

Płyta gazowa
Газовая варочная панель

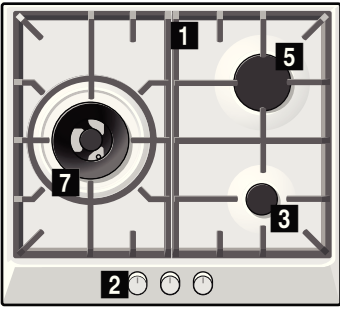


BOSCH

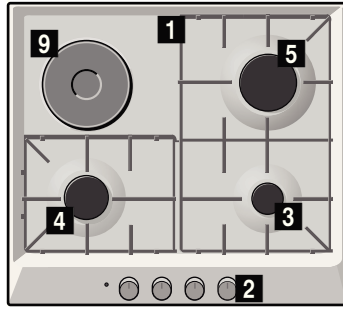
[pl] Instrukcja obsługi4

[ru] Правила пользования 12

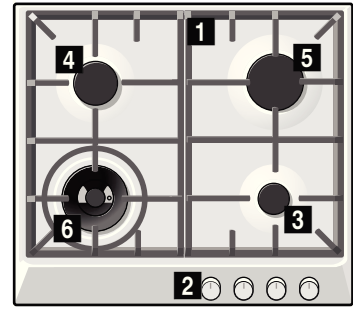
PCC6..B...



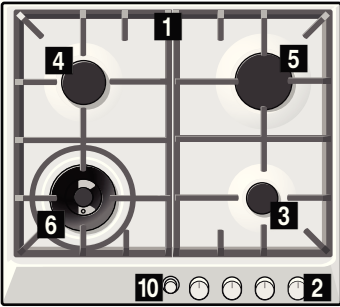
PCY6..B...



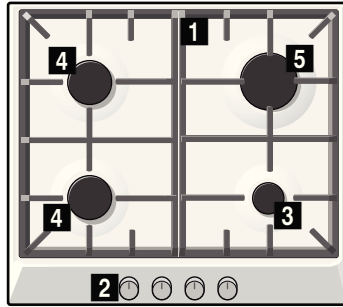
PCH6..B...
PCH6..C...



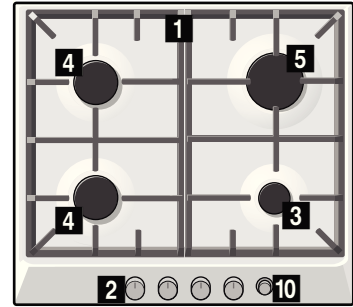
PCH6..M...



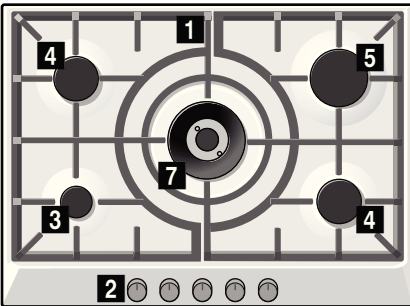
PCP6..B... PC666DEU
PCP6..C...



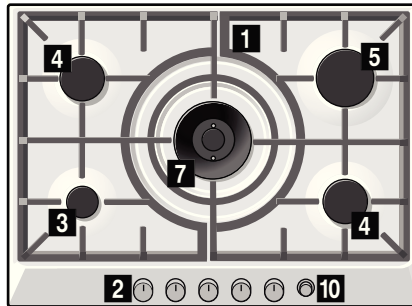
PCP6..M...



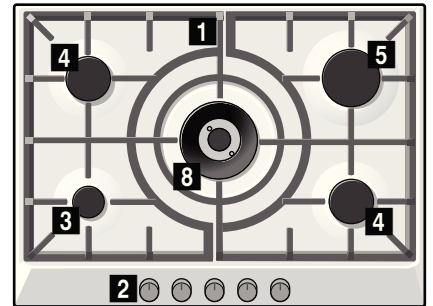
PCQ7..B...
PCL766DEU



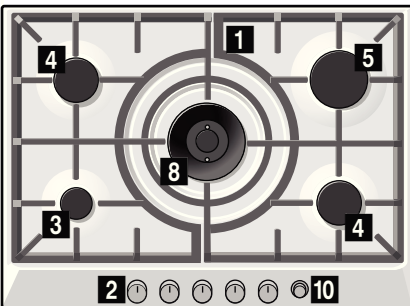
PCQ7..M...



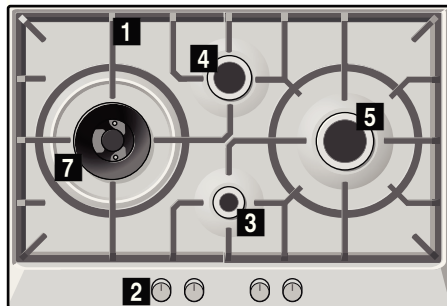
PCR7..B...
PCR7..C...



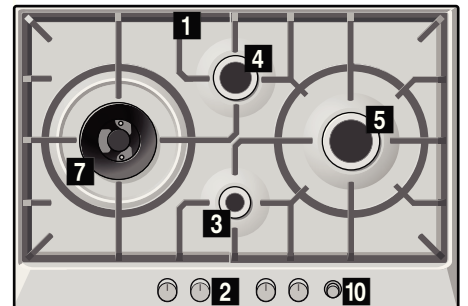
PCR7..M...



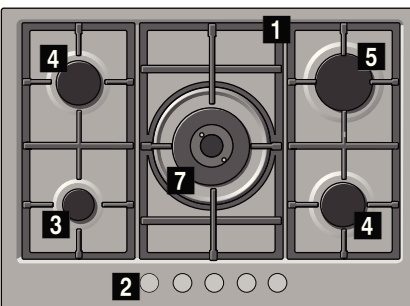
PCI8..B...



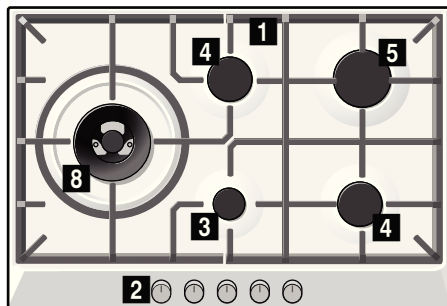
PCI8..M...



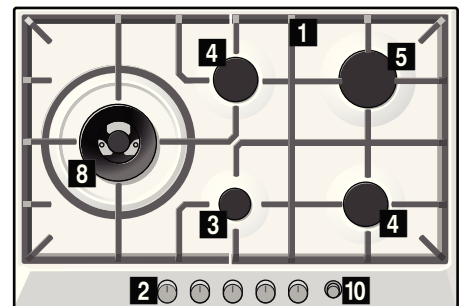
PCQ8..B...



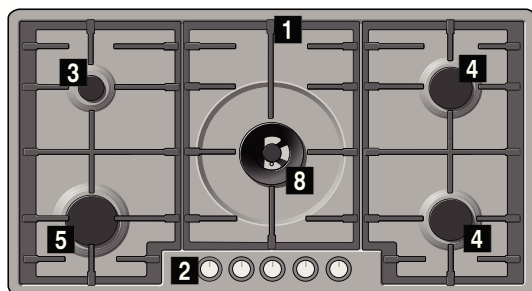
PCS8..B...
PCS8..C...



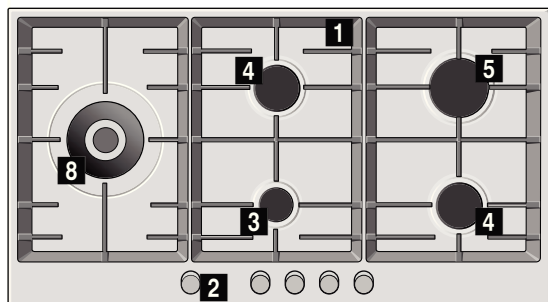
PCS8..M...



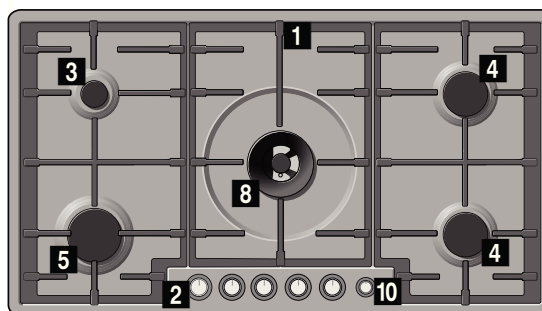
PCR9..B...
PCR9..C...



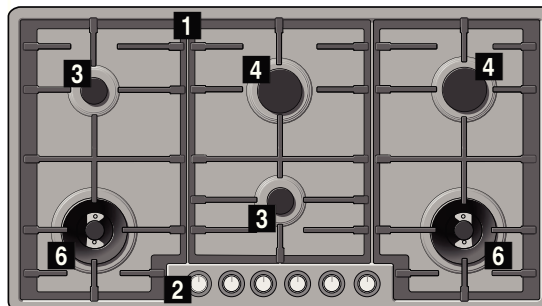
PCS9..C...



PCR9..M...



PCT9..B...
PCT9..C...



- 1** Ruszty
- 2** Pokręta
- 3** Palnik pomocniczy o mocy do 1 kW
- 4** Palnik półszybki o mocy do 1,75 kW
- 5** Palnik szybki o mocy do 3 kW
- 6** Palnik wok o podwójnym wieńcu płomieni o mocy do 3,3 kW

- 1** Решетки
- 2** Ручки управления
- 3** Вспомогательная газовая конфорка мощностью до 1 кВт
- 4** Полубыстрая газовая конфорка мощностью до 1,75 кВт
- 5** Быстрая газовая конфорка мощностью до 3 кВт
- 6** Газовая конфорка двойного пламени мощностью до 3,3 кВт для сковороды вок

- 7** Palnik wok o potrójnym wieńcu płomieni o mocy do 4 kW
- 8** Palnik wok o podwójnym wieńcu płomieni z oddzielną regulacją o mocy do 5 kW
- 9** Elektryczna płyta grzejna 1500 W
- 10** Main Switch

- 7** Газовая конфорка тройного пламени мощностью до 4 кВт для сковороды вок
- 8** Газовая конфорка двойного пламени с независимым регулированием пламени в каждом контуре мощностью до 5 кВт для сковороды вок
- 9** Электрическая конфорка 1500 W
- 10** Главный выключатель (Main Switch)

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4	Odpowiednie naczynia	9
Nowe urządzenie w Państwa domu	6	Uwagi dotyczące obsługi	9
Akcesoria.....	6	Czyszczenie i konserwacja	10
Palniki gazowe	6	Czyszczenie	10
Zapalanie ręczne	7	Konserwacja	10
Zapalanie automatyczne	7	Rozwiązanie nietypowych sytuacji	10
System zabezpieczający.....	7	Serwis techniczny	11
Gaszenie palnika.....	7	Warunki gwarancji	11
Zakres mocy gotowania	7	Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze zużytym urządzeniem	11
Wyłącznik główny / Blokowanie płyty kuchenki (Main Switch)..	7	Pozbywanie się odpadów zgodnie z normami ochrony środowiska	11
Uwagi	8		
Rady dotyczące gotowania.....	8		
Płyta elektryczna	8		
Przed pierwszym użyciem.....	8		
Działanie	8		
Uwagi dotyczące obsługi	8		
Rady dotyczące gotowania.....	9		
Naczynia do gotowania	9		

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: www.bosch-home.com oraz w sklepie internetowym: www.bosch-eshop.com

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku, gdy zalecenia zawarte w niniejszej instrukcji nie będą przestrzegane.

Proszę uważnie przeczytać poniższe wskazówki. Jedynie po zapoznaniu się z ich treścią będą Państwo potrafili obchodzić się z posiadany urządzeniem w sposób skuteczny i bezpieczny. Proszę zachować instrukcje użytkowania oraz związane z instalacją, i przekazać je wraz z urządzeniem w przypadku zmiany właściciela.

Ilustracje przedstawione w niniejszej instrukcji mają charakter orientacyjny.

Do momentu zamontowania nie należy wyjmować urządzenia z opakowania ochronnego. Jeżeli zostanie zauważone jakiegokolwiek uszkodzenie urządzenia, nie należy go podłączać. Proszę wówczas skontaktować się z naszym Serwisem Technicznym.

Urządzenie spełnia wymogi klasy 3, zgodnie z normą EN 30-1-1 dotyczącą urządzeń gazowych: urządzenie do zabudowy.

Przed zainstalowaniem nowej płyty kuchenki należy upewnić się, że instalacja zostanie wykonana zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji montażu.

Nie należy instalować urządzenia na jachtach ani w przyczepach kempingowych.

To urządzenie powinno być użytkowane wyłącznie w miejscach posiadających odpowiednią wentylację.

Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.

Wszystkie czynności związane z instalacją, podłączaniem, regulacją i dostosowaniem urządzenia do innych rodzajów gazu powinny być wykonywane przez upoważnionego technika, z uwzględnieniem wszystkich norm i przepisów prawnych obowiązujących w danym kraju oraz zaleceń lokalnych dostawców energii elektrycznej i gazu. Należy zwrócić szczególną uwagę na obowiązujące przepisy w zakresie wentylacji.

Opisywane urządzenie zostało fabrycznie dostosowane do rodzaju gazu wskazanego na tabliczce znamionowej. W razie konieczności jego zmiany, należy zapoznać się z instrukcją montażu. W celu dostosowania urządzenia do zasilania innymi rodzajami gazu, zaleca się kontakt z naszym Serwisem Technicznym.

Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego; niedozwolone jest jego użytkowanie w zastosowaniach handlowych lub profesjonalnych. Należy używać urządzenia wyłącznie w celu gotowania, natomiast

nigdy w celu ogrzewania pomieszczeń. Gwarancja będzie ważna wyłącznie w przypadku przestrzegania przewidzianego sposobu użytkowania urządzenia.

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Nie należy używać innych pokrywek i barierek ochronnych dla dzieci niż zalecane przez producenta płyty kuchenki. W przeciwnym razie mogą spowodować wypadek, na przykład na skutek nadmiernego nagrzania, zapalenia lub oddzielenia się fragmentów materiału.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i są świadome związanego z tym niebezpieczeństwa.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i podstawowe zabiegi konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru dorosłych.

Niebezpieczeństwo deflagracji (szybkiej reakcji spalania)!

Nagromadzenie w zamkniętym pomieszczeniu większej ilości gazu bez możliwości spalania wiąże się z niebezpieczeństwem deflagracji (szybkiej reakcji spalania). Nie należy umieszczać urządzenia w miejscach narażonych na przeciągi, ponieważ mogą one powodować gaśnięcie palników. Proszę uważnie przeczytać niniejsze wskazówki i uwagi dotyczące działania palników gazowych.

Niebezpieczeństwo zatrucia!

Korzystanie ze sprzętu do gotowania, zasilanego gazem powoduje wydzielanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest on zainstalowany. Należy zatem zapewnić prawidłową wentylację kuchni, zwłaszcza gdy włączona jest płyta kuchenki: pamiętać, aby otwory umożliwiające naturalną wentylację pozostawały otwarte lub zainstalować mechanizm zapewniający wentylację mechaniczną (okap z wyciągiem). Jeżeli urządzenie pracuje przez dłuższy czas z dużą mocą, może okazać się konieczne zastosowanie dodatkowej lub skuteczniejszej wentylacji: należy otworzyć okno lub zwiększyć moc systemu wentylacji mechanicznej.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Strefy grzejne i przylegające do nich miejsca bardzo się nagrzewają. Nigdy nie należy dotykać gorących powierzchni. Proszę uważać, aby dzieci w wieku poniżej 8 lat nie przebywały w pobliżu urządzenia.

Niebezpieczeństwo pożaru!

- Strefy grzejne bardzo się nagrzewają. Nie należy kłaść na płycie kuchenki przedmiotów łatwopalnych. Nie należy gromadzić przedmiotów na płycie kuchenki.
- Nie przechowywać ani nie używać substancji chemicznych powodujących korozję, par, substancji łatwopalnych lub produktów nieprzeznaczonych do spożycia pod urządzeniem bądź w jego pobliżu.
- Przegrzane tłuszcze lub oleje łatwo zapalają się. Podczas ogrzewania tłuszczu lub oleju, nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Jeśli substancje te ulegną zapaleniu, nie należy gasić ognia za pomocą wody. Nakryć naczynie pokrywką w celu stłumienia ognia i wyłączyć strefę grzejną.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Naczynia, które posiadają uszkodzenia, mają nieodpowiednią wielkość, przekraczają brzegi płyty kuchenki lub są nieprawidłowo ustawione, mogą spowodować poważne obrażenia. Należy przestrzegać rad i wskazówek dotyczących naczyń do gotowania.
- Naczynie może niespodziewanie podskoczyć z powodu obecności pynu między dnem naczynia i strefą grzejną. Należy pamiętać, aby strefa grzejna i dno naczynia były zawsze suche.
- W przypadku awarii, odciąć zasilanie elektryczne i dopływ gazu do urządzenia. W celu naprawy, prosimy wezwać nasz Serwis Techniczny.
- Nie należy wykonywać żadnych zmian we wnętrzu urządzenia. W razie potrzeby, prosimy wezwać nasz Serwis Techniczny.
- Jeśli jedno z pokręteł nie obraca się, nie należy go obracać, używając siły. Prosimy bezzwłocznie wezwać Serwis Techniczny, aby wykonał naprawę lub wymianę elementu.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

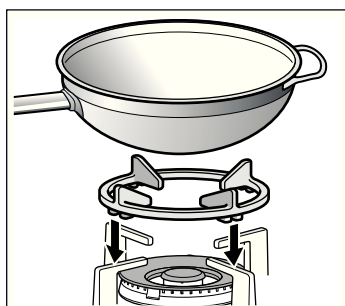
W celu oczyszczenia urządzenia, nie należy używać maszyn do czyszczenia parą wodną.

Nowe urządzenie w Państwa domu

Na stronie 2 znajduje się widok ogólny urządzenia, jak również wartości mocy poszczególnych palników.

Akcesoria

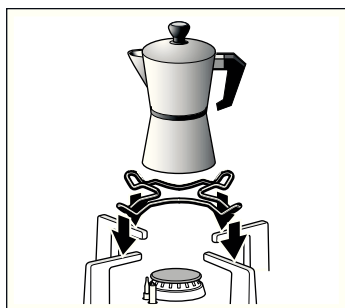
W zależności od modelu do płyty kuchenki mogą być dołączone wymienione poniżej akcesoria. Można je również nabyć w Serwisie Technicznym.



Ruszt dodatkowy wok

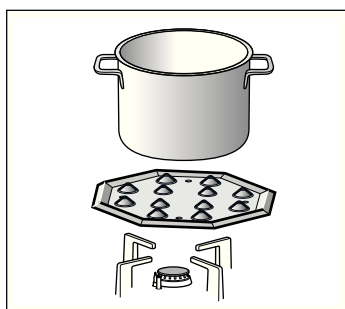
Do stosowania wyłącznie na palnikach wok, do naczyń z wklęsłym dnem.

Użytkowanie powyższych naczyń może spowodować pewne czasowe odkształcenie formy na tłuszcz. Jest to zjawiskiem normalnym i nie ma wpływu na działanie urządzenia.



Ruszt dodatkowy "do kawy"

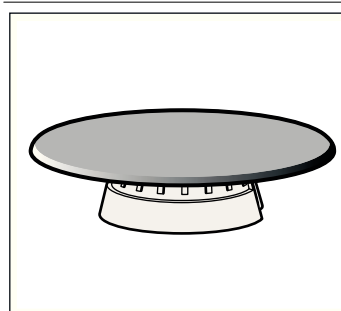
Do stosowania wyłącznie na palniku pomocniczym i do naczyń o średnicy poniżej 12 cm.



Simmer Plate

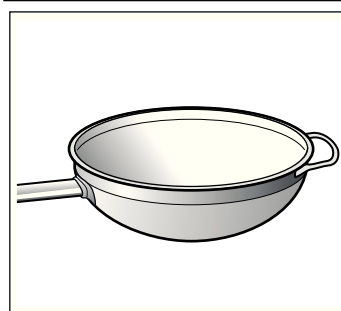
Opisywane akcesorium zostało zaprojektowane w celu zmniejszenia ilości wydzielanego ciepła przy ustawieniu mocy minimalnej.

Umieścić akcesorium bezpośrednio na ruszcie tak, aby wypustki były skierowane do góry, natomiast nigdy bezpośrednio na palniku. Na środku akcesorium postawić naczynie.



Simmer Cap

Palnik przeznaczony jedynie do gotowania przy mocy minimalnej. W celu użycia tego palnika, należy wyjąć palnik pomocniczy i zastąpić go palnikiem Simmer Cap.



Naczynie wok

Naczynie wok rozprowadza intensywne ciepło w sposób równomierny, dzięki czemu potrawy gotują się krócej i z użyciem mniejszej ilości oleju.

Podczas użytkowania naczynia wok należy przestrzegać zaleceń producenta.

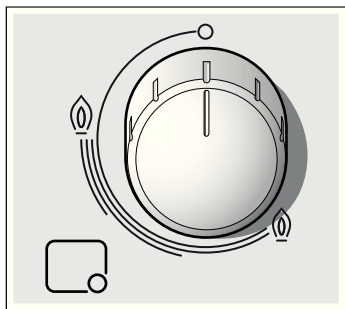
Kod produktu

- HEZ298107 Ruszt dodatkowy wok: ruszt z żeliwa (4-5 kW)
- HEZ298108 Ruszt dodatkowy wok: ruszt z żeliwa (3,3 kW)
- HEZ298110 Ruszt dodatkowy wok: Ruszt ze stali emaliowanej
- HEZ298115 Ruszt dodatkowy "do kawy": ruszt z żeliwa
- HEZ298114 Ruszt dodatkowy "do kawy": Ruszt ze stali emaliowanej
- HEZ298105 Simmer Plate
- HEZ298104 Simmer Cap
- HEZ298103 Naczynie wok

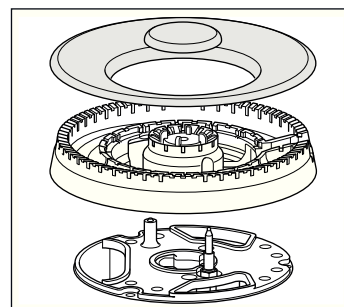
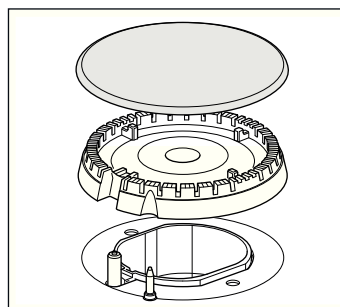
Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy akcesoria te nie są używane lub są używane w sposób nieprawidłowy.

Palniki gazowe

Każde pokrętko posiada oznaczenie palnika, który obsługuje.



W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, należy upewnić się, że ruszty oraz wszystkie elementy palników są prawidłowo założone. Nie zamieniać miejscami nakładek palników.



Zapalanie ręczne

1. Docisnąć pokrętło danego palnika i obrócić je w lewo w wybrane położenie.
2. Przybliżyć do palnika zapalarkę lub płomień (zapaloną świecę, zapałkę, itp.).

Zapalanie automatyczne

W przypadku płyty kuchenki zaopatrzonej w funkcję zapalania automatycznego (świece zapłonowe):

1. Docisnąć pokrętło wybranego palnika i obrócić je w lewo w położenie o maksymalnej mocy.
Dociśnięcie pokrętła powoduje wytwarzanie iskier we wszystkich palnikach. Zapala się płomień.
2. Zwolnić pokrętło.
3. Obrócić pokrętło w wybrane położenie.

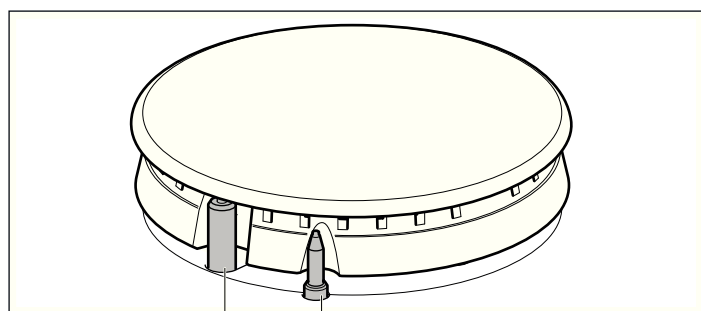
Jeżeli płomień nie zapali się, obrócić pokrętło w położenie zgaszonego płomienia i ponownie wykonać powyższe czynności, przytrzymując pokrętło w pozycji dociśniętej dłużej (do 10 sekund).

⚠ Niebezpieczeństwo wybuchu!

Jeśli po upływie 15 sekund płomień nie zapala się, zgasić palnik i otworzyć okno w pomieszczeniu. Odczekać co najmniej minutę przed podjęciem kolejnej próby zapalenia palnika.

System zabezpieczający

W zależności od modelu, płyta kuchenki może być zaopatrzona w system zabezpieczający (termopara), który blokuje dopływ gazu do przypadkowo zgaszonych palników.



świeca termopara

Aby zapewnić uruchomienie tego mechanizmu:

1. W zwykły sposób zapalić palnik.
2. Przytrzymując mocno pokrętło, dociskać je przez 4 sekundy po zapaleniu płomienia.

Gaszenie palnika

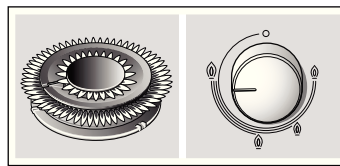
Obrócić odpowiednie pokrętło w prawo w położenie 0.

Zakres mocy gotowania

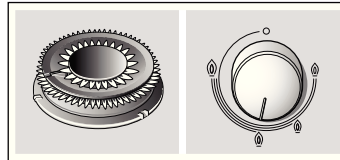
Pokrętła stopniowe umożliwiają regulację mocy gotowania w zakresie od poziomu maksymalnego do poziomu minimalnego.

Położenie	○	Pokrętło zakręcone
Płomień duży	⊕	Maksymalne otwarcie lub moc i zapalenie elektryczne
Płomień mały	⊖	Minimalne otwarcie lub moc

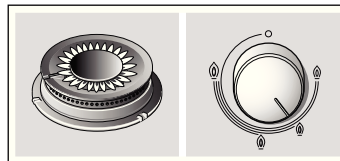
W palnikach o podwójnym wieńcu płomienia z oddzielną regulacją, istnieje możliwość regulowania w sposób niezależny płomienia wewnętrznego i zewnętrznego. Dostępne zakresy mocy gotowania:



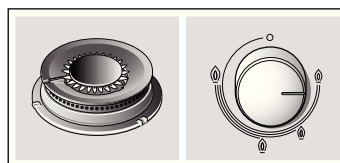
Płomień zewnętrzny i wewnętrzny - moc maksymalna.



Płomień zewnętrzny - moc minimalna, płomień wewnętrzny - moc maksymalna.



Płomień wewnętrzny - moc maksymalna.



Płomień wewnętrzny - moc minimalna.

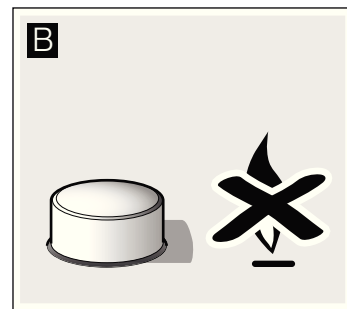
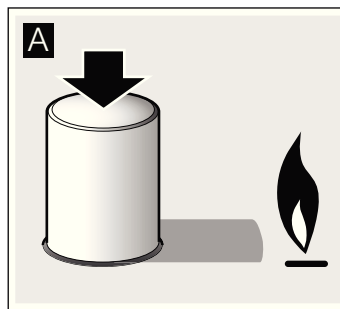
Wyłącznik główny / Blokowanie płyty kuchenki (Main Switch)

Płyta kuchenki może być wyposażona w wyłącznik główny, który odcina dopływ gazu i powoduje jednoczesne zgaszenie wszystkich palników. Opisywany wyłącznik jest bardzo przydatny, jeśli w domu są dzieci lub jeśli zaistnieje potrzeba szybkiego wyłączenia wszystkich palników.

Aby zablokować płytę kuchenki:

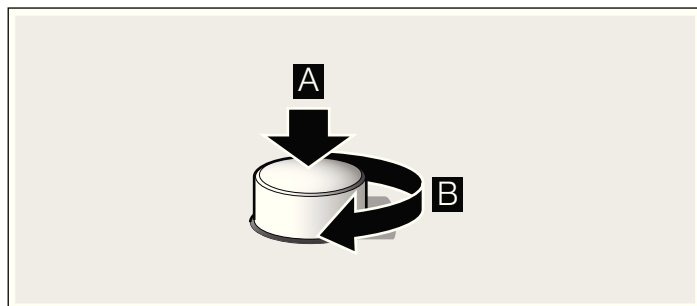
Nacisnąć wyłącznik główny.

Wszystkie zapalone palniki gasną. Płyta kuchenki zostaje zablokowana.



Aby odblokować płytę kuchenki:

1. Ustawić wszystkie pokrętła w położeniu zgaszonego płomienia.
2. Nacisnąć wyłącznik główny i obrócić go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu.



Wówczas otworzy się główny dopływ gazu. Od tej chwili można korzystać z płyty kuchenki w sposób standardowy.

Uwagi

Lekki gwizd słyszalny podczas pracy palnika jest zjawiskiem naturalnym.

Na początku eksploatacji, normalnym zjawiskiem jest wydzielanie specyficznego zapachu przez urządzenie. Jest to zjawisko nieszkodliwe i nie wynika z usterki urządzenia. Z czasem, zjawisko to zaniknie.

Płomień w kolorze pomarańczowym jest zwykłym zjawiskiem, spowodowanym obecnością pyłu w otoczeniu, płynów rozlanych na płycie kuchenki, itp.

Jeżeli płomień palnika przypadkowo zgaśnie, należy zakręcić pokrętko palnika i odczekać przynajmniej 1 minutę przed ponownym zapaleniem palnika.

Po upływie kilku sekund po zgaszeniu palnika można usłyszeć charakterystyczny dźwięk (głuche uderzenie). Nie oznacza to żadnej anomalii; lecz jest to sygnał, że wyłączył się system zabezpieczający.

Należy dbać o idealną czystość. Jeżeli świece są zanieczyszczone, iskrownik jest niesprawny. Co pewien czas świece należy czyścić szczoteczką wykonaną z materiału innego niż metal. Należy pamiętać, aby nie narażać świec na silne uderzenia.

Rady dotyczące gotowania

Palnik	Bardzo mocny – Mocny	Średni	Słaby
Palnik wok	Doprowadzanie do wrzenia, gotowanie, smażenie, przyrumienianie, paelle, dania kuchni azjatyckiej (wok)	Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury: dania gotowe, dania gotowane	
Palnik szybki	Eskalopki, befszyk, tortilla, dania smażone w głębokim tłuszczu	Ryż, beszamel, potrawka z mięsa	Gotowanie na parze: ryby, warzywa
Palnik pół-szybki	Ziemniaki na parze, świeże warzywa, zupy, makarony	Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury gotowanych potraw oraz przygotowywanie delikatnych potraw duszonych	
Palnik pomocniczy	Gotowanie: dania duszone, ryż z mlekiem, karmel	Rozmrażanie i wolne gotowanie: warzywa, owoce, mrożonki	Topienie: masło, czekolada, żelatyna

Płyta elektryczna

Przed pierwszym użyciem

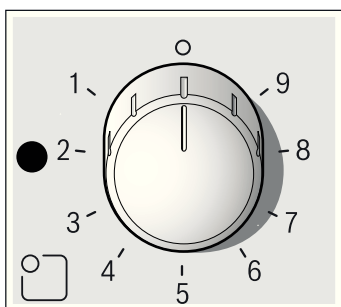
W celu wyeliminowania specyficznego zapachu nowego urządzenia, włączyć płytę elektryczną bez umieszczenia na niej naczyń, zapewniając maksymalny pobór mocy przez pięć minut. W tym okresie normalnym zjawiskiem jest wydzielanie się dymu i zapachów, które z czasem będą zanikały.

Uwaga!

Nie należy używać stref grzejnych, nie umieszczając na nich naczyń, z wyjątkiem przypadku pierwszego włączenia.

Działanie

Płyta elektryczna jest sterowana za pomocą regulatora, za pomocą którego można wybrać odpowiednią moc dla gotowanego dania.



Sposób włączania

Obrócić pokrętkę w lewo, aż dożądanego położenia. Zaświeci się wskaźnik działania.

Położenie 1: moc minimalna

Położenie 9: moc maksymalna.

Wskazówka: Zaleca się stosowanie maksymalnej mocy na początku gotowania oraz przejście do pośrednich poziomów mocy po upływie kilku minut.

Sposób wyłączania

Obrócić pokrętkę w prawo, aż do pozycji wyłączenia. Wskaźnik działania gaśnie.

Ciepło resztkowe

Elektryczną płytę grzewczą można wyłączać nieco wcześniej, przed zakończeniem procesu gotowania. Ciepło resztkowe umożliwi kontynuowanie gotowania przez kilka minut i w ten sposób - zaoszczędzenie energii.

Uwagi dotyczące obsługi

Poniższe wskazówki pomogą Państwu zaoszczędzić energię oraz zapobiec uszkodzeniu naczyń:

- Należy stosować naczynia o grubej i płaskiej podstawie.
- Należy stosować naczynia o wielkości dostosowanej do strefy grzejnej. Średnica podstawy naczynia powinna być równa średnicy strefy grzejnej, nigdy nie powinna być mniejsza.
- Należy zapobiegać wylewaniu się płynów na powierzchnię płyty elektrycznej. W przypadku gotowania dużych ilości płynu, zaleca się stosowanie wysokich naczyń.
- Należy dbać, aby płyta kuchenki zawsze była sucha. Słona woda i wilgotne naczynia mogą spowodować jej uszkodzenie. Nie należy gotować w wilgotnych naczyniach.

Rady dotyczące gotowania

Poniższe sugestie mają charakter orientacyjny. Należy zwiększyć pobór mocy w przypadku:

- większej ilości płynu,
- przygotowywania dużych dań,
- naczyń bez pokrywek.

Metoda gotowania	Położenie
Topienie: czekolada, masło, żelatyna.	1-2
Gotowanie: ryż, beszamel, potrawka z mięsa.	2-3
Gotowanie: ziemniaki, makaron, warzywa.	4-5
Duszenie mięsa: sztofada, rolady.	4-5
Gotowanie na parze: ryby.	5
Podgrzewanie, utrzymywanie gorącej temperatury: dania gotowe.	2-3-4-5
Smażenie: eskalopki, befszytk, tortilla.	6-7-8
Pieczenie i przyrumienianie	9

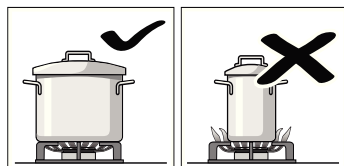
Naczynia do gotowania

Odpowiednie naczynia

Palnik	Minimalna średnica naczynia	Maksymalna średnica naczynia
Palnik wok	22 cm	
Palnik szybki	22 cm	26 cm
Palnik półszybki	14 cm	20 cm
Palnik pomocniczy	12 cm	16 cm
Elektryczna płyta grzejna	14 cm	18 cm

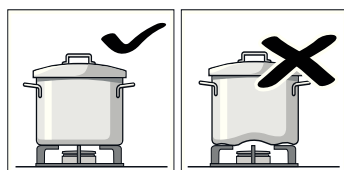
Uwagi dotyczące obsługi

Poniższe wskazówki pomogą Państwu zaoszczędzić energię oraz zapobiec uszkodzeniu naczyń:



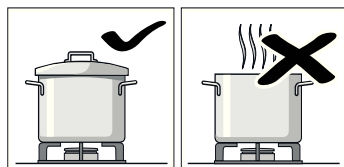
Używać naczyń o wielkości dostosowanej do danego palnika.

Nie używać małych naczyń na dużych palnikach. Płomień nie powinien dotykać bocznych ścianek naczynia.

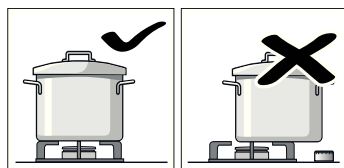


Nie należy używać odkształconych naczyń, które stoją w sposób niestabilny na płycie kuchenki i mogą się przewrócić.

Należy stosować wyłącznie naczynia o płaskim i grubym dnie.

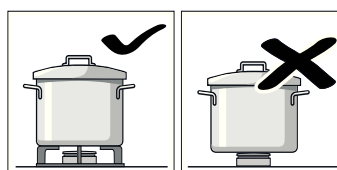


Nie gotować bez przykrycia lub z częściowo odsuniętą pokrywką, gdyż w ten sposób niepotrzebnie zużywa się część energii.



Umieszczać naczynie na palniku w położeniu dokładnie centrycznym. W przeciwnym razie może się ono wywrócić.

Nie stawiać dużych naczyń na palnikach blisko pokręteł. Może to spowodować uszkodzenie pokręteł na skutek wysokiej temperatury.



Stawiać naczynia na rusztach, w żadnym wypadku nie stawiać ich bezpośrednio na palniku.

Przed użyciem palników sprawdzić, czy ruszty i nakładki palników są prawidłowo założone.



Naczynia znajdujące się na płycie kuchenki powinny być przestawiane z zachowaniem ostrożności.

Nie należy uderzać w płytę kuchenki ani umieszczać na niej bardzo ciężkich przedmiotów.

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie

Po ostygnięciu urządzenia, oczyścić je przy użyciu gąbki i wody z mydłem.

Po każdorazowym użyciu, odczekać, aż palnik ostygnie i oczyścić powierzchnię wszystkich jego elementów. Nawet najdrobniejsze zanieczyszczenia (resztki potraw, krople tłuszczu, itp.) pozostawione na płycie kuchenki przyłgną do niej, co utrudni ich usunięcie. Aby zapewnić prawidłowe wydobywanie się płomienia, otwory i rowki palnika powinny być czyste.

Na skutek przesuwania niektórych naczyń mogą pozostać ślady metalu na rusztach.

Oczyścić palniki i ruszty wodą z mydłem, pocierając niemetalową szorstką szmatką.

Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia rusztów wyposażonych w gumowe podkładki. Jeśli podkładki odpadną, ruszt może porysować płytę kuchenki.

Zawsze dokładnie osuszać palniki i ruszty. Obecność kropli wody lub wilgotnych miejsc na początku gotowania może spowodować uszkodzenie emalii.

Po oczyszczeniu i wysuszeniu palników, sprawdzić, czy nakładki są prawidłowo założone na dyfuzor.

Uwaga!

- Nie używać urządzeń do czyszczenia parowego. Mogłoby to spowodować uszkodzenie płyty kuchenki.
- Jeżeli płyta kuchenki posiada pokrywę szklaną lub aluminiową, nie należy używać noża, skrobaka lub

podobnych narzędzi w celu oczyszczenia połączenia z częścią metalową.

Konserwacja

Natychmiast usuwać rozlane płyny. W ten sposób zapobiegnie się przyklejeniu resztek potraw i uniknie się wykonywania niepotrzebnych czynności.

Nie pozostawiać kwaśnych płynów (sok z cytryny, ocet, itd.) na płycie kuchenki.

W celu zabezpieczenia pokrycia płyty elektrycznej, należy zaimpregnować ją olejem lub innym produktem do konserwacji dostępnym na rynku.

W miarę możliwości unikać narażania powierzchni płyty kuchenki elektrycznej na kontakt z solą.

Ze względu na wpływ wysokich temperatur palnik wok oraz miejsca wykonane ze stali nierdzewnej (forma na tłuszcz, obrzeże palników itd.) mogą zmienić kolor. Jest to normalne zjawisko. Po każdorazowym użyciu należy oczyścić wymienione miejsca, stosując odpowiedni środek do stali nierdzewnej.

Zaleca się regularne stosowanie produktu do czyszczenia, dostępnego w naszym Serwisie Technicznym (kod produktu 464524).

Uwaga!

Nie należy używać środka do czyszczenia stali nierdzewnej w strefie wokół pokręteł. Oznaczenia (nadruki) mogą zostać starte.

Rozwiązanie nietypowych sytuacji

Sposób rozwiązania problemów w niektórych nietypowych sytuacjach jest bardzo prosty. Przed wezwaniem Serwisu Technicznego, należy wziąć pod uwagę następujące rady:

Anomalia	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Funkcje elektryczne urządzenia nie działają.	Uszkodzony bezpiecznik.	Sprawdzić bezpiecznik w głównej skrzynce bezpieczników i wymienić go, jeżeli jest uszkodzony.
	"Wyskoczył" wyłącznik termomagnetyczny lub różnicowo-prądowy.	Sprawdzić na głównej tablicy rozdzielczej, czy nie "wyskoczył" wyłącznik termomagnetyczny lub różnicowo-prądowy.
Funkcja zapalania automatycznego nie działa.	Możliwe, że między świecami zapłonowymi a palnikami znajdują się resztki potraw lub pozostałości po czyszczeniu.	Przestrzeń między świecą zapłonową a palnikiem powinna być czysta.
	Palniki są mokre.	Starannie osuszyć nakładki palnika.
	Nakładki palnika są nieprawidłowo założone.	Sprawdzić, czy nakładki palnika są prawidłowo założone.
Płomień wydobywający się z palnika jest nierówny.	Urządzenie nie jest podłączone do uziemienia, jest podłączone nieprawidłowo lub uziemienie jest nieprawidłowo wykonane.	Proszę skontaktować się z instalatorem.
	Elementy palnika są nieprawidłowo założone.	Założyć prawidłowo elementy palnika na odpowiednim palniku.
Strumień gazu wydobywa się w nienaturalny sposób lub nie wydobywa się wcale.	Rowki palnika są zabrudzone.	Oczyścić rowki palnika.
	Dopływ gazu jest odcięty przez zawory pośrednie.	Otworzyć ewentualne pośrednie zawory dopływu gazu.
	Jeżeli kuchenka zasilana jest gazem z butli, sprawdzić, czy butla nie jest pusta.	Wymienić butlę.

Anomalia	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
W kuchni czuć zapach gazu.	Jeden z kurków jest otwarty.	Zakręcić kurki.
	Nieprawidłowe złącze butli.	Sprawdzić, czy złącze butli z gazem jest całkowicie szczelne.
	Możliwy wyciek gazu.	Zamknąć główny dopływ gazu, wywietrzyć pomieszczenie i niezwłocznie powiadomić technika uprawnionego w zakresie przeglądu i certyfikacji instalacji gazowej. Przed ponownym użyciem, sprawdzić, czy nie ma wycieku gazu w instalacji lub w urządzeniu.
Palnik gaśnie natychmiast po puszczeniu pokrętki.	Pokrętło nie było dociskane wystarczająco długo.	Po zapaleniu palnika, przytrzymać pokrętło dociśnięte o kilka sekund dłużej.
	Rowki palnika są zabrudzone.	Oczyszczyć rowki palnika.

Serwis techniczny

W przypadku zwrócenia się o pomoc do naszego Serwisu Technicznego, należy podać numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Numery te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia, umieszczonej w dolnej części płyty kuchenki; są również zamieszczone na etykiecie w instrukcji obsługi.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.


Warunki gwarancji

Jeśli mimo starań producenta, urządzenie będzie posiadało jakieś uszkodzenie lub nie będzie spełniało wymaganych norm jakości, prosimy nas o tym bezzwłocznie poinformować. Gwarancja zachowuje ważność tylko w przypadku, gdy w mechanizmie urządzenia nie były dokonywane żadne modyfikacje, a urządzenie było używane zgodnie z przeznaczeniem.

Warunki gwarancji mające zastosowanie to warunki ustalone przez przedstawicielstwo naszej firmy w kraju, w którym dokonano zakupu. Szczegółowe informacje na ten temat można uzyskać w punktach sprzedaży. Aby skorzystać z gwarancji, konieczne jest przedstawienie dowodu zakupu urządzenia.

Z zastrzeżeniem prawa do wprowadzania zmian.

Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze użytym urządzeniem

Jeżeli na tabliczce znamionowej urządzenia pojawia się symbol , należy postępować zgodnie z następującymi wskazówkami:

Pozbywanie się odpadów zgodnie z normami ochrony środowiska

Odpakować urządzenie i pozbyć się opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które gwarantują skuteczne zabezpieczenie podczas transportu. Materiały te w pełni podlegają recyklingowi, dzięki czemu ogranicza się ich negatywny wpływ na środowisko naturalne. Zachęcamy Państwa do włączenia się w ochronę środowiska naturalnego poprzez postępowanie zgodnie z poniższymi zaleceniami:

- wyrzucić opakowanie do odpowiedniego pojemnika przeznaczonego na artykuły do recyklingu,
- przed pozbyciem się użytego urządzenia, należy wyłączyć go z użytkowania. Informacje o adresie najbliższego punktu zbiórki materiałów podlegających recyklingowi, gdzie należy przekazać zużyte urządzenie, uzyskają Państwo w lokalnej placówce administracji publicznej,

- nie należy wylewać do zlewu oleju używanego do smażenia. Zaleca się, aby zlać olej do zamkniętego naczynia i przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów, a w przypadku jego braku, umieścić w pojemniku na śmieci (olej zostanie wylany do kontrolowanego ścieku; nie jest to wprawdzie najlepsze rozwiązanie, lecz dzięki niemu unikamy skażenia wody).

To urządzenie spełnia wymagania Dyrektywy Europejskiej 2002/96/CE o urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, określonej jako WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Правила техники безопасности	12	Посуда	17
Ваша новая варочная панель	14	Подходящая посуда.....	17
Дополнительное оборудование.....	14	Советы по эксплуатации	17
Газовые конфорки	14	Очистка и уход	18
Ручной поджиг.....	15	Очистка.....	18
Автоматический поджиг	15	Уход.....	18
Система газ-контроль	15	Устранение неполадок	18
Выключение конфорки.....	15	Сервисный центр	19
Уровни мощности	15	Условия гарантийного обслуживания.....	19
Главный выключатель / Блокировка варочной панели (Main Switch).....	15	Упаковка и отработавшие приборы	19
Примечания	16	Утилизация отходов с учетом требований охраны природы.....	19
Советы по приготовлению блюд.....	16		
Электрическая конфорка	16		
Перед первым использованием	16		
Пользование	16		
Советы по эксплуатации.....	16		
Советы по приготовлению блюд.....	17		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.bosch-home.com и на сайте интернет-магазина www.bosch-eshop.com

Правила техники безопасности

При невыполнении инструкций, содержащихся в данном руководстве, производитель освобождается от всякой ответственности.

Внимательно ознакомьтесь с данными инструкциями. Только после этого вы сможете правильно и безопасно пользоваться своим прибором. Сохраните руководство по эксплуатации и монтажу и, если прибор переходит к другому пользователю, передайте ему это руководство.

Приведенные в данном руководстве рисунки являются ориентировочными.

Не снимайте защитную упаковку с электроприбора до момента проведения монтажа. Если вы заметили на приборе следы каких-либо повреждений, не подключайте его к сети. Свяжитесь с нашим сервисным центром.

Данный прибор относится к третьему классу защиты по стандарту EN 30-1-1 для газовых приборов: встроенное оборудование.

Перед тем, как установить новую варочную панель, позаботьтесь о том, чтобы установка проводилась в соответствии с руководством по монтажу.

Данный прибор нельзя устанавливать на яхтах и в автокемперах.

Данный прибор можно устанавливать только в хорошо проветриваемых помещениях.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Все операции по установке, подключению к электросети, наладке и адаптации к другому виду газа должны проводиться сертифицированным специалистом в соответствии со всеми действующими нормами и законодательством, а также с предписаниями местных газо- и электроснабжающих компаний. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции.

Данный прибор настроен для использования с газом, указанным в табличке с характеристиками. При необходимости перенастроить его для использования с другим типом газа ознакомьтесь с руководством по монтажу. Для адаптации прибора к другому типу газа рекомендуем связаться с нашим сервисным центром.

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и не может применяться в промышленных или коммерческих целях. Используйте прибор только для приготовления пищи, а не для обогрева помещения. Гарантия производителя действительна только в случае использования прибора по назначению. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Не используйте защитные крышки для варочной панели и защитные ограждения для детей, за исключением рекомендованных производителем варочной панели. Это может привести к несчастному случаю, например, вследствие перегрева, возгорания или отслоения фрагментов материалов.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка или техобслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

Существует опасность возгорания!

Скопление газа в закрытом помещении может привести к возгоранию. Следите, чтобы во время работы варочной панели не было сквозняков. Струя воздуха может задуть пламя на конфорках. Внимательно ознакомьтесь с инструкциями и правилами техники эксплуатации газовых конфорок.

Существует опасность отравления!

Использование газового прибора повышает температуру, влажность и концентрацию продуктов сгорания в помещении, где он установлен. Необходимо обеспечить хорошую вентиляцию кухни, в особенности во время работы варочной панели: не загромождайте отверстия естественной вентиляции или установите устройство для механической вентиляции (вытяжку). При продолжительном или интенсивном использовании прибора может понадобиться дополнительное или более интенсивное проветривание: откройте окно или увеличьте мощность механической вытяжки.

Существует опасность ожога!

Конфорки и поверхность вокруг них сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленной поверхности. Не допускайте к плите детей младше 8 лет.

Существует опасность пожара!

- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не используйте варочную панель в качестве места складирования предметов.
- Нельзя хранить и использовать вблизи данного электроприбора или под ним едкие химические средства, газообразные вещества, легковоспламеняющиеся материалы и непищевые продукты.
- Перегретый жир и масло легко возгораются. Не оставляйте нагревающийся жир или масло без присмотра. Если возгорание произошло, не заливайте огонь водой. Накройте сковороду или кастрюлю крышкой, чтобы погасить огонь, и выключите конфорку.

Существует опасность получения травм!

- Использование поврежденной посуды, посуды неподходящего размера, кастрюль и сковород, края которых выступают за границы варочной панели, а также неправильная установка посуды на конфорку могут стать причиной серьезных травм. Следуйте советам и рекомендациям по использованию посуды.
- Если между дном посуды и конфорки осталась влага, при нагревании конфорки посуда может внезапно подскочить. Следите, чтобы конфорка и дно посуды всегда были сухими.
- В случае неисправности варочной панели перекройте подачу газа и электроэнергии к прибору. По вопросам ремонта свяжитесь с нашим сервисным центром.
- Нельзя вносить изменения во внутренние элементы прибора. Если это необходимо, свяжитесь с нашим сервисным центром.
- Если какая-то ручка не поворачивается, не форсируйте ее. Сразу свяжитесь с сервисным центром, чтобы починить или заменить эту ручку.

Существует опасность поражения электротоком!

Нельзя пользоваться для очистки варочной панели пароочистителем.

Ваша новая варочная панель

На странице 2 представлен внешний вид вашей варочной панели и указана мощность конфорок.

Дополнительное оборудование

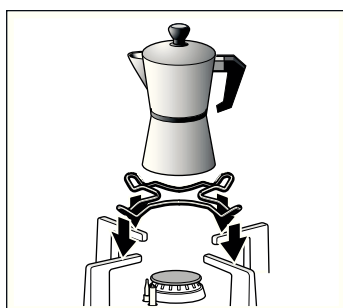
В зависимости от модели, в комплекте с варочной панелью может поставляться следующее дополнительное оборудование. Его можно также приобрести в нашем сервисном центре.



Дополнительная решетка для сковороды вок

Предназначена для использования только на конфорках двойного и тройного пламени для сковороды вок с посудой с выпуклым дном.

При использовании этой посуды рабочая поверхность панели может временно незначительно деформироваться. Это явление считается нормальным и не влияет на работу прибора.



Дополнительная решетка для кофеварки

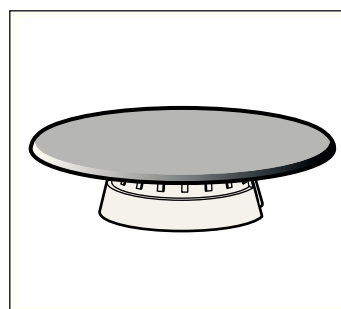
Предназначена исключительно для использования на вспомогательной конфорке с посудой диаметром менее 12 см.



Simmer Plate

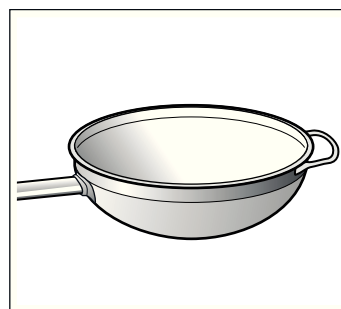
Данное приспособление предназначено для снижения температуры нагревания в режиме минимального нагрева.

Установите приспособление прямо на решетку рельефной стороной вверх. Никогда не ставьте его прямо на горелку конфорки. Поставьте посуду по центру приспособления.



Simmer Cap

Данная горелка предназначена исключительно для приготовления пищи с минимальной мощностью нагрева. Для ее использования необходимо снять горелку вспомогательной конфорки и заменить ее на горелку Simmer Cap.



Сковорода вок

Интенсивный жар распределяется в сковороде вок равномерно, благодаря чему продукты готовятся быстрее и расходуется меньшее количество масла.

При использовании сковороды вок следуйте инструкциям производителя.

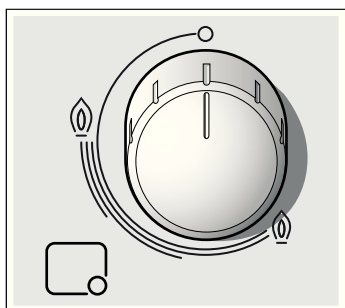
Артикул

- HEZ298107 Дополнительная решетка для сковороды вок: Чугунная решетка (4-5 kW)
- HEZ298108 Дополнительная решетка для сковороды вок: Чугунная решетка (3,3 kW)
- HEZ298110 Дополнительная решетка для сковороды вок: Металлическая эмалированная решетка
- HEZ298115 Дополнительная решетка для кофеварки: Чугунная решетка
- HEZ298114 Дополнительная решетка для кофеварки: Металлическая эмалированная решетка
- HEZ298105 Simmer Plate
- HEZ298104 Simmer Cap
- HEZ298103 Сковорода вок

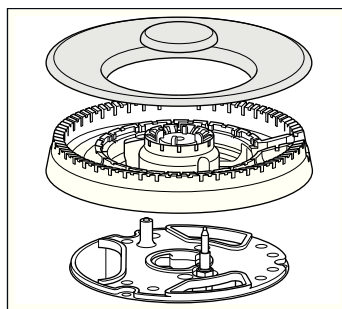
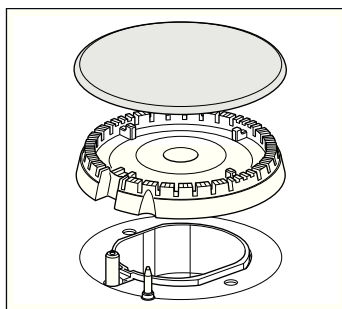
Производитель не несет ответственности за последствия неиспользования или неправильного использования этого дополнительного оборудования.

Газовые конфорки

Около каждой ручки управления указано, какую конфорку она включает



Чтобы варочная панель хорошо работала, следите за тем, чтобы решетки и все детали горелок были правильно установлены. Не меняйте местами крышки горелок.



Ручной поджиг

1. Нажмите на ручку управления нужной вам конфорки и поверните ее влево до нужной отметки.
2. Поднесите к горелке кухонную зажигалку или открытое пламя (зажигалки, спички и т. п.).

Автоматический поджиг

Если на варочной панели имеется автоматический поджиг (свечи):

1. Нажмите на ручку управления нужной вам конфорки и поверните ее влево до отметки максимальной мощности. Когда вы нажимаете на ручку, на всех конфорках появляется искра. Пламя на включенной вами конфорке загорится.
2. Нажимать на ручку управления больше не нужно.
3. Поверните ручку в нужное вам положение.

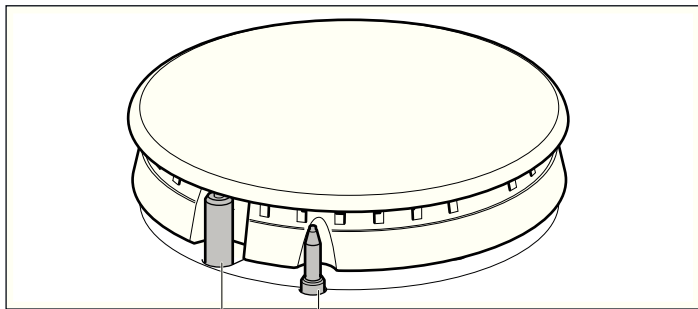
Если пламя не зажглось, поверните ручку на нулевую отметку и повторите все сначала. На этот раз подольше удержите ручку в нажатом состоянии (до 10 секунд).

⚠ Существует опасность возгорания!

Если по прошествии 15 секунд пламя не зажглось, выключите конфорку и откройте двери или окна в помещении. Перед повторной попыткой розжига конфорки подождите не менее одной минуты.

Система газ-контроль

В зависимости от модели, варочная панель может быть оборудована системой газ-контроль (термопарой), которая препятствует утечке газа при случайном угасании пламени на горелках.



Для того, чтобы обеспечить включение этой системы:

1. Зажгите конфорку как обычно.
2. Не отпускайте ручку, а удержите ее в нажатом состоянии в течение 4 секунд после того, как зажжется пламя.

Выключение конфорки

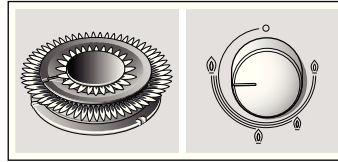
Поверните соответствующую ручку вправо до отметки 0.

Уровни мощности

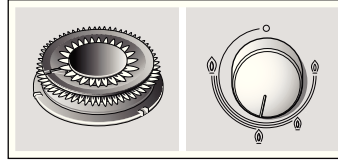
Ручки плавной регулировки позволяют отрегулировать нужную вам мощность в пределах минимальной и максимальной мощности конфорки.

Положение	○	Выключено
Большой огонь	🔥	Максимальное открытие или мощность и электроподжиг
Маленький огонь	🔥	Минимальное открытие или мощность

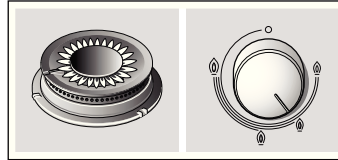
На конфорках двойного пламени с независимым регулированием пламени в каждом контуре внутреннее и внешнее кольцо пламени можно регулировать по отдельности. Возможны следующие варианты мощности:



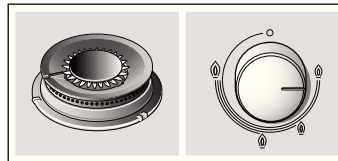
Внутреннее и внешнее кольцо пламени на максимальной мощности.



Внешнее кольцо пламени на минимальной, а внутреннее кольцо пламени на максимальной мощности.



Внутреннее кольцо пламени на максимальной мощности.



Внутреннее кольцо пламени на минимальной мощности.

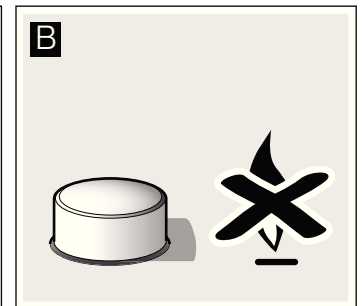
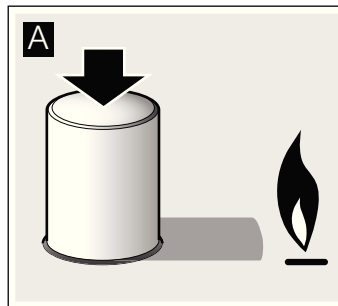
Главный выключатель / Блокировка варочной панели (Main Switch)

В некоторых моделях варочной панели имеется главный выключатель, перекрывающий подачу газа к конфоркам и одновременно отключающий все горелки. Данный выключатель очень практичен, если у вас дома есть маленькие дети или если по какой-то причине нужно быстро выключить все конфорки.

Чтобы заблокировать варочную панель:

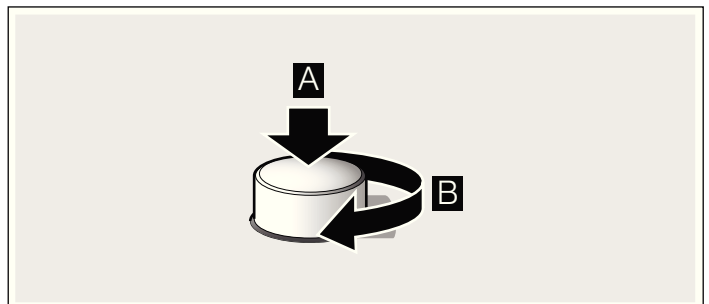
Нажмите на главный выключатель.

Все включенные конфорки отключаются. Варочная панель блокируется.



Чтобы снять блокировку варочной панели:

1. Установите все рукоятки управления конфорками в положение «Выключено».
2. Нажмите на главный выключатель и до отказа поверните его по часовой стрелке.



Подача газа к варочной панели возобновлена. Вы можете пользоваться варочной панелью как обычно.

Примечания

Во время работы конфорок может слышаться легкий свист, это нормально.

В первое время работы нового прибора могут выделяться специфические запахи. Они не представляют опасности для здоровья и не являются признаком неисправности варочной панели. Со временем запахи исчезнут.

Пламя оранжевого цвета является нормальным. Такой цвет пламени может быть обусловлен имеющейся в воздухе пылью, пролившейся жидкостью и т. д.

Если пламя конфорки случайно погасло, поверните ручку этой конфорки в нулевое положение и подождите не менее 1 минуты перед повторным включением.

Через несколько секунд после выключения конфорки раздается сухой щелчок. Он не является признаком неисправности, а означает, что отключилась система газ-контроля.

Содержите варочную панель в чистоте. Если свечи загрязнились, поджиг будет работать плохо. Периодически очищайте их небольшой щеточкой с неметаллической щетиной. Имейте в виду, что со свечами нужно обращаться осторожно.

Советы по приготовлению блюд

Конфорка	Очень большой огонь - Большой огонь	Средний огонь	Маленький огонь
Конфорка для сковороды вок	Отваривание, тушение, жарение, подрумянивание, пазля, блюда азиатской кухни (вок)	Разогревание и поддержание температуры: готовые блюда, полуфабрикаты	
Быстрая конфорка	Эскалоп, бифштекс, омлет, продукты, жареные во фритюре	Рис, соус бешамель, рагу	Отваривание на пару: рыба, овощи
Полубыстрая конфорка	Картофель на пару, свежие овощи, густые супы, макаронные изделия	Разогревание и поддержание температуры готовых блюд и приготовление нежных блюд	
Вспомогательная конфорка	Приготовление: жаркое, молочная каша, карамель	Размораживание и медленное приготовление: бобовые, замороженные продукты	Приготовление/растопление: сливочное масло, шоколад, желатин

Электрическая конфорка

Перед первым использованием

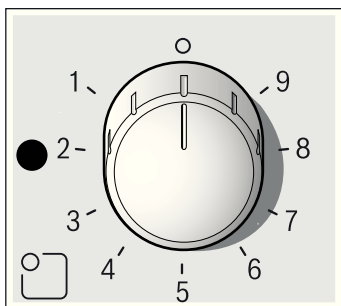
Чтобы избавиться от характерного запаха нового электроприбора, включите электрическую конфорку на максимальную мощность и прогрейте ее в течение пяти минут без посуды. Во время прогрева выделяется дым и чувствуется специфический запах. Это нормальное временное явление.

Внимание!

За исключением первого прогрева, никогда не нагревайте конфорки без посуды.

Пользование

Управление электрической конфоркой происходит с помощью регулятора, поворотом которого можно выбрать уровень мощности, соответствующий приготавливаемым продуктам.



Включение

Поверните ручку влево до нужной отметки. Загорится индикатор работы конфорки.

Отметка 1: минимальная мощность.

Отметка 9: максимальная мощность.

Указание: В начале процесса приготовления пищи рекомендуется использовать максимальный уровень мощности, а через несколько минут можно переключить конфорку на один из средних уровней мощности.

Отключение

Поверните соответствующую ручку вправо до нулевой отметки. Индикатор работы конфорки погаснет.

Остаточное тепло

Электрические конфорки можно отключать незадолго до окончания приготовления блюда. Благодаря остаточному теплу процесс приготовления продлится еще несколько минут, и таким образом можно сэкономить электроэнергию.

Советы по эксплуатации

Приведенные ниже советы помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды:

- Пользуйтесь посудой с ровным толстым дном.
- Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки. Диаметр основания посуды должен совпадать с диаметром конфорки. Использование посуды меньшего размера не допускается.
- Не допускайте переливания жидкостей на поверхность электрической конфорки. При приготовлении продуктов в большом количестве жидкости используйте кастрюли с высокими стенками.
- Следите, чтобы варочная панель была сухой. Солёная вода и мокрая посуда могут стать причиной ее повреждения. Не используйте мокрую посуду.

Советы по приготовлению блюд

Нижеприведенные рекомендации являются ориентировочными. Мощность конфорки следует увеличить, если:

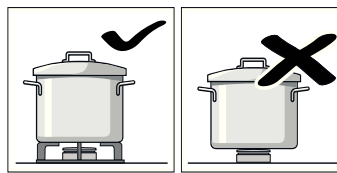
- используется большое количество жидкости,
- готовится большое количество продуктов,
- используется посуда без крышки.

Способ приготовления	Отметка
Растапливание: шоколад, масло, желатин.	1-2
Медленное приготовление: рис, соус бешамель, рагу.	2-3
Отваривание: картофель, макаронные изделия, овощи.	4-5
Тушение: жаркое, мясные рулеты.	4-5
Отваривание на пару: рыба.	5
Разогревание и поддержание температуры: готовые блюда.	2-3-4-5
Жарение: эскалопы, бифштексы, омлеты.	6-7-8
Приготовление и подрумянивание	9

Посуда

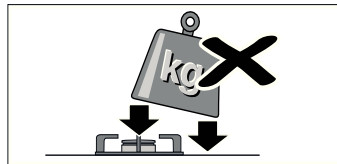
Подходящая посуда

Конфорка	Минимальный диаметр посуды	Максимальный диаметр посуды
Конфорка для сковороды вок	22 см	
Быстрая конфорка	22 см	26 см
Полубыстрая конфорка	14 см	20 см
Вспомогательная конфорка	12 см	16 см
Электрическая конфорка	14 см	18 см



Устанавливайте посуду на решетки, никогда не ставьте ее прямо на горелку конфорки.

Перед использованием конфорки убедитесь, что решетки и крышки горелок правильно установлены.

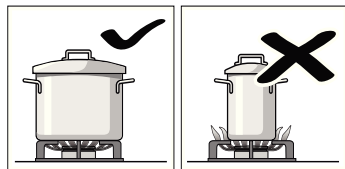


Будьте осторожны в обращении с посудой на варочной панели.

Не ударяйте по варочной панели и не кладите на нее слишком тяжелые вещи.

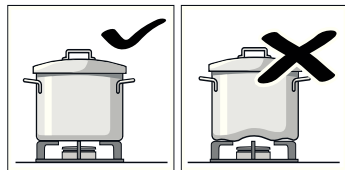
Советы по эксплуатации

Приведенные ниже советы помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды:



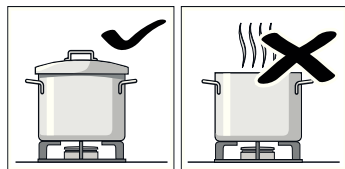
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.

Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.

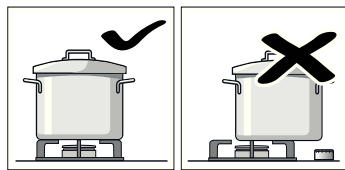


Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться.

Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.



Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой. Часть энергии при этом расходуется зря.



Ставьте посуду точно по центру конфорки. В противном случае она может перевернуться.

Не устанавливайте большие кастрюли и сковороды на конфорки, расположенные около ручек управления. Излишний перегрев может повредить ручки.

Очистка и уход

Очистка

Когда варочная панель остынет, протрите ее с помощью губки, воды и мыла.

Каждый раз после использования протрите поверхность деталей горелки после того, как она остынет. Даже небольшие загрязнения (пригоревшие продукты, капли жира и т. п.) при повторном нагревании запекутся на поверхности, и потом их будет трудно удалить. Чтобы пламя горело ровно, необходимо содержать в чистоте все отверстия и прорези горелки.

От передвижения некоторых видов посуды на решетках могут оставаться металлические следы.

Горелки и решетки следует мыть водой с мылом с помощью неметаллической щетки.

Будьте осторожны при промывании решеток, на которых установлены резиновые прокладки. Прокладки могут слететь, и тогда решетка поцарапает варочную панель.

Всегда досуха протирайте детали горелок и решетки. Наличие на них капель воды или влажных участков в начале процесса нагревания может повредить эмаль.

После промывки и вытирания деталей горелок убедитесь в том, что крышки правильно установлены на рассекателях.

Внимание!

- Не используйте пароочистители. Это может повредить варочную панель.
- Если на варочной панели имеется стеклянная или алюминиевая поверхность, не пользуйтесь для очистки ее стыков с металлом ножами, скребками и другими подобными инструментами.

Уход

Если на варочную панель пролилась какая-то жидкость, сразу вытрите ее. Таким образом можно избежать прилипания остатков пищи и впоследствии сэкономить усилия по очистке панели.

Сразу удаляйте с поверхности варочной панели попавшие на нее кислые жидкости (лимонный сок, уксус и т. п.).

Для защиты покрытия электрической конфорки пропитайте ее растительным маслом или специальным защитным средством, имеющимся в продаже.

По мере возможности, избегайте попадания соли на поверхность электрической конфорки.

Из-за высоких температур, которым подвергается горелка конфорки для сковороды вок и детали из нержавеющей стали (рабочая поверхность варочной панели, зона вокруг газовых конфорок и т. д.), их цвет может изменяться. Это нормально. После каждого использования протрите эти места моющим средством для очистки нержавеющей стали.

Рекомендуется регулярно использовать моющее средство, которое можно приобрести в нашем сервисном центре (артикул 464524).

Внимание!

Моющее средство для очистки нержавеющей стали нельзя использовать для мытья участка варочной панели вокруг ручек управления. Это может привести к стиранию символов, нанесенных с помощью трафаретной печати.

Устранение неполадок

Иногда возникающие неполадки легко устранить самостоятельно. Перед тем, как обратиться в сервисный центр, ознакомьтесь с данными рекомендациями:

Неполадка	Возможная причина	Решение
Общий сбой электросистемы.	Неисправный предохранитель.	Проверьте предохранитель на щитке предохранителей и замените его в случае неисправности.
	Сработал автоматический предохранитель или дифференциальный выключатель.	Проверьте, не сработал ли автоматический предохранитель или дифференциальный выключатель на электрощите.
Не работает автоматический поджиг.	Возможно, между свечами и горелками накопились остатки продуктов или моющих средств.	Пространство между свечой и горелкой должно содержаться в чистоте.
	Горелки мокрые.	Насухо вытрите крышки горелок.
	Плохо установлены крышки горелок.	Убедитесь, что крышки правильно установлены.
	Прибор незаземлен, неправильно заземлен или заземляющий провод неисправен.	Свяжитесь с квалифицированным электриком.
Пламя неравномерное.	Плохо установлены детали горелок.	Правильно установите крышки на соответствующие горелки.
	Отверстия горелки загрязнены.	Очистите отверстия горелки.
Газ не выходит или выходит неравномерно.	Подача газа перекрыта промежуточными вентилями.	Откройте промежуточные вентили, если они имеются.
	Если газ подается из баллона, проверьте, не пуст ли он.	Смените газовый баллон.

Неполадка	Возможная причина	Решение
В кухне пахнет газом.	Открыт кран какой-то конфорки.	Закройте краны конфорок.
	Плохо подсоединен газовый баллон.	Проверьте, герметично ли подсоединен баллон.
	Возможно, происходит утечка газа.	Перекройте главный газовый вентиль, проветрите помещение и срочно свяжитесь с квалифицированным специалистом, имеющим право на проведение проверки и сертификацию систем газоснабжения. Не используйте прибор, пока не будет проведена проверка наличия утечки газа из системы газоснабжения или самого прибора.
Сразу после отпускания ручки пламя на конфорке гаснет.	Ручка не была удержана в нажатом состоянии в течение нужного времени.	После зажигания пламени удержите ручку в нажатом состоянии в течение еще нескольких секунд.
	Отверстия горелки загрязнены.	Очистите отверстия горелки.

Сервисный центр

При обращении в сервисный центр необходимо сообщить код прибора (E-Nr.) и его заводской номер (FD). Эта информация находится в табличке с характеристиками, расположенной в нижней части варочной панели, и на этикетке в руководстве по эксплуатации.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.


Условия гарантийного обслуживания

Если, вопреки нашим ожиданиям, данный электроприбор поврежден или не отвечает предъявляемым к нему требованиям качества, просим сообщить нам об этом как можно скорее. Гарантия на данный прибор действительна только в случае, если в приборе не производилось никаких изменений и он не использовался ненадлежащим образом.

Условия гарантийного обслуживания данного прибора определяются представительством нашей компании в стране, где была произведена покупка. Более подробную информацию вы можете получить в магазинах. Чтобы воспользоваться гарантией, необходимо предъявить торговый чек.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений.

Упаковка и отработавшие приборы

Если на табличке с характеристиками имеется символ , придерживайтесь следующих инструкций.

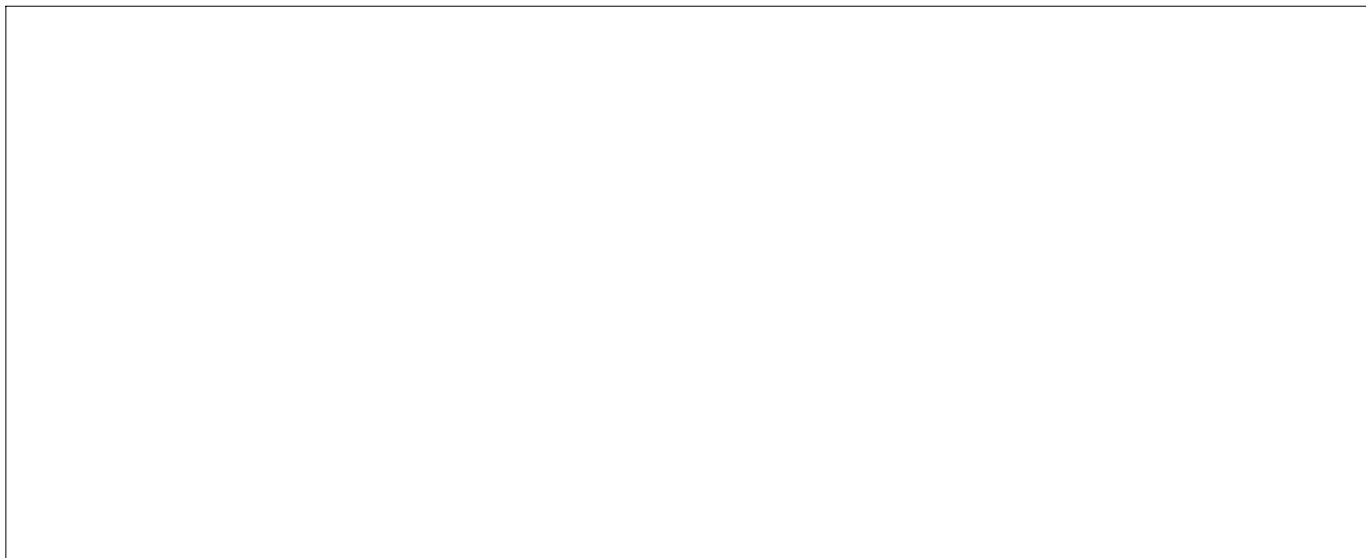
Утилизация отходов с учетом требований охраны природы

Снимите упаковку с прибора и выбросите ее так, чтобы не нанести вред природе.

Упаковка данного прибора произведена из минимального количества материалов, необходимого для обеспечения надежной защиты во время транспортировки. Все эти материалы могут быть повторно переработаны, что сокращает их негативное влияние на окружающую среду. Вы можете внести свой вклад в охрану природы, если последуете следующим советам:

- выбросите упаковку в соответствующий контейнер для материалов, подлежащих утилизации;
- прежде, чем выбросить ненужный прибор, сделайте его явно непригодным для использования; узнайте в местной администрации, где находится приемный пункт по сбору вторичного сырья, и отвезите туда свой прибор;
- не выливайте использованное растительное масло в раковину; вылейте его в закрывающуюся емкость и отнесите в приемный пункт, а если рядом с вашим домом такого пункта нет, положите емкость с маслом в мусорный контейнер (оттуда оно попадет на контролируруемую свалку; возможно, это не лучший вариант, но таким образом можно избежать загрязнения воды).

Данный прибор соответствует нормам европейской Директивы 2002/96/CE об утилизации электрического и электронного оборудования, обозначаемой WEEE (waste electrical and electronic equipment).



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000803350