



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Gáz főzőfelület

Płyta gazowa

Plită pe gaz

Газовая варочная панель

PPC6A....., PPP6A....., PPH6A....., PPQ7A.....,

PPS7A....., PPS9A.....



BOSCH

[hu] Használati utasítás4

[pl] Instrukcja obsługi14

[ro] Instrucțiuni de utilizare 24

[ru] Правила пользования 34

Оглавление

	Применение по назначению	34
	Важные правила техники безопасности.	35
	Знакомство с прибором	36
	Элементы управления и горелки	36
	Дополнительное оборудование	37
	Газовые конфорки.	37
	Ручное включение	37
	Автоматический поджиг	37
	Система газ-контроль	37
	Выключение конфорки	37
	Главный выключатель / Блокировка варочной панели (Main Switch)	38
	Примечания	38
	Таблицы и полезные советы	38
	Подходящая посуда	38
	Советы по эксплуатации	38
	Таблица рецептов	39
	Чистка и техническое обслуживание	41
	Очистка	41
	Уход	42
	Что делать в случае неисправности?	42
	Служба сервиса.	43
	Условия гарантийного обслуживания	43
	Охрана окружающей среды	43
	Правильная утилизация упаковки	43

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

Применение по назначению

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.

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

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.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

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 лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

⚠️ Важные правила техники безопасности

⚠️ Предупреждение – 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.

⚠️ Предупреждение – 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 потребоваться дополнительное или более интенсивное проветривание: откройте окно или увеличьте мощность механической вытяжки.

⚠️ Предупреждение – Существует опасность ожога!

- Конфорки и поверхность вокруг них сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленной поверхности. Не допускайте к плите детей младше 8 лет.
- Если баллон со сжиженным газом находится не в вертикальном положении, то сжиженный пропан-бутан может попасть в прибор. При этом из горелок может вырваться сильное пламя. Некоторые части прибора могут повредиться и со временем стать негерметичными из-за неконтролируемого выхода газа, что может привести к ожогам. Держите баллоны со сжиженным газом всегда в вертикальном положении.

⚠️ Предупреждение – 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.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

- Трещины или сколы стеклянной панели могут привести к травмированию. Немедленно выключите все горелки и электронагревательные элементы. Извлеките из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Перекройте подачу газа. Не касайтесь поверхности прибора. Никогда не включайте неисправный прибор. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Резкие перепады температуры могут вызвать повреждение стекла. Во время использования варочной панели избегайте сквозняков и проливания холодных жидкостей.
- Использование поврежденной посуды, посуды неподходящего размера, кастрюлю 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.
- 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.

⚠ Предупреждение – Существует опасность поражения электротоком!

- Нельзя пользоваться для очистки варочной панели пароочистителем.

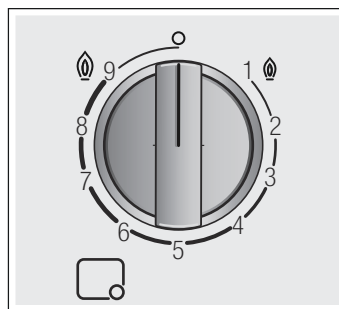
- Трещины или сколы на стеклянной панели могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

👁 Знакомство с прибором

В обзоре моделей Вы найдёте ваш прибор с информацией о мощностях горелки. → Страница 2

Элементы управления и горелки

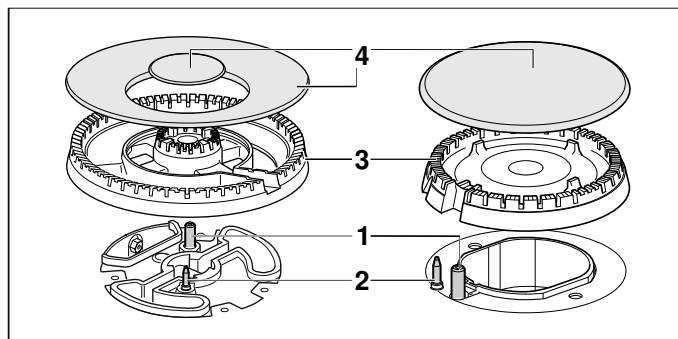
На каждом регуляторе указана соответствующая горелка. С помощью регуляторов можно установить в соответствии с различными положениями требуемую мощность: от максимального до минимального значения. Никогда не пытайтесь перейти из положения 0 сразу в положение 1 или из положения 1 в положение 0.



Индикаторы

	Управляемая регулятором горелка
	Выключенная горелка
	Максимальный уровень мощности и электрический поджиг
	Минимальный уровень мощности

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

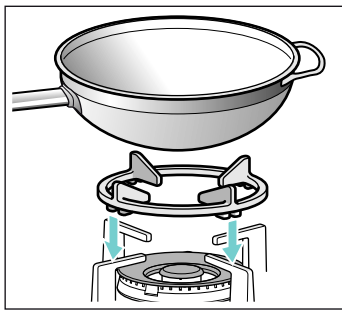


Элементы

1	Свеча поджига
2	Термоэлемент
3	Корпус горелки
4	Крышка горелки

Дополнительное оборудование

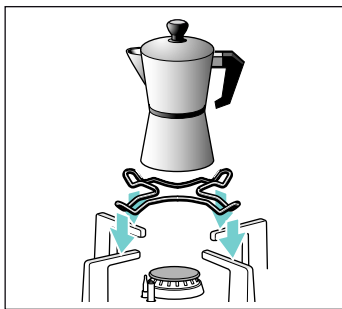
В зависимости от модели, в комплекте с варочной панелью может поставляться следующее дополнительное оборудование. Его можно также приобрести в нашем сервисном центре.



Насадка Wok

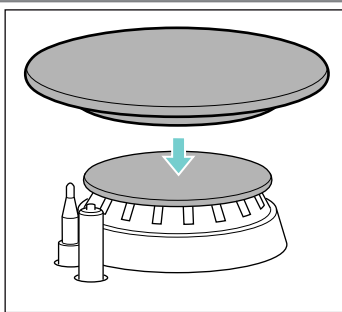
Предназначена для использования только на конфорках двойного и тройного пламени для сковороды вок с посудой с выпуклым дном.

Для продления срока службы прибора рекомендуется использовать дополнительную решетку для сковороды вок.



Насадка для кофеварки эспрессо

Только для использования посуды с диаметром дна менее 12 см на самой маленькой горелке.



Simmer Cap

Данная накладка предназначена исключительно для приготовления пищи с минимальной мощностью нагрева. Для использования накладки Simmer Cap установите ее поверх крышки вспомогательной конфорки.

Артикул

- HEZ298126 Насадка Wok: чугун (горелка Mini-Wok)
- HEZ298127 Насадка Wok: Чугунная решетка (4-5 kW)
- HEZ298110 Насадка Wok: Металлическая эмалированная решетка
- HEZ298114 Насадка для кофеварки эспрессо
- HEZ211310 Simmer Cap

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

Газовые конфорки

Ручное включение

1. Нажмите регулятор выбранной горелки и поверните его влево до максимального уровня мощности.
2. Поднесите запальник или пламя (зажигалка, спичка и др.) к горелке.

Автоматический поджиг

Если для варочной панели предусмотрена функция автоматического поджига (свечи поджига):

1. Нажмите регулятор выбранной горелки и поверните его влево до максимального уровня мощности. При нажатом регуляторе искровые разряды на всех горелках зажигаются. Горелка загорается.
2. Отпустите регулятор.
3. Поверните регулятор в нужное положение.

Если поджиг не осуществляется, выключите горелку и повторите описанные выше шаги. В этот раз удерживайте регулятор нажатым в течение более длительного времени (до 10 секунд).

⚠ Предупреждение – Опасность взрыва!

Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, выключите регулятор и откройте дверь или окно в помещении. Подождите минимум одну минуту, прежде чем заново зажечь горелку.

Указание: Соблюдайте максимальную чистоту. Если свечи поджига загрязнены, это может привести к неправильному поджигу. Очищайте свечи поджига регулярно небольшой неметаллической щёткой. Следите за тем, чтобы свечи поджига не подвергались сильным ударам.

Система газ-контроль

Ваша варочная панель 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.

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

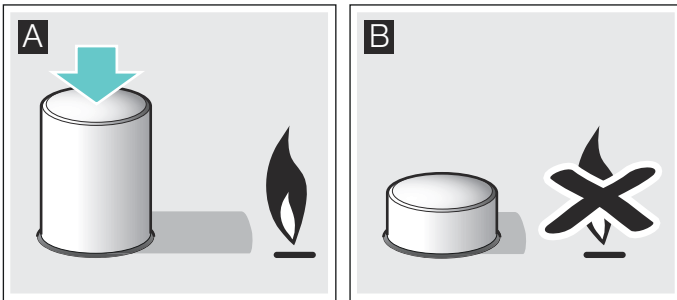
Главный выключатель / Блокировка варочной панели (Main Switch)

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:

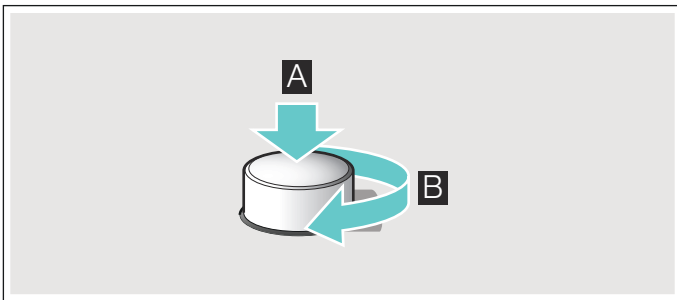
Нажмите на главный выключатель.

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.

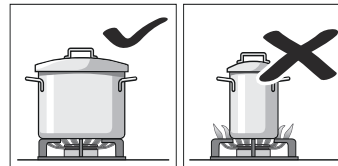
Таблицы и полезные советы

Подходящая посуда

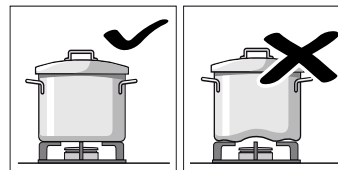
Горелка	Минимальный диаметр ёмкости	Максимальный диаметр ёмкости
Горелка WOK	22 см	30 см
Большая горелка	22 см	26 см
Стандартная газовая горелка	14 см	20 см
Экономичная газовая горелка	12 см	16 см

Советы по эксплуатации

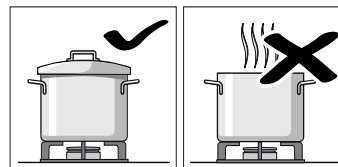
Приведенные ниже советы помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды:



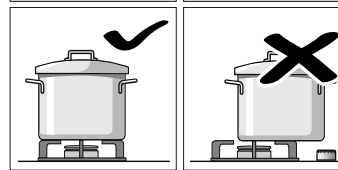
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки. Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.



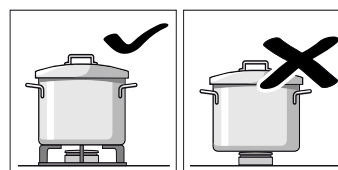
Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться. Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.



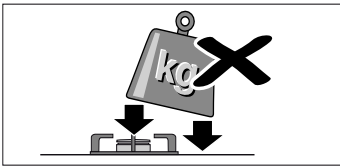
Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой. Часть энергии при этом расходуется зря.



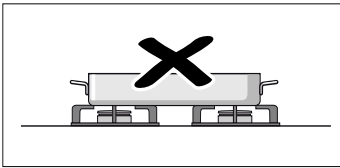
Ставьте посуду точно по центру конфорки. В противном случае она может перевернуться. Не устанавливайте большие кастрюли и сковороды на конфорки, расположенные около ручек управления. Излишний перегрев может повредить ручки.



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



Не используйте две конфорки или два источника тепла для нагревания одной кастрюли или сковороды. Избегайте продолжительного нагревания сковород-гриль, керамических сотейников и другой подобной посуды на максимальной мощности.

Таблица рецептов




В следующей таблице содержится информация об оптимальных степенях нагрева конфорок и времени приготовления для различных блюд. Все данные являются ориентировочными и указаны в расчёте на четырёх человек.

Время приготовления и степень нагрева конфорки зависят от вида, веса и качества продуктов, а также от материала посуды, поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.








Всегда используйте посуду соответствующего размера и устанавливайте её по центру горелки. Ознакомьтесь с информацией о диаметре дна посуды. → "Подходящая посуда"

Информация о приведённых в таблице данных

Приготовление любого блюда состоит из одного или двух этапов. Для каждого этапа указаны следующие данные:

-  Способ приготовления
-  Степень нагрева конфорки
-  Время приготовления, мин







Приведённые в таблице способы приготовления

-  Доведение до кипения
-  Дальнейшее приготовление
-  Создание давления в скороварке
-  Поддержание давления в скороварке
-  Сильное обжаривание
-  Лёгкое обжаривание
-  Растапливание
- * Без крышки
- ** Постоянно помешивать

Указание: Данные символы не указаны на приборе. Они являются ориентировочными при использовании различных способов приготовления.







В таблице содержатся данные о приготовлении блюд с использованием различных горелок. Использование первой горелки является рекомендуемой опцией. В обзоре моделей приведено описание всех горелок варочной панели. → Страница 2

Пример:

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Горелка		  	  

Супы, кремевые супы

Рыбный суп







Большая	12-17	 8	7-9	 1	5-8
Стандартная	17-22	 8	11-13	 1	6-9
Горелка Wok	10-15	 9	6-8	 4	4-7

На данном примере показано приготовление рыбного супа с помощью большой горелки, стандартной горелки и горелки Wok.

При использовании большой горелки (рекомендуемая опция) общее время приготовления составляет от 12 до 17 минут.







- Этап 1: доведение до кипения. Используйте ступень нагрева 8 в течение 7–9 минут.
- Этап 2: дальнейшее приготовление. Используйте ступень нагрева 1 в течение 5–8 минут.

При использовании другой горелки действуйте аналогично.







Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Горелка		  	  

Супы, кремевые супы







Рыбный суп

Большая	12-17	 8	7-9	 1	5-8
Стандартная	17-22	 8	11-13	 1	6-9
Горелка Wok	10-15	 9	6-8	 4	4-7

Тыквенный крем-суп, борщ







Большая	30-35	 9	10-12	 5	20-23
Стандартная	45-50	 9	15-17	 6	30-33
Горелка Wok	25-30	 9	8-10	 2	17-20

Минестроне (овощной суп)







Большая	47-52	 9	10-12	 5	37-40
Стандартная	57-62	 9	10-12	 6	47-50
Горелка Mini-Wok	43-48	 9	8-10	 3	35-38

Макароны и рис

Спагетти

Большая	18-22	 *	9	8-10	 6	10-12
Стандартная	20-24	 *	9	10-12	 7	10-12
Горелка Wok	18-22	 *	8	8-10	 6	10-12

Рис

Большая	17-22	 9	5-7	 2	12-15
Стандартная	18-23	 9	7-9	 6	11-14
Горелка Wok	15-20	 8	4-6	 2	11-14

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
-------	--------------------------------	--------	--------

Равиоли			
Большая	9-14	9 4-6	6 5-8
Стандартная	17-22	8 12-14	8 5-8
Горелка Wok	10-15	8 5-7	8 5-8

Овощи и бобовые

Варёный картофель (пюре, картофельный салат)			
Большая	23-28	9 8-10	5 15-18
Стандартная	25-30	9 10-12	6 15-18
Горелка Wok	25-30	7 11-13	5 14-17

Хумус (пюре из нута)			
Большая	50-55	9 10-12	4 40-43
Горелка Mini-Wok	47-52	8 10-12	7 37-40
Горелка Wok	47-52	7 10-12	5 37-40

Чечевица			
Большая	40-45	9 8-10	9 32-35
Стандартная	50-55	9 18-20	6 32-35
Горелка Wok	45-50	6 20-22	4 25-28

Овощи во фритюре			
Большая	12-17	7 6-8	6 6-9
Горелка Mini-Wok	12-17	7 6-8	5 6-9
Горелка Wok	11-16	7 6-8	5 5-8

Пассерованные свежие овощи**			
Горелка Wok	6-8	9 6-8	
Горелка Mini-Wok	7-8	9 7-8	
Большая	6-8	9 6-8	

Картофель фри			
Горелка Wok	15-20	7 15-20	
Большая	15-20	9 15-20	
Горелка Mini-Wok	15-20	8 15-20	

Яйца

Шакшука			
Стандартная	15-20	9 10-12	4 5-8
Большая	13-18	8 7-9	3 6-9
Горелка Wok	15-20	6 11-13	4 4-7

Омлет (1 порц.)			
Стандартная	3-5	8 3-5	
Большая	2-4	9 2-4	
Горелка Mini-Wok	2-4	9 2-4	

Испанская тортилья			
Большая	25-30	9 25-30	
Горелка Mini-Wok	20-25	9 20-25	
Горелка Wok	18-23	9 18-23	

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
-------	--------------------------------	--------	--------

Соусы			
Соус «Бешамель»**			
Экономичная	10-15	6 2-4	6 8-11
Стандартная	10-15	5 2-4	5 8-11
Горелка Wok	3-8	5 1-2	5 2-6

Соус с сыром с голубой плесенью**			
Экономичная	4-6	7 4-6	
Стандартная	3-5	7 3-5	
Большая	3-5	5 3-5	

Соус «Наполетана»			
Стандартная	18-23	6 2-4	4 16-19
Горелка Wok	13-18	7 1-3	5 12-15
Горелка Mini-Wok	13-18	8 1-3	6 12-15

Соус «Карбонара»			
Стандартная	10-15	6 5-7	3 5-8
Большая	8-13	5 4-6	3 4-7
Экономичная	10-15	9 5-7	5 5-8

Рыба

Хек по-римски			
Большая	5-10	8 5-10	
Горелка Mini-Wok	5-10	9 2-4	7 3-6
Горелка Wok	4-9	6 4-9	

Запечённый лосось			
Большая	5-10	7 2-4	1 3-6
Горелка Mini-Wok	7-12	8 2-4	1 5-8
Горелка Wok	7-12	8 2-4	1 5-8



Моллюски			
Большая	5-7	9 5-7	
Горелка Mini-Wok	4-6	9 4-6	
Горелка Wok	4-6	9 4-6	

Мясо

Утиная грудка (1 шт.)			
Стандартная	6-8	7 6-8	
Большая	9-11	7 9-11	
Горелка Wok	6-8	5 6-8	

Бефстроганов			
Горелка Mini-Wok	5-10	9 5-10	
Большая	8-13	9 8-13	
Горелка Wok	5-10	8 5-10	




Куриный шницель (куриная грудка, филе, 8 шт.)			
Большая	7-12	9 2-4	6 5-8
Горелка Wok	7-12	9 2-4	6 5-8
Стандартная	7-12	9 7-12	

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Горелка		  	  
Мясной фарш (мясной паштет, фрикадельки, соус «Болоньезе»)			
Большая	15-20	 * 8	15-20
Стандартная	20-25	 * 9	20-25
Горелка Mini-Wok	12-17	 * 9	12-17






Готовые продукты

Замороженные крокеты (16 шт.)




Замороженные рыбные палочки (12 шт.)

Горелка Mini-Wok	4-8	 9	4-8
Большая	6-10	 8	6-10
Горелка Wok	5-9	 8	5-9






Жареные колбаски (12 шт.)

Большая	5-10	 9	1-3	 7	4-7
Стандартная	7-12	 9	7-12		
Горелка Wok	5-10	 9	1-3	 7	4-7




Сардельки (12 шт.)

Стандартная	8-13	 9	8-13
Горелка Wok	9-14	 4	9-14
Большая	7-12	 7	7-12


Шницели по-гамбургски (4 шт.)

Большая	4-9	 * 9	1-3	 * 7	3-6
Горелка Mini-Wok	3-8	 * 9	1-3	 * 7	2-5
Горелка Wok	4-9	 * 9	1-3	 * 7	3-6

Замороженные овощи**







Большая	7-12	 * 9	7-12
Горелка Mini-Wok	7-12	 * 9	7-12
Горелка Wok	5-10	 * 9	5-10

Пицца (диаметр 20 см)

Горелка Wok	4-8	 1	4-8
Горелка Mini-Wok	8-12	 1	8-12
Большая	16-20	 1	16-20

Десерты

Рисовый пудинг**

Стандартная	30-35	 * 8	9-11	 * 4	21-24
Экономичная	40-45	 * 9	12-14	 * 2	28-31
Горелка Wok	35-40	 * 7	11-13	 * 1	24-27

Шоколад с молоком
















Экономичная	10-14	 * 1	10-14
Стандартная	16-20	 * 1	16-20

Французские блинчики (4 шт.)

Горелка Mini-Wok	8-13	 * 7	1-3	 * 6	7-10
Большая	17-22	 * 7	1-3	 * 5	16-19
Горелка Wok	8-13	 * 7	1-3	 * 4	7-10


Хлебный пудинг

Большая	25-30	 9	10-12	 6	15-18
---------	-------	---------------------------------------------------------------------------------------	-------	---------------------------------------------------------------------------------------	-------

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2	
Горелка		  	  	
Горелка Wok	23-28	 9	8-10  7	15-18
Горелка Mini-Wok	22-27	 8	10-12  6	12-15
Испанский пудинг**				
Большая	3-8	 * 5	3-8	
Стандартная	8-13	 * 5	8-13	
Горелка Wok	3-8	 * 2	3-8	
Сдобный пирог (на водяной бане)				
Большая	35-40	 9	35-40	
Горелка Wok	40-45	 9	40-45	
Горелка Mini-Wok	35-40	 9	35-40	

Советы по приготовлению блюд

- Для приготовления кремовых супов и бобовых используйте скороварку. Время приготовления значительно уменьшается. При использовании скороварки следуйте указаниям изготовителя.
- При приготовлении картофеля и риса всегда закрывайте посуду крышкой. Это позволяет значительно уменьшить время приготовления.
- При жарке продуктов сначала разогрейте масло. В начале процесса жарки обеспечьте постоянную температуру, при необходимости изменив ступень нагрева. При приготовлении нескольких порций дождитесь, пока снова будет достигнута температура приготовления. Регулярно переворачивайте продукт.

 **Чистка и техническое обслуживание**

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!

- Для очистки прибора не снимайте элементы управления. Проникая в прибор влага может повредить прибор.
- Не используйте парочистители. Это может повредить варочную панель.
- Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, металлическими мочалками, режущими предметами, ножами и т. п. для устранения остатков пригоревшей пищи с поверхности варочной панели.
- Не пользуйтесь ножами, скребками и другими подобными инструментами для очистки стыка между стеклянной поверхностью и кольцами горелок или металлическими профилями и для очистки стеклянных и алюминиевых поверхностей, если они имеются.

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.

Не передвигайте посуду по поверхности варочной панели, стекло может поцарапаться. Также избегайте падения на стекло твердых и острых предметов. Не ударяйте по краям варочной панели.

Песчинки, которые могут попасть на варочную панель, например, в процессе очистки овощей, могут поцарапать поверхность стекла.

Расплавленный сахар или пролившиеся продукты с высоким содержанием сахара необходимо сразу же удалить с поверхности варочной панели с помощью скребка для чистки стеклянных поверхностей.

? Что делать в случае неисправности?

В некоторых случаях возникшие неисправности можно легко устранить. Прежде чем обращаться в сервисную службу, внимательно прочитайте следующие указания.

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.
Пламя неравномерное.	Прибор незаземлен, неправильно заземлен или заземляющий провод неисправен.	Свяжитесь с квалифицированным электриком.
	Плохо установлены детали горелок.	Правильно установите крышки на соответствующие горелки.
Газ не выходит или выходит неравномерно.	Отверстия горелки загрязнены.	Очистите отверстия горелки.
	Подача газа перекрыта промежуточными вентилями.	Откройте промежуточные вентили, если они имеются.
В кухне пахнет газом.	Если газ подается из баллона, проверьте, не пуст ли он.	Смените газовый баллон.
	Открыт кран какой-то конфорки.	Закройте краны конфорок.
	Плохо подсоединен газовый баллон.	Проверьте, герметично ли подсоединен баллон.
Сразу после отпускания ручки пламя на конфорке гаснет.	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.
	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.

Служба сервиса

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 Вашего прибора 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.

Охрана окружающей среды

Если на типовой табличке прибора имеется символ , соблюдайте следующие указания.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

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 контролируемую свалку; возможно, это не лучший вариант, но таким образом можно избежать загрязнения воды).



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001132139
960818(D)