

Płyta gazowa
Газовая варочная панель
Gazlı pişirme bölümü



BOSCH

Газова варильна поверхня

PPP6...

PPC6...

PPH6...

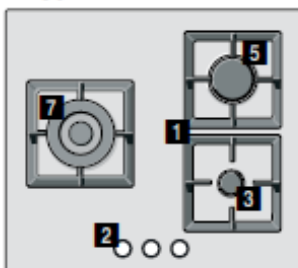
PPQ7...

PPI7...

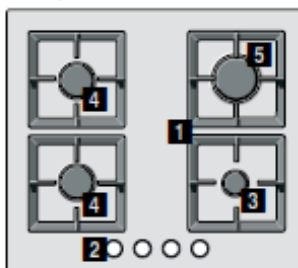
PPS8...

Інструкція з експлуатації

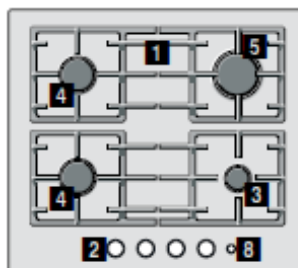
PPC6...1..
PPC6...2..



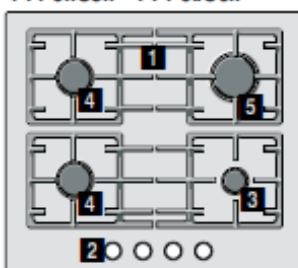
PPP6...1..
PPP6...2..



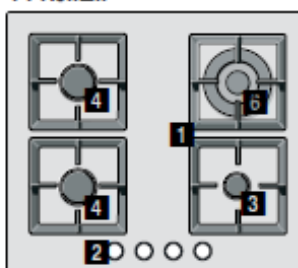
PPP6..M9..



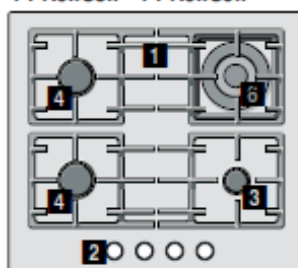
PPP6..B8.. PPP6..B9..
PPP6..C8.. PPP6..C9..



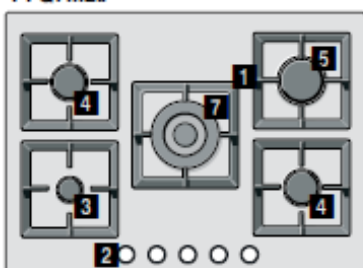
PPH6...1..
PPH6...2..



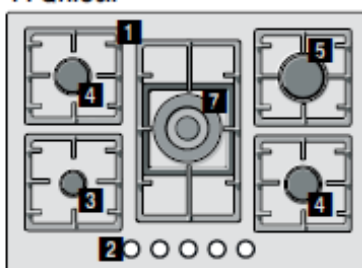
PPH6..B8.. PPH6..B9
PPH6..C8.. PPH6..C9..



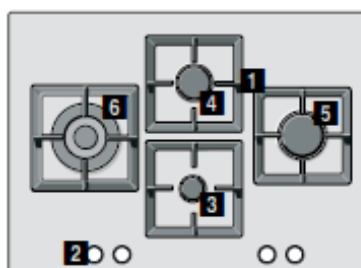
PPQ7...1..
PPQ7...2..



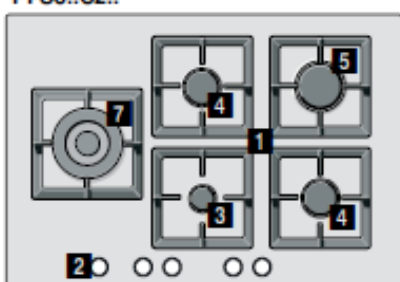
PPQ7..B9..
PPQ7..C9..



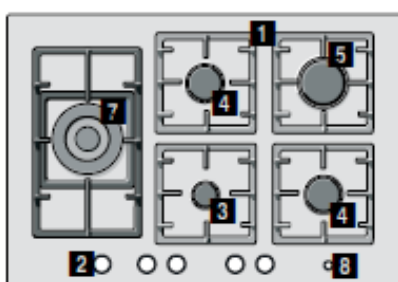
PP7.....



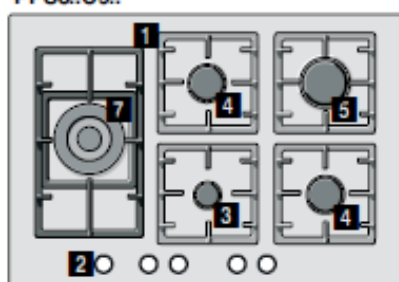
PPS8..B2..
PPS8..C2..



PPS8..M9..



PPS8..B9..
PPS8..C9..



1. Решітки
2. Ручки керування
3. Допоміжна газова конфорка потужністю до 1 кВт
4. Напівшвидка газова конфорка потужністю до 1,75 кВт
5. Швидка газова конфорка потужністю до 3,3 кВт для сковорідки Wok
6. Газова конфорка подвійного полум'я потужністю до 3,3 кВт для сковорідки Wok
7. Газова конфорка потрійного полум'я потужністю до 4 кВт для сковорідки Wok
8. Головний вимикач (Main Switch)

ЗМІСТ

Правила техніки безпеки	4
Ваш новий прилад	6
Додаткове обладнання.....	6
Газові конфорки	7
Запалювання вручну.....	7
Автоматичне запалювання.....	7
Система безпечної контрольованої подачі газу.....	8
Як вимкнути конфорку?.....	8
Рівні потужності.....	8
Головний вимикач / Блокування варильної поверхні (Main Switch)	9
Примітки.....	9
Поради щодо приготування страв.....	10
Посуд	11
Підходячий посуд.....	11
Поради щодо експлуатації.....	11
Чищення та догляд	12
Чищення.....	12
Догляд.....	13
Усунення несправностей	13
Сервісна служба	14
Умови гарантійного обслуговування.....	15
Упаковка та прилади, що відпрацювали свій термін	15
Утилізація відходів з урахуванням вимог щодо охорони довкілля.....	15

Правила техніки безпеки

Уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Тільки тоді Ви матимете можливість правильно користуватися Вашим електроприладом.

Усі операції зі встановлення, налагодження й адаптації до іншого типу газу повинні проводитися авторизованим фахівцем відповідно до чинних норм і законодавства, а також до приписів місцевих постачальників газу й електроенергії. Для адаптації приладу до іншого типу газу рекомендується зв'язатися із сервісним центром.

Перед тем, як встановлювати Вашу нову варильну панель, переконаєтеся, що встановлення проводиться відповідно до інструкцій з монтажу.

Цей прилад можна встановлювати тільки в добре провітрюваному місці, відповідно до діючих норм та інструкцій щодо вентиляції приміщення. Цей прилад не можна приєднувати до витяжного обладнання для продуктів згоряння.

Цей прилад призначений винятково для побутового використання й не може використовуватися з промисловою метою. Цей прилад не можна встановлювати на яхтах або в туристичних причепах.

У приміщенні, де встановлюється прилад, повинна бути працююча вентиляція, обладнана відповідно до норм.

Не встановлюйте прилад у місцях, де є протяги. Струмінь повітря може задути полум'я на конфорках.

Цей прилад настроєний для використання з газом, зазначеним у таблиці характеристик. Якщо настроювання необхідно змінити, зв'яжіться з нашим сервісним центром.

Не робіть змін у внутрішній частині приладу. Якщо це необхідно, зв'яжіться з нашим сервісним центром.

Збережіть інструкцію з експлуатації та монтажу та, якщо прилад переходить до іншого господаря, передайте йому ці інструкції.

Якщо Ви помітили на приладі сліди яких-небудь пошкоджень, не підключайте його до мережі. Зв'яжіться з нашим сервісним центром.

Поверхні варильних панелей під час роботи нагріваються. Будьте обережними. Не дозволяйте дітям підходити до плити.

Використовуйте прилад тільки для готування їжі, а не для обігрівання приміщення.

Перегрітий жир і олія легко займаються. Не залишайте жир чи олію, що нагрівається, без нагляду.

Якщо загоряння відбулося, не заливайте вогонь водою. Існує небезпека опіку! Накрийте сковороду або каструлю кришкою, щоб погасити вогонь, і вимкніть конфорку.

У разі несправності варильної панелі перекрийте подачу газу й електроенергії до приладу. З питань ремонту зв'яжіться з нашим сервісним центром.

Якщо якась рукоятка не повертається, не форсуйте її. Відразу зв'яжіться із сервісним центром, щоб полагодити або замінити цю рукоятку.

Не ставте на конфорки посуд із нерівним дном, який може випадково перевернутися.

Ніколи не користуйтеся пароочисником для очищення таблички з характеристиками. Існує небезпека враження електрострумом!

Цей прилад належить до третього класу за стандартом EN 30-1-1 для газових приладів: убудоване обладнання.

Не можна зберігати й використовувати їдкі хімічні речовини, пару, легкозаймісті речовини й нехарчові продукти поблизу цього електроприладу або під ним.

Цей прилад не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, сенсорними або інтелектуальними здібностями й особами, що не мають відповідного досвіду або знань, а також дітьми, за винятком випадків, коли вони перебувають під наглядом відповідальної за їхню безпеку особи або одержали від неї інструкції щодо використання приладу. Не залишайте працюючий прилад без нагляду.

Схеми, представлені в цьому посібнику з експлуатації, є орієнтовними.

У разі невиконання інструкцій цього посібника, виробник ніякої відповідальності не несе.

Ваш новий прилад

На стор. 2 представлено зовнішній вигляд Вашої варильної поверхні і вказана потужність конфорок.

Додаткове обладнання

У сервісному центрі можна придбати таке додаткове обладнання:

	<p>Додаткова решітка для сковорідки Wok</p> <p>Призначена для використання тільки на конфорках подвійного чи потрійного полум'я для сковорідки Wok, посуду з випуклим дном.</p> <p>Для збільшення терміну експлуатації приладу рекомендовано використовувати додаткову решітку для сковорідки Wok.</p>
	<p>Simmer Cap</p> <p>Дана накладка призначена виключно для приготування страв у режимі мінімальної потужності нагрівання. Для використання накладки Simmer Cap встановіть її поверх кришки допоміжної конфорки.</p>
	<p>Додаткова решітка для кавоварки</p> <p>Призначена виключно для використання на допоміжній конфорці з посудом, що має діаметр менше 12 см</p>
	<p>Сковорідка Wok</p> <p>Інтенсивний жар розподіляється у сковорідці Wok рівномірно, завдяки чому продукти готуються швидше і витрачається менша кількість олії.</p> <p>Під час використання сковорідки Wok виконуйте інструкції виробника.</p>
	<p>Simmer Plate</p> <p>Даний аксесуар призначений для зниження температури нагрівання в режимі мінімального нагрівання.</p> <p>Встановіть аксесуар безпосередньо на решітку рельєфною стороною догори. Ніколи не ставте його прямо на пальник конфорки. Розмістіть посуд посередині приладдя.</p>

Артикульний номер

HEZ298126 Додаткова решітка для сковорідки Wok: чавунна решітка (3,3 кВт)

HEZ298127 Додаткова решітка для сковорідки Wok: чавунна решітка (4 кВт)

HEZ298110 Додаткова решітка для сковорідки Wok: металева емальована решітка (3,3 – 4 кВт).

HEZ298114 Додаткова решітка для кавоварки.

HEZ298105 Simmer Plate

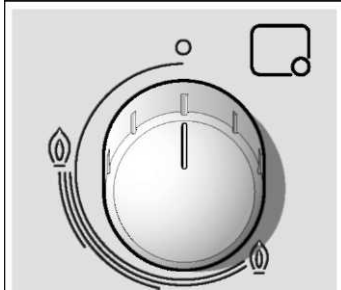
HEZ298128 Simmer Cap

HEZ298103 Сковорідка Wok

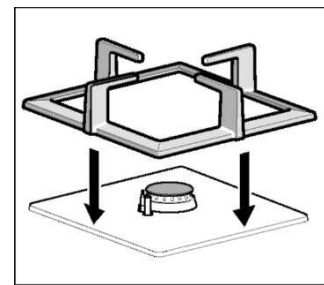
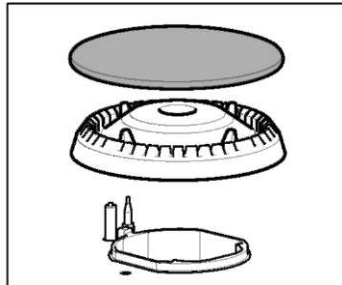
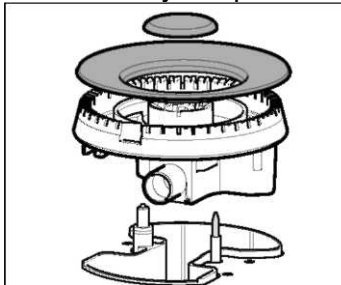
Виробник не несе відповідальності за наслідки невикористання або неналежного використання цього додаткового обладнання.

Газові конфорки

Біля кожного перемикача вказано, яку конфорку він вмикає.



Щоб варильна поверхня добре працювала, стежте за тим, щоб решітки і всі деталі пальників були правильно встановлені.



Запалювання конфорки вручну

1. Натисніть на перемикач, що регулює потрібну Вам конфорку, та поверніть його ліворуч до бажаної позначки.
2. Піднесіть до пальника кухонну запальничку чи відкрите полум'я (запальнички, сірники тощо).

Автоматичне запалювання

Якщо на варильній поверхні є автоматичне запалювання (свічки):

1. Натисніть на перемикач, що регулює потрібну Вам конфорку, і поверніть його ліворуч до позначки максимальної потужності. Коли Ви натискаєте на перемикач, на всіх конфорках з'являється іскра. Полум'я увімкненої Вами конфорки загориться.

2. Натискати на перемикач більше не потрібно.
3. Встановіть перемикач у потрібне Вам положення.

Якщо полум'я не загорілося, перевірте перемикач до нульової позначки і повторіть все знову. Цього разу довше потримайте перемикач натисненим (до 10 секунд).

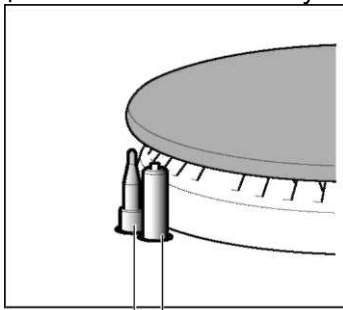


Небезпека загоряння!

Якщо через 15 секунд полум'я не загорілося, вимкніть конфорку та відчиніть вікна і двері приміщення. Перед повторною спробою запалити конфорку зачекайте не менше 1 хв.

Система контрольованої подачі газу

Залежно від моделі, варильна поверхня може бути обладнана системою контрольованої подачі газу (термоелемент), яка перешкоджає витіканню газу у разі випадкового загасання полум'я на пальниках.



Термоелемент Свічка

Як увімкнути дану систему?

1. Запаліть конфорку як звичайно.
2. Не відпускайте перемикач, а утримуйте його натисненим протягом 4 секунд після того, як полум'я загориться.

Як вимкнути конфорку?

Поверніть відповідний перемикач праворуч по позначки 0.

Рівні потужності

Перемикачі плавного регулювання дозволяють встановити потрібну Вам потужність в межах максимальної і мінімальної потужності конфорки.

Положення



Вимкнено

Великий вогонь



Макс. відкриття чи потужність і електрозапалювання

Маленький вогонь



Мінімальне відкриття чи потужність

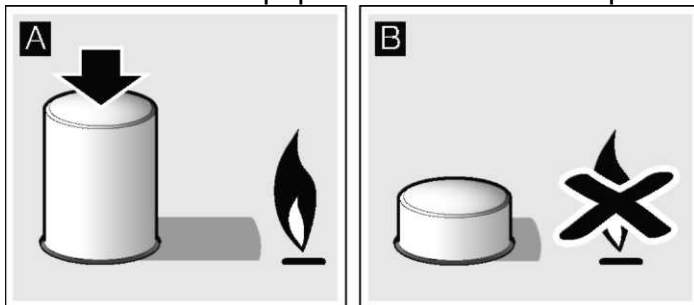
Головний перемикач /Блокування варильної поверхні (Main Switch)

Деякі моделі варильних поверхонь мають головний перемикач, що перекриває подачу газу до конфорок і одночасно вимикає всі пальники. Цей перемикач дуже практичний, якщо у Вашому домі є маленькі діти, або якщо з якоїсь причини потрібно терміново вимкнути всі конфорки.

Як заблокувати варильну поверхню?

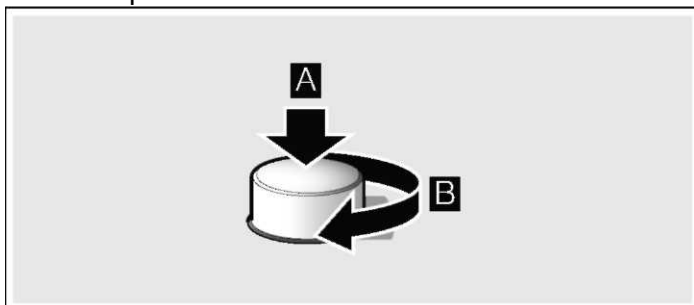
Натисніть на головний перемикач.

Усі ввімкнені конфорки вимикаються. Варина поверхня блокується.



Щоб розблокувати варильну поверхню:

1. Встановіть всі перемикачі керування конфорками у положення «Вимкнено».
2. Натисніть на головний перемикач і до упору поверніть його за годинниковою стрілкою.



Подачу газу до варильної поверхні поновлено. Ви можете користуватися варильною поверхнею як звичайно.

Примітки

Під час роботи конфорок Ви можете почути тихий свист – це нормально. У перший час роботи нового приладу можуть виділятися специфічні запахи. Вони безпечними для здоров'я і не свідчать про несправність варильної поверхні. З часом запахи зникнуть.

Полум'я помаранчевого кольору – це нормально. Такий колір полум'я може бути зумовлений наявністю пилу у повітрі, рідиною, що розлилась тощо.

Використання газового приладу підвищує температуру та рівень вологості повітря в приміщенні, де він встановлений. Необхідно забезпечити хороше провітрювання кухні: не заставляйте отвори природної вентиляції чи встановіть прилад для механічної вентиляції (витяжку).

У разі тривалого чи інтенсивного використання приладу може знадобитися додаткове провітрювання (наприклад, можна відкрити вікно чи збільшити потужність механічної витяжки, якщо вона встановлена).

Якщо полум'я конфорки випадково погасло, поверніть перемикач цієї конфорки в нульове положення і зачекайте не менше 1 хвилини перед повторним увімкненням.

Через кілька секунд після вимкнення конфорки пролунає сухе клацання. Він не свідчить про несправність, а означає, що вимкнулась система контрольованої подачі газу.

Стежте за чистотою варильної поверхні. Якщо свічки забруднені, запалювання працюватиме погано. Періодично очищуйте їх невеликою щіткою з неметалевою щетиною. Майте на увазі, що зі свічками треба обходитися обережно.

Поради щодо приготування страв

Конфорка	Дуже велике полум'я – Велике полум'я	Середнє полум'я	Мале полум'я
Конфорка для сковорідки Wok	Відварювання, тушкування, смаження, підрум'янювання, паелья, страви азійської кухні (Wok)	Розігрівання і підтримання температури: готові страви, напівфабрикати.	
Швидка конфорка	Ескалоп, біфштекс, омлет, продукти, смажені у фритюрі.	Рис, соус бешамель, рагу.	Відварювання на парі: риба, овочі.
Напівшвидка конфорка	Картопля на парі, свіжі овочі, густі супи, макаронні вироби.	Розігрівання і підтримання температури готових страв і приготування «ніжних» страв.	
Допоміжна конфорка	Приготування: печеня, молочна каша, карамель.	Розморожування, повільне приготування: бобові, фрукти, заморожені продукти.	Приготування/ розтоплювання: вершкове масло, шоколад, желатин.

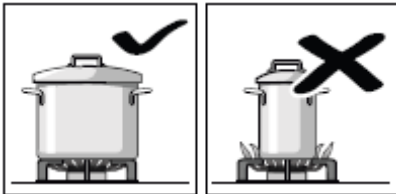
Посуд

Підходящий посуд

Конфорка	Мінімальний діаметр посуду	Максимальний діаметр посуду
Конфорка для сковорідки Wok	22 см	30 см
Швидка конфорка	22 см	26 см
Напівшвидка конфорка	14 см	20 см
Допоміжна конфорка	12 см	16 см

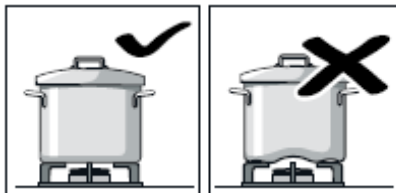
Поради з експлуатації

Наведені нижче поради допоможуть Вам заощадити енергію та уникнути пошкодження посуду.

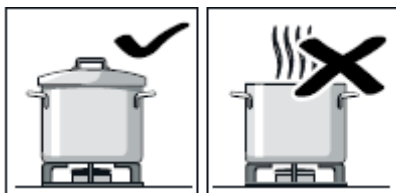


Використовуйте посуд, що відповідає розмірам кожної конфорки.

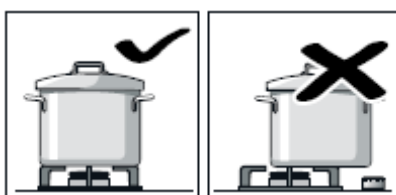
Не користуйтеся посудом малого діаметру на великих конфорках. Полум'я не повинно торкатися стінок посуду.



Не використовуйте посуд з пошкодженим та нерівним дном, який нестабільно стоїть на плиті. Такий посуд може перевернутися.

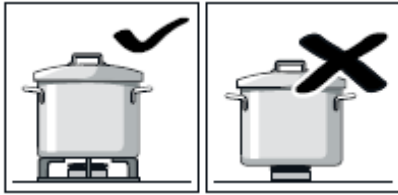


Не готуйте страви без кришки або з при відкритою кришкою. Частина енергії при цьому втрачається.



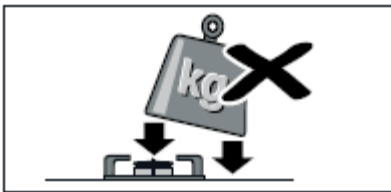
Ставте посуд точно по центру конфорки. Інакше він може перевернутися.

Не встановлюйте великі каструлі і сковорідки на конфорки, розташовані біля перемикачів. Надмірне нагрівання може їх пошкодити.



Встановлюйте посуд на решітки, ніколи не ставте її безпосередньо на пальник конфорки.

Перед використанням конфорок переконайтеся, що решітки і кришки пальників правильно встановлені.



Обережно користуйтеся посудом, який встановлюєте на варильну поверхню.

Не вдаряйте по варильній поверхні та не розміщуйте на ній занадто важні предмети.



Не використовуйте дві конфорки чи два джерела тепла для нагрівання однієї каструлі чи сковорідки.

Уникайте тривалого нагрівання сковорідок-гриль, глиняних горщиків та іншого подібного посуду на максимальній потужності.

Чищення та догляд

Чищення

Коли варильна поверхня прохолоне, витріть її за допомогою губки, води та мила.

Кожного разу після використання витріть поверхню деталей пальника після того, як він прохолоне. Навіть невеликі забруднення (пригорілі продукти, краплі жиру тощо) у разі повторного нагрівання запечуться на поверхні, а потім їх буде важко видалити. Щоб полум'я горіло рівно, необхідно утримувати в чистоті всі отвори і щілини пальника.

Від пересовування деяких видів посуду, на решітках можуть лишатися металеві сліди.

Пальники та решітки слід мити водою з милом за допомогою неметалевої щітки.

Будьте обережні під час промивання решіток, на яких встановлені гумові прокладки. Прокладки можуть злазити і у тоді виникає небезпека появи подряпин на варильній поверхні.

Завжди витирайте деталі пальників і решітки насухо. У разі наявності на них крапель води чи вологих ділянок на початку процесу нагрівання виникає небезпека пошкодження емалі.

Після миття і витирання деталей пальників переконайтеся у тому, що кришки правильно встановлені на розподільниках.

Увага!

- Не користуйтеся пароочисниками
- Ніколи не використовуйте абразивні засоби, металеві йоржики, ріжучі предмети, ножі тощо для усунення залишків пригорілої до варильної поверхні їжі.
- Не користуйтеся ножами, шкребками та іншими подібними предметами для чищення стику між скляною поверхнею та кільцями пальників чи металевими профілями, а також для очищення скляних та алюмінієвих поверхонь, якщо такі є.

Догляд

Якщо на варильну поверхню вилилась якась рідина, одразу витріть її. Таким чином можна уникнути прилипання залишків їжі і в подальшому заощадити зусилля для чищення поверхні.

Не пересовуйте посуд по поверхні варильної панелі, скло може подрятатися. Уникайте також падіння на скло твердих і гострих предметів. Не вдаряйте краї варильної поверхні.

Піщинки, які можуть потрапити на варильну поверхню, наприклад, у процесі чищення овочів, можуть подрятати скляну поверхню.

Розплавлений цукор чи рідини із високим вмістом цукру, що вилилися, потрібно одразу ж витерти з варильної поверхні за допомогою шкребка для чищення скляних поверхонь.

Усунення несправностей

Інколи несправності, що виникають, легко усунути самостійно. Перед тим, як звернутися до сервісного центру, ознайомтеся з даними рекомендаціями:

Несправність	Можлива причина	Рішення
Загальний збій електричної системи	Несправний запобіжник.	Перевірте запобіжник на щитку запобіжників і замініть його у випадку несправності.
	Спрацював автоматичний запобіжник	Перевірте, чи не спрацював автоматичний

	чи диференційний вимикач.	запобіжник чи диференційний перемикач на електрощитку.
Не працює автоматичне запалювання	Можливо між свічками та пальниками накопичилися залишки продуктів чи миючих засобів.	Простір між свічкою та пальником має бути чистим.
	Мокрі пальники.	Насухо витріть кришки пальників.
	Погано встановлені кришки пальників.	Переконайтеся, що кришки встановлені правильно.
	Прилад незаземлений, неправильно заземлений чи провід заземлення вимкнений.	Зв'яжіться з кваліфікованим електриком.
Нерівномірне полум'я	Погано зібрані деталі пальників.	Правильно встановіть деталі пальника
	Отвори пальника забруднені.	Очистіть отвори пальника.
Газ не виходить, або виходить нерівномірно	Подача газу перекрита проміжним вентиляем.	Відкрийте проміжний вентиль, якщо такий є.
	Якщо газ подається з балона, перевірте чи він не пустий.	Замініть газовий балон.
В кухні пахне газом	Відкритий кран якоїсь з конфорок.	Закрийте крани конфорок.
	Можливий витік із з'єднувального приладу балона.	Перевірте, чи балон під'єднано герметично.
Не працюють запобіжні клапани системи контрольованої подачі газу	Перемикач не було утримано натисненим протягом потрібного часу	Після займання полум'я утримуйте ручку натисненою протягом ще декількох секунд.
	Отвори пальника забруднені	Очистіть отвори пальника

Сервісна служба

Звертаючись до сервісного центру необхідно назвати код приладу (E-Nr.) і його заводський номер (FD). Ця інформація знаходиться у таблиці з характеристиками, розміщеній у нижній частині варильної поверхні та в інструкції з експлуатації.

Зверніть увагу, що візит спеціаліста сервісної служби для усунення пошкоджень, пов'язаних із неправильним доглядом за приладом, не є безкоштовним навіть під час дії гарантії

Гарантія виробника

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії BOSCH: www.bosch-home.com.ua або зверніться до Центру обслуговування клієнтів BOSCH у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера BOSCH.

Умови гарантійного обслуговування даного приладу визначаються представництвом нашої компанії в країні, де буда здійснена купівля. Більш детальну інформацію Ви можете отримати у магазинах. Щоб скористатися гарантією необхідно пред'явити документ, що підтверджує купівлю.

Виробник зберігає за собою право внесення змін.

Упаковка і прилади, що відпрацювали свій термін

Якщо на табличці з характеристиками приладу є зображення , дотримуйтесь зазначених нижче вказівок.

Утилізація відходів з урахуванням вимог щодо захисту довкілля.

Зніміть упаковку з приладу і викиньте, не завдаючи шкоди довкіллю.

Упаковка даного приладу виготовлена з мінімальної кількості матеріалів, необхідних для безпечного транспортування приладу. Всі ці матеріали можна повторно переробляти, що зменшує їх негативний вплив на довкілля. Ви можете зробити свій внесок до захисту природи, якщо виконаєте такі поради:

- Викидайте упаковку у спеціальний контейнер для матеріалів, що підлягають переробці.
- Перед тим як викинути непотрібний прилад, зробіть його непридатним для використання; дізнайтеся у місцевої адміністрації де знаходиться пункт прийому вторинної сировини і відвезіть туди свій прилад.
- Не виливайте використану олію в раковину; вилийте її в ємність, що закривається, та віднесіть до приймального пункту, а якщо поруч з Вашою домівкою такого пункту немає, покладіть ємність з олією до сміттевого контейнера (звідти воно потрапить до контрольованого сміттєзвалища; можливо, це не найкращий варіант, але таким чином можна уникнути забруднення води).

Цей прилад відповідає нормам європейської Директиви 2002/96/CE про утилізацію електричного і електронного обладнання, що позначається WEEE (waste electrical and electronic equipment).