

BOSCH

RUS **Инструкция по эксплуатации**



PCQ716B80E

BOSCH

902308

Содержание

Указания по технике безопасности	3
Ваша новая варочная панель	6
Газовые конфорки	8
Поджиг газовой конфорки вручную	8
Автоматический поджиг газовой конфорки	9
Система безопасности.	9
Выключение газовой конфорки	10
Ступени мощности	10
Главный выключатель/Блокировка варочной панели.	11
Предупреждения.	12
Подходящая посуда	13
Принадлежности	14
Рекомендации по приготовлению	15
Электрические конфорки	16
Электрические конфорки с плавной регулировкой мощности	17
Рекомендации по приготовлению	17
Указания по эксплуатации	18
Чистка и уход	19
Чистка	19
Неподходящие чистящие средства	19
Уход	20
Неисправности	21
Сервисная служба	23
Упаковка и старые приборы	23

Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Данная инструкция по эксплуатации распространяется также на модели PCP612B80E, PCP615M90E, PCP616B80E, PCQ715B80E, PCQ715M90E, PCP615B80E, PCR715B90E, PCR715M90E.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель!

Мы поздравляем Вас с покупкой нового бытового прибора и благодарим Вас за оказанное доверие. Этот практичный, современный и функциональный прибор изготовлен из материалов лучшего качества, которые во время всего процесса производства находились под строгим контролем качества. Прибор прошел самые тщательные проверки для того, чтобы полностью отвечать Вашим требованиям и обеспечить получение превосходных результатов в процессе приготовления пищи.

Не извлекайте прибор из защитной упаковки до встраивания в кухонную мебель.

Перед монтажом и эксплуатацией прибора прочтите, пожалуйста, эту инструкцию. Она содержит важную информацию о правильной эксплуатации прибора и (что еще важнее) о Вашей безопасности.

Упаковка Вашего прибора состоит из материалов, которые необходимы для его эффективной защиты во время транспортировки. Эти материалы полностью подвергаются вторичной переработке и, таким образом, не загрязняют окружающую среду. Вы также можете внести свой вклад в дело защиты окружающей среды, следуя следующим рекомендациям:

- Отнесите упаковку в контейнер для пригодных для вторичной переработки материалов.
- Перед утилизацией приведите старый прибор в неработоспособное состояние. Узнайте в местной администрации адреса ближайших центров утилизации и доставьте туда старый прибор.
- Не выливайте использованные жир для жарения или растительное масло в кухонную раковину. Соберите масло в закрывающийся сосуд и отнесите в пункт сбора подобных отходов или, если это невозможно, в контейнер для мусора (так оно попадет на контролируемую свалку мусора; вероятно, это не лучшее решение, однако в этом случае не будет загрязняться вода).

Важно!

Если, вопреки ожиданиям, Вы обнаружите неисправность прибора, или если прибор не будет отвечать предъявляемым Вами требованиям к качеству, как можно скорее сообщите нам об этом. Чтобы гарантийные обязательства не потеряли свою силу, прибор не должен ремонтироваться неуполномоченными на это лицами или использоваться ненадлежащим образом.

Указания по технике безопасности

Внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации. Только после этого Вы сможете эффективно и безопасно использовать Ваш прибор.

Все работы по монтажу прибора, его настройке и переоборудованию на другой вид газа должны производиться уполномоченным специалистом при выполнении всех действующих положений и установленных законом норм, а также предписаний местных газо- и энергоснабжающих компаний.

Работы по переоборудованию варочной панели на другой вид газа мы рекомендуем поручить квалифицированным специалистам нашей Сервисной службы.

Перед началом монтажа Вашей новой варочной панели Вы должны убедиться, что выполнение монтажа в соответствии с указаниями инструкции по монтажу возможно.

Монтаж этой варочной панели должен производиться только в хорошо вентилируемом помещении и только в соответствии с действующими предписаниями и директивами по вентиляции. Прибор не должен подключаться к дымовой трубе или газовыпускной системе.

Этот прибор предназначен для использования исключительно в домашнем хозяйстве, он не предназначен для промышленного использования. Не следует устанавливать этот прибор на яхте или в жилом фургоне.

В месте установки этого прибора должны полностью выполняться все предписания по вентиляции.

Варочная панель не должна подвергаться действию сквозняков, так как они могут задувать пламя газовых конфорок.

С завода-изготовителя варочная панель выходит настроенной на работу с указанным на типовой табличке видом газа. Если варочную панель нужно перенастроить на работу с другим видом газа, вызовите нашу Сервисную службу.

Не пытайтесь самостоятельно разобрать варочную панель. При необходимости вызовите нашу Сервисную службу.

Храните инструкции по эксплуатации и монтажу в надежном месте и при необходимости передайте их следующему владельцу прибора.

При выявлении повреждений не подключайте прибор и вызовите нашу Сервисную службу.

Поверхности варочной панели во время эксплуатации нагреваются. Соблюдайте осторожность. Не подпускайте детей близко к включенному прибору.

Используйте прибор только для приготовления пищи, а не для обогрева помещения.

Перегретые жир и масло легко воспламеняются. Не отходите от варочной панели при нагревании жира или масла. При воспламенении жира или масла не тушите пламя водой. Опасность ожога! Накройте посуду крышкой, чтобы потушить пламя, и выключите конфорку.

В случае поломки отключите варочную панель от электросети и сети газоснабжения. Для ремонта вызовите нашу Сервисную службу.

Не применяйте силу к ручкам управления, если они не поворачиваются. Немедленно вызовите Сервисную службу, чтобы починить или заменить их.

Не ставьте на варочную панель неустойчивую посуду или посуду с неровным дном, она может опрокинуться.

Не используйте для чистки варочной панели паровые очистители. Опасность поражения электрическим током!

Этот прибор относится к 3 классу согласно директиве EN 30-1-1 для газовых приборов: встраиваемый прибор.

Не храните под этим прибором и не используйте рядом с ним агрессивные химические вещества, паровые очистители, легко воспламеняющиеся материалы и непищевые продукты.

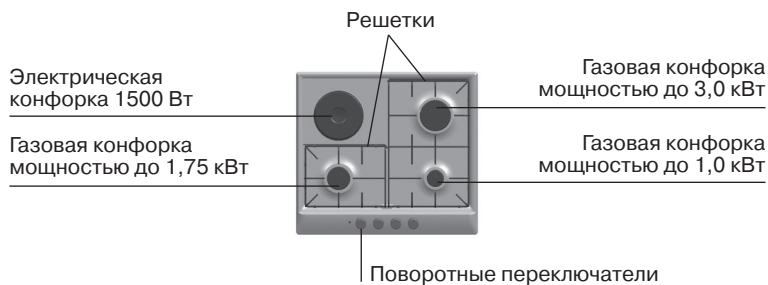
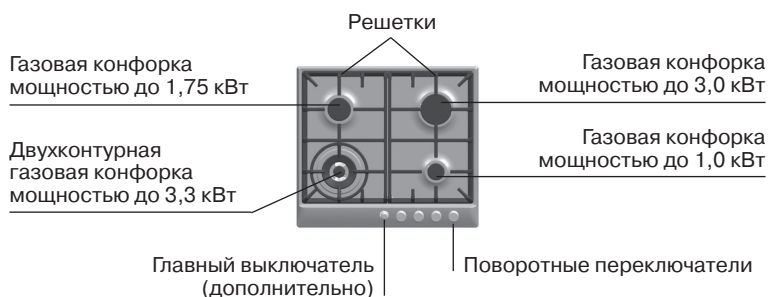
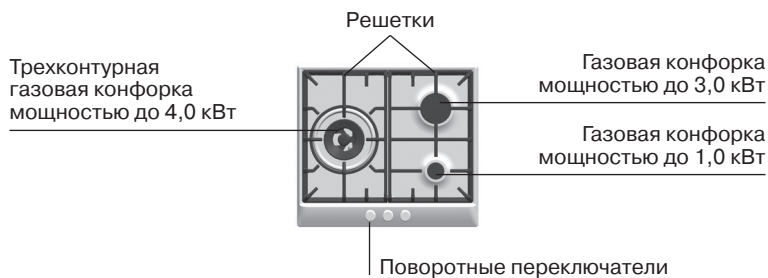
Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или интеллектуальными способностями и лицами, не имеющими соответствующего опыта и знаний, а также детьми, за исключением случаев, когда они находятся под надзором ответственного за их безопасность лица или получили от него инструкции по использованию прибора.

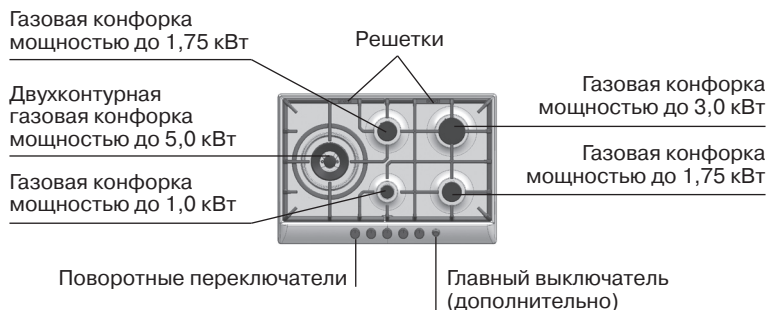
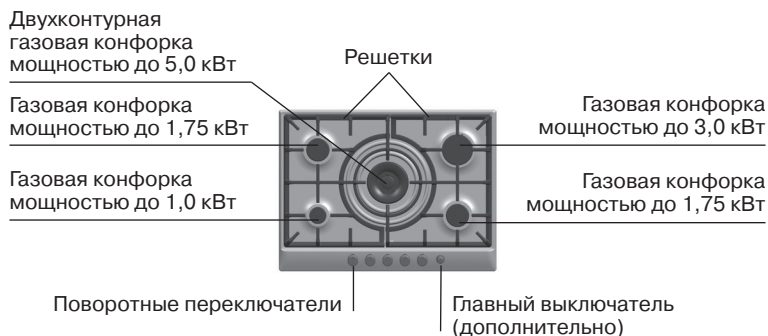
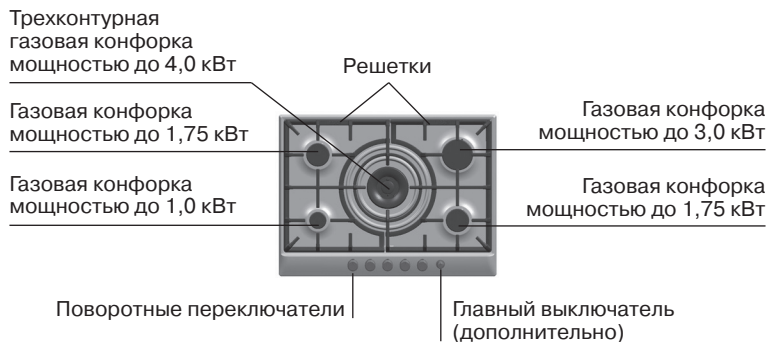
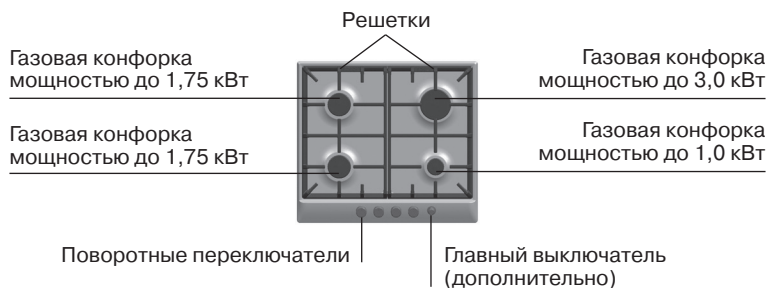
Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Рисунки этой инструкции по эксплуатации служат для ориентировки.

Изготовитель не несет никакой ответственности, если не выполнялись предписания этой инструкции.

Ваша новая варочная панель





Газовые конфорки

Рис. 1



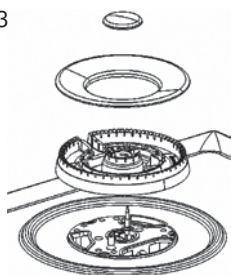
Поворотный переключатель каждой газовой конфорки имеет на панели управления маркировку, которая показывает, какой именно конфоркой управляет этот переключатель (рис. 1).

Рис. 2



Для нормальной работы прибора как решетки, так и все детали горелки должны быть правильно установлены (рис. 2-3).

Рис. 3



Поджиг газовой конфорки вручную

1. Нажмите на поворотный переключатель выбранной конфорки и поверните его влево, установив в нужное положение.
2. Поднесите к конфорке зажигалку или пламя (спичку и т.п.).

Автоматический поджиг газовой конфорки

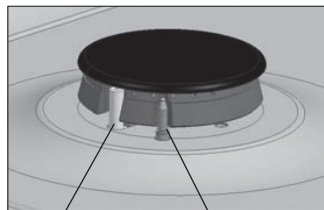
Если Ваша варочная панель имеет автоматический поджиг (свечи зажигания):

1. Нажмите на поворотный переключатель выбранной конфорки и поверните его влево в положение максимального пламени. Пока Вы удерживаете поворотный переключатель в нажатом положении, свечи зажигания вырабатывают искры во всех газовых конфорках. Пламя выбранной конфорки загорается (теперь поворотный переключатель можно отпустить).
2. Поверните поворотный переключатель в нужное положение.

Если пламя конфорки не зажглось, поверните поворотный переключатель назад в положение «Выкл.» и повторите описанные выше действия. В этот раз удерживайте поворотный переключатель в нажатом положении дольше (до 10 секунд).

Предупреждение! Если через 15 секунд пламя не загорелось, выключите конфорку и откройте дверь или окно. Подождите не менее 1 минуты, прежде чем повторить попытку.

Система безопасности



Свеча
зажигания

Термоэлемент

В зависимости от модели Ваша варочная панель может иметь систему безопасности (термоэлемент), которая перекрывает выход газа, если конфорка случайно погасла. Чтобы обеспечить работу этого устройства, зажгите конфорку и продолжайте удерживать поворотный переключатель в нажатом положении в течение 4 секунд после загорания пламени.

Выключение газовой конфорки

Поверните поворотный переключатель соответствующей конфорки вправо в положение 0.

Ступени мощности

С помощью бесступенчатого поворотного переключателя Вы можете установить необходимую Вам мощность конфорки между максимальным и минимальным положением.

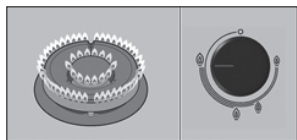
- Поворотный переключатель выкл.
- Большое пламя  Максимальная мощность, электрический поджиг
- Малое пламя  Минимальная мощность



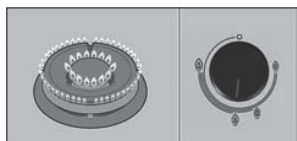
Величину пламени внутреннего и внешнего контура двухконтурной конфорки можно регулировать независимо друг от друга.

Возможные ступени мощности:

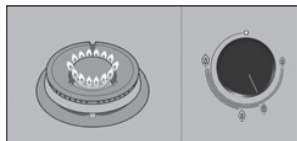
Внешнее и внутреннее пламя на максимальной мощности.



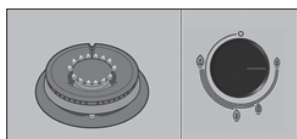
Внешнее пламя на минимальной, внутреннее – на максимальной мощности.



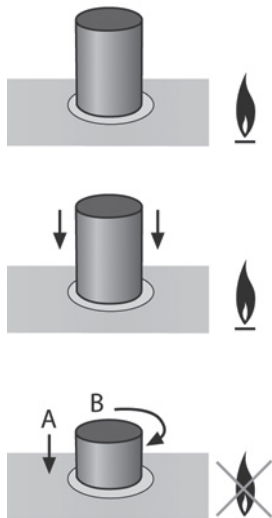
Внутреннее пламя на максимальной мощности.



Внутреннее пламя на минимальной мощности.



Главный выключатель/ Блокировка варочной панели



В некоторых моделях варочных панелей 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:

1. Нажмите на главный выключатель.

Все включенные конфорки отключаются. Варочная панель блокируется.

Чтобы снять блокировку варочной панели:

1. Установите все переключатели конфорок в положение «Выключено».
2. Нажмите на главный выключатель и поверните его по часовой стрелке до упора. Подача газа к варочной панели возобновлена.

Вы можете пользоваться варочной панелью, как обычно.

Предупреждения

Во время работы конфорок может слышаться легкий свист.

При первом пользовании прибором нормальным является появление запахов. Это не указывает на опасность или неисправность; через некоторое время запахи исчезнут.

Через несколько секунд после выключения газовой конфорки раздается глухой щелчок. Это абсолютно нормально и означает отключение системы безопасности.

Следите за чистотой горелки. При загрязнении свечи зажигания автоматический поджиг будет плохо работать. Регулярно чистите свечи зажигания маленькой неметаллической щеточкой. Помните, что свечи зажигания не должны подвергаться сильным ударам.

Оранжевый цвет пламени является нормальным и просто указывает на наличие в воздухе помещения пыли или на проливание на огонь жидкости и т.д.

Использование приборов с газовыми конфорками ведет к образованию тепла и влажности в помещении, где они расположены. Убедитесь, что кухня хорошо вентилируется, держите открытыми естественные вентиляционные отверстия или установите механическое вентиляционное устройство (вытяжку).

При длительной и интенсивной эксплуатации газовой варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция – например, открывание окна или повышение мощности вытяжки.

Если пламя газовой конфорки случайно погаснет, поверните поворотный переключатель конфорки в положение «Выкл.» и в течение, по крайней мере, минуты не зажигайте конфорку снова.

Подходящая посуда



Конфорки	мин. Ø посуды	макс. Ø посуды
Двухконтурная или трехконтурная газовая конфорка	22 см	
Газовая конфорка повышенной мощности	22 см	26 см
Газовая конфорка стандартной мощности	14 см	20 см
Вспомогательная газовая конфорка	12 см	16 см
Электрическая конфорка	18 см	

«Wok»



Конфорка «Wok» пригодна для приготовления блюд в сковородах для паэли, китайских сковородах «Wok», кастрюлях с круглым дном и т.д.

Сковорода «Wok» представляет собой китайский варочный котел, который напоминает легкую, круглую и глубокую сковороду с ручкой и плоским или круглым дном. В сковороде «Wok» можно готовить блюда различными способами: тушить, жарить, варить на медленном огне, варить на пару. Можно сказать, что сковорода «Wok» является одновременно кастрюлей и сковородой и благодаря своей форме и размерам позволяет готовить большое количество продуктов.

В сковороде «Wok» тепло распределяется более равномерно и плавно. Интенсивный нагрев «Wok» позволяет добиться более быстрого приготовления блюд, причем для этого требуется меньше растительного масла. Поэтому приготовление пищи в сковороде «Wok» является одним из самых быстрых и полезных для здоровья методов приготовления. При использовании сковороды «Wok» обратите внимание на указания изготовителя.

Принадлежности

Дополнительная решетка «Wok» и сковорода «Wok»



В зависимости от модели в комплект поставки варочной панели могут входить следующие принадлежности. Вы также можете их приобрести в Сервисной службе.

Дополнительная решетка для сковороды «Wok» предназначена исключительно для использования на двух- и трехконтурных конфорках при приготовлении пищи в посуде с выпуклым дном. При использовании этой посуды поверхность панели может временно незначительно деформироваться. Это явление считается нормальным и не влияет на работу прибора.

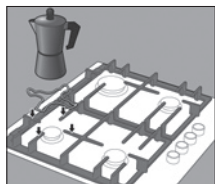
Чугунная решетка (4/5 кВт):
артикул HEZ298107.

Чугунная решетка (3,3 кВт):
артикул HEZ298108.

Эмалированная стальная решетка:
артикул HEZ298110.

Сковорода «Wok»: артикул HEZ298103.

Дополнительная решетка для кофейника



Используется исключительно на вспомогательной газовой конфорке и с кухонной посудой, имеющей диаметр дна менее 12 см.

Чугунная решетка: артикул HEZ298115.

Эмалированная стальная решетка:
артикул HEZ298114.

Simmer Plate

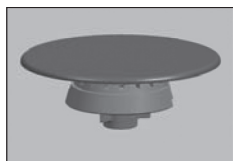


Данное приспособление предназначено для снижения температуры нагревания в режиме минимального нагрева.

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

Артикул: HEZ298105.

Simmer Cap



Данная горелка предназначена исключительно для приготовления пищи на медленном огне. Для ее использования необходимо снять горелку вспомогательной конфорки и заменить ее на горелку Simmer Cap.

Артикул: HEZ298104.

Изготовитель варочной панели не несет ответственности за последствия неиспользования или неправильного использования этих дополнительных принадлежностей.

Рекомендации по приготовлению

Газовые конфорки	Очень высокое и высокое пламя	Среднее пламя	Низкое пламя
Двухконтурная конфорка	Варка, кипячение, жарение, тушение, пазлья, азиатские блюда («Wok»).	Разогревание и поддержание в теплом состоянии уже приготовленных блюд.	
Конфорка повышенной мощности	Шницель, бифштекс, омлет, жарение во фритюре.	Рис, бешамель, рагу.	Приготовление на пару: рыба, овощи.
Конфорка стандартной мощности	Свежие овощи, отварной картофель, айнтопф, макаронные блюда.	Разогревание и поддержание в теплом состоянии уже приготовленных блюд, приготовление деликатесных тушеных блюд.	
Вспомогательная конфорка	Блюда из тушеного мяса, рисовая запеканка, карамель.	Размораживание продуктов и варка на медленном огне: бобы, фрукты, замороженные продукты.	Растапливание: масло, шоколад, желатин.

Электрические конфорки

Перед первым использованием электрической конфоркой ее следует в течение 5 минут разогревать на максимальной мощности безо всякой посуды. Обычно при этом появляются дым и запах, которые исчезнут при дальнейшей эксплуатации варочной панели. За исключением этого первого случая никогда не включайте электрические конфорки без установленной на них посуды.

В начале процесса приготовления пищи следует установить переключатель на самый высокий уровень нагрева, а затем установить его в среднее положение в соответствии с количеством и видом продукта.

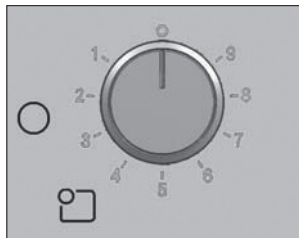
Вы можете выключить конфорку незадолго до окончания процесса приготовления пищи и использовать остаточное тепло. Это поможет Вам сэкономить электроэнергию и не окажет влияния на процесс приготовления пищи, который будет продолжаться за счет остаточного тепла конфорки.

Используйте посуду с толстым и ровным дном. Диаметр посуды должен быть примерно равным диаметру конфорки, но ни в коем случае не меньшим.

Избегайте проливания жидкости на поверхность конфорки и не ставьте на конфорки мокрую посуду.

Электрические конфорки с плавной регулировкой мощности

Рис. 4



Эти конфорки управляются переключателем с плавной регулировкой мощности, с помощью которого Вы можете установить любую мощность в зависимости от приготавливаемого блюда (рис. 4).

Поверните переключатель влево и установите его в нужное положение с учетом способа приготовления продуктов, их количества и данных нижеследующей таблицы. При этом загорится соответствующий индикатор работы. Для выключения конфорки поверните переключатель мощности в положение 0. Индикатор погаснет.

Рекомендации по приготовлению

	Положение переключателя
Растапливание: масло, шоколад, желатин	1-2
Варка: рис, бешамель, рагу	2-3
Варка: картофель, макаронные изделия, овощи	4-5
Приготовление тушеных блюд: тушеное мясо, рулеты	4-5
Приготовление на пару: рыба	5
Поддержание в теплом состоянии готовых блюд	2-3-4-5
Жарение: эскалопы, бифштексы, омлеты	6-7-8
Кипячение и обжаривание	9

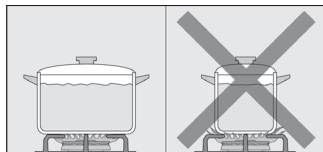
Рекомендуемые здесь ступени мощности нагрева конфорки являются ориентировочными.

Более высокие уровни мощности необходимы для:

- ☐ большого количества жидкостей,
- ☐ приготовления больших блюд,
- ☐ приготовления пищи в открытой посуде.

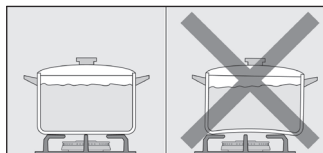
Указания по эксплуатации

Следующие указания помогут Вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения кухонной посуды.



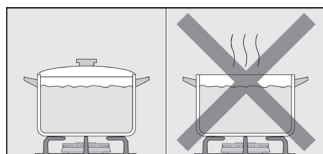
Для каждой конфорки используйте посуду соответствующих размеров.

Не используйте на конфорках большого диаметра посуду небольших размеров. Пламя не должно касаться боковых стенок посуды.

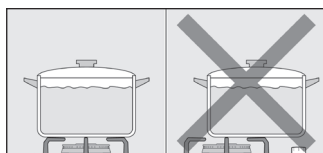


Не используйте деформированную посуду, которая не может устойчиво стоять на варочной панели. Посуда может опрокинуться.

Используйте только посуду с ровным и толстым дном.

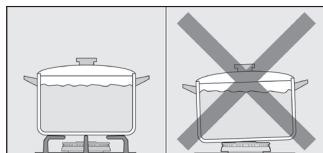


Не готовьте пищу в посуде без крышки или с неплотно закрытой крышкой, при этом расходуется много энергии.



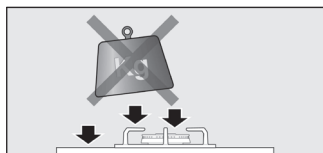
Устанавливайте посуду точно по центру конфорки. В противном случае посуда может опрокинуться.

Не устанавливайте большие кастрюли на конфорки рядом с поворотным переключателем. Он может перегреться и сломаться.



Ставьте посуду на решетку, никогда не ставьте ее непосредственно на горелку.

Осторожно обращайтесь с посудой, стоящей на варочной панели.

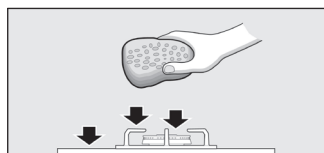


Избегайте ударов по варочной панели и не ставьте на нее тяжелую посуду.

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

Чистка и уход

Чистка



После охлаждения прибора чистите его с использованием губки, воды и мыла.

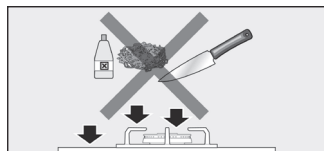
После каждого использования и охлаждения чистите поверхности отдельных деталей горелок. Даже небольшие остатки пищи (убежавшие блюда, брызги жира и т.д.) пригорают к поверхности и позднее удаляются с трудом. Для получения правильного пламени отверстия и пазы горелки должны быть чистыми. Чистите горелки мыльной водой и неметаллической щеткой.

Если решетки Вашей варочной панели снабжены резиновыми накладками, соблюдайте осторожность при чистке решеток. Накладки могут оторваться, и решетки могут поцарапать поверхность варочной панели.

Всегда полностью просушивайте все горелки и решетки. Капли воды или влажные участки в начале процесса приготовления могут повредить эмаль.

После чистки и просушивания газовых горелок убедитесь, что крышки горелок правильно установлены на жиклеры.

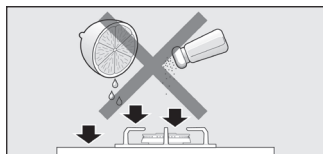
Неподходящие чистящие средства



Не используйте пароочистители, Вы можете повредить варочную панель.

Если Ваша варочная панель имеет стеклянную или алюминиевую панель, не используйте ножи, скребки и другие подобные предметы для чистки мест ее соединения с металлом.

Уход



Сразу же удаляйте с поверхности варочной панели убежавшую жидкость; для удаления ее позднее потребуются много времени и сил.

Сразу удаляйте с поверхности варочной панели кислые жидкости (лимонный сок, уксус и т.п.). По мере возможности, избегайте попадания соли на поверхность электрической конфорки.

Неисправности

Многие неисправности можно легко устранить самостоятельно. Перед вызовом Сервисной службы прочтите представленные ниже указания.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
На варочную панель не подается электропитание.	Неисправен предохранитель.	Проверьте предохранитель в распределительном щите, при необходимости замените его.
	Сработало устройство защитного отключения.	Проверьте, не сработало ли устройство защитного отключения.
Не работает автоматический поджиг.	Между свечой зажигания и горелкой находятся остатки пищи или чистящего средства.	Пространство между свечой зажигания и горелкой следует тщательно почистить.
	Горелка влажная.	Насухо вытрите крышку горелки.
	Крышка горелки установлена неправильно.	Проверьте, правильно ли установлена крышка горелки.
	Прибор не заземлен, неправильно подключен или заземлен.	Вызовите квалифицированного электрика.
Неравномерное пламя горелки.	Детали горелки установлены неправильно.	Установите детали горелки правильно.
	Загрязнились пазы жиклера.	Почистите пазы жиклера.
Кажется, что поток газа неправильный, или газа совсем нет.	Поток газа перекрыт промежуточными кранами.	Откройте все имеющиеся промежуточные краны.
	Если газ подается из баллона, то баллон может быть пуст.	Замените пустой газовый баллон на полный.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
На кухне чувствуется запах газа.	Открыт один из газовых кранов.	Закройте газовый кран.
	Возможна утечка в месте подключения к газовому баллону.	Проверьте подключение к газовому баллону на герметичность.
Предохранительные клапаны горелки не работают.	Поворотный переключатель оставался нажатым недостаточно долго.	При зажигании горелки удерживайте поворотный переключатель в нажатом положении на несколько секунд дольше.
	Загрязнились пазы жиклера.	Почистите пазы жиклера.

Сервисная служба

При вызове нашей Сервисной службы укажите, пожалуйста, номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора. Эти номера Вы найдете в типовой табличке на нижней стороне варочной панели и на этикетке в инструкции по эксплуатации.

Упаковка и старые приборы

Экологичная утилизация

Если на типовой табличке Вашего прибора есть символ , обратите внимание на следующие указания.

Распакуйте прибор и удалите упаковку в соответствии с предписаниями по охране окружающей среды.

Этот прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/EG по утилизации старых электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов в рамках Европейского союза.