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

# Gáz főzőfelület
# Płyta gazowa
# Plită pe gaz
# Газовая варочная панель
# PC.6A....., PC.7A....., PC.9A.....

BOSCH

[hu] Használati utasítás .....4
[pl] Instrukcja obsługi .....15
[ro] Instrucțiuni de utilizare .....26
[ru] Правила пользования .....37

# Оглавление


**Применение по назначению** . . . . . .37

**Важные правила техники безопасности** . . . . . .38

**Знакомство с прибором** . . . . . .39
Элементы управления и горелки. . . . . 39
Дополнительное оборудование. . . . . 40

**Газовые конфорки** . . . . . .41
Ручное включение . . . . . 41
Автоматический поджиг. . . . . 41
Система газ-контроль . . . . . 41
Выключение конфорки . . . . . 41
Главный выключатель / Блокировка варочной панели (Main Switch). . . . . 41
Примечания . . . . . 41

**Таблицы и полезные советы** . . . . . .42
Подходящая посуда . . . . . 42
Указания по использованию . . . . . 42
Таблица рецептов. . . . . 42

**Чистка и техническое обслуживание** . . . . . .45
Очистка. . . . . 45
Уход. . . . . 45

**Что делать в случае неисправности?** . . . . . .46

**Служба сервиса** . . . . . .47
Условия гарантийного обслуживания . . . . . 47

**Охрана окружающей среды** . . . . . .47
Правильная утилизация упаковки . . . . . 47


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 понадобиться 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 – 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.
- 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.

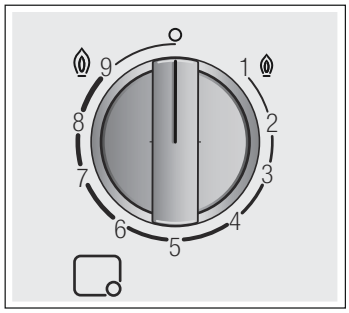
**⚠Предупреждение – Существует опасность поражения электротоком!**
Нельзя пользоваться для очистки варочной панели пароочистителем.

# Знакомство с прибором

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

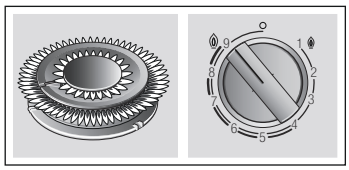
## Элементы управления и горелки

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.

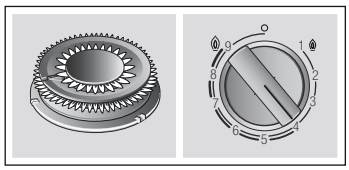



| Индикаторы | |
|---|---|
| | Управляемая регулятором горелка |
| 0 | Выключенная горелка |
| 9 | Максимальный уровень мощности и электрический поджиг |
| 1 | Минимальный уровень мощности |

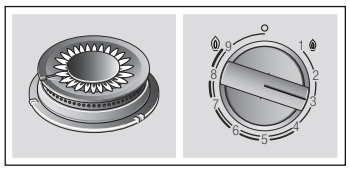
Настройка внутреннего пламени и настройка внешнего пламени двойных горелок могут осуществляться независимо друг от друга. Возможные уровни мощности:



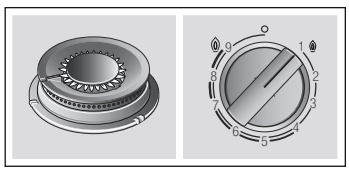
Максимальная мощность внутреннего и внешнего пламени.



Минимальная мощность внешнего пламени, максимальная мощность внутреннего пламени.

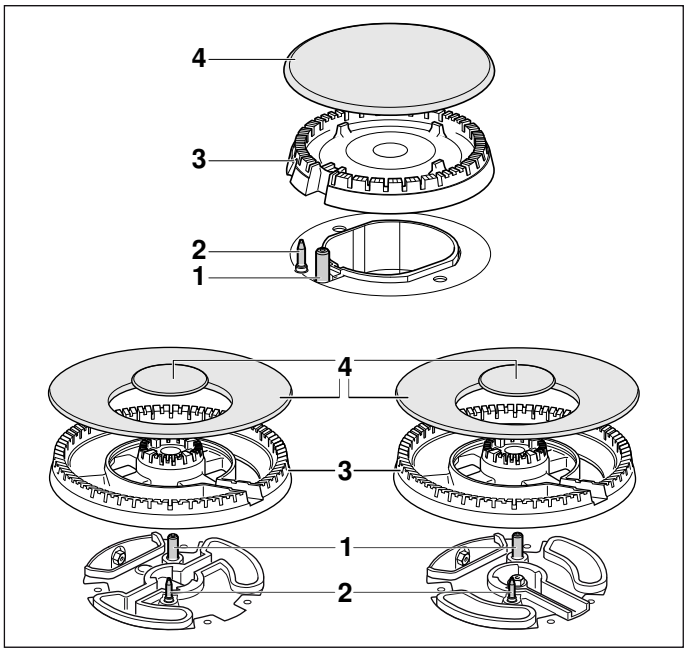


Максимальная мощность внутреннего пламени.



Минимальная мощность внутреннего пламени.

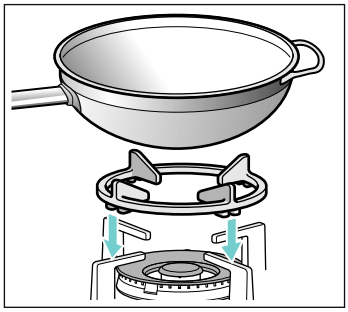
Чтобы варочная панель хорошо работала, следите за тем, чтобы решетки и все детали горелок были правильно установлены. Не меняйте местами крышки горелок.



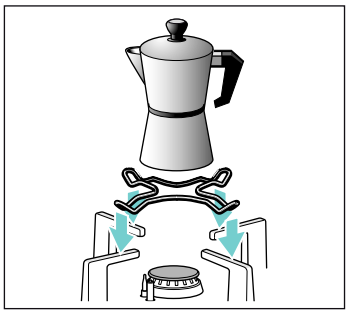

| Элементы | |
|---|---|
| 1 | Свеча поджига |
| 2 | Термоэлемент |
| 3 | Корпус горелки |
| 4 | Крышка горелки |

## Дополнительное оборудование

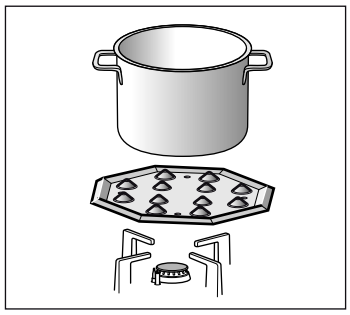
В зависимости от модели, в комплекте с варочной панелью может поставляться следующее дополнительное оборудование. Его можно также приобрести в нашем сервисном центре.



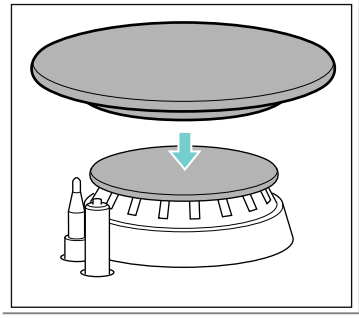
**Насадка Wok**
Только для использования посуды с выпуклым дном на горелках Wok.



**Насадка для кофеварки эспрессо**
Только для использования посуды с диаметром дна менее 12 см на самой маленькой горелке.



**Simmer Plate**
Данное приспособление предназначено для снижения температуры нагревания в режиме минимального нагрева.
Установите приспособление прямо на решетку рельефной стороной кверху. Никогда не ставьте его прямо на горелку конфорки. Поставьте посуду по центру приспособления.



**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**

| | |
|---|---|
| HEZ298107 | Насадка Wok: Чугунная решетка (4-5 kW) |
| HEZ298108 | Насадка Wok: чугун (горелка Mini-Wok) |
| HEZ298110 | Насадка Wok: Металлическая эмалированная решетка |
| HEZ298115 | Насадка для кофеварки эспрессо |
| HEZ298105 | Simmer Plate |
| 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.

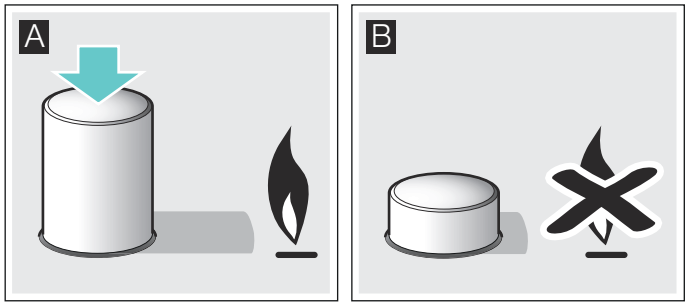
## Главный выключатель / Блокировка варочной панели (Main Switch)

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.

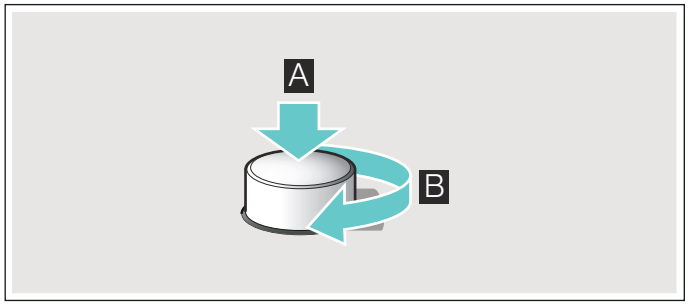
**Чтобы заблокировать варочную панель:**

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

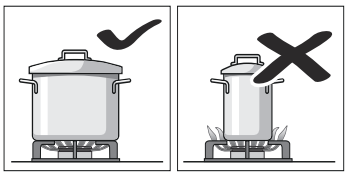
## Подходящая посуда

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

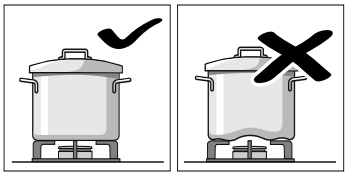
## Указания по использованию

**Указание:** Использование некоторых сковородок или кастрюль может обусловить незначительную временную деформацию варочной панели из высококачественной стали. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование прибора.

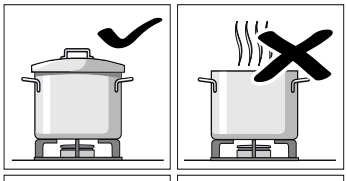
Следующие рекомендации помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды:



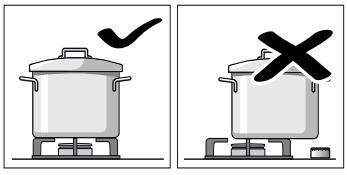
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.
Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках.
Пламя не должно касаться стенок посуды.



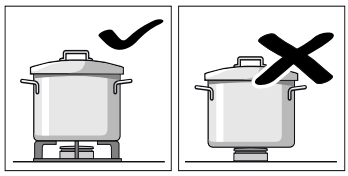
Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться.
Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.



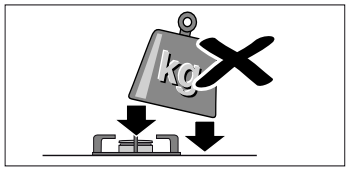
Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой. Часть энергии при этом расходуется зря.



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.

## Таблица рецептов

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

Время приготовления и ступень 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
- Ступень 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<br>Горелка | Общее время приго-товле-ния, мин | Этап 1 | | | Этап 2 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Супы, кремовые 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<br>Горелка | Общее время приго-товле-ния, мин | Этап 1 | | | Этап 2 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Супы, кремовые 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 |
| 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 |
| Двойная горелка Wok | 10-15 | * | 7 | 5-7 | * | 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 |
| Двойная 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<br>Горелка | 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 | | | |
| Двойная горелка Wok | 4-6 | * | 3 | 4-6 | | | |
| 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 |
| Двойная горелка Wok | 10-15 | * | 3 | 10-15 | | | |
| **Рыба** | | | | | | | |
| Хек по-римски | | | | | | | |
| Большая | 5-10 | * | 8 | 5-10 | | | |
| Горелка Mini-Wok | 5-10 | * | 9 | 2-4 | * | 7 | 3-6 |
| Двойная горелка Wok | 5-10 | * | 6 | 5-10 | | | |
| Запечённый лосось | | | | | | | |
| Большая | 5-10 | * | 7 | 2-4 | | 1 | 3-6 |
| Горелка Mini-Wok | 7-12 | * | 8 | 2-4 | | 1 | 5-8 |
| Двойная горелка Wok | 4-9 | * | 6 | 2-4 | | 1 | 2-5 |
| 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 | | | |

| Блюдо<br>Горелка | Общее время приготовления, мин | Этап 1 | | | Этап 2 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | |
| 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.)<br>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 | | | |
| Двойная горелка Wok | 9-14 | | 4 | 9-14 | | | |
| 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 |

| Блюдо<br>Горелка | Общее время приготовления, мин | Этап 1 | | | Этап 2 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Шоколад с молоком | | | | | | | |
| Экономичная | 10-14 | * | 1 | 10-14 | | | |
| Двойная горелка Wok | 12-16 | * | 1 | 12-16 | | | |
| 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 |
| Горелка Wok | 23-28 | | 9 | 8-10 | | 7 | 15-18 |
| Двойная горелка Wok | 22-27 | | 9 | 7-9 | | 7 | 15-18 |
| 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. Проникшая в прибор влага может повредить прибор.
- 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.

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.

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

# 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. |
| | 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. |
| 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. |

# 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**

9001124045
960803(D)