

# BOSCH

**RUS** Инструкция по эксплуатации



**PCD 345 D**  
**PCH 345 D**  
**PCX 345 E**  
**PKC 345 E**  
**PKT 345 E**

**BOSCH**

902125

Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за покупку и поздравляем с удачным выбором. Эта практичная и современная газовая варочная панель изготовлена из материалов высочайшего качества. Процесс производства варочной панели проходил под строжайшим контролем качества, панель подвергалась множеству чувствительнейших тестов для того, чтобы вы получили идеальное устройство для приготовления пищи. Для упрощения дела мы разбили эту инструкцию по эксплуатации на две части, первая из них посвящена непосредственно эксплуатации, вторая – монтажу варочной панели.

Для получения при эксплуатации панели оптимальных результатов, мы рекомендуем Вам внимательно прочитать эти простые инструкции и тщательно их соблюдать. Они содержат важную информацию не только по пользованию варочной панелью, но и по вопросам Вашей личной безопасности и технического обслуживания панели.

Для защиты при транспортировке наши изделия снабжены эффективной упаковкой. При этом мы ограничиваемся только самым необходимым минимумом. Весь упаковочный материал подвергается повторной переработке. Вы также можете внести свой вклад в защиту окружающей среды, отправив всю упаковку в ближайший мусорный контейнер, предназначенный специально для этих целей.

Использованное растительное масло Вы не должны просто сливать в раковину, так как это наносит вред окружающей среде. Храните его в закрытом сосуде, а затем сдайте на ближайший приемный пункт или выкиньте в бак для мусора. Хотя это и не идеальное решение проблемы, однако в конечном счете ваше масло окажется на находящейся под контролем компетентных органов мусорной свалке и не будет загрязнять воду (что положительно отразится на Вас и Ваших детях).

Перед утилизацией старой варочной панели приведите ее в неработоспособное состояние. После этого отправляйте ее в ближайший центр утилизации. Адреса соответствующих приемных пунктов Вы можете узнать в местных органах власти.

*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.*

*Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.*

## Содержание

Указания по технике безопасности .....	3
Ваша новая варочная панель .....	5
Газовые конфорки .....	6
Рекомендуемый диаметр посуды .....	7
Рекомендации по приготовлению пищи .....	8
Электрические конфорки .....	8
Электрические конфорки с 7-ступенчатым и 10-ступенчатым регулятором мощности .....	9
Рекомендации по конфоркам с 10-ступенчатым регулятором мощности .....	10
Стеклокерамический гриль .....	11
Таблица жаренья на сковороде .....	11
Указания по эксплуатации варочной панели: приготовление пищи .....	12
Стальные поверхности: чистка и уход .....	13
Стекланные поверхности: чистка и уход .....	14
Стеклокерамика: чистка и уход .....	15
Неисправности .....	16
Таблица «Характеристики конфорок» .....	18
Инструкция по монтажу .....	22

---

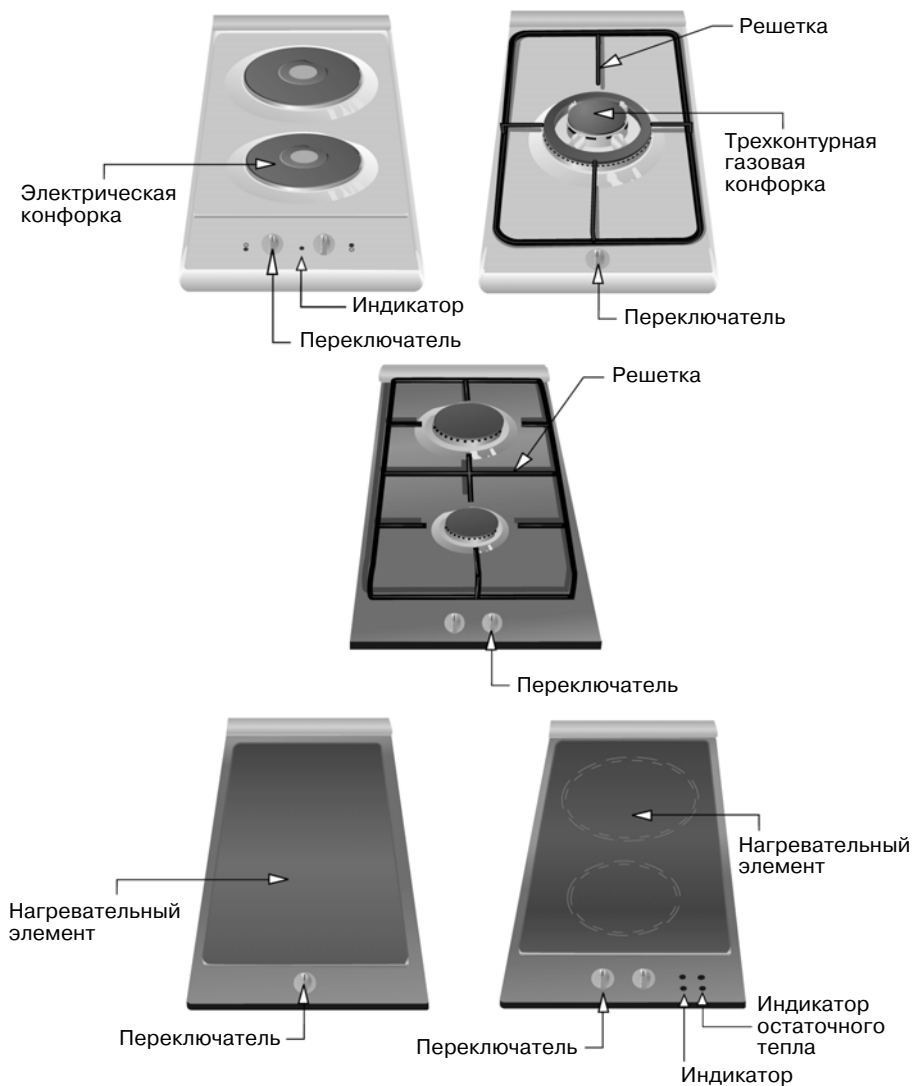
## Указания по технике безопасности

- ❑ Для успешного и безопасного пользования варочной панелью внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации.
- ❑ Установку и настройку варочной панели в соответствии с используемым типом газа должен проводить только специалист, имеющий на это официальное разрешение.
- ❑ Перед монтажом варочной панели проверьте соответствие всех размеров.
- ❑ Предлагаемые ниже инструкции действительны только для стран, символы которых указаны на панели. При настройке варочной панели следует соблюдать технические инструкции, принятые в данной стране.
- ❑ Варочную панель следует устанавливать в таком месте, где обеспечивается должный уровень вентиляции. (Общие положения по монтажу газовых приборов в жилых домах ВОО № 281, 24.11.93)
- ❑ Варочная панель не должна подвергаться действию сильных сквозняков, так как они могут задувать пламя конфорок.
- ❑ Варочная панель выходит с завода-изготовителя с настройками, указанными на типовой табличке. Если их нужно изменить, вызовите Сервисную службу.
- ❑ Не пытайтесь сами разобрать варочную панель. При необходимости вызовите Сервисную службу.
- ❑ Храните данную инструкцию по эксплуатации и монтажу, чтобы при необходимости передать ее вместе с варочной панелью последующему владельцу.
- ❑ Не эксплуатируйте поврежденную варочную панель.
- ❑ Во время эксплуатации поверхности варочной панели нагреваются. Будьте осторожны! Не подпускайте детей к работающей панели.
- ❑ Используйте варочную панель только для приготовления пищи, а не для обогрева помещения.
- ❑ При перегреве жиры и масло легко воспламеняются. Поэтому приготовление пищи с использованием жиров и масла – например, картофеля-фри – должно проходить под непрерывным контролем.

- ❑ Никогда не лейте воду на горящие жир или масло. **ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!** Накройте кастрюлю или сковороду, чтобы потушить огонь, и выключите варочную панель.
- ❑ В случае поломки отключите варочную панель от электросети и сети газоснабжения. Для ремонта вызовите нашу **Сервисную службу**.
- ❑ Не ставьте на конфорки посуду с неровным дном, она может случайно опрокинуться.
- ❑ Если газовый кран заклинило, не применяйте силу для его открывания. Немедленно вызовите **Сервисную службу**, чтобы она отремонтировала или заменила его.
- ❑ При эксплуатации варочной панели избегайте сквозняков и проливания холодных жидкостей, они могут вызвать появление трещин на стеклянной поверхности.
- ❑ Иллюстрации в данной инструкции служат для ориентировки.

**В случае, если данные инструкции не соблюдались, ответственность за возникшие неполадки и нанесенный ущерб несет не производитель плиты, а монтер.**

# Ваша новая варочная панель



Эти приборы можно комбинировать друг с другом или с обычными стеклокерамическими варочными панелями той же фирмы. Информацию Вы найдете в каталоге.

# Газовые конфорки

Рис. 1



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

Для того, чтобы зажечь конфорку, нажмите поворотный переключатель выбранной конфорки, поверните его влево в положение зажигания и удерживайте нажатым несколько секунд, пока конфорка не зажжется, а после этого отпустите. Затем установите желаемую величину пламени. Если конфорка не зажглась, повторите указанные действия.

Если Ваша варочная панель не снабжена системой автоматического поджига, поднесите к конфорке какой-либо источник огня (например, зажигалку, спичку и т.д.).

При загрязнении свечей зажигания автоматический поджиг не функционирует должным образом, поэтому их следует содержать в чистоте. Для чистки используйте небольшую щетку, при этом не прилагайте к свечам никаких усилий.

Если конфорки на Вашей варочной панели снабжены предохранительными клапанами, которые отключают подачу газа, когда пламя случайно гаснет, то для того, чтобы зажечь их, действуйте, как описано выше, но удерживайте поворотный переключатель в нажатом состоянии еще несколько секунд после того, как пламя зажжется. Если конфорка не зажигается, повторите все вышеуказанные действия, но в этот раз удерживайте переключатель нажатым на протяжении 10 секунд.

Для того, чтобы выключить конфорку, поверните поворотный переключатель вправо до положения «0».

Ваша современная варочная панель снабжена новейшими вентилями, позволяющими выбрать оптимальное положение между самым сильным и самым слабым пламенем.

В зависимости от модели Ваша варочная панель может иметь трехконтурную конфорку, которая идеальна для приготовления пазэли, китайских блюд и т.д.

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

При длительной и интенсивной эксплуатации варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция – например, открывание окна (при этом не должны создаваться сквозняки) или повышение мощности установленного механического вентиляционного устройства.

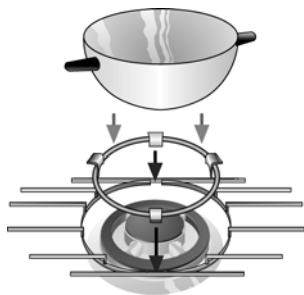
## Рекомендуемый диаметр посуды

В зависимости от модели.

Конфорка	Минимальный диаметр посуды	Максимальный диаметр посуды
Трехконтурная конфорка	22 см	
Конфорка повышенной мощности	22 см	26 см
Вспомогательная конфорка	12 см	14 см
Электрические конфорки	14 см	18 см

### Дополнительная решетка:

Рис. 2



В зависимости от модели Ваша варочная панель может иметь дополнительную решетку. Эта решетка необходима при пользовании трехконтурной конфоркой для кастрюль диаметром более 26 см, сковород, кастрюль из жаропрочного материала и всех видов посуды с вогнутым дном (например, «WOK»), рис. 2.

Если Ваша варочная панель не имеет дополнительной решетки, то Вы можете купить ее в Сервисном центре, номер по каталогу 363300.

Решетка для кофейника: в зависимости от модели Ваша варочная панель может быть укомплектована решеткой для кофейника, которая применяется на вспомогательной горелке (для посуды диаметром менее 10 см). Если это не так, то Вы можете купить эту решетку для кофейника в Сервисном центре, номер по каталогу 184200.

Изготовитель не несет никакой ответственности, если Вы не пользовались дополнительными решетками или использовали их неправильно.



## Рекомендации по приготовлению пищи

Эти рекомендации являются лишь ориентировочными.

	Высокий уровень нагрева	Средний уровень нагрева	Низкий уровень нагрева
<b>Трехконтурная конфорка</b>	Варка, кипячение, жаренье, обжаривание, паэлья, азиатские блюда («Wok»)	Разогревание и поддержание в теплом виде уже приготовленных блюд	
<b>Конфорка повышенной мощности</b>	Эскалоп, бифштекс, омлет, жарение во фритюре, свежие овощи, айнтопф, макаронные блюда	Рис, бешамель, рагу	Приготовление на пару: рыба, овощи
		Разогревание и поддержание в теплом виде уже приготовленных блюд, варка чувствительных блюд	
<b>Вспомогательная конфорка</b>	Блюда из тушеного мяса, рисовая запеканка, карамель, жженный сахар	Размораживание продуктов и медленнная варка: бобы, фрукты, замороженные продукты	Растапливание: масло, шоколад, желатин

## Электрические конфорки

Перед первым использованием электрическими конфорками следует в течение 5 минут разогреть их на максимальной мощности безо всякой посуды. Обычно при этом появляется дым и запах. При дальнейшей эксплуатации варочной панели они исчезают самостоятельно. За исключением этого первого случая никогда не включайте 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, аккумулированного поверхностью конфорки.

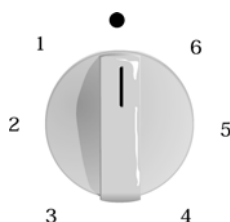
Используйте посуду с толстым, совершенно ровным дном диаметром примерно равным диаметру конфорки, но ни в коем случае не меньшим.

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

---

## Электрические конфорки с 7-ступенчатым регулятором мощности

Рис. 4



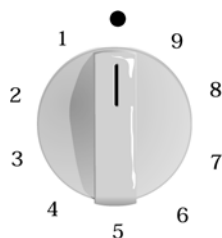
Эта конфорка управляется 7-ступенчатым регулятором мощности (рис. 4):

- Положения 1 и 2: разогрев.
- Положения 3 и 4: сильный нагрев и варка.
- Положения 5 и 6: приготовление во фритюре.

---

## Электрические конфорки с регулятором мощности на 10 положений

Рис. 3



Эти конфорки управляются позволяющим экономить электроэнергию регулятором мощности, с помощью которого Вы можете установить любую мощность в зависимости от приготавливаемого блюда (рис. 3).

Установите регулятор в соответствующее положение с учетом способа приготовления продуктов, их количества и данных нижеследующей таблицы. При этом загорится соответствующий индикатор. Для выключения конфорки поверните регулятор в положение «0». Индикатор погаснет.

## Рекомендации

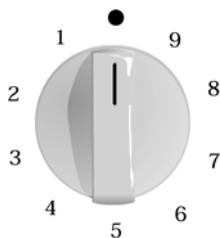
	ПОЛОЖЕНИЕ РЕГУЛЯТОРА
<b>Растапливание:</b> масло, шоколад, желатин	1-2
<b>Варка:</b> рис, бешамель, рагу	2-3
<b>Варка:</b> картофель, макаронные изделия, овощи	4-5
<b>Приготовление тушеных блюд:</b> тушеное мясо, рулеты	4-5
<b>Приготовление на пару:</b> рыба	5
<b>Поддержание в теплом состоянии готовых блюд</b>	2-3-4-5
<b>Жарение:</b> эскалопы, бифштексы, омлеты	6-7-8
<b>Обжаривание</b>	9

### Более высокие уровни мощности необходимы для:

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

## Электрические конфорки с 10-ступенчатым регулятором мощности

Рис. 5



Эти конфорки управляются регулятором мощности, с помощью которого Вы можете установить любую мощность в зависимости от приготавливаемого блюда (рис. 5).

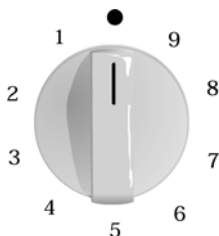
Установите регулятор в соответствующее положение с учетом способа приготовления продуктов, их количества и данных таблицы жаренья на сковороде. При этом загорится соответствующий индикатор.

Для выключения конфорки поверните регулятор в положение «0». Индикатор погаснет.

Индикатор остаточного тепла загорается для того, чтобы указать, что выключенная конфорка все еще горячая. Остаточное тепло можно использовать для экономии электроэнергии. Индикатор остаточного тепла гаснет после охлаждения конфорки.

## Стеклокерамический гриль

Рис. 6



Эти конфорки управляются регулятором мощности, с помощью которого Вы можете установить любую мощность в зависимости от приготавливаемого блюда (рис. 3). На этих конфорках Вы можете жарить продукты в сковороде или варить в кастрюле.

1 = минимальная мощность.

9 = максимальная мощность.

Установите регулятор в соответствующее положение с учетом способа приготовления продуктов, их количества и данных нижеследующей таблицы. При этом загорится соответствующий индикатор. Для выключения конфорки поверните регулятор в положение «0». Индикатор погаснет. Индикатор остаточного тепла загорается для того, чтобы указать, что выключенная конфорка все еще горячая.

## Таблица жаренья на сковороде

	ПОЛОЖЕНИЕ РЕГУЛЯТОРА
Подогревание	1-2
Сосиски, рыба	3-5
Продукты в маринаде	6
Филе, котлеты, рыба	7-9

Для переворачивания продукта не используйте металлические скребки.

Эти приборы могут использоваться в качестве обычных электрических плит.

# Указания по эксплуатации варочной панели: приготовление пищи

## НЕЛЬЗЯ



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



Не готовьте пищу в посуде без крышки или с неплотно закрытой крышкой. Таким образом Вы неэкономно расходуете энергию.



Не пользуйтесь посудой с неровным дном. Это увеличивает время приготовления пищи и потребление энергии.



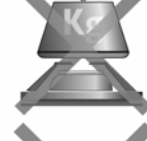
Не следует готовить на Вашей варочной панели блюда в алюминиевой фольге или в пластмассовых контейнерах. Эти материалы расплавляются. Не размещайте посуду на краю конфорки. Посуда может опрокинуться.



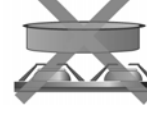
Не размещайте кастрюли с широким основанием на ближайших к переключателям конфоркам. Они могут задевать переключатели или вызывать повышение температуры в области переключателей, что, в свою очередь, может привести к неполадкам в работе прибора. Не устанавливайте посуду непосредственно на конфорку.



Не размещайте на панели слишком тяжелые предметы и тяжелую посуду. Избегайте ударов о панель тяжелых предметов.



Не используйте две газовых или электрических конфорки для одной сковороды или кастрюли. Не нагревайте в течение долгого времени на большой мощности противни, глиняную посуду и т.д.



## МОЖНО

Для каждой конфорки используйте **посуду** соответствующих размеров. Это поможет избежать перерасхода газа и позволит избежать появления на посуде матовых пятен.



Всегда используйте **крышки**.



Используйте кастрюли и сковороды только с **ровным и толстым дном**.

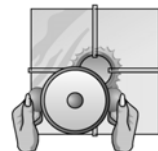
Всегда размещайте посуду **по центру** конфорки.



Всегда устанавливайте посуду **на решетку**. Убедитесь, что металлические **решетки и крышки горелок** установлены правильно, прежде чем пользоваться ими.



Соблюдайте **осторожность** при размещении посуды на варочной панели.



Ставьте на одну конфорку только одну сковороду или кастрюлю. При пользовании трехконфорной газовой конфоркой используйте дополнительную решетку.



# Стальные поверхности: чистка и уход

## НЕЛЬЗЯ



Для удаления с поверхности варочной панели, решеток, газовых и электрических конфорок приставших остатков пищи **не пользуйтесь абразивными средствами**, острыми предметами, стальными щетками, ножами и т.д. Если Ваша плита имеет стеклянную или алюминиевую панель, не пользуйтесь ножами, скребками и тому подобными принадлежностями для чистки места ее соединения с металлическими деталями.

**Не используйте** для чистки варочной панели **паороочистители**, Вы можете повредить Вашу варочную панель.



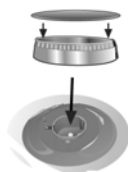
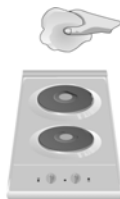
Сразу же **удаляйте** попавшие на поверхность варочной панели **кислотосодержащие жидкости** (лимонный сок, уксус и т.д.). **Не допускайте попадания соли** на поверхность электрических конфорок.

## МОЖНО

Когда варочная панель остыла, то чистите ее **губкой, мылом и водой**. Чтобы избежать ненужных сложностей при чистке, сразу же удаляйте вылившиеся на поверхность варочной панели жидкости.

Необходимо поддерживать чистоту газовых горелок и решеток и **регулярно их чистить**. Для этого погрузите их в мыльный раствор и потрите металлической щеткой. Таким образом Вы избежите забивания отверстий и прорезей деталей конфорок грязью, и горелки будут давать идеальное ровное пламя. После увлажнения всегда вытирайте насухо крышки горелок и решетки.

После чистки и сушки деталей горелки **проследите**, чтобы крышка горелки была правильно установлена на распределитель пламени.



Если в результате длительной эксплуатации панели покрытие электрических конфорок стерлось, смажьте его несколькими каплями растительного масла или одного из имеющихся в продаже средств для ухода за панелью.

С течением времени в результате воздействия высоких температур крышка трехконфорочной конфорки и отдельные детали из нержавеющей стали (кольца конфорки, поддон для стекания жира, контуры горелок и т.д.) обесцвечиваются. Это **нормально**. После каждого пользования варочной панелью чистите их средствами для чистки изделий из нержавеющей стали.

После чистки решеток их нужно хорошо высушить, прежде чем снова использовать. Наличие капель воды на решетках во время приготовления пищи может привести к повреждению эмалевых поверхностей.

Если решетки Вашей варочной панели снабжены резиновыми подкладками, то будьте осторожны при чистке этих решеток, так как подкладки могут оторваться. В этом случае решетки окажутся незащищенными и смогут поцарапать поверхность варочной панели. Средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали не должны попадать на элементы управления, могут стереться обозначения.

# Стекланные поверхности: чистка и уход

## НЕЛЬЗЯ

Не используйте порошкообразные чистящие средства, аэрозоли для чистки духовки и тряпки из грубой ткани. Они могут вызвать появление царапин на стеклянной поверхности.

Для удаления с поверхности варочной панели прилипших остатков пищи не следует использовать абразивные средства и острые предметы – такие, как металлические губки или ножи. Для чистки места соединения стеклянной поверхности с облицовкой горелок или металлическими панелями не следует использовать ножи, скребки и тому подобные принадлежности.

Не передвигайте посуду по стеклянной поверхности варочной панели. Вы можете ее поцарапать. Не роняйте на нее тяжелые или острые предметы.

Избегайте ударов по краям варочной панели. Частицы песка, например, с овощей, могут поцарапать стеклянную поверхность варочной панели.



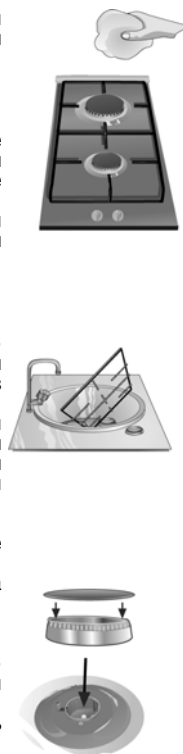
## МОЖНО

Для чистки стеклянной поверхности используйте только губку и мыло, и только после охлаждения прибора.

Чистите остывшую поверхность нагревательных элементов после каждого пользования конфоркой. Если этого не сделать, то даже небольшое количество грязи сгорит при повторном включении конфорки.

Необходимо поддерживать чистоту газовых горелок и решеток и **регулярно их чистить**. Для этого погрузите их в мыльный раствор и потрите неметаллической щеткой. Таким образом Вы избежите забивания отверстий и прорезей деталей конфорок грязью, и горелки будут давать идеальное ровное пламя.

После увлажнения всегда вытирайте насухо крышки горелок и решетки. После чистки и сушки деталей горелки **проследите**, чтобы крышка горелки была правильно установлена на распределитель пламени.



С течением времени в результате воздействия высоких температур крышка трехконфорочной конфорки и отдельные детали из нержавеющей стали (кольца конфорок, поддон для стекания жира, контуры горелок и т.д.) обесцвечиваются. Это нормально. После каждого пользования варочной панелью чистите их средствами для чистки изделий из нержавеющей стали.

Если решетки Вашей варочной панели снабжены резиновыми подкладками, то будьте осторожны при чистке этих решеток, так как подкладки могут оторваться. В этом случае решетки окажутся незащищенными и смогут поцарапать поверхность варочной панели. После чистки решеток их нужно хорошо высушить, прежде чем снова использовать. Наличие капель воды на решетках во время приготовления пищи может привести к повреждению эмалевых поверхностей.

# Стеклокерамика: чистка и уход

## НЕЛЬЗЯ



Не используйте порошкообразные чистящие средства, аэрозоли для чистки духовок и тряпки из грубой ткани. Они могут вызвать появление царапин на стеклянной поверхности.

Для удаления с поверхности варочной панели прилипших остатков пищи не следует использовать абразивные средства и острые предметы – такие, как металлические губки или ножи.



Не передвигайте посуду по стеклянной поверхности варочной панели. Вы можете ее поцарапать. Не роняйте на нее тяжелые или острые предметы.



Избегайте ударов по краям варочной панели. Частицы песка, например, с овощей, могут поцарапать стеклянную поверхность варочной панели.

Следует сразу же удалить со стеклокерамической поверхности расплавленный сахар и продукты или жидкости с высоким содержанием сахара.

## МОЖНО

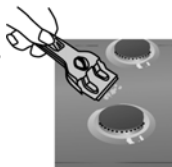
Для чистки стеклокерамики используйте только губку и мыло, и только после охлаждения прибора.

Чистите остывшую поверхность нагревательных элементов после каждого пользования конфоркой. Если этого не сделать, то даже небольшое количество грязи сгорит при повторном включении конфорки.



Используйте для чистки стеклокерамической поверхности скребок для чистки стекла. Его лезвие должно все время быть расположено под острым углом к поверхности варочной панели. Постарайтесь не задевать скребком облицовку горелки.

Для чистки мы рекомендуем средство «Vitro Cien». Благодаря высокому содержанию силикона оно образует пленку на поверхности панели и очень легко удаляется. Очень важно регулярно проводить мероприятия по чистке и уходу за стеклокерамической поверхностью.



С течением времени в результате воздействия высоких температур крышка трехконфорочной конфорки и отдельные детали из нержавеющей стали (кольца конфорок, поддон для стекания жира, контуры горелок и т.д.) обесцвечиваются. Это нормально. После каждого пользования варочной панелью чистите их средствами для чистки изделий из нержавеющей стали.

Если решетки Вашей варочной панели снабжены резиновыми подкладками, то будьте осторожны при чистке этих решеток, так как подкладки могут оторваться. В этом случае решетки окажутся незащищенными и смогут поцарапать поверхность варочной панели.

### **ВНИМАНИЕ! ЧИСТКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОГО ГРИЛЯ**

Если Вы готовите пищу непосредственно на поверхности гриля, не чистите эту поверхность токсичными веществами.

Мы рекомендуем использовать чистящие средства, не содержащие «порошков» и абразивных веществ. Для удаления пригоревших остатков пищи используйте скребок для чистки стекла.

*Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.*



# Неисправности

Не всегда нужно вызывать Сервисную службу. Во многих случаях Вы можете самостоятельно устранить возникшую неисправность. Нижеприведенная таблица содержит полезную информацию, которая поможет Вам в этом.

## Важное указание

Работы по ремонту газовых и электрических приборов могут проводить только квалифицированные специалисты нашего Сервисного центра.

Что делать, если...	Возможная причина неисправности	Способ устранения неисправности
... на плиту не подается электропитание?	Неисправный плавкий предохранитель.	Проверьте плавкий предохранитель в коробке для предохранителей и замените его, если он перегорел.
	Сработало устройство защитного отключения.	Проверьте, не сработало ли устройство защитного отключения.
... не работает электроподжиг?	Возможно попадание остатков пищи или чистящего средства между свечой зажигания и горелкой.	Крышку горелки и свечи следует тщательно почистить.
	Влажная конфорка.	Следует тщательно почистить пространство между свечой и горелкой.
	Крышка горелки установлена неправильно.	Проверьте, правильно ли установлена крышка горелки.
... пламя в конфорке неравномерное?	Различные детали горелки установлены неправильно.	Установите правильно детали горелки.
	Загрязнились отверстия в горелках, через которые выходит газ.	Очистите отверстия в горелках, через которые выходит газ.
... 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 пустым.	Замените пустой газовый баллон на полный.

<b>Что делать, если...</b>	<b>Возможная причина неисправности</b>	<b>Способ устранения неисправности</b>
... на кухне чувствуется запах газа?	Открыт один из газовых кранов.	Проверьте все газовые краны.
	Возможна утечка в месте подключения к газовому баллону.	Убедитесь, что подключение выполнено правильно.
... предохранительные клапаны горелки не работают?	Поворотная ручка недостаточно долго находилась в нажатом состоянии.	При зажигании горелки удерживайте поворотную ручку в нажатом состоянии на протяжении нескольких секунд.
	Загрязнились отверстия в горелке, через которые выходит газ.	Очистите отверстия в горелке, через которые выходит газ.

Если Вы вызываете нашу Сервисную службу, сообщите, пожалуйста, следующую информацию:

E-NR

FD

Эту информацию можно найти на табличке с техническими характеристиками, которая прикреплена на Вашей варочной панели снизу.

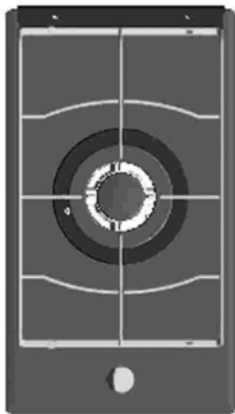
**ТАБЛИЦА. ХАРАКТЕРИСТИКИ КОНФОРОК**

Плита должна эксплуатироваться с тем типом газа, который указан на табличке с техническими характеристиками			Тип газа	G-30 Бутан	G-31 Пропан	G-20 Природный газ
Рабочее давление			мбар	29	37	18
Конфорка повышенной мощности	Маркировка инжектора			85	85	115
	Тепловая мощность на входе	Номин. значение	кВт	3	3	3
		Понижен. значение		≤0,6	≤0,6	≤0,5
	Расход газа при температуре 15°C и давлении 1,013 мбар		м <sup>3</sup> /час	–	–	0,286
			г/час	218	214	–
Вспомогательная конфорка	Маркировка инжектора			50	50	72
	Тепловая мощность на входе	Номин. значение	кВт	1	1	1
		Понижен. значение		≤0,33	≤0,33	≤0,33
	Расход газа при температуре 15°C и давлении 1,013 мбар		м <sup>3</sup> /час	–	–	0,095
г/час			73	71	–	
Трехконтурная конфорка	Маркировка инжектора			97	97	135
	Тепловая мощность на входе	Номин. значение	кВт	3,6	3,6	3,6
		Понижен. значение		≤1,26	≤1,26	≤1,26
	Расход газа при температуре 15°C и давлении 1,013 мбар		м <sup>3</sup> /час	–	–	0,343
г/час			261	257	–	



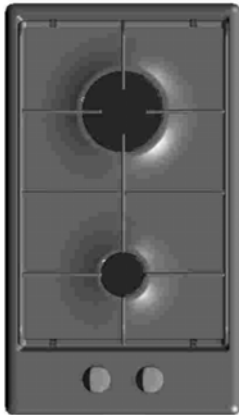
<b>E-Nr</b> / <b>FD</b> /			
03 Type HSE-3FDW130			
0,6 W 230 V ~ 50 Hz		M(g/h) G-30 261 G-31 257	V(m <sup>3</sup> /h) G-20 0.343
Cat.	AT/DK/FI/SE I2H	BE/FR II2E+3+	DE/LU I2E
p(mbar)	20	20/25-28-30/37	20
Cat.	ES II2H3+	GB/GR/IE II2H3+	IT/PT II2H3+
p(mbar)	18-28/37	20-28/37	20-30/37
I <sub>Qn</sub> 3.60 kW(Ha)			<b>CE</b> 0099
ES			
PT		FR/BE	
DE		GB	
P		IT	

<b>E-Nr</b> / <b>FD</b> /			
03 Type HSE-3FDW110			
0,6 W 230 V ~ 50 Hz		M(g/h) G-30 261 G-31 257	V(m <sup>3</sup> /h) G-20 0.343
Cat.	ES II2H3+	BE/FR II2E+3+	GB/GR/IE II2H3+
p(mbar)	18-28/37	20/25-28-30/37	20-28/37
			20-30/37 20
I <sub>Qn</sub> 3.60 kW(Ha)			<b>CE</b> 0099
ES			
PT		FR/BE	
DE		GB	
P		IT	



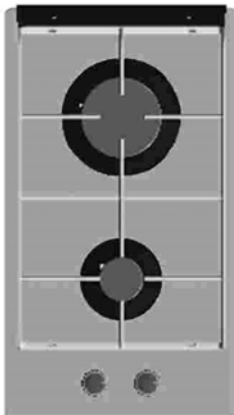
<b>E-Nr</b> / <b>FD</b> /			
03 Type HSE-3TFW130			
0,6 W 230 V ~ 50 Hz		M(g/h) G-30 261 G-31 257	V(m <sup>3</sup> /h) G-20 0.343
Cat.	AT/DK/FI/SE I2H	BE/FR II2E+3+	DE/LU I2E
p(mbar)	20	20/25-28-30/37	20
Cat.	ES II2H3+	GB/GR/IE II2H3+	IT/PT II2H3+
p(mbar)	18-28/37	20-28/37	20-30/37
I <sub>Qn</sub> 3.60 kW(Ha)			<b>CE</b> 0099
ES			
PT		FR/BE	
DE		GB	
P		IT	

<b>E-Nr</b> / <b>FD</b> /			
03 Type HSE-3TFW110			
0,6 W 230 V ~ 50 Hz		M(g/h) G-30 261 G-31 257	V(m <sup>3</sup> /h) G-20 0.343
Cat.	ES II2H3+	BE/FR II2E+3+	GB/GR/IE II2H3+
p(mbar)	18-28/37	20/25-28-30/37	20-28/37
			20-30/37 20
I <sub>Qn</sub> 3.60 kW(Ha)			<b>CE</b> 0099
ES			
PT		FR/BE	
DE		GB	
P		IT	



<b>E-Nr</b> /		<b>FD</b> /	
03 Type HSE-3FD2030			
0,6 W 230 V ~ 50 Hz		M(g/h) G-30 291 G-31 285	V(m <sup>3</sup> /h) G-20 0.381
Cat.	AT/DK/FI/SE I2H	BE/FR II2E+3+	DE/LU I2E
p(mbar)	20	20/25-28-30/37	20
Cat.	ES II2H3+	GB/GR/E II2H3+	IT/PT II2H3+
p(mbar)	18-28/37	20-28/37	20-30/37
I <sub>On</sub> 4.00 kW(Ha)			<b>CE</b> 0099
ES		FR/BE	
PT		GB	
DE		IT	
P			

<b>E-Nr</b> /		<b>FD</b> /	
03 Type HSE-3FD2010			
0,6 W 230 V ~ 50 Hz		M(g/h) G-30 291 G-31 285	V(m <sup>3</sup> /h) G-20 0.381
Cat.	ES II2H3+	BE/FR II2E+3+	GB/GR/E II2H3+
p(mbar)	18-28/37	20/25-28-30/37	20-28/37
			20-30/37 20
I <sub>On</sub> 4.00 kW(Ha)			<b>CE</b> 0099
ES		FR/BE	
PT		GB	
DE		IT	
P			



<b>E-Nr</b> /		<b>FD</b> /	
03 Type HSE-3TF2030			
0,6 W 230 V ~ 50 Hz		M(g/h) G-30 291 G-31 285	V(m <sup>3</sup> /h) G-20 0.381
Cat.	AT/DK/FI/SE I2H	BE/FR II2E+3+	DE/LU I2E
p(mbar)	20	20/25-28-30/37	20
Cat.	ES II2H3+	GB/GR/E II2H3+	IT/PT II2H3+
p(mbar)	18-28/37	20-28/37	20-30/37
I <sub>On</sub> 4.00 kW(Ha)			<b>CE</b> 0099
ES		FR/BE	
PT		GB	
DE		IT	
P			

<b>E-Nr</b> /		<b>FD</b> /	
03 Type HSE-3TF2010			
0,6 W 230 V ~ 50 Hz		M(g/h) G-30 291 G-31 285	V(m <sup>3</sup> /h) G-20 0.381
Cat.	ES II2H3+	BE/FR II2E+3+	GB/GR/E II2H3+
p(mbar)	18-28/37	20/25-28-30/37	20-28/37
			20-30/37 20
I <sub>On</sub> 4.00 kW(Ha)			<b>CE</b> 0099
ES		FR/BE	
PT		GB	
DE		IT	
P			



E-Nr /	FD /
230 V~	50 Hz 1500 W
03 Type HSE-3TFP100	CE 0099



E-Nr /	FD /
230 V~	50 Hz 2500 W
03 Type HSE-3TFQ100	CE 0099



E-Nr /	FD /
230 V~	50 Hz 2900 W
03 Type HSE-3TFV200	CE 0099

---

# Инструкция по монтажу

---

## Указания для монтера

Все работы по установке, настройке и переоборудованию на другой тип газа должны выполняться **квалифицированным персоналом** нашей **Сервисной службы** в соответствии с последними инструкциями и нормативами местной газоснабжающей компании.

**ВАЖНО! Перед проведением любой работы следует отключить газо- и энергоснабжение варочной панели.**

Перед подключением газа убедитесь, что панель оборудована в соответствии с подаваемым типом газа. Наши варочные панели поступают с завода отрегулированные на работу с тем типом газа, который указан на табличке с техническими характеристиками.

Следует устанавливать панель в таком месте, где обеспечивается **должный уровень вентиляции**. Продукты сгорания должны выводиться за пределы помещения.

Перед началом работ по установке проверьте размеры варочной панели, по которым должен быть сделан вырез в столешнице.

Панели столешницы, которые располагаются в непосредственной близости от варочной панели, должны быть сделаны из негорючих материалов. Как многослойное покрытие столешницы, так и клей, его фиксирующий, должны быть теплостойкими. В противном случае возможно повреждение столешницы.

Электропровода не должны касаться тех участков варочной панели, которые нагреваются. Кабель электропитания должен быть закреплен на кухонной мебели во избежание контакта с горячими деталями духовки или варочной панели.

Все электроприборы должны быть обязательно **заземлены**.

При монтаже варочной панели будьте осторожны, предохраняйте прибор от ударов.

**В случае, если данные инструкции не соблюдены, ответственность за возникшие неполадки и нанесенный ущерб несет не производитель варочной панели, а монтер.**

---

## Установка варочной панели в столешницу

При установке в столешницу данная варочная панель в соответствии с нормами для газового оборудования EN-301 относится к классу 3, а в соответствии с нормами для электроаппаратуры EN 60.335-2-64 относится к классу «Х». Это означает, что между боковыми стенками кухонного стола и встроенным прибором должно оставаться некоторое свободное пространство.

### Размеры при встраивании

**1** – Минимальные расстояния (мм). Сделайте вырез в столешнице в соответствии с заданными размерами. Рис. 1.

Если под варочной панелью не устанавливается духовка, мы рекомендуем Вам установить под панелью перегородку, чтобы перекрыть доступ к нижней стороне варочной панели.

При установке варочной панели над духовкой убедитесь, что духовка достаточно хорошо вентилируется, и проверьте размеры духовки, которые указаны в прилагаемой к ней инструкции по монтажу.

Вставьте варочную панель в вырез в столешнице.

**2** – Древесные волокна, которые используются при изготовлении столешниц, при намокании быстро набухают. Поэтому мы рекомендуем Вам нанести на поверхность выреза специальный клей, защищающий эту поверхность от пара или конденсирующейся влаги, которая может появляться с нижней стороны столешницы.

В зависимости от модели может оказаться, что варочная панель поступила к Вам с уже установленными на заводе зажимами и уплотнением (нижний край плиты). В этом случае их ни в коем случае не следует удалять. Уплотнение гарантирует герметизацию столешницы и позволяет избежать протечек жидкости.

Если зажимы и уплотнение не были установлены на заводе, снимите решетки для кастрюль, крышки газовых горелок и диффузоры варочной панели и переверните панель верхней стороной вниз. Теперь установите поставляемое вместе с панелью самоклеющееся уплотнение по нижнему краю варочной панели (рис. 2а). Достаньте зажимы из прилагаемого пакетика с принадлежностями и установите их в специальные боковые отверстия. Рис. 2b и 2c.

Уплотнение следует подогнать по краям так, чтобы оно выступало примерно на 3 мм.



**3** – Нажмите на варочную панель одновременно по всему верхнему периметру таким образом, чтобы она прочно встала в отверстия выреза. Рис. 3.

Демонтаж варочной панели можно осуществить путем простого выталкивания ее из выреза в верхнем направлении (с зажимами типа 2b). Если Ваша панель имеет зажимы такого типа, как показано на рис. 2c, то при демонтаже следует нажать на них отверткой (рис. 2d).

**4** – На конце трубы для подачи газа в варочную панель имеется колено с резьбовым соединением размером 1/2". Рис. 4.

Это колено позволяет осуществить:

- жесткое соединение. Вместе с панелью поставляются медная труба, гайка и уплотнительная прокладка.

- соединение посредством гибкой металлической трубки. В этом случае не допускайте соприкосновения гибкой металлической трубки с подвижными деталями кухонного рабочего стола, в котором устанавливается панель (например, с выдвигаемыми ящиками). Избегайте также пропускания трубки через участки, где она может быть зажата.

При пользовании этой варочной панелью во Франции установленное на заводе колено следует снять и заменить его на колено из пакетика с принадлежностями, не забыв при этом установить уплотнительную прокладку. Рис. 4а.

**Убедитесь, что все соединения герметичны, и утечек газа нет.**

**Производитель варочной панели не несет никакой ответственности за утечку газа в соединениях, установленных монтером.**

**5** – Проверьте напряжение и общую выходную мощность на табличке с техническими характеристиками. **Варочная панель обязательно должна быть заземлена.**

Следует убедиться, что электрическое подключение было осуществлено в соответствии с официальными инструкциями данной страны. Кроме того, следует строго выполнять все требования местной энергоснабжающей компании.

Для соблюдения требований техники безопасности монтер должен установить выключатель, который отключает все контакты с обеспечением в выключенном состоянии расстояния между контактами не менее 3 мм. Этого не требуется, если подключение осуществляется посредством вставки вилки в розетку – при условии, что розетка легко доступна.

Варочную панель, которая снабжена вилкой, следует подключать только к должным образом заземленной розетке.

Варочная панель относится к устройствам типа «У». Это значит, что пользователь НЕ МОЖЕТ САМОСТОЯТЕЛЬНО ЗАМЕНЯТЬ КАБЕЛЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ. Это может сделать только квалифицированный специалист Сервисной службы. При этом следует обратить внимание на поперечное сечение и тип кабеля.

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

Варочные панели с ручками управления поставляются как снабженные кабелем электропитания с вилкой, так и без него.

Типы электрических проводов:

Газовая варочная панель: 3 x 0,75 мм<sup>2</sup>

Электрическая панель: 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>

**6** – Для завершения процесса монтажа Вам следует установить на соответствующие горелки диффузоры и крышки горелок. Также Вам следует правильно установить на место металлические решетки. Рис. 5.

Состоящие из модулей панели могут соединяться с данной варочной панелью через соединительную деталь NEZ34VLA (рис. 1а). При соединении керамической панели с данной варочной панелью следует использовать соединительную деталь NEZ34VLB. Эти соединительные детали можно получить в нашей Сервисной службе.

---

## Переоборудование на другой вид газа

Все работы по установке, настройке и переоборудованию на другой тип газа должны выполняться **квалифицированным персоналом** нашей **Сервисной службы** в соответствии с последними инструкциями и нормативами местной газоснабжающей компании.

**ВАЖНО! Перед проведением любой работы следует отключить газо- и энергоснабжение варочной панели.**

С учетом действующих в Вашей стране нормативов варочную панель можно переоборудовать для работы с другими типами газа (см. типовую табличку).

Для этого нужно выполнить следующие действия:

#### **А) Замена форсунок в горелках варочной панели**

1. Снимите решетки, крышки и корпуса конфорок.
2. Замените форсунки с помощью торцевого гаечного ключа на 7 мм. Убедитесь, что они затянуты достаточно хорошо, чтобы обеспечить герметичность. Рис. 6.

В этих конфорках нет необходимости корректировать первичный люфт.

#### **В) Регулировка положения минимального пламени в горелках варочной панели**

1. Установите переключатель конфорки в минимальное положение.
2. Удалите ручки переключателей газовых конфорок. Рис. 7.
3. Снимите герметичные уплотнительные прокладки.

– Если Ваша панель снабжена наружными пластиковыми прокладками, снимите их, вставив отвертку в отверстие в центре прокладки и действуя ей, как рычагом. Рис. 8.

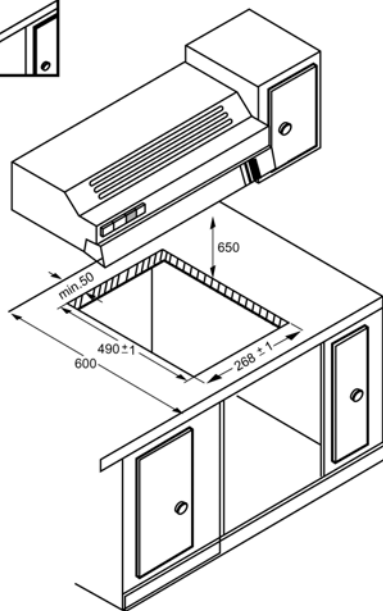
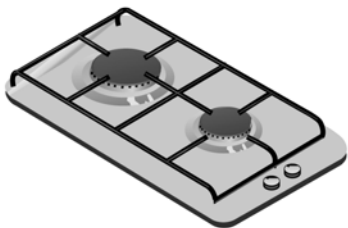
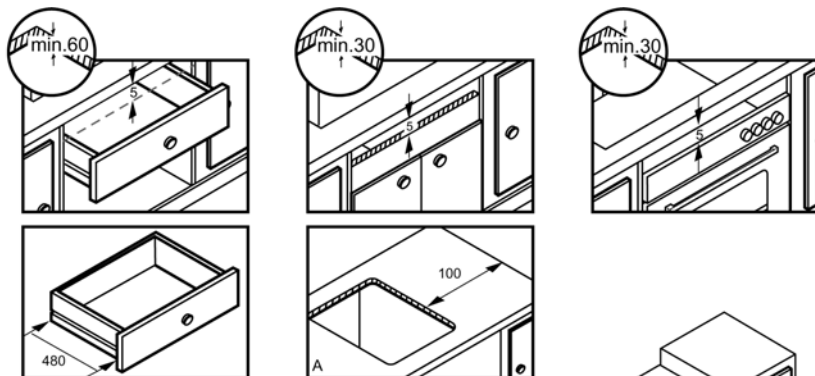
– После удаления наружных пластиковых прокладок становятся видны внутренние резиновые прокладки. Достаточно нажать на резиновую прокладку кончиком отвертки, чтобы открылся доступ к винту, регулирующему подачу газа.

#### **Никогда не снимайте внутренний зажим.**

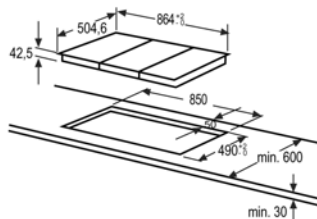
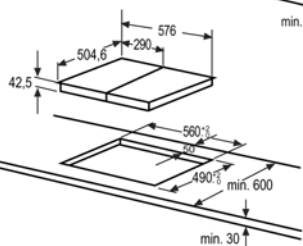
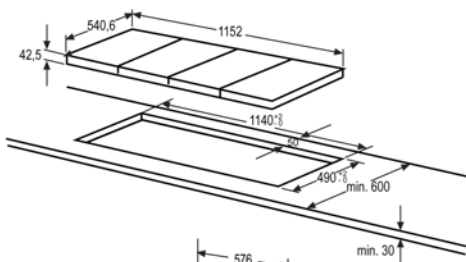
4. С помощью этого винта отрегулируйте подачу газа следующим образом:
  - Для пропана и бутана: винт должен быть полностью завернут.
  - Для природного газа: поворачивайте винт влево до тех пор, пока не будет достигнута точная подача газа, когда при быстром переключении с максимального уровня на минимальный пламя не гаснет и не дает «обратной вспышки». (Рис. 9a или 9b, в зависимости от модели.)
5. Установите уплотнительные прокладки на место. Для обеспечения герметичности следует установить на место **все** уплотнительные прокладки. Они защитят электрическую систему от попадания в нее разлившейся на плите жидкости.

6. Снова установите на место ручки переключателей газовых конфорок.
- Никогда не снимайте вал газового крана:** при его повреждении нужно будет заменять кран целиком.
- С) **Рядом с табличкой с техническими характеристиками варочной панели приклейте этикетку с указанием газа, на который Ваша панель была переоборудована.**

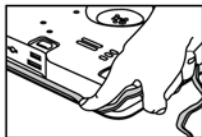
1



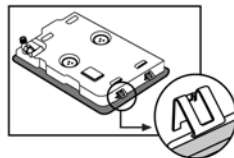
1a



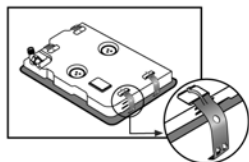
2a



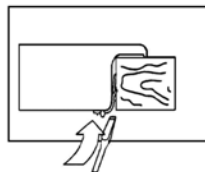
2b



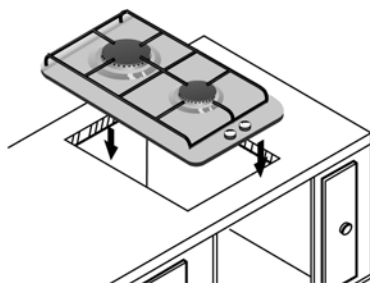
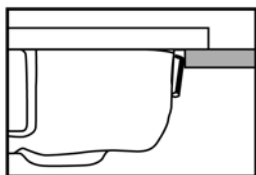
2c



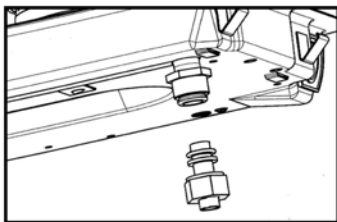
2d



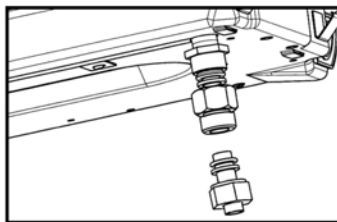
3



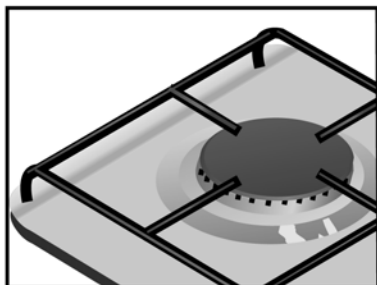
4



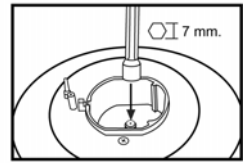
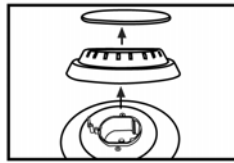
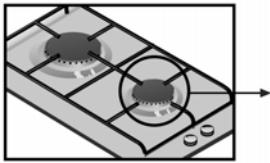
4a



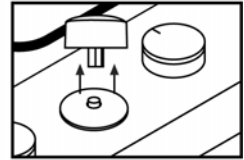
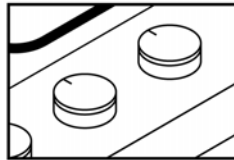
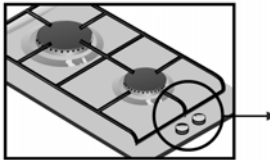
5



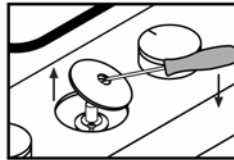
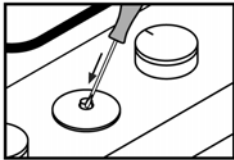
6



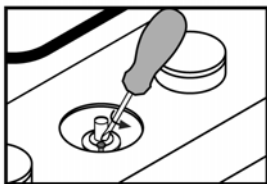
7



8



9a



9b

