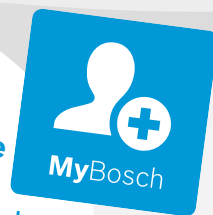




Зарегистрируйте
свое новое
устройство на MyBosch
сейчас и получите
бесплатные преимущества:



[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

Газовая плита

PBP6C.B9.R

[ru] Руководство пользователя

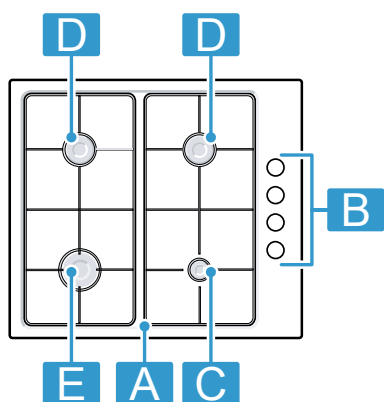
Содержание

1	Обзор.....	2
2	Безопасность	2
3	Предотвращение материального ущерба	5
4	Причины повреждений	6
5	Защита окружающей среды и экономия	6
6	Ваш новый прибор.....	7

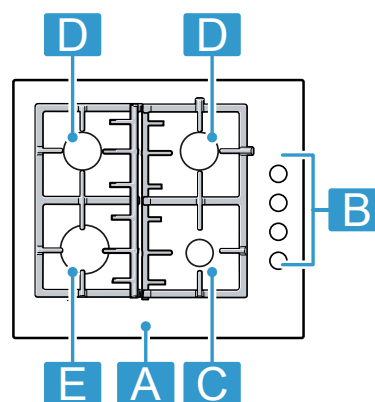
7	Перед первым использованием.....	7
8	Настройка варочной панели.....	8
9	Таблица - приготовление пищи	8
10	Кухонная посуда.....	9
11	Очистка и уход	10
12	Устранение неисправностей	12
13	Сервисная служба	13
14	Утилизация	13

1 Обзор

PBP6C2B82O, PBP6C5B82L, PBP6C5B82O,
PBP6C6B82O, PBP6C6B82Q, PBP6C5B93R



PBP6C5B62Q, POP6C2O92O, POP6C6O92O,
POP6C9O92O, POP6C6O92R, POP6C2O92R



	Компонент	Мощность
A	Гриль	-
B	Панель управления	-
C	Экономичная газовая горелка	1 кВт
D	Стандартная газовая горелка	1,7 кВт
E	Газовая горелка повышенной мощности	3 кВт

2 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

2.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

2.2 Использование по назначению

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- в бытовых условиях и в домашнем хозяйстве.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

- на лодках и в автомобилях.
- в качестве обогревателя помещения.
- с внешним таймером или пультом дистанционного управления.
- вне помещений

Для переоборудования прибора на другой вид газа вызовите сервисную службу.

2.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.

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

2.4 Безопасная эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность взрыва!

Утечка газа может привести к взрыву. **ПОВЕДЕНИЕ ПРИ НАЛИЧИИ ЗАПАХА ГАЗА ИЛИ НЕИСПРАВНОСТЕЙ НА ГАЗОПРОВОДЕ**

- ▶ Сразу же перекрыть подачу газа или закрыть вентиль газового баллона.
- ▶ Сразу же затушить открытый огонь и потушить сигареты.
- ▶ Не пользоваться больше выключателями света и бытовых приборов.
- ▶ Не вынимать штепсельные вилки из розеток.
- ▶ Не пользоваться в помещении стационарным или мобильным телефоном.
- ▶ Открыть окна и хорошо проветрить помещение.
- ▶ Позвонить в сервисную или газовую службу.

Утечка газа может привести к взрыву. Небольшие объемы газа могут накапливаться и воспламеняться на протяжении длительного времени.

- ▶ Если прибор не используется в течение длительного времени, закрыть предохранительный кран на линии подачи газа.

Утечка газа может привести к взрыву. 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.

- ▶ Баллоны со сжиженным газом всегда следует держать в вертикальном положении.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

Использование газовой плиты приводит к повышению температуры и влажности в помещении, а также к появлению продуктов сгорания в воздухе.

- ▶ Обеспечивайте достаточную вентиляцию кухни, особенно при эксплуатации газовой плиты.
- ▶ При интенсивном и продолжительном использовании прибора следует обеспечить дополнительную вентиляцию, чтобы продукты сгорания гарантированно выводились наружу. Например, при наличии механической вентиляционной системы установите более высокую мощность и одновременно обеспечьте поступление свежего воздуха в помещение, где установлен прибор.
- ▶ В случае монтажа дополнительной вентиляционной системы следует проконсультироваться со специалистом.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Приготовление блюд на панелях с добавлением жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возникновению пожара.

- ▶ Всегда следите за горячими маслами и жирами.
- ▶ Не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор, а затем затушите пламя, например накрыв крышкой или пламегасящим покрывалом.

Прибор становится очень горячим.

- ▶ Не ставьте легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель или в непосредственной близости от неё.
- ▶ Не кладите предметы на варочную панель. Крышка варочной панели может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.
- ▶ Не использовать крышку варочной панели. Включенная газовая конфорка, если на ней не установлена посуда, производит очень много тепла. Расположенная над ней вытяжка может быть повреждена или может воспламениться.
- ▶ Включайте газовую конфорку только при установленной посуде.

При сильном нагреве прибора текстильные изделия и другие предметы могут вспыхнуть.

- ▶ Текстильные изделия, напр., одежду или шторы держать вдали от пламени.
- ▶ Ни в коем случае не касаться пламени.
- ▶ Не класть на прибор, рядом с ним или за ним легковоспламеняющиеся предметы, такие как кухонные полотенца или журналы.

Утечка газа может привести к возгоранию.

- ▶ Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, поверните регулятор в нулевое положение и откройте дверь или окно в помещении. Выждите не менее минуты, прежде чем зажечь горелку еще раз.
- ▶ Если пламя самопроизвольно погасло во время работы, поверните регулятор в нулевое положение. Выждите не менее минуты, прежде чем зажечь горелку еще раз.

Продукты могут воспламениться.

- ▶ Необходимо контролировать процесс приготовления. Даже если процесс приготовления является непродолжительным, требуется постоянный контроль.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Детали могут нагреваться в процессе эксплуатации.

- ▶ Не подпускайте маленьких детей к прибору. Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.
- ▶ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Пустая посуда, установленная на включенные газовые конфорки, становится очень горячей.

- ▶ Никогда не ставьте на включенную конфорку пустую посуду.

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей и перекройте подачу газа.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

→ Страница 13

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Изоляция кабеля может расплавиться в случае контакта с горячими частями прибора.

- ▶ Следить за тем, чтобы сетевой кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Неисправности или повреждения прибора, а также некомпетентный его ремонт опасны.

- ▶ Не включайте неисправный прибор.
- ▶ Если прибор неисправен, вынуть вилку сетевого провода из розетки или отключить предохранитель в блоке предохранителей, перекрыть подачу газа и вызвать специалиста сервисной службы.
- ▶ Ремонтировать прибор и заменять поврежденные газопроводы разрешается только квалифицированным специалистам.

Кухонная посуда неподходящего размера, поврежденная или неправильно установленная посуда может стать причиной тяжелых травм.

- ▶ Учитывать указания в отношении посуды.
- При включении горелки на свечах поджига образуются искры.
- ▶ Ни в коем случае не дотрагивайтесь до свечей поджига во время зажигания горелки.

Если кнопка управления не поворачивается или держится слишком слабо, ее нельзя использовать.

- ▶ Обратитесь в сервисную службу для ремонта или замены кнопки управления.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

3 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ!

Излишняя аккумуляция тепла может повредить прибор.

- ▶ Никогда не закрывайте варочную панель из нержавеющей стали, например, алюминиевой фольгой или защитной пленкой.
- ▶ Используйте только рекомендованные принадлежности.

Воздействие высокой температуры может привести к повреждениям находящихся рядом приборов и мебели. При длительной эксплуатации прибора образуется тепло и повышается влажность.

- ▶ Откройте окно или включите вытяжную систему с выходом из помещения на улицу.

Излишняя аккумуляция тепла может повредить прибор.

- ▶ Не используйте две горелки или несколько источников тепла для разогревания одного предмета посуды.
- ▶ Не используйте сковороды-гриль, глиняные горшки и т. д. на полной мощности в течение длительного времени.

Неправильное расположение регуляторов приводит к функциональным неисправностям.

- ▶ Если прибор не используется, регуляторы всегда должны быть повернуты в нулевое положение.
- Кислые жидкости, такие как лимонный сок или уксус, могут повредить поверхность прибора.
- ▶ Не оставляйте кислые жидкости на варочной панели.

4 Причины повреждений

Причины повреждений конфорок

4.1 Причины повреждений

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

1. Используйте варочную панель, только если на ней размещена посуда. Не нагревайте пустую посуду. Дно кастрюли будет повреждено.
2. Используйте посуду только с ровным дном.
3. Поставьте посуду по центру стальной решетки конфорок. Таким образом тепло от пламени оптимально нагреет дно посуды. Рукоятка или ручки кастрюли не повредятся; расход электроэнергии уменьшится.
4. Убедитесь, что элементы горелки варочной панели чистые и сухие. Корпус и крышка горелки должны стоять ровно на своих местах.
5. Если вы используете прибор с газовым баллоном, установите газовый баллон вертикально. При горизонтальной установке газовых баллонов, внутренние части прибора могут быть повреждены и может произойти утечка газа.
6. Не ставьте нагретую посуду на индикаторную панель или на рамку.

7. Частицы соли, сахара и песка могут поцарапать стекло. Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности, столешницы или места для хранения.
8. Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению. Не храните такие предметы над варочной панелью.
9. Сахар или продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей. Будьте осторожны, скребок острый. Оставленные на панели остатки пищи могут повредить поверхность прибора и другие детали.
10. Окружающее прибор пространство должно быть сухим и чистым. Следите за тем, чтобы после каждой очистки прибор и окружающее его пространство оставались сухими и чистыми. Убедитесь, чтобы на поверхностях прибора не осталось чистящих материалов, моющих средств и воды.
11. Отбеливатель или химические вещества с аналогичным действием, проникая в газывыводящие компоненты под варочной панелью или в основании горелки, могут привести к неисправности газывыводящих компонентов. При удалении остатков пищи или жидкостей с основания горелки не используйте отбеливатель и прочие химикаты с аналогичным действием.
12. Кухонная посуда, например керамические кастрюли, кастрюли с длинной ручкой и сковороды, нагревается за счет поглощения тепла. Не нагревайте эту посуду на огне в течение продолжительного периода времени. В результате поверхность варочной панели может быть повреждена.
13. Не нагревайте посуду на нескольких горелках одновременно.

5 Защита окружающей среды и экономия

5.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

5.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

Выбирайте конфорку, подходящую к размеру кастрюли. Размещайте кухонную посуду по центру конфорки.

Рекомендация: Производители посуды часто указывают диаметр верхнего края кастрюли. Он часто больше диаметра дна.

- Неподходящая кухонная посуда или не полностью закрытые конфорки ведут к избыточному потреблению электроэнергии.

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.

- При приготовлении в посуде без крышки прибор потребляет значительно больше электроэнергии.

Приподнимайте крышку как можно реже.

- Когда вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.

- Через стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли.

Используйте посуду, соответствующую объёму продуктов.

- Для нагрева посуды большого размера с небольшим объёмом содержимого потребуется больше электроэнергии.

При приготовлении наливайте немного воды.

- Чем больше воды налито в посуду, тем больше электроэнергии требуется для разогрева.

Заблаговременно переключайте на более низкую ступень нагрева.

- При слишком высокой ступени нагрева конфорки напрасно расходуется много электроэнергии.

Информацию об изделии в соответствии с Регламентом (ЕС) 66/2014 можно найти в прилагаемом паспорте прибора и на странице с описанием вашего прибора в Интернете.

6 Ваш новый прибор

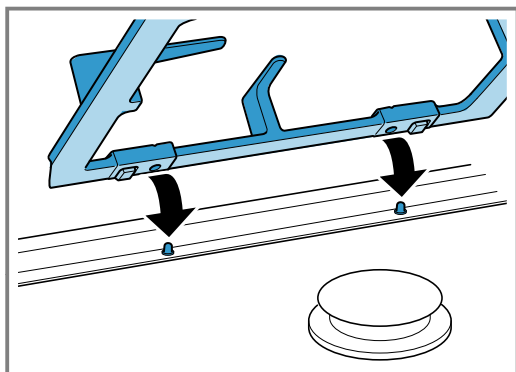
В этой главе содержится информация о вашем новом приборе.

6.1 Кнопка газовой горелки

- На кнопках есть индикаторы, которые показывают, какая горелка какой кнопкой управляется. Используйте соответствующую кнопку.

6.2 Установка режима Гриль

- Убедитесь, что режим Гриль установлен правильно, чтобы прибор мог продолжить работу. Производите установку в соответствии с типом прибора.



6.3 Переключатель газовых конфорок

Регулировка мощности нагрева конфорок осуществляется с помощью переключателя газовых конфорок.

Положение	Функция	Описание
○	Нулевое положение	Варочная панель выключена.
⊕	Диапазон настройки	Большое пламя = максимальная мощность Малое пламя = минимальная мощность

При установке максимального значения настройки ощущается упор. Поворачивать регулятор температуры дальше нельзя.

7 Перед первым использованием

Здесь вы узнаете, как произвести очистку вашей варочной панели перед первым использованием.

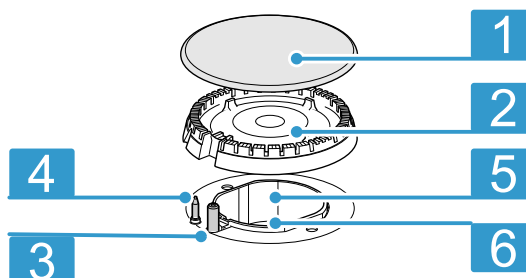
7.1 Очистка принадлежностей

- Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тканевой салфеткой.

7.2 Предварительная очистка крышки и чаши горелки

1. Очистите крышку (1) и чашу горелки (2) водой с добавлением моющего средства. Тщательно просушите каждую деталь.
2. Установите чашки и крышки горелок на основание горелки (5). Убедитесь, что свеча поджига (3) и стержень запально-защитного устройства (4) не имеют повреждений.

3. Держите сопло (6) сухим и чистым. Убедитесь, что крышка горелки расположена ровно посередине чаши горелки.



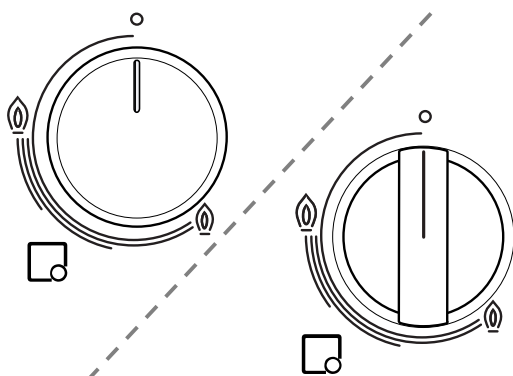
8 Настройка варочной панели

Ваша варочная панель оснащена четырьмя газовыми горелками. Прочитайте эту инструкцию, чтобы узнать, как правильно зажигать газовые горелки и настраивать мощность пламени.

8.1 Поджиг газовой горелки

Убедитесь, что крышка горелки расположена ровно посередине корпуса горелки. Отверстия на корпусе горелки должны быть открыты. Все части горелки должны быть сухими.

1. Нажмите на переключатель выбранной горелки и поверните его влево на максимальную ступень нагрева. Для всех горелок держите переключатель конфорки
2. нажатым ок. 3-5 секунд. Начинает выходить газ и газовая горелка зажигается. Активируется система защиты от утечки газа. С помощью системы защиты от утечки газа при внезапно погасшем пламени автоматически прекращается подача газа.



3. Установите необходимую высоту пламени. В положении между «Выкл.» и максимальным уровнем мощности пламя не стабильно. Поэтому выберите положение между максимальным и минимальным уровнем мощности.
4. Проверьте, горит ли пламя. Если пламя не зажигается, повторите процесс, начиная с шага 1.
5. Для завершения приготовления поверните переключатель конфорки вправо в положение «Выкл.».

8.2 Горелка не зажигается

При отключении электроэнергии или попадании влаги на свечи поджига зажечь газовые горелки можно электрической зажигалкой или спичкой.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – !

Если вскоре после выключения вы повернёте переключатель конфорки ещё горячей газовой плиты, пойдёт газ. Если вы не нажмете переключатель конфорки, газ не зажжется, а его подача прекратится в течение 90 секунд.

- Если вы не нажмете переключатель конфорки, газ не зажжется, а его подача прекратится в течение 90 секунд.

8.3 Важные указания по использованию газовой плиты

Соблюдайте эти указания при использовании газовой плиты.

- Легкий свист во время работы горелки — это нормальное явление.
- Появление запахов в первое время использования — нормальное явление. Это не является признаком опасности или неисправности. Со временем это прекратится.
- Пламя оранжевого цвета — это нормальное явление. Это может быть вызвано частицами пыли в воздухе, пролитой жидкостью и т. д.
- Если пламя горелки случайно погасло, выключите переключатель горелки и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажечь горелку.
- Через несколько секунд после выключения могут быть слышны шумы, похожие на легкие щелчки, идущие от горелки. В этом нет ничего необычного; этот звук служит подтверждением отключения предохранителя.
- Держите свечи поджига чистыми. Грязные свечи поджига повреждают горелки. Регулярно очищайте свечи поджига небольшой неметаллической щеточкой. Следите за тем, чтобы свечи поджига не подвергались сильным ударам.

9 Таблица - приготовление пищи

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений. Оптимальное время приготовления лучше всего вы можете определить самостоятельно.

Для каждой конфорки выбирайте кастрюли подходящего размера. Диаметр дна кастрюли и сковороды должен соответствовать размеру конфорки.

Заметка: Витамины и минеральные вещества в продуктах теряются легко, поэтому при приготовлении не используйте большое количество воды, чтобы обеспечить сохранение витаминов и минеральных веществ в продуктах. Для того, чтобы овощи не разварились и сохранили свои питательные вещества, сокращайте по возможности время их приготовления.

Пример	Продукты	Конфорка	Степень нагрева
Растапливание	Шоколад, сливочное масло, маргарин	Экономичная газовая горелка Электрическая конфорка**	Малое пламя 1–2

Пример	Продукты	Конфорка	Степень нагрева
Разогревание	Бульон, консервированные овощи	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка**	Малое пламя 2-3-4-5
Разогревание и поддержание в горячем состоянии	Супы	Экономичная газовая горелка Электрическая конфорка**	Малое пламя 2-3
Приготовление на пару*	Рыба	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка**	Между большим и малым пламенем 5
Тушение*	Картофель и прочие овощи, мясо	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка**	Между большим и малым пламенем 6-7-8
Варка*	Рис, овощи, мясные блюда (с соусами)	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка**	Большое пламя 7-8
Жарение	Блины, картофель, шницель, рыбные палочки	Большая газовая горелка** Конфорка Wok** Электрическая конфорка**	Между большим и малым пламенем Между большим и малым пламенем 9

Примечания

- * Если вы используете кастрюлю с крышкой, убавьте пламя, как только блюдо начнет закипать.

- ** В качестве опции. Доступно для некоторых приборов. В зависимости от типа прибора. (Для жарения на газовой горелке Wok мы рекомендуем использовать специальную сковороду.)

10 Кухонная посуда

Следующие указания помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды.

10.1 Использование кухонной посуды

Выбор и установка кухонной посуды влияют на безопасность и энергоэффективность вашего прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

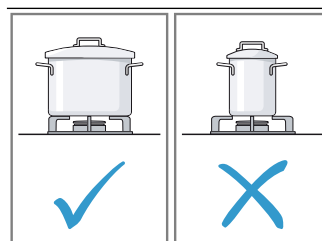
Легковоспламеняющиеся детали могут загореться.

- Расстояние между посудой и воспламеняющимися деталями кухонного оборудования должно составлять не менее 50 мм.

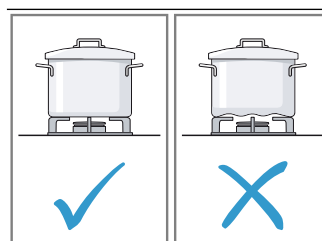
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Неправильно установленная сковорода Wok может стать причиной травм. Устойчивость сковороды Wok не обеспечивается и она может опрокинуться.

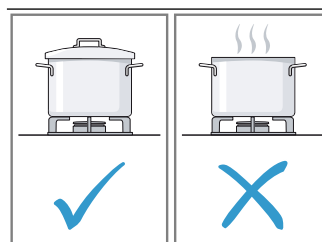
- Используйте индикаторное кольцо Wok и сковороду Wok только на горелке Wok. Никогда не устанавливайте кольцо Wok и сковороду Wok на стандартную газовую горелку или газовую горелку повышенной мощности.



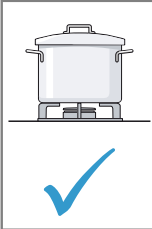
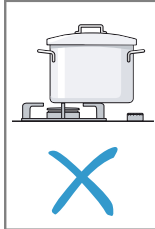
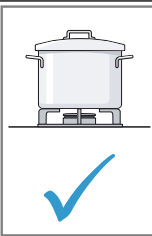
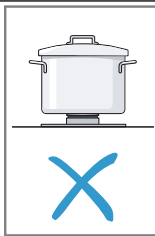
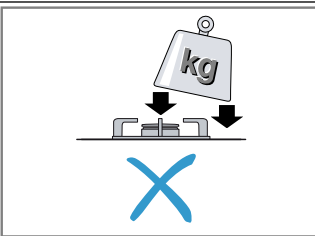
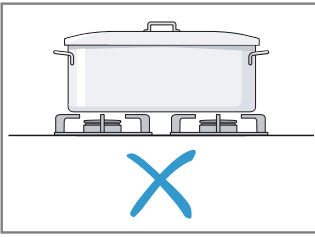
- Убедитесь, что размеры посуды подходят для горелки.
- Никогда не ставьте маленькую посуду на большие горелки.
- Убедитесь, что пламя не касается стенок посуды.



- Не используйте деформированную посуду.
- Деформированная посуда неустойчиво стоит на варочной панели и может опрокинуться.
- Используйте посуду с плоским толстым дном.



- Не готовьте без крышки.
- Убедитесь, что крышка не сдвинута.
- При приготовлении без крышки теряется большая часть энергии.

		■ Размещайте посуду в центре горелки, иначе посуда может опрокинуться. ■ Не размещайте большую посуду на горелки вблизи элементов управления. ■ Элементы управления могут быть повреждены из-за перегрева.
		■ Устанавливайте посуду на решётку для посуды. ■ Никогда не устанавливайте посуду прямо на горелку. ■ Перед использованием убедитесь, что решётка для посуды и крышки газовых горелок установлены правильно.
		■ Осторожно обращайтесь с посудой, находящейся на варочной панели. ■ Не ударяйте по варочной панели. ■ Не ставьте тяжелые предметы на варочную панель.
		■ Не разогревайте посуду одновременно на нескольких горелках. Аккумуляция тепла приводит к повреждению прибора. ■ Не разогревайте камни для гриля или сковороды для пазлы. ■ Используйте только посуду, диаметр которой не превышает максимально допустимые размеры.

10.2 Подходящая посуда

Используйте посуду только подходящего диаметра. Посуда не должна выступать за пределы варочной панели.

Не ставьте небольшую посуду на большие горелки. Пламя не должно касаться боковых стенок посуды.

Газовая горелка	Минимальный диаметр дна посуды	Максимальный диаметр дна посуды
Газовая горелка повышенной мощности	20 см	26 см
Стандартная газовая горелка	14 см	22 см
Экономичная газовая горелка	12 см	16 см

Посуду с выпуклым дном используйте только для горелки с широким охватом пламени.

- Варочная панель должна иметь горелку с широким охватом пламени и дополнительную решётку Wok.
- Дополнительная решётка Wok должна быть правильно установлена.

11 Очистка и уход

При тщательном уходе и очистке ваша варочная панель надолго сохранит свою функциональность. В целях безопасности отключите подачу газа на регуляторе давления газа. (Если конфорка работает на природном газе, перекройте кран подачи природного газа).

Отсоедините прибор от электросети.

Возможно, вам придется подождать, пока конфорка остынет.

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, соблюдайте следующие указания.

- Не очищайте прибор под давлением или горячим паром.

- Не используйте легковоспламеняющиеся вещества, такие как кислота, разбавитель, бензин или бензол.

- Не используйте абразивные чистящие средства или материалы для очистки.

При очистке конфорки

- не используйте неразбавленные средства для мытья посуды или для посудомоечных машин,
- чистящие средства с большим содержанием спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- едкие чистящие средства, например, для очистки духовок или пятновыводители,
- и не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

- Запрещается мыть отдельные детали в посудомоечной машине.
- Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

11.1 Очистка

Соблюдайте следующие указания по очистке.

Зона очистки	Инструкция по очистке
Поверхности из высококачественной стали	Очищайте мягкой тканевой салфеткой со средством для нержавеющей стали. Всегда протирайте прибор параллельно естественной текстуре поверхности. В противном случае могут появиться царапины. Вытрите насухо мягкой салфеткой. Незамедлительно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Не используйте для очистки агрессивные чистящие средства, абразивные губки или салфетки из жестких тканей. Используйте очиститель для нержавеющей стали, чтобы отполировать фасады из нержавеющей стали. Соблюдайте указания производителя. Специальные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или в специализированном магазине.
Эмалированные, лакированные поверхности и поверхности с шелкографической печатью	Протрите тёплой водой с небольшим количеством средства для мытья посуды. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

Зона очистки	Инструкция по очистке
Газовые горелки и стальные решётки	Не мойте в посудомоечной машине. Снимите стальные решётки и очистите их теплой водой с помощью губки и средства для мытья посуды. Снимите корпус и крышку горелки. Очистите теплой водой с помощью губки и средства для мытья посуды. Убедитесь, что отверстия для выхода газа на корпусе горелки чистые и не засорены. Очистите свечи поджига с помощью небольшой мягкой щётки. Газовые горелки функционируют только в том случае, если свечи поджига чистые. Удалите остатки пищи с корпуса горелки тканевой салфеткой с небольшим количеством теплой мыльной воды. Используйте небольшое количество воды, чтобы она не попала во внутрь. Убедитесь, что отверстие форсунки не было закупорено или повреждено во время очистки. После очистки хорошо просушите все детали и установите крышку горелки точно на корпус горелки. Неправильная установка отдельных деталей затрудняет поджиг горелки. Установите стальные решётки. Чистящие средства, рекомендованные для очистки стальных решёток, можно приобрести через сервисную службу или в специализированных магазинах.
Электрическая конфорка (в зависимости от типа прибора)	Очищайте жёсткой стороной чистящей губки с небольшим количеством жидкого чистящего средства. После очистки ненадолго включите конфорку для просушки. Влажные конфорки со временем ржавеют. В завершение нанесите специальное средство для ухода. Сразу удаляйте пролитую жидкость и остатки пищи.
Металлический нагревательный элемент электрической конфорки (в зависимости от типа прибора)	Со временем цвет покрытия может измениться и больше не восстановиться. Так можно устранить изменение цвета. Очищайте элемент жёсткой стороной чистящей губки с небольшим количеством жидкого чистящего средства, стараясь не трогать прилегающие поверхности. Поверхность прибора может быть повреждена. Чистящие средства, рекомендованные для очистки металлического нагревательного элемента конфорки, можно приобрести через сервисную службу или в специализированных магазинах.
Вращающиеся ручки	Протрите тёплой водой с небольшим количеством средства для мытья посуды. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

Зона очистки	Инструкция по очистке
принадлежно-стей	Замочите в тёплом мыльном растворе. Очистите с помощью неметаллической щётки или губки.
Верхняя стеклянная крышка (в зависимости от типа прибора)	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью мягкой тканевой салфетки. Для очистки верхнюю стеклянную крышку можно снять. Для этого см. главу «Верхняя стеклянная крышка».

Если стальные решётки оснащены резиновой накладкой, будьте осторожны при очистке. Накладка может оторваться, а стальная решётка может поцарапать варочную панель.

После очистки и сушки стальных решёток убедитесь, что они правильно установлены на конфорках.

11.2 Уход

Для сохранения работоспособности вашего прибора соблюдайте следующие инструкции по уходу.

- Сразу вытирайте пролитые жидкости. Это предотвратит прилипание остатков пищи и облегчит очистку в дальнейшем.
- Очищайте поверхности остывшей горелки после каждого использования. Пятна на поверхности от выкипевших блюд или брызг жира образуют слой, затрудняющий последующую очистку. Чтобы пламя горело соответствующим образом, отверстия и проходы должны быть чистыми.

- Некоторые предметы посуды могут оставить следы от металла на стальной решётке при передвижении.
- Протрите горелки и стальные решётки теплой мыльной водой и прочистите неметаллической щёткой.
- Детали прибора запрещается мыть в посудомоечной машине.
- Держите горелки и стальные решётки в чистоте. Капли воды или влажные участки на варочной панели в начале процесса приготовления могут повредить эмаль.
- Не используйте чистящие средства для нержавеющей стали в зоне переключателей. Символы на шелкографической печати могут размываться.
- Тщательно очищайте пятна кислотосодержащих продуктов, таких как пролитое масло или лимонный сок.
- При чистке панели управления не используйте абразивные чистящие средства. В противном случае можно стереть надпись.
- Крышка горелки покрыта черной эмалью. Из-за воздействия высоких температур могут появиться цветные пятна. Это не влияет на работу конфорки.
- Не передвигайте сковороды по поверхности, чтобы не поцарапать её. Не допускайте падения тяжёлых или твердых предметов на стеклянную панель. Не ударяйте по панели частями сковороды.
- Песчинки после мытья фруктов или овощей могут поцарапать поверхность стекла.
- Удалите растопленный сахар или кусочки пищи с высоким содержанием сахара с конфорки скребком для стеклянных поверхностей.
- Не допускайте попадания соли на электрическую конфорку.

12 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▶ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

12.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прекращена работа всех электроприборов.	Неисправен предохранитель. ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей. Сработала защитная автоматика или устройство защитного отключения. ▶ Проверьте, сработала защитная автоматика или устройство защитного отключения в блоке предохранителей.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прекращена работа всех электроприборов.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. ► Подключите прибор к электросети. Сбой электропитания. ► Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
Пламя горит неравномерно.	Детали горелки расположены неправильно. ► Детали горелки расположены правильно. Отверстия горелки загрязнены.
Поток газа поступает несоответствующим образом или газ не поступает.	Подача газа прервана из-за закрытых промежуточных вентилях. ► Откройте промежуточные вентилях. Газовый баллон пуст.
В кухне чувствуется запах газа.	Регулятор открыт. ► Закройте регулятор. Газовый баллон подключен ненадлежащим образом. ► Убедитесь, что газовый баллон подключен правильно. Газопровод прибора негерметичен. 1. Перекройте главный газовый кран. 2. Проветрите помещение. 3. Немедленно позвоните в авторизованную компанию по установке, специалисты которой проверят газовую систему и выдадут акт об установке. 4. Не используйте прибор, пока не убедитесь, что из места установки или из самого прибора нет утечки газа.
Горелка отключится, как только вы отпустите регулятор.	Регулятор был нажат недостаточно долго. Отверстия горелки загрязнены.

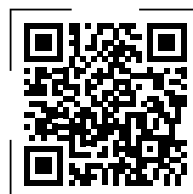
13 Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора. Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.bosch-home.ru>



13.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора. Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

14 Утилизация

14.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.

3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



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.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



Благодарим за выбор бытовой техники Bosch!

Зарегистрируйте свой новый прибор на MyBosch прямо сейчас и получите следующие преимущества:

- Полезные советы по использованию вашего прибора
- Возможности расширения гарантии
- Скидки на аксессуары и запасные части
- Руководство по эксплуатации в электронном виде, чтобы все данные о приборе были всегда под рукой
- Быстрый доступ к Службе сервиса бытовой техники Bosch

Бесплатная удобная регистрация, в том числе с мобильных телефонов:

www.bosch-home.com/welcome



Нужна помощь? Вы найдете ее здесь.

Обращайтесь, когда нужны советы экспертов Bosch, помощь в решении проблем или ремонт бытовой техники. Bosch поможет вам справиться с техническими сложностями и окажет всестороннюю поддержку:

www.bosch-home.com/service

Контактная информация по всем странам в приложенном перечне центров сервисного обслуживания.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001651832 (021115) A

ru1