

**Płyta gazowa NGU41.1DE**  
**Газовая варочная панель NGU41.1DE**



**BOSCH**

[pl] Instrukcja obsługi .....3

[ru] Правила пользования ..... 13



<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>3</b>
<b>Przyczyny uszkodzeń</b> .....	<b>5</b>
<b>Nowa kuchenka</b> .....	<b>6</b>
Informacje ogólne .....	6
Płyta grzejna .....	6
Przełącznik obrotowy palnika gazowego .....	6
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	<b>7</b>
Czyszczenie wyposażenia .....	7
Czyszczenie kielicha i nakrywki palnika .....	7
<b>Nastawianie płyty grzejnej</b> .....	<b>7</b>
Sposób zapalania palnika gazowego .....	7
Uwagi .....	7
<b>Naczynia i porady dotyczące gotowania</b> .....	<b>8</b>
Odpowiednie naczynia .....	8
Tabela - gotowanie .....	8
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	<b>9</b>

Czyszczenie .....	9
Konserwacja .....	10
<b>Rozwiązanie nietypowych sytuacji</b> .....	<b>10</b>
<b>Serwis</b> .....	<b>11</b>
Symbol produktu (Nr E) i numer fabryczny (FD) .....	11
<b>Opakowanie i wyposażenie</b> .....	<b>12</b>
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego .....	12
Środki ostrożności podczas transportu .....	12

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) oraz w sklepie internetowym: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję obsługi i montażu oraz metryczkę urządzenia należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

**Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku, gdy zalecenia zawarte w niniejszej instrukcji nie będą przestrzegane.**

Urządzenie spełnia wymogi klasy 3, zgodnie z normą EN 30-1-1 dotyczącą urządzeń gazowych: urządzenie do zabudowy.

Typ dopuszczenia urządzenia: HI4BH

Ilustracje przedstawione w niniejszej instrukcji służą wyłącznie jako przykład.

Do momentu zamontowania nie należy wyjmować urządzenia z opakowania ochronnego.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

**Uwaga:** Podczas korzystania z kuchenki gazowej powstaje w pomieszczeniu ciepło i wilgoć oraz może dojść do przypalenia się produktów. Szczególnie w trakcie użytkowania urządzenia należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia: nie zasłaniać otworów wentylacyjnych lub zatroszczyć się o mechaniczne urządzenie wentylacyjne (np. okap).

Intensywne lub długotrwałe używanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, lub skuteczniejszej wentylacji, np. przełączenia urządzenia wentylacyjnego na wyższą moc.

To urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniu posiadającym dobrą wentylację, zgodnie z obowiązującymi przepisami i zarządzeniami dotyczącymi wentylacji. Nie należy podłączać urządzenia do sprzętu służącego do usuwania produktów spalania.

W pomieszczeniu, w którym zostanie zainstalowane urządzenie, należy zapewnić sprawny system wentylacji zgodny z obowiązującymi przepisami.

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

Wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami może podłączyć i przestawić urządzenie na inny rodzaj gazu. Instalacja urządzenia (podłączenie elektryczne i gazowe) musi być przeprowadzona zgodnie z instrukcją obsługi i instalacji.

Nieprawidłowe podłączenie i ustawienia mogą prowadzić do ciężkich wypadków i uszkodzenia urządzenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za związane z tym szkody. Gwarancja na urządzenie wygasa.

Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego; niedozwolone jest jego użytkowanie w zastosowaniach handlowych lub profesjonalnych. Nie należy instalować urządzenia na jachtach ani w przyczepach kempingowych. Gwarancja będzie ważna wyłącznie w przypadku przestrzegania przewidzianego sposobu użytkowania urządzenia.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów, nigdy nie używać go do ogrzewania pomieszczeń. Włączonego urządzenia nie zostawiać bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i są świadome związanego z tym niebezpieczeństwa.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i podstawowe zabiegi konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru dorosłych.

### **Niebezpieczeństwo deflagracji (szybkiej reakcji spalania)!**

- Nagromadzenie w zamkniętym pomieszczeniu większej ilości gazu bez możliwości spalania wiąże się z niebezpieczeństwem deflagracji (szybkiej reakcji spalania). Nie należy umieszczać urządzenia w miejscach narażonych na przeciągi, ponieważ mogą one powodować gaśnięcie palników. Proszę uważnie przeczytać niniejsze wskazówki i uwagi dotyczące działania palników gazowych.
- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić

ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.

- Włączone gazowe pola grzejne bez postawionych na nich naczyń wytwarzają dużo ciepła. Może to prowadzić do uszkodzenia lub zapalenia się urządzenia oraz znajdującego się nad nim okapu. Tłuszcz osadzony w filtrze okapu może się zapalić. Gazowych pól grzejnych używać wyłącznie, gdy postawione są na nich naczynia.
- Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Urządzenie silnie się nagrzewa, materiały łatwopalne mogą się zapalić. Nie przechowywać ani nie używać pod lub w pobliżu piekarnika żadnych przedmiotów łatwopalnych (np. sprayów, środków czyszczących). Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych wewnątrz piekarnika lub na piekarniku.
- Tyłu urządzenia bardzo się nagrzewa. Może to spowodować uszkodzenie przewodów przyłączeniowych. Przewody elektryczne i gazowe nie mogą stykać się z tylną ścianką urządzenia.

### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

- Pola grzejne i ich otoczenie, zwłaszcza ewentualnie znajdująca się rama płyty grzejnej, bardzo się nagrzewają. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Powierzchnie urządzenia nagrzewają się podczas jego eksploatacji. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Opary alkoholu mogą zapalić się na gorącej powierzchni gotowania. Nigdy nie przygotowywać potraw o dużej zawartości wysokoprocentowego alkoholu. Używać wyłącznie niskoprocentowego alkoholu.
- Puste naczynia ustawione na włączonych gazowych polach grzejnych bardzo się nagrzewają. Nigdy nie podgrzewać pustych naczyń.

- Metalowe przedmioty bardzo szybko nagrzewają się na płycie grzejnej. Nigdy nie odkładać na płytę grzejną metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki.
- Jeśli butla nie stoi pionowo, płynny propan/butan może przedostać się do urządzenia. W rezultacie przy palnikach mogą tworzyć się słupy ognia. Podzespoły mogą ulec uszkodzeniu i z czasem stać się nieszczelne, co w konsekwencji prowadzi do niekontrolowanego wycieku gazu. W takiej sytuacji istnieje poważne ryzyko poparzeń. Butle z płynem należy stosować zawsze w pozycji pionowej.
- Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagzewa. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

### Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody elektryczne i gazowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej, zamknąć dopływ gazu. Wezwać serwis.
- Usterki i uszkodzenia urządzenia stanowią poważne zagrożenie. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Odciąć dopływ gazu. Wezwać serwis.
- Garnki nieodpowiedniej wielkości, uszkodzone lub nieodpowiednio ustawione mogą być przyczyną

poważnych poparzeń. Należy przestrzegać zaleceń dotyczących naczyń.

### Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Nie należy umieszczać urządzenia w miejscach narażonych na przeciągi, ponieważ mogą one powodować gaśnięcie palników.

Nie należy wykonywać żadnych zmian we wnętrzu urządzenia. W razie potrzeby, prosimy wezwać nasz Serwis Techniczny.

Jeśli jedno z pokręteł nie obraca się, nie należy go obracać, używając siły. Prosimy bezzwłocznie wezwać Serwis Techniczny, aby wykonał naprawę lub wymianę elementu.

## Przyczyny uszkodzeń

### Płyta grzejna

#### Uwaga!

Pola grzejne należy używać tylko, gdy stoją na nich naczynia. Nie podgrzewać pustych garnków lub patelni. Spód garnka zostaje uszkodzony.

#### Uwaga!

Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim spodem.

#### Uwaga!

Garnki i patelnie stawiać dokładnie pośrodku palnika. Dzięki temu płomień będzie optymalnie ogrzewał spód garnków i patelni. Uchwyty nie zostaną uszkodzone, a energia będzie maksymalnie wykorzystana.

#### Uwaga!

Dopilnować, aby palniki płyty grzejnej były zawsze czyste i suche. Kielich i nakrywkę palnika muszą znajdować się dokładnie na swoim miejscu.

\*\* **opcja:** Dotyczy tylko niektórych modeli.

#### Uwaga!

Uważać, aby kuchenka nie została uruchomiona przy zamkniętej pokrywie (szczególnie przez bawiące się dzieci).

#### Uwaga!

W przypadku użytkowania urządzenia z butlą gazową, butla musi stać w pozycji pionowej. Ustawienie butli w poziomie może spowodować uszkodzenie wewnętrznych elementów urządzenia i wyciek gazu.

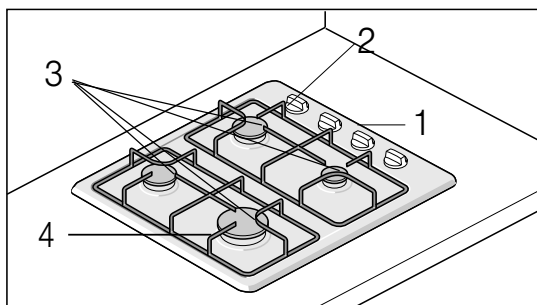
# Nowa kuchenka

Niniejszy rozdział zawiera ogólne informacje dotyczące kuchenki. Opisany jest w nim pulpit obsługi, płyta grzejna oraz

poszczególne elementy obsługi. Podajemy również informacje dotyczące komory piekarnika i wyposażenia.

## Informacje ogólne

Wersja zależy od typu urządzenia.



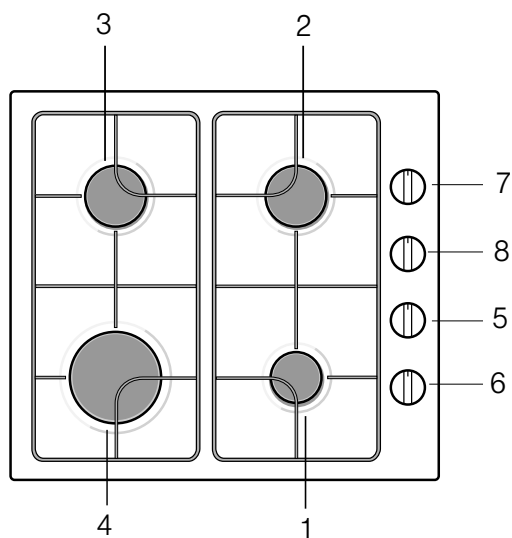
### Objaśnienia

1	Pulpit obsługi
2	Ruszt
3	Palnik/elektryczna płyta grzejna*
4	Płyta grzejna

\* opcja

## Płyta grzejna

Poniżej zamieszczono opis pulpitu obsługi. Wersja zależy od typu urządzenia.

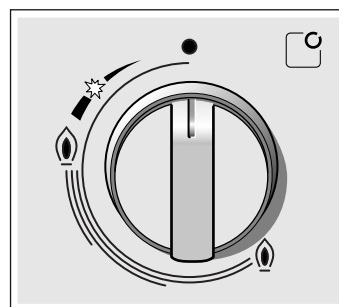


### Objaśnienia

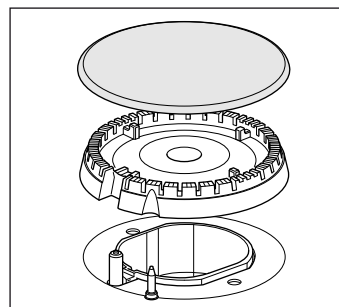
1	Palnik oszczędny
2	Palnik zwykły
3	Palnik zwykły
4	Palnik o dużej mocy
5	Przełącznik obrotowy palnika oszczędnego
6	Przełącznik obrotowy zwykłego palnika
7	Przełącznik obrotowy zwykłego palnika
8	Przełącznik obrotowy palnika o dużej mocy

## Przełącznik obrotowy palnika gazowego

Każde pokrętko posiada oznaczenie palnika, który obsługuje.



W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, należy upewnić się, że ruszty oraz wszystkie elementy palników są prawidłowo założone. Nie zamieniać miejscami nakładek palników.



Płyta grzejna	Moc
Palnik oszczędny	1 kW
Palnik zwykły	1,75 kW
Palnik o dużej mocy	3 kW

## Przełącznik obrotowy pola grzejnego

Za pomocą przełączników obrotowych pól grzejnych można ustawić moc grzania poszczególnych pól.

Ustawienia	Funkcja/kuchenka gazowa
● Pozycja zero	Kuchenka jest wyłączona.
☆ Pozycja zapalania	Pozycja zapalania
🔥 Strefa nastawiania	duży płomień = maksymalne ustawienie płomień oszczędny = minimalne ustawienie

Na końcu zakresu regulacji wyczuwalny jest opór. Nie obracać dalej.

# Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące czynności, które należy wykonać przed pierwszym użyciem urządzenia. Najpierw należy zapoznać się z rozdziałem *Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa*.

## Czyszczenie wyposażenia

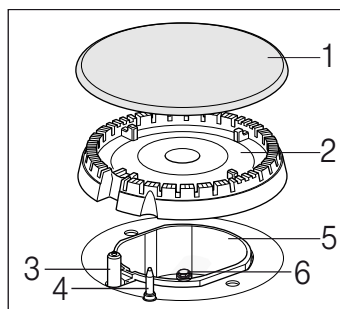
Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić wyposażenie gorącą wodą z płynem i miękką ściereczką.

## Czyszczenie kielicha i nakrywki palnika

Nakrywkę palnika (1) i oraz kielich (2) czyścić wodą z płynem do mycia naczyń. Wszystkie elementy starannie wytrzeć do sucha.

Kielich i nakrywkę włożyć w misę palnika (5). Uważać, aby nie uszkodzić iskrownika (3) i sztyftu zabezpieczenia płomienia (4).

Dysza (6) musi być sucha i czysta. Nakrywkę palnika umieścić dokładnie na kielichu.

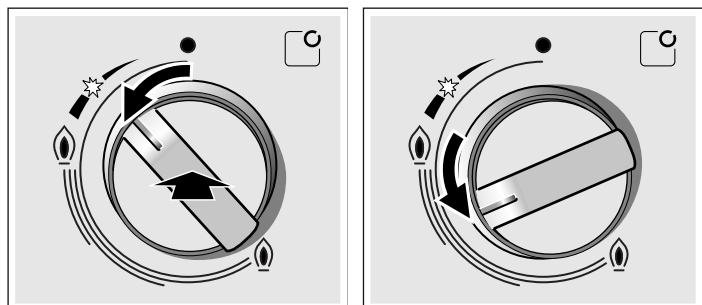


# Nastawianie płyty grzejnej

Płyta grzejna jest wyposażona w cztery palniki gazowe. Poniżej znajdują się informacje na temat sposobu zapalania palników i ustawiania wielkości płomienia.

## Sposób zapalania palnika gazowego

Nakrywkę palnika umieścić dokładnie na kielichu. Otwory w kielichu palnika nie mogą być zatkane. Wszystkie części muszą być suche.



1. Nacisnąć przełącznik obrotowy żądanego pola grzejnego i obrócić go w lewo na pozycję zapalania . Rozpoczyna się zapalanie.

2. Przytrzymać wciśnięty przełącznik obrotowy przez 3-5 sekundy. Palnik gazowy zapala się.

System zabezpieczenia płomienia został aktywowany. Jeśli płomień zgaśnie, dopływ gazu zostanie automatycznie odcięty przez system zabezpieczenia płomienia.

3. Ustawić żądaną wielkość płomienia. Między ustawieniem Wył. a ustawieniem płomień nie jest stabilny. Dlatego zawsze należy wybierać ustawienie między dużym a małym płomieniem.

4. Jeśli płomień ponownie zgaśnie, powtórzyć czynności od kroku 1.

5. Wyłączenie pola grzejnego: Obrócić przełącznik obrotowy w prawo na pozycję Wył.

Iskrownika nie należy używać dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik nie zapali się po 15 sekundach, odczekać co najmniej 1 minutę. Następnie powtórzyć czynność zapalania.

## Uwaga!

W przypadku obrócenia przełącznika obrotowego od razu po wyłączeniu kuchenki, wydobywa się gaz. Jeśli przełącznik nie

zostanie ustawiony w pozycji zapalania , dopływ gazu zostanie wstrzymany po upływie 90 sekund.

## Zapalanie nie udaje się

W przypadku przerwy w zasilaniu lub wilgotnych świeczek zapłonowych można zapalić palnik za pomocą zapalarki lub zapalki.

## Uwaga

Lekki gwizd słyszalny podczas pracy palnika jest zjawiskiem naturalnym.

Na początku eksploatacji, normalnym zjawiskiem jest wydzielanie specyficznego zapachu przez urządzenie. Jest to zjawisko nieszkodliwe i nie wynika z usterki urządzenia. Z czasem, zjawisko to zaniknie.

Płomień w kolorze pomarańczowym jest zwykłym zjawiskiem, spowodowanym obecnością pyłu w otoczeniu, płynów rozlanych na płycie kuchenki, itp.

Jeżeli płomień palnika przypadkowo zgaśnie, należy zakręcić pokrętko palnika i odczekać przynajmniej 1 minutę przed ponownym zapaleniem palnika.

Po upływie kilku sekund po zgaszeniu palnika można usłyszeć charakterystyczny dźwięk (głuche uderzenie). Nie oznacza to żadnej anomalii; lecz jest to sygnał, że wyłączył się system zabezpieczający.

Należy dbać o idealną czystość. Jeżeli świece są zanieczyszczone, iskrownik jest niesprawny. Co pewien czas świece należy czyścić szczoteczką wykonaną z materiału innego niż metal. Należy pamiętać, aby nie narażać świec na silne uderzenia.

# Naczynia i porady dotyczące gotowania

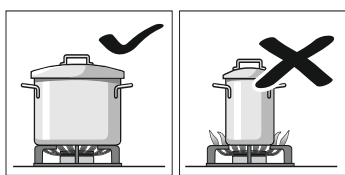
## Odpowiednie naczynia

Palnik/elektryczna płytką grzejną**	Minimalna średnica garnka	Maksymalna średnica garnka
Elektryczna płytką grzejną*	14,5 cm	14,5 cm
Palnik o dużej mocy	24 cm	28 cm
Palnik zwykły	18 cm	24 cm
Palnik oszczędny	12 cm	18 cm

\* opcja (w przypadku modeli z elektryczną płytką grzejną)

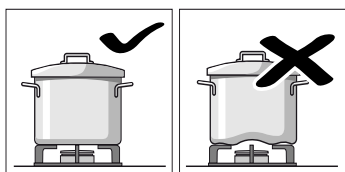
## Uwagi dotyczące obsługi

Poniższe wskazówki pomogą Państwu zaoszczędzić energię oraz zapobiec uszkodzeniu naczyń:



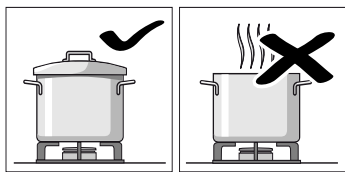
Używać naczyń o wielkości dostosowanej do danego palnika.

Nie używać małych naczyń na dużych palnikach. Płomień nie powinien dotykać bocznych ścianek naczynia.

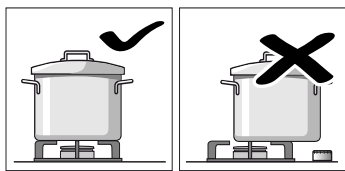


Nie należy używać odkształconych naczyń, które stoją w sposób niestabilny na płycie kuchenki i mogą się przewrócić.

Należy stosować wyłącznie naczynia o płaskim i grubym dnie.

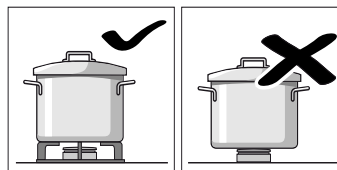


Nie gotować bez przykrycia lub z częściowo odsuniętą pokrywką, gdyż w ten sposób niepotrzebnie zużywa się część energii.



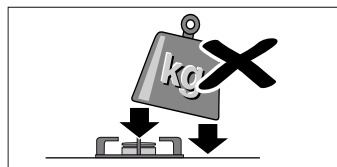
Umieszczać naczynie na palniku w położeniu dokładnie centrycznym. W przeciwnym razie może się ono wywrócić.

Nie stawiać dużych naczyń na palnikach blisko pokręteł. Może to spowodować uszkodzenie pokręteł na skutek wysokiej temperatury.



Stawiać naczynia na rusztach, w żadnym wypadku nie stawiać ich bezpośrednio na palniku.

Przed użyciem palników sprawdzić, czy ruszty i nakładki palników są prawidłowo założone.



Naczynia znajdujące się na płycie kuchenki powinny być przestawiane z zachowaniem ostrożności.

Nie należy uderzać w płytę kuchenki ani umieszczać na niej bardzo ciężkich przedmiotów.

## Tabela - gotowanie

Do każdego pola grzejnego dobrać naczynie o odpowiedniej wielkości. Średnicę spodu garnka lub patelni należy dopasować do średnicy pola grzejnego.

Czasy gotowania zależą od rodzaju, wagi i jakości potraw. Dlatego możliwe są odchylenia. Optymalny czas gotowania najlepiej określić samodzielnie.

Podczas gotowania potrawy bardzo szybko tracą związki mineralne i witaminy. Dlatego należy używać niewielkiej ilości wody. Dzięki temu witaminy i związki mineralne zostaną zachowane. Należy wybierać krótkie czasy gotowania, ponieważ warzywa ugotowane na twardo są bogate w składniki odżywcze.

Przykład	Potrawa	Pole grzejne	Stopień mocy grzania
<b>Roztapianie</b>	Czekolada, masło, margaryna	Palnik oszczędny	Mały płomień
<b>Podgrzewanie</b>	Bulion, warzywa z puszki	Palnik zwykły Elektryczna płytką grzejną**	Mały płomień 1
<b>Podgrzewanie i utrzymanie temperatury potraw</b>	Zupy	Palnik oszczędny Elektryczna płytką grzejną**	Mały płomień 1
<b>Duszenie*</b>	Ryba	Palnik zwykły Elektryczna płytką grzejną**	Od dużego do małego płomienia 2
<b>Duszenie*</b>	Ziemniaki i warzywa, mięso	Palnik zwykły Elektryczna płytką grzejną**	Od dużego do małego płomienia 2
<b>Gotowanie*</b>	Ryż, warzywa, potrawy mięsne (z sosem)	Palnik zwykły Elektryczna płytką grzejną**	większy płomień 2-3

\* W przypadku używania garnka z pokrywką należy zmniejszyć płomień, gdy tylko potrawa zagotuje się.

\*\* opcja: W przypadku modeli z elektryczną płytką grzejną



Przykład	Potrawa	Pole grzejne	Stopień mocy grzania
<b>Smażenie</b>	Naleśnik, ziemniaki, sznyce, paluszki rybne	Palnik o dużej mocy Elektryczna płytką grzejną**	Od dużego do małego płomienia 3

\* W przypadku używania garnka z pokrywką należy zmniejszyć płomień, gdy tylko potrawa zagotuje się.

\*\* opcja: W przypadku modeli z elektryczną płytką grzejną

## Czyszczenie i konserwacja

W celu uzyskania optymalnej wydajności i trwałości płyty grzejnej nie należy zapominać o starannym czyszczeniu i konserwacji.

Ze względów bezpieczeństwa wyłączać gaz za pomocą zaworu na butli gazowej. (Jeśli kuchenka jest ustawiona na gaz ziemny, zamknąć kurek dopływu gazu).

Wyciągnąć z gniazda wtyczkę urządzenia.

Jeśli pole grzejne jest nadal gorące, poczekać aż ostygnie.

### Uwaga!

- Nie stosować myjek wysokociśnieniowych lub parowych.
- Nle używać do czyszczenia kuchenki substancji łatwopalnych, takich jak kwasy, rozcieńczalniki, benzyna czy benzol.
- W żadnym wypadku nie stosować szorstkich materiałów ani środków czyszczących przeznaczonych do szorowania.

### Czyszczenie

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni poprzez zastosowanie nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

#### Do czyszczenia płyty grzejnej nie używać

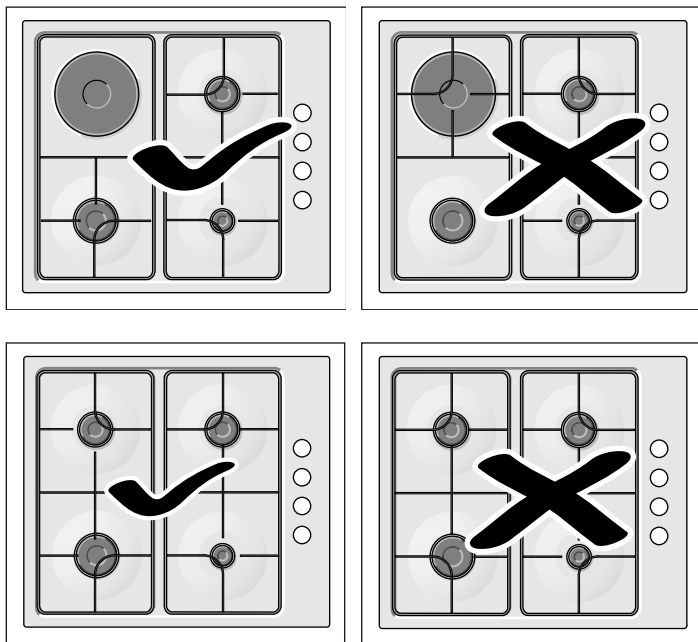
- nierozcieńczonych płynów do mycia naczyń ani środków czyszczących do zmywarki,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu,
- szorstkich gąbek,
- żrących środków czyszczących, jak środek do czyszczenia piekarników lub odplamiacz,
- W żadnym wypadku nie wolno stosować ostrych ani szorujących środków czyszczących.
- Nie czyścić poszczególnych części w zmywarce.

Przed pierwszym użyciem nowej gąbki należy ją dokładnie wypłukać.

<b>Fronty ze stali nierdzewnej</b>	Czyścić środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej i miękką ściereczką. Zawsze czyścić ruchami równoległymi do naturalnego mazerunku. W przeciwnym razie mogą powstać zarysowania. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Plamy wapnia, tłuszczu, skrobi lub białka należy natychmiast usuwać. Niedopuszczalne jest stosowanie agresywnych środków myjących, szorstkich gąbek lub twardych ściereczek do czyszczenia. Do polerowania frontów ze stali nierdzewnej należy używać specjalnych środków do czyszczenia. Przestrzegać wskazówek producenta. Specjalne środki do czyszczenia stali nierdzewnej są do nabycia w serwisie lub specjalistycznych sklepach.
<b>Powierzchnie emaliowane i lakierowane</b>	Czyścić wilgotną ściereczką z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
<b>Palniki gazowe i ruszty gazowych pół grzejnych</b>	Nie czyścić w zmywarce. Zdjąć ruszty i wyczyścić je gąbką i ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Zdjąć kielich i nakrywkę palnika. Do czyszczenia używać gąbki z niewielką ilością ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Zwrócić uwagę, aby otwory gazowe w kielichu były czyste i nie zatkane. Iskrowniki należy czyścić miękką szcotecką. Palniki gazowe działają tylko, gdy iskrowniki są czyste. Pozostałości potraw usuwać z mis palników za pomocą ściereczki oraz niewielkiej ilości wody z płynem do mycia naczyń. Używać niewielkiej ilości wody. Woda nie może przedostać się do wnętrza urządzenia. Zwrócić uwagę, aby otwór dyszy nie został podczas czyszczenia zatkany lub uszkodzony. Po oczyszczeniu wytrzeć wszystkie elementy do sucha i dokładnie nałożyć nakrywkę palników na kielichy. Nieodpowiednio złożone części utrudniają zapalenie się palników. Ponownie nałożyć ruszty. Środki czyszczące przeznaczone do czyszczenia rusztów są do nabycia w serwisie lub sklepach specjalistycznych.
<b>Elektryczna płytką grzejną (opcja)</b>	Czyścić szorstką gąbką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do szorowania. Po czyszczeniu osuszyć płytkę grzejną, włączając ją na krótko. Wilgotne płytki korodują z biegiem czasu. Następnie nanieść środek pielęgnacyjny. Natychmiast usuwać resztki pożywienia i potrawy, które wykipiały.
<b>Metalowy pierścień elektrycznej płytki grzejnej (opcja)</b>	Z czasem na metalowym pierścieniu mogą pojawić się przebarwienia. Pierwotny kolor można jednak przywrócić. Pierścień czyścić szorstką gąbką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do szorowania. Uważać, aby nie szorować powierzchni graniczących z pierścieniem. Mogłoby dojść do ich uszkodzenia. Środki czyszczące przeznaczone do czyszczenia metalowego pierścienia elektrycznej płytki grzejnej są do nabycia w serwisie lub sklepach specjalistycznych.
<b>Pokrętła</b>	Czyścić wilgotną ściereczką z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
<b>Wyposażenie</b>	Namaczyć w ciepłej wodzie z płynem. Czyścić niemetalową szcotecką lub gąbką.

Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia rusztów wyposażonych w gumowe podkładki. Jeśli podkładki odpadną, ruszt może porysować płytę kuchenki.

Należy dopilnować, aby ruszty po wyczyszczeniu i osuszeniu zostały ponownie prawidłowo nałożone.



## Konserwacja

Natychmiast usuwać rozlane płyny. W ten sposób zapobiegnie się przyklejeniu resztek potraw i uniknie się wykonywania niepotrzebnych czynności.

Po każdorazowym użyciu, odczekać, aż palnik ostygnie i oczyścić powierzchnię wszystkich jego elementów. Nawet najdrobniejsze zanieczyszczenia (resztki potraw, krople tłuszczu, itp.) pozostawione na płycie kuchenki przylgną do niej, co utrudni ich usunięcie. Aby zapewnić prawidłowe wydobywanie się płomienia, otwory i rowki palnika powinny być czyste.

Na skutek przesuwania niektórych naczyń mogą pozostać ślady metalu na rusztach.

Oczyścić palniki i ruszty wodą z mydłem, pocierając nietalową szczoteczką.

Nie czyścić poszczególnych części urządzenia w zmywarce.

Zawsze dokładnie osuszać palniki i ruszty. Obecność kropli wody lub wilgotnych miejsc na początku gotowania może spowodować uszkodzenie emalii.

### Uwaga!

Nie należy używać środka do czyszczenia stali nierdzewnej w strefie wokół pokręteł. Oznaczenia (nadruki) mogą zostać starte.

Rozlany olej lub kwaśne produkty spożywcze, takie jak cytryna, należy od razu starannie usunąć.

W żadnym wypadku nie używać do czyszczenia pulpitu obsługi szorujących środków czyszczących w proszku. W ten sposób można zdrapać napisy.

Nakrywki palników są powleczone czarną emalią. Wysoka temperatura może spowodować ich odbarwienie. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie palników.

## Rozwiązanie nietypowych sytuacji

Sposób rozwiązania problemów w niektórych nietypowych sytuacjach jest bardzo prosty. Przed wezwaniem Serwisu Technicznego, należy wziąć pod uwagę następujące rady:

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Funkcje elektryczne urządzenia nie działają.	Uszkodzony bezpiecznik.	Sprawdzić bezpiecznik w głównej skrzynce bezpieczników i wymienić go, jeżeli jest uszkodzony.
	"Wyskoczył" wyłącznik termomagnetyczny lub różnicowo-prądowy.	Sprawdzić na głównej tablicy rozdzielczej, czy nie "wyskoczył" wyłącznik termomagnetyczny lub różnicowo-prądowy.
Funkcja zapalania automatycznego nie działa.	Możliwe, że między świecami zapłonowymi a palnikami znajdują się resztki potraw lub pozostałości po czyszczeniu.	Przestrzeń między świecą zapłonową a palnikiem powinna być czysta.
	Palniki są mokre.	Starannie osuszyć nakładki palnika.
	Nakładki palnika są nieprawidłowo założone.	Sprawdzić, czy nakładki palnika są prawidłowo założone.
Płomień wydobywający się z palnika jest nierówny.	Urządzenie nie jest podłączone do uziemienia, jest podłączone nieprawidłowo lub uziemienie jest nieprawidłowo wykonane.	Proszę skontaktować się z instalatorem.
	Elementy palnika są nieprawidłowo założone.	Założyć prawidłowo elementy palnika na odpowiednim palniku.
Strumień gazu wydobywa się w nienaturalny sposób lub nie wydobywa się wcale.	Rowki palnika są zabrudzone.	Oczyścić rowki palnika.
	Dopływ gazu jest odcięty przez zawory pośrednie.	Otworzyć ewentualne pośrednie zawory dopływu gazu.
	Jeżeli kuchenka zasilana jest gazem z butli, sprawdzić, czy butla nie jest pusta.	Wymienić butlę.

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
W kuchni czuć zapach gazu.	Jeden z kurków jest otwarty.	Zakręcić kurki.
	Nieprawidłowe złącze butli.	Sprawdzić, czy złącze butli z gazem jest całkowicie szczelne.
	Możliwy wyciek gazu.	Zamknąć główny dopływ gazu, wywietrzyć pomieszczenie i niezwłocznie powiadomić technika uprawnionego w zakresie przeglądu i certyfikacji instalacji gazowej. Przed ponownym użyciem, sprawdzić, czy nie ma wycieku gazu w instalacji lub w urządzeniu.
Palnik gaśnie natychmiast po puszczeniu pokrętki.	Pokrętło nie było dociskane wystarczająco długo.	Po zapaleniu palnika, przytrzymać pokrętło dociśnięte o kilka sekund dłużej.
	Rowki palnika są zabrudzone.	Oczyszczyć rowki palnika.

## Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Zawsze znajdziemy odpowiednie rozwiązanie, również aby uniknąć zbędnego wzywania techników serwisu.

### Symbol produktu (Nr E) i numer fabryczny (FD)

W celu uzyskania szybkiej pomocy w przypadku kontaktu z serwisem, należy przygotować symbol produktu (Nr E) i numer fabryczny (FD). Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się na dole kuchenki. Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności szybko je odnaleźć.

Symbol produktu (Nr E)	Numer fabryczny (FD)

### Serwis

Należy pamiętać, że koszty związane z serwisem i naprawą w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia ponosi użytkownik, również w okresie gwarancyjnym.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

### Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.


### Warunki gwarancji

Jeśli mimo starań producenta, urządzenie będzie posiadało jakieś uszkodzenie lub nie będzie spełniało wymaganych norm jakości, prosimy nas o tym bezzwłocznie poinformować. Gwarancja zachowuje ważność tylko w przypadku, gdy w mechanizmie urządzenia nie były dokonywane żadne modyfikacje, a urządzenie było używane zgodnie z przeznaczeniem.

Warunki gwarancji mające zastosowanie to warunki ustalone przez przedstawicielstwo naszej firmy w kraju, w którym dokonano zakupu. Szczegółowe informacje na ten temat można uzyskać w punktach sprzedaży. Aby skorzystać z gwarancji, konieczne jest przedstawienie dowodu zakupu urządzenia.

Z zastrzeżeniem prawa do wprowadzania zmian.

# Opakowanie i wyposażenie

Jeśli na urządzeniu umieszczony jest przekreślony symbol pojemnika na śmieci , należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami.

## Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2012/19/UE o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Wytyczna ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które gwarantują skuteczne zabezpieczenie podczas transportu. Materiały te w pełni podlegają recyklingowi, dzięki czemu ogranicza się ich negatywny wpływ na środowisko naturalne. Zachęcamy Państwa do włączenia się w ochronę środowiska naturalnego poprzez postępowanie zgodnie z poniższymi zaleceniami:

- wyrzucić opakowanie do odpowiedniego pojemnika przeznaczonego na artykuły do recyklingu,
- przed pozbyciem się zużytego urządzenia, należy wyłączyć go z użytkowania. Informacje o adresie najbliższego punktu zbiórki materiałów podlegających recyklingowi, gdzie należy przekazać zużyte urządzenie, uzyskają Państwo w lokalnej placówce administracji publicznej,
- nie należy wylewać do zlewu oleju używanego do smażenia. Zaleca się, aby zlać olej do zamkniętego naczynia i przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów, a w przypadku jego braku, umieścić w pojemniku na śmieci (olej zostanie wylany do kontrolowanego ścieku; nie jest to wprawdzie najlepsze rozwiązanie, lecz dzięki niemu unikamy skażenia wody).

## Środki ostrożności podczas transportu

Zabezpieczyć wszystkie ruchome części na urządzeniu za pomocą taśmy samoprzylepnej, która po usunięciu nie pozostawia śladów. Pokrywę (jeśli jest) przymocować taśmą samoprzylepną do ścianek urządzenia.

Zachować oryginalne opakowanie urządzenia. Urządzenie transportować wyłącznie w oryginalnym opakowaniu. Podczas transportu zwrócić uwagę na strzałki umieszczone na opakowaniu.

## W przypadku braku oryginalnego opakowania

Zapakować urządzenie w odpowiednie opakowanie zastępcze, zapewniające wystarczającą ochronę przed ewentualnymi uszkodzeniami podczas transportu.

Urządzenie należy transportować w pozycji pionowej z polem grzejnym i palnikami skierowanymi do góry. Nie kłaść na urządzeniu ciężkich przedmiotów.

<b>Правила техники безопасности</b> .....	<b>13</b>	<b>Очистка и уход</b> .....	<b>19</b>
<b>Причины повреждений</b> .....	<b>15</b>	Очистка .....	19
<b>Ваша новая плита</b> .....	<b>16</b>	Уход .....	20
Общее .....	16	<b>Устранение неполадок</b> .....	<b>20</b>
Варочная поверхность .....	16	<b>Сервисная служба</b> .....	<b>21</b>
Поворотный переключатель газовой горелки.....	16	Номер E и номер FD .....	21
<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>17</b>	<b>Упаковка и используемое оборудование</b> .....	<b>22</b>
Очистка принадлежностей.....	17	Правильная утилизация упаковки.....	22
Предварительная очистка корпусов и крышек газовых горелок .....	17	Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности. ....	22
<b>Настройка варочной панели</b> .....	<b>17</b>		
Зажигание газовой горелки .....	17		
Примечания.....	17		
<b>Кухонная посуда и рекомендации по приготовлению</b> .....	<b>18</b>		
Подходящая посуда .....	18		
Таблица - приготовление пищи.....	18		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Правила техники безопасности**

Внимательно прочитайте данное руководство. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу, а также паспорт прибора для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

**При невыполнении инструкций, содержащихся в данном руководстве, производитель освобождается от всякой ответственности.**

Данный прибор относится к третьему классу защиты по стандарту EN 30-1-1 для газовых приборов: встроенное оборудование.

Класс допуска прибора: H4BH

Схемы, представленные в данном руководстве по эксплуатации, являются ориентировочными.

Не снимайте защитную упаковку с электроприбора до момента проведения монтажа.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

**Внимание:** Использование газовой плиты приводит к повышению температуры и влажности в помещении. При эксплуатации прибора следует обратить особое внимание на хорошую вентиляцию помещения: не закрывать естественные вентиляционные отверстия или использовать специальные вентиляционные устройства (например, вытяжку над плитой).

При интенсивном и долговременном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, в этом случае можно открыть окно или включить специальное вентиляционное устройство на более высокую мощность.

Данный прибор можно устанавливать только в хорошо проветриваемом месте, в соответствии с действующими нормами и инструкциями относительно вентиляции помещений. Данный прибор нельзя подсоединять к дымоходу для отвода дымовых газов.

В помещении, где устанавливается прибор, должна быть предусмотрена нормами вентиляция в рабочем состоянии.

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу.

Подключение прибора и перенастройку на другой вид газа должен производить только квалифицированный специалист.

Подключение прибора (подключение к электросети и газу) должно осуществляться в соответствии с руководством по эксплуатации и монтажу. Неправильное подключение и настройка могут привести к опасным ситуациям и значительным повреждениям прибора. В данном случае производитель прибора не несет ответственности. Гарантия на прибор теряет силу.

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и не может применяться в промышленных или коммерческих целях. Данный прибор нельзя устанавливать на яхтах или в автокемперах. Гарантия производителя действительна только в случае использования прибора по назначению.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Запрещено использовать его в качестве обогревательного прибора. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

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 или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка или техобслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

### **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.
- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Включённая газовая конфорка, если на ней не установлена посуда, производит очень много тепла. Прибор и расположенная над ним вытяжка могут быть повреждены или воспламениться. Частички жира в фильтре вытяжки могут

воспламениться. Включайте газовую конфорку только при установленной посуде.

- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор сильно нагревается и может стать причиной возгорания легковоспламеняющихся материалов. Не храните и не пользуйтесь вблизи прибора или под ним легковоспламеняющимися предметами (например аэрозольными распылителями, чистящими средствами). Не храните в или на духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.
- Задняя стенка прибора сильно нагревается. Это может привести к повреждению проводов и труб. Газоподводящие трубы и электропроводка не должны соприкасаться с задней поверхностью прибора.

### **Опасность ожога!**

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- В процессе эксплуатации поверхности прибора нагреваются. Не касайтесь горячих поверхностей. Следите, чтобы дети не подходили близко к плите.
- Пары спирта на горячей поверхности могут вспыхнуть. Никогда не готовьте блюда с большим содержанием крепких алкогольных напитков. Всегда используйте низкопроцентный алкоголь.
- Пустая кухонная посуда, установленная на газовую горелку, становится очень горячей. Никогда не устанавливайте на конфорку пустую посуду.
- Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели. Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.
- 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.

- Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

### **Опасность травмирования!**

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена газоподводящих труб или электропроводки должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку сетевого провода из розетки и перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Неисправности или повреждения прибора опасны. Никогда не включайте неисправный прибор. Отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур. Перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Кастрюли неподходящих размеров, поврежденные или неправильно поставленные кастрюли могут стать причиной травм. Соблюдайте указания, касающиеся кухонной посуды.

### **Опасность удара током!**

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Не устанавливайте прибор в местах, где есть сквозняки. Струя воздуха может задуть пламя на конфорках.

Не проводите никаких действий в середине варочной панели. 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.

---

## **Причины повреждений**

### **Варочная панель**

#### **Внимание!**

Включайте конфорки, только когда на них установлена посуда. Не нагревайте пустые кастрюли или сковороды. Так можно повредить их дно.

#### **Внимание!**

Используйте кастрюли и сковородки только с ровной нижней поверхностью.

#### **Внимание!**

Ставьте кастрюли и сковороды точно по центру конфорки. Таким образом тепло от пламени оптимально нагреет дно кастрюли или сковороды. Рукоятка или ручки кастрюли не повредятся, а также будет достигнут высокий уровень экономии энергии.

#### **Внимание!**

Следите за тем, чтобы конфорки варочной панели всегда были чистыми и сухими. Корпус и крышка горелки должны быть установлены точно на своих местах.

**\*\* Опция:** Действительна только для некоторых моделей.

#### **Внимание!**

Проследите за тем, чтобы при эксплуатации плиты верхняя крышка была открыта.

#### **Внимание!**

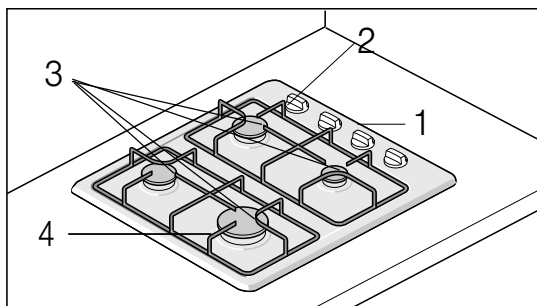
При использовании прибора с газовым баллоном баллон должен стоять вертикально. Если баллон будет находиться в горизонтальном положении, это может стать причиной повреждения внутренних частей баллона и утечки газа.

# Ваша новая плита

Приведённая здесь информация поможет вам изучить вашу новую плиту. Вы ознакомитесь с панелью и отдельными

## Общее

Комплектация зависит от конкретной модели прибора.



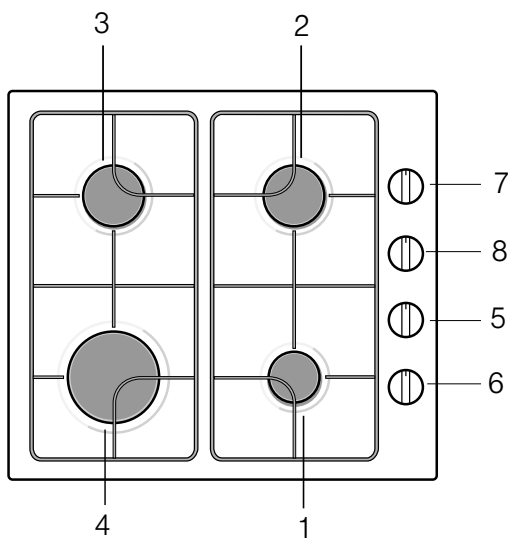
### Пояснения

1	Панель управления
2	Стальная решетка
3	Горелка/электрическая конфорка*
4	Варочная панель

\* Опция

## Варочная поверхность

Настоящий документ содержит общее описание панели управления. Комплектация зависит от конкретной модели прибора.



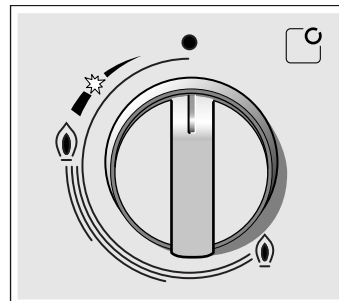
### Пояснения

1	Экономичная газовая горелка
2	Стандартная газовая горелка
3	Стандартная газовая горелка
4	Газовая горелка повышенной мощности
5	Поворотный переключатель экономичной газовой горелки
6	Поворотный переключатель стандартной газовой горелки
7	Поворотный переключатель стандартной газовой горелки
8	Поворотный переключатель газовой горелки повышенной мощности

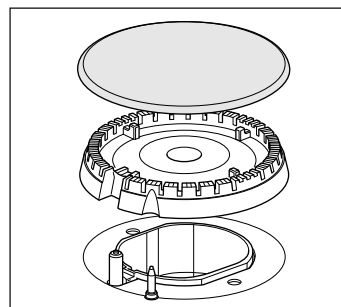
элементами управления, с варочной панелью и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

## Поворотный переключатель газовой горелки

Около каждой ручки управления указано, какую конфорку она включает



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



Варочная панель	Мощность
Экономичная газовая горелка	1 кВт
Стандартная газовая горелка	1,75 кВт
Газовая горелка повышенной мощности	3 кВт

## Поворотный переключатель конфорки

С помощью поворотных переключателей конфорок можно регулировать мощность нагрева конфорок.

Положения	Функция/Газовые плиты
● Нулевое положение	Плита выключена.
✱ Положение поджига	Положение поджига
🔥 Зона настройки	Большое пламя = усиленная регулировка Малое пламя = незначительная регулировка

В конце зоны настройки ощущается упор. Далее поворачивать переключатель не следует.



## Перед первым использованием

Из этой главы Вы узнаете, на что следует обратить внимание перед первым использованием. Прежде всего, прочитайте раздел *Указания по технике безопасности*.

### Очистка принадлежностей

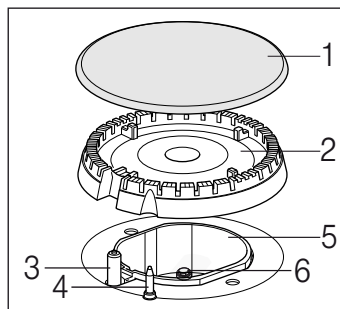
Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

### Предварительная очистка корпусов и крышек газовых горелок

Очищайте крышку (1) и корпус (2) газовой горелки водой с добавлением моющего средства. Тщательно вытрите все детали насухо.

Снова установите корпус и крышку горелки на конфорку (5). Следите за тем, чтобы свеча поджига(3) и датчик пламени(4) не были повреждены.

Форсунка(6) должна быть сухой и чистой. Крышка горелки должна быть всегда ровно установлена на корпусе.

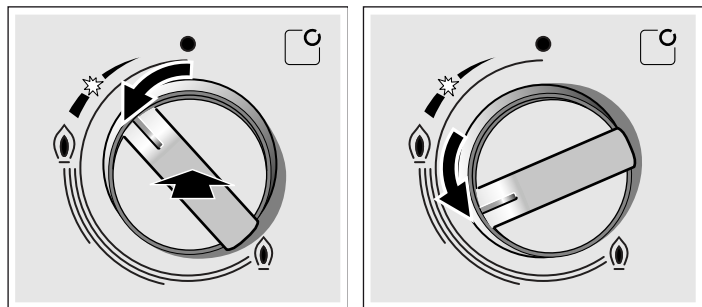


## Настройка варочной панели

Ваша варочная панель оснащена четырьмя газовыми горелками. Прочитав эту инструкцию, вы узнаете, как правильно зажигать газовые горелки и настраивать мощность пламени.

### Зажигание газовой горелки

Крышка горелки должна быть всегда ровно установлена на корпусе горелки. Отверстия на корпусе горелки всегда должны оставаться свободными. Все части горелки должны быть сухими.



1. Нажмите на поворотный переключатель требуемой конфорки и поверните его влево в положение поджига ⚡. Начинается процесс поджига.
2. Удерживайте поворотный переключатель нажатым в течение 3-5 секунд. Газовая горелка загорается. Активируется система защиты от утечки газа. Благодаря этой системе, при внезапном погасшем пламени автоматически прекращается подача газа.
3. Установите нужную мощность пламени. Пламя нестабильно в положении между установкой ● ВЫКЛ и установкой 🔥. Поэтому всегда выбирайте положение между 🔥большим и 🔥малым пламенем.
4. Если пламя погаснет, повторите процесс, начиная с шага 1.
5. Выключение конфорки: Поверните поворотный переключатель ● вправо в положение "Выкл."

Устройство поджига не должно быть активизировано более 15 секунд. Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, подождите минимум одну минуту. Затем повторите процесс поджига.

### ⚠ Внимание!

Если вскоре после выключения плиты повернуть поворотный переключатель, пойдет газ. Если переключатель конфорки не будет установлен в положение поджига ⚡, подача газа прекратится через 90 секунд.

### Конфорка не поджигается.

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

### 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.

Через несколько секунд после выключения конфорки раздается сухой щелчок. Он не является признаком неисправности, а означает, что отключилась система газ-контроля.

Содержите варочную панель в чистоте. Если свечи загрязнились, поджиг будет работать плохо. Периодически очищайте их небольшой щеточкой с неметаллической щетиной. Имейте в виду, что со свечами нужно обращаться осторожно.

# Кухонная посуда и рекомендации по приготовлению

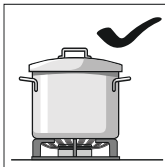
## Подходящая посуда

Горелка/электрическая конфорка**	Мин. диаметр посуды	Макс. диаметр посуды
Электрическая конфорка*	14,5 см	14,5 см
Газовая горелка повышенной мощности	24 см	28 см
Стандартная газовая горелка	18 см	24 см
Экономичная газовая горелка	12 см	18 см

\* Опция (для моделей с электрической конфоркой)

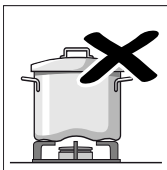
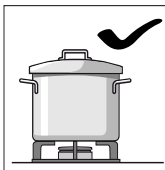
## Советы по эксплуатации

Приведенные ниже советы помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды:



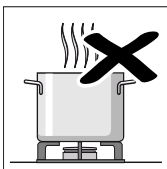
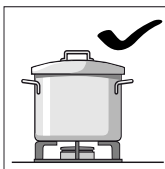
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.

Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.

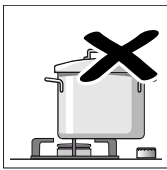


Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться.

Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.

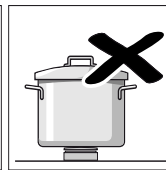
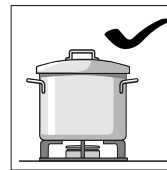


Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой. Часть энергии при этом расходуется зря.



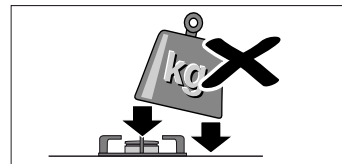
Ставьте посуду точно по центру конфорки. В противном случае она может перевернуться.

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 конфорки 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 - приготовление пищи

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

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

Минеральные вещества и витамины очень быстро разрушаются при варке. Старайтесь использовать небольшое количество воды. Таким образом, вы сможете сохранить витамины и минеральные вещества. Для того чтобы овощи сохранили свою плотность и питательные вещества, сокращайте по возможности время их приготовления.

Пример:	Блюдо	Конфорка	Степень нагрева конфорки
<b>Растапливание</b>	Шоколад, сливочное масло, маргарин	Экономичная газовая горелка	Малое пламя
<b>Разогревание</b>	Бульон, консервированные овощи	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка**	Малое пламя 1
<b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b>	Супы	Экономичная газовая горелка Электрическая конфорка**	Малое пламя 1
<b>Тушение*</b>	Рыба	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка**	Между большим и малым пламенем 2
<b>Тушение*</b>	Картофель и прочие овощи, мясо	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка**	Между большим и малым пламенем 2

\* Если вы используете кастрюлю с крышкой, убавьте пламя, как только вода закипит.

\*\* Опция: Для моделей с электрической конфоркой

Пример:	Блюдо	Конфорка	Степень нагрева конфорки
<b>Варка*</b>	Рис, овощи, мясные блюда (с соусами)	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка**	Большая высота пламени 2-3
<b>Жаренье</b>	Блины, картофель, шницель, рыбные палочки	Газовая горелка повышенной мощности Электрическая конфорка**	Между большим и малым пламенем 3

\* Если вы используете кастрюлю с крышкой, убавьте пламя, как только вода закипит.

\*\* Опция: Для моделей с электрической конфоркой

## Очистка и уход

Оптимальная мощность и долгий срок службы варочной панели возможны только при регулярной тщательной очистке и правильном техническом обслуживании.

В целях безопасности отключите подачу газа с помощью регулятора газового баллона. (Если плита настроена на использование природного газа, закройте кран подачи газа.)

Выньте вилку сетевого шнура из розетки.

Если конфорка еще горячая, дайте ей сначала остыть.

### Внимание!

- Не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.
- Не используйте для очистки плиты легковоспламеняющиеся вещества, такие как кислоты, растворители, бензин и бензол.
- Ни в коем случае не используйте царапающие чистящие средства и материалы.

### Очистка

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

#### При чистке варочной панели не используйте

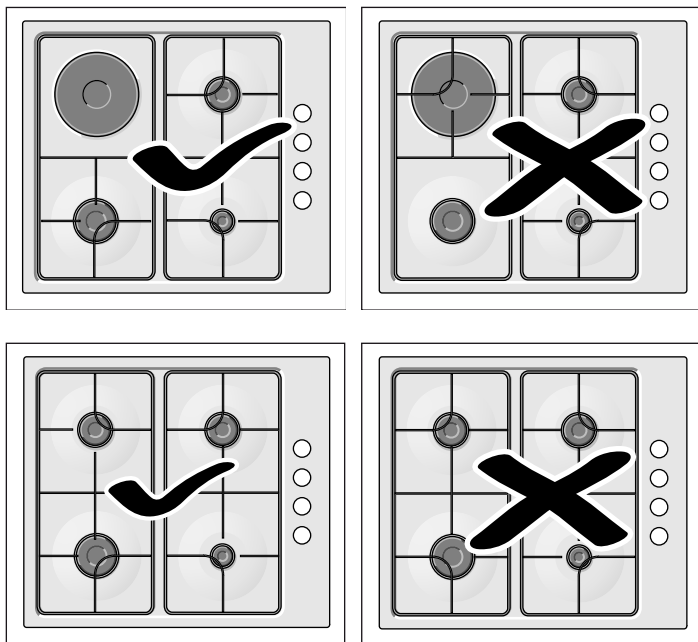
- неразбавленные средства для мытья посуды или для посудомоечных машин,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- металлические губки,
- едкие чистящие средства, например, для очистки духовок или пятновыводители,
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не мойте детали в посудомоечной машине.

Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

<b>Стальные поверхности</b>	Очищайте мягкой тряпкой со средством для нержавеющей стали. Всегда протирайте прибор параллельно естественной текстуре поверхности. В противном случае могут появиться царапины. Вытрите насухо мягкой тряпочкой. Немедленно удалите накипь, пятна жира, крахмала и яичного белка. Для очистки не подходят агрессивные чистящие средства, царапающие губки или салфетки из грубого материала. Стальные поверхности прибора очищайте с помощью специального средства. Соблюдайте указания производителя. Специальные чистящие средства для стальных поверхностей можно купить в сервисной службе или в специализированных магазинах.
<b>Эмалированные и лакированные поверхности</b>	Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Вытрите насухо мягкой тряпочкой.
<b>Газовые горелки и стальная решетка под конфорками</b>	Запрещается мыть в посудомоечной машине. Снимите стальную решётку и очистите её с помощью губки, небольшого количества тёплой воды и моющего средства. Снимите корпуса и крышки горелок. Для их очистки используйте губку, небольшое количество тёплой воды и моющее средство. Следите за тем, чтобы отверстия для выхода газа в корпусах горелок были чистыми и не засорены. Очищайте свечу поджига небольшой мягкой щеточкой. Газовые горелки функционируют только в том случае, если свечи поджига чистые. Удалите остатки пищи, попавшие внутрь горелок, с помощью тряпочки и небольшого количества тёплого мыльного раствора. Старайтесь использовать небольшое количество воды, чтобы она не попала внутрь. Обратите внимание на то, чтобы отверстия форсунки во время очистки не были засорены или повреждены. После очистки просушите все детали и установите крышку точно на корпус горелки. Неправильно установленные детали затрудняют поджиг горелки. Установите стальную решётку на место. Специальные чистящие средства для очистки стальных решеток можно приобрести в Сервисной службе или в специализированных магазинах.
<b>Электрическая конфорка (опция)</b>	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. Всегда немедленно удаляйте убежавшие жидкости и остатки пищи.
<b>Металлический нагревательный элемент электрической конфорки (опция)</b>	Металлический нагревательный элемент конфорки со временем может изменить цвет. Однако первоначальный цвет можно восстановить. Очищайте нагревательное кольцо жёсткой стороной чистящей губки с небольшим количеством жидкого чистящего средства. Следите за тем, чтобы при этом губка не тёрла прилегающие поверхности. иначе на их могут появиться царапины. Специальные чистящие средства для очистки металлического кольца электрической конфорки можно приобрести в Сервисной службе или в специализированных магазинах.
<b>Вращающиеся ручки</b>	Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Вытрите насухо мягкой тряпочкой.
<b>Принадлежности</b>	Замочите в тёплом мыльном растворе. Очистите неметаллической щёткой или губкой.

Будьте осторожны при промывании решеток, на которых установлены резиновые прокладки. Прокладки могут слететь, и тогда решетка поцарапает варочную панель.

Следите за тем, чтобы после очистки и просушки стальная решетка была правильно установлена.



## 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.

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 прорезы горелки.

От передвижения некоторых видов посуды на решетках могут оставаться металлические следы.

Горелки и решетки следует мыть водой с мылом с помощью неметаллической щетки.

Не мойте детали в посудомоечной машине.

Всегда досуха протирайте детали горелок и решетки. Наличие на них каплей воды или влажных участков в начале процесса нагревания может повредить эмаль.

### 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.

Немедленно удаляйте пролитое масло и жидкости, содержащие кислоту, например лимонный сок.

Ни в коем случае не используйте для очистки панели управления абразивные чистящие порошки. Это может стать причиной появления царапин на надписях.

Крышки горелок покрыты чёрной эмалью. Из-за высоких температур эмаль может изменить цвет. Это не оказывает отрицательного влияния на функционирование горелки.

## Устранение неполадок

Иногда возникающие неполадки легко устранить самостоятельно. Перед тем, как обратиться в сервисный центр, ознакомьтесь с данными рекомендациями:

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 электрошите.
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.

Неполадка	Возможная причина	Решение
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.

## Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

### Номер E и номер FD

При обращении в Сервисную службу в целях ускорения процесса назовите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD). Фирменная табличка с номерами расположена на нижней стороне плиты. Чтобы долго не искать ее в случае неисправности, можно записать данные прибора и номера телефонов Сервисной службы прямо здесь.

Номер E	Номер FD

### Сервисная служба

Помните, что даже во время гарантийного срока расходы на сервисное обслуживание и ремонт неисправностей, вызванных неправильным использованием, несет владелец.

### 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 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.

# Упаковка и используемое оборудование

Если на упаковке прибора имеется перечеркнутое изображение мусорного бака , необходимо соблюдать 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 контролируруемую свалку; возможно, это не лучший вариант, но таким образом можно избежать загрязнения воды).

## Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.

Закрепляйте все подвижные внутренние и внешние части прибора клейкой лентой, которую потом можно полностью удалить. Закрепите верхнюю защитную панель (при наличии) клейкой лентой на боковых стенках прибора.

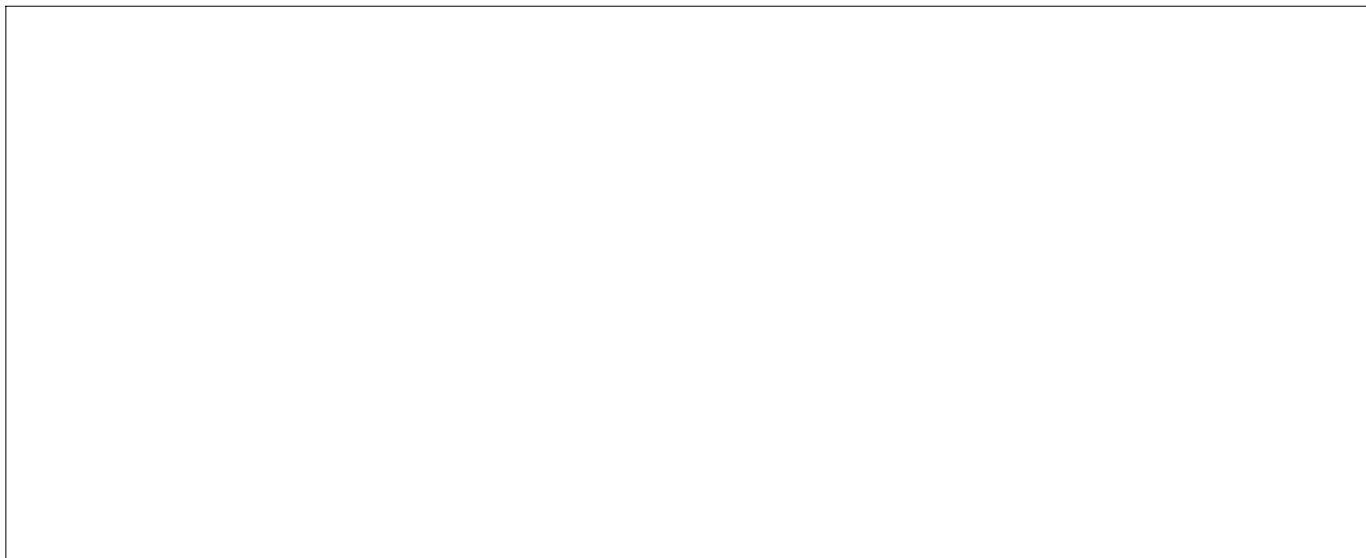
Сохраняйте оригинальную упаковку прибора. Перевозите прибор только в оригинальной упаковке. Соблюдайте указания по транспортировке, имеющиеся на упаковке.

## При утере оригинальной упаковки

Упакуйте прибор в специальную упаковку для транспортировки, чтобы обеспечить необходимую защиту от возможных повреждений

При транспортировке прибор должен находиться в горизонтальном положении, а конфорка и горелки должны быть обращены вверх. Не кладите тяжелые предметы на прибор.





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000890918

01  
190393