



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Газова плита

PBH6C.B62.
PBH6C.B92.

[uk] Керівництво з експлуатації

Для отримання додаткової інформації зверніться до Цифрового посібника користувача.



Вміст

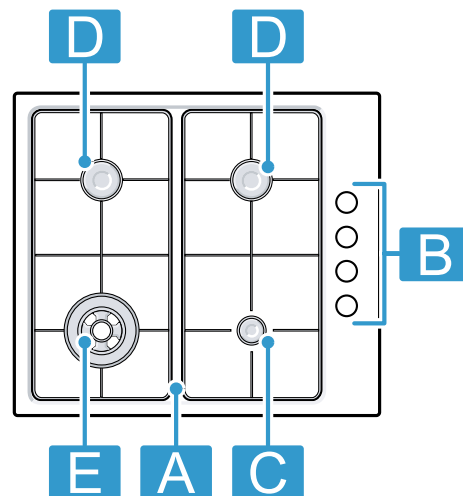
1	Знайомство.....	3
2	Безпека	3
3	Як уникнути матеріальних збитків.....	6
4	Причини пошкоджень	6
5	Охорона довкілля й ощадливе користування.....	7
6	Ваш новий прилад.....	7
7	Перед першим застосуванням	8
8	Користування конфоркою	8
9	Посуд для готування.....	10
10	Чищення та догляд	11
11	Усунення несправностей.....	13
12	Сервісні центри	14
13	Утилізація.....	14

1 Знайомство

1.1 Огляд

Тут можна познайомитися зі складниками приладу. Залежно від типу приладу показані на малюнку окремі деталі можуть різнитися, наприклад кольором і формою.

POH6C.O92., POH7C.O12., PBH6C.B92., PBH6C.B62., PNH6C.O12.



	Компонент	Значення потужності (кВт)
A	Решітка для посуду	-
B	Панель керування	-
C	Економічна конфорка	1
D	Звичайна конфорка	1,75
E	Міні-конфорка Wok	NPG: 3,3-3,5 кВт LPG: 3,3-3,5 кВт

2 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

2.1 Загальні вказівки

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

2.2 Використання за призначенням

Надійне та безпечне функціонування Вашого приладу гарантується лише у випадку виконання монтажу відповідно до вказівок, наведених у даній інструкції. Відповідальність за пошкодження, завдані внаслідок неналежного монтажу, несе особа, яка виконувала монтаж приладу.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- для приготування страв і напоїв.
- під наглядом. Контролюйте короткочасне приготування без перерви.
- у приватному господарстві та в побутовому середовищі.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Не використовуйте прилад:

- на човнах або в транспортних засобах.
- як обігрівач приміщення.
- з зовнішнім таймером або пультом дистанційного керування.
- просто неба

Якщо Ви бажаєте перемкнути прилад на інший вид газу, викличте сервісну службу.

2.3 Обмеження кола користувачів

Діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду та/або знань можуть користуватися

цим приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечного користування приладом і після того, як вони усвідомили можливі пов'язані з цим небезпеки.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям можна чистити й обслуговувати прилад лише з 15-річного віку й під наглядом дорослих.

Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей віком до 8 років.

2.4 Безпечне користування

⚠ УВАГА! – Небезпека вибуху!

Витоки газу можуть призвести до вибуху. **ЩО РОБИТИ, ВИЯВИВШИ ЗАПАХ ГАЗУ АБО НЕСПРАВНОСТІ ГАЗОВОЇ СИСТЕМИ**

- ▶ Негайно перекрийте подачу газу / закрийте газовий вентиль.
 - ▶ Негайно загасіть відкрите полум'я і сигарети.
 - ▶ Не вмикайте ні світла, ні електроприладів.
 - ▶ Не виймайте штепселів із розеток.
 - ▶ Не користуйтеся стаціонарним або мобільним телефоном в оселі.
 - ▶ Відчиніть вікна та добре провітріть приміщення.
 - ▶ Викличте сервісну службу або газовиків.
- Витоки газу можуть призвести до вибуху. Невеличкі кількості газу можуть із часом нагромаджуватися й займатися.
- ▶ Якщо плануєте на тривалий час припинити користуватися приладом, перекрийте подачу газу.

Витоки газу можуть призвести до вибуху. Коли балон зі скрапленим газом не встановлений суворо вертикально, рідкий пропан/бутан може потрапити до приладу. Унаслідок цього з отворів конфорки може виходити велике шпичасте полум'я. Воно може пошкодити деталі і з часом зробити їх нещільними, спричинивши витоки газу.

- ▶ Тому встановлювати балон зі скрапленим газом слід лише суворо вертикально.

⚠ УВАГА! – Небезпека удушення!

Використання газового приладу призводить до утворення тепла, вологи та продуктів згоряння в приміщенні, в якому він встановлений.

- ▶ Переконайтеся, що на кухні є належна вентиляція, особливо під час роботи газового приладу.
- ▶ При інтенсивному і тривалому використанні приладу забезпечте додаткову вентиляцію, щоб продукти згоряння безпечно виводилися назовні, наприклад, встановіть вищий ступінь потужності для механічної системи вентиляції і одночасно забезпечте обмін повітря зі свіжим повітрям в приміщенні встановлення.
- ▶ Для встановлення додаткової системи вентиляції зверніться до фахівців.

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Приготування на варильній поверхні з використанням жиру або олії без нагляду може бути небезпечним та спричинити пожежу.

- ▶ Ніколи не залишайте гарячу олію та жир без нагляду.
- ▶ Ніколи не намагайтеся загасити вогонь водою! Вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

Прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ У жодному разі не кладіть легкозаймисті предмети на варильну поверхню або безпосередньо поруч від неї.
- ▶ Не кладіть предмети на варильну поверхню.

Прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.
- ▶ Під приладом або в безпосередній близькості від нього заборонено зберігати або використовувати займисті предмети, як-от аерозольні балончики або тару з мийними засобами.

Кришки варильних поверхонь — потенційне джерело нещасних випадків, наприклад, унаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів.

- ▶ Не накривайте варильну поверхню кришкою.

Увімкнені газові конфорки, якщо на них не встановлено посуд, виробляють велику кількість тепла. Витяжка над цією конфоркою може пошкодитися або спалахнути.

- ▶ Експлуатуйте газові конфорки лише за умови, що на них встановлено посуд. Прилад дуже сильно нагрівається, текстиль та інші предмети можуть спалахнути.
- ▶ Тримайте текстиль (наприклад, одяг, фіранки) подалі від полум'я.
- ▶ У жодному разі не торкайтеся полум'я.
- ▶ Не кладіть легкозаймисті предмети (наприклад, рушники для посуду або журнали) на прилад, поруч із ним або позаду нього.

Витоки газу можуть спалахувати.

- ▶ Якщо конфорка не запалилася протягом 10 секунд, поверніть перемикач у нульову позицію і відчиніть двері або вікно приміщення. Перш ніж запалювати конфорку вдруге, почекайте принаймні хвилину.
- ▶ Якщо полум'я випадково згасне під час роботи, поверніть поворотний перемикач в нульове положення. Перш ніж запалювати конфорку вдруге, почекайте принаймні хвилину.

Харчові продукти можуть загорітись.

- ▶ Стежте за процесом приготування. Потрібно постійно стежити навіть за коротким приготуванням.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

Деталі, що виступають, можуть нагріватися під час роботи.

- ▶ Не підпускайте маленьких дітей до приладу.
- Захисні решітки варильної поверхні можуть спричинити травми.
- ▶ Не використовуйте захисні решітки варильної поверхні.

Порожній посуд дуже сильно нагрівається на увімкнених газових конфорках.

- ▶ Ніколи не нагрівайте порожній посуд.
- Під час роботи прилад нагрівається.
- ▶ Перш ніж чистити прилад, дайте йому охолонути.

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.

Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель – джерело небезпеки.

- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▶ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережний штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці і закрийте подачу газу.
- ▶ Зателефонуйте до сервісного центру.
→ Стор. 14

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу. На гарячих деталях може розтопитися ізоляція кабелів електроприладів.
- ▶ Стежте, щоб кабелі електроприладів не торкалися гарячих деталей.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Несправності або пошкодження приладу й неправильний ремонт – джерела небезпеки.

- ▶ Забороняється вмикати пошкоджений прилад.
- ▶ Якщо прилад вийшов з ладу, витягніть штепсель з розетки або вимкніть автоматичний вимикач на розподільному щитку, перекрийте подачу газу й викличте сервісну службу.
- ▶ Ремонтувати прилад і замінити пошкоджені газопроводи дозволено тільки навченим фахівцям.

Посуд невідповідного розміру, пошкоджений або хибно розташований посуд може спричиняти тяжкі травми.

- ▶ Дотримуйтеся вказівок щодо посуду для готування.

При увімкненні конфорок на свічках запалювання утворюються іскри.

- ▶ Ніколи не торкайтеся свічок запалювання під час запалювання конфорки.

Якщо кнопку управління не можна повернути або вона розхитана, її більше не можна використовувати.

- ▶ негайно зверніться до сервісної служби, щоб відремонтувати або замінити кнопку управління.

⚠ УВАГА! – Небезпека удушення!

Діти можуть натягти пакувальні матеріали собі на голову або загорнутися в них і задихнутися.

- ▶ Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

Діти можуть удихнути чи проковтнути дрібні деталі й унаслідок цього задихнутися.

- ▶ Бережіть дрібні деталі від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.

3 Як уникнути матеріальних збитків

УВАГА!

Перегрівання може призвести до пошкодження приладу.

- ▶ Ніколи не накривайте варильну поверхню з нержавіючої сталі, наприклад, алюмінієвою фольгою або захисною плівкою.
- ▶ Використовуйте лише спеціально призначене приладдя.

Вплив високої температури може пошкодити варильну поверхню та меблі, що стоять поруч. Якщо прилад працює тривалий час, утворюється тепло і волога.

- ▶ Відкрийте вікно або увімкніть витяжку з відводом повітря на вулицю.

Перегрівання може призвести до пошкодження приладу.

- ▶ Не використовуйте дві конфорки або джерела тепла для одного посуду.
- ▶ Не використовуйте тарілки для гриля, глиняні глечики тощо на повній потужності протягом тривалого часу.

Неправильне розташування поворотного перемикача призводить до функціональних несправностей.

- ▶ Завжди, коли прилад не працює, обертайте поворотний перемикач на нульове положення.

Кислі рідини, такі як лимонний сік або оцет, можуть пошкодити поверхню приладу.

- ▶ Не залишайте кислі рідини на варильній поверхні.

4 Причини пошкоджень

Причини пошкодження конфорки

4.1 Причини пошкоджень

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.

1. Використовуйте варильну поверхню лише зі встановленим на ній посудом. Не розігрівайте порожній посуд. Дно каструлі пошкоджується.
2. Використовуйте посуд лише з рівним дном.
3. Ставте посуд точно по центру сталевої решітки конфорки. Таким чином тепло від полум'я конфорки оптимально розподілиться по дну посуду.

Ручка або вушко не пошкодиться, та буде забезпечено максимальне заощадження електроенергії.

4. Переконайтеся, що конфорки варильної поверхні чисті та сухі. Чашечка конфорки та кришка повинні розташовуватися точно на своїх місцях.
5. Якщо ви використовуєте прилад з газовим балоном, встановіть газовий балон вертикально. Якщо газові балони використовуються горизонтально, внутрішні частини приладу можуть пошкодитися і це може призвести до витоку газу.
6. Не розміщуйте на дисплеї або рамі теплий посуд.
7. Часточки солі, цукру і піску можуть подряпати скло. Ніколи не використовуйте варильну поверхню в якості робочої поверхні, стільниці або місця для зберігання.
8. Якщо тверді або загострені предмети впадуть на варильну поверхню, це може призвести до її пошкодження. Не зберігайте такі предмети над варильною поверхню.
9. Цукор або продукти з високим вмістом цукру можуть пошкодити варильну поверхню. Відразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за

допомогою шкребка для скла. Будьте обережні, скребок гострий. Невидалені залишки їжі можуть пошкодити поверхню приладу та інші компоненти.

10. Поблизу приладу повинно бути сухо та чисто. Після кожного очищення підтримуйте прилад та зону навколо нього сухими та чистими. Переконайтеся, що на поверхнях приладу не залишилось матеріалів для очищення, миючих засобів або залишків води.
11. Потрапляння відбілювача або подібних хімічних речовин у компоненти конфорки під варильною поверхню або під конфоркою може спричинити

проблеми з газовими компонентами. При видаленні залишків їжі або рідини з поверхні конфорки не використовуйте відбілювач або подібні хімічні речовини.

12. Посуд, такий як керамічні каструлі, сотейники та сковорідки, поглинає тепло. Не залишайте цей посуд на відкритому вогні протягом тривалого часу. Це може призвести до пошкодження поверхні конфорки.
13. Ніколи не розігрівайте одну одиницю посуду більш ніж на одній конфорці одночасно.

5 Охорона довкілля й ощадливе користування

5.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- ▶ Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

5.2 Заощадження енергії

Якщо ви будете виконувати ці вказівки, прилад споживатиме менше електроенергії.

Вибирайте конфорку під розмір каструлі. Ставте посуд по центру.

Порада: Виробники посуду часто вказують верхній діаметр каструлі. Він нерідко перевищує діаметр дна.

- Непідходящий посуд або неповне накриття конфорок підвищує споживання енергії.

Накривайте каструлі відповідними кришками.

- Якщо готуєте без кришки, прилад споживає значно більше енергії.

Знімайте кришку якомога рідше.

- Коли ви знімаєте кришку, витрачається багато енергії.

Використовуйте скляну кришку.

- Крізь скляну кришку можна зазирати в каструлю, не відкриваючи її.

Використовуйте посуд, що відповідає кількості продуктів.

- Великий посуд з малим вмістом продуктів потребує більше енергії, щоб нагрітися.

Готуйте з невеликою кількістю води.

- Що більше води в посуді, то більше енергії потрібно, щоб його нагріти.

Своєчасно перемикайте прилад на нижчий рівень нагрівання.

- Із зависоким рівнем подальшого нагрівання марно витрачається енергія.

Інформацію про виріб відповідно до (ЄС) 66/2014 ви знайдете у паспорті приладу, що додається, та в Інтернеті на сторінці виробу вашого приладу.

6 Ваш новий прилад

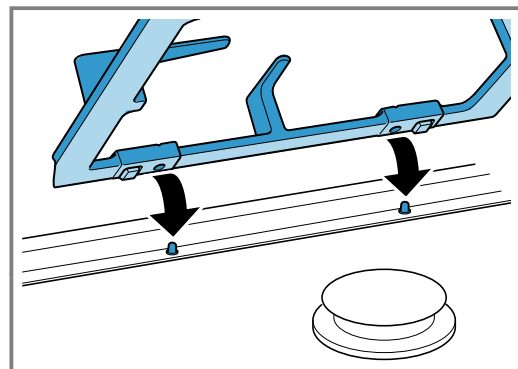
У цьому розділі наведено інформацію щодо вашого нового приладу.

6.1 Кнопка газової конфорки

- ▶ На кнопках є індикації, які вказують, яка конфорка з якою ручкою управління пов'язана. Використовуйте відповідну кнопку.

6.2 Налаштування гриля

- ▶ Переконайтеся, що решітки для гриля правильно встановлені, щоб прилад працював належним чином. Налаштуйте відповідно до типу приладу.



6.3 Перемикач газової конфорки

Потужність нагрівання конфорок регулюється за допомогою перемикача газової конфорки.

Позиція	Функція	Опис за призначенням
⊖	Нульова позиція	Варильна поверхня вимкнена.

Позиція	Функція	Опис за призначенням
⊕	Зона регулювання параметрів	Велике полум'я = найвища потужність
⊕		Мале полум'я = найнижча потужність

В кінці зони регулювання параметрів є упор. Не повертайте далі.

7 Перед першим застосуванням

Тут ви дізнаєтесь, як очистити варильну поверхню перед першим застосуванням.

7.1 Очищення приладдя

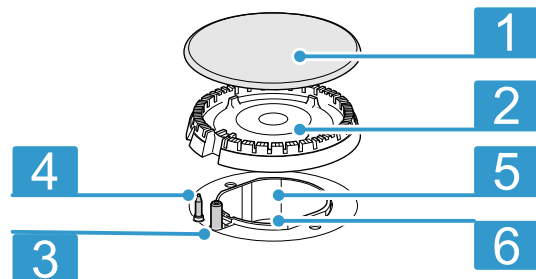
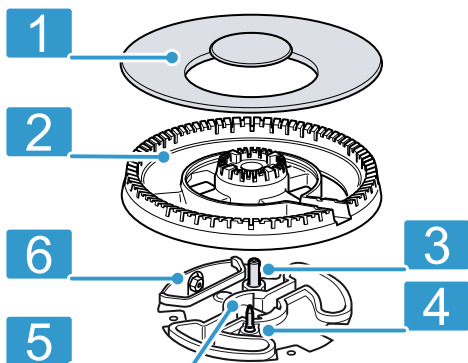
- ▶ Перед першим використанням приладдя його потрібно ретельно очистити за допомогою гарячого лужного розчину та м'якої ганчірки для миття посуду.

7.2 Попереднє очищення кришки конфорки та чашечки конфорки

1. Очистіть кришку конфорки (1) та чашечку (2) водою із мийним засобом. Ретельно просушіть окремі деталі.
2. Встановіть чашечку конфорки та кришку конфорки на корпус конфорки (5). Слідкуйте, щоб не пошкодилися пристрій запалювання (3) і штифт захисту полум'я (4).
3. Висушіть сопло (6) і тримайте його сухим. Слідкуйте, щоб кришка конфорки була встановлена рівно по центру на чашечці конфорки.

7.3 Попереднє очищення кришки конфорки та чашечки конфорки

1. Очистіть кришку конфорки (1) та чашечку (2) водою із мийним засобом. Ретельно просушіть окремі деталі.
2. Встановіть чашечку конфорки та кришку конфорки на корпус конфорки (5). Слідкуйте, щоб не пошкодилися пристрій запалювання (3) і штифт захисту полум'я (4).
3. Висушіть сопло (6) і тримайте його сухим. Слідкуйте, щоб кришка конфорки була встановлена рівно по центру на чашечці конфорки.



8 Користування конфоркою

Тут ви знайдете найсуттєвіші відомості про користування конфоркою.

8.1 Важливі вказівки щодо газової варильної поверхні

Виконуйте ці вказівки при використанні газової варильної поверхні.

- Легкий свист під час роботи конфорки є нормальним явищем.
- Поява запахів в перший час використання — нормальне явище. Це не є ознакою небезпеки чи несправності. З часом це припиниться.
- Помаранчеве полум'я — нормальне явище. Причиною може стати пил, пролита рідина тощо.
- Якщо полум'я конфорки випадково згасне, вимкніть перемикач конфорки і зачекайте щонайменше 1 хвилину, перш ніж знову запалити конфорку.
- Через кілька секунд після вимкнення можуть бути чутні шуми, схожі на легке клацання конфорки. Це цілком нормально; цей свідчить про відключення запобіжника.
- Підтримуйте свічки запалювання в чистоті. Брудні свічки запалювання пошкоджують конфорку. Регулярно очищуйте свічки запалювання невеликою неметалевою щіточкою. Намагайтеся не застосовувати надмірну силу до свічок.

8.2 Користування конфоркою

Газову конфорку можна запалити наступним чином.

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Витоки газу можуть спалахувати.

- ▶ Якщо конфорка не запалилася протягом 15 секунд, поверніть перемикач у нульову позицію і відчиніть двері або вікно приміщення. Перш ніж запалювати конфорку вдруге, почекайте принаймні хвилину.
- ▶ Якщо полум'я випадково згасне під час роботи, поверніть поворотний перемикач в нульове положення. Перш ніж запалювати конфорку вдруге, почекайте принаймні хвилину.

УВАГА!

Конфорка може не запалитися або полум'я може бути нерівномірним.

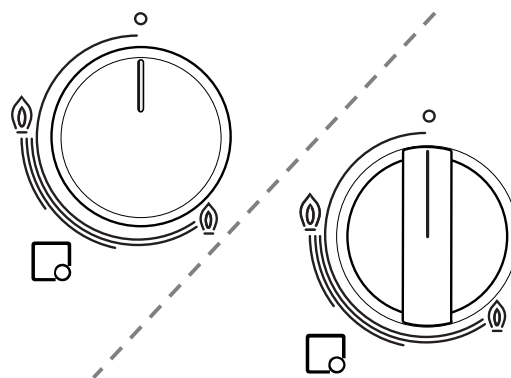
- ▶ Переконайтеся, що елементи конфорки чисті і сухі.
- ▶ Корпус конфорки і кришка конфорки повинні бути встановлені точно на своїх місцях.

Конфорка може випадково згаснути.

- ▶ Якщо полум'я конфорки випадково згасне, вимкніть перемикач конфорки і зачекайте щонайменше 1 хвилину, перш ніж знову запалити конфорку.

1. Поставте відповідний посуд на решітку.
2. Натисніть поворотний перемикач бажаної конфорки і обертайте у положення великого полум'я @.

✓ Починається процес запалювання.



3. Натисніть перемикач варильної поверхні та утримуйте його натиснутим протягом 3-5 секунд.
 - ✓ Газ починає надходити і горіти завдяки газовому пальнику.
 - ✓ Це активує захист від витікання газу. Якщо полум'я згасне, вихід газу автоматично припиниться завдяки захисту від витікання газу.
4. Встановіть бажаний розмір полум'я. Між позиціями «Вимк» і «@» полум'я нестабільне. Тому завжди обирайте позицію між великим @ і малим @ полум'ям.
5. Перевірте, чи горить полум'я. Якщо полум'я не горить, повторіть процедуру.
6. Для припинення подачі газу:
 - Поверніть перемикач конфорки праворуч у положення «0».

8.3 Запалювання вручну

Зауваження: У разі збою електропостачання ви також можете увімкнути конфорки вручну.

УВАГА!

Якщо повернути ручку відразу після вимкнення варильної поверхні, коли конфорка ще гаряча, може статися витік газу.

- ▶ Якщо ви не повернете ручку, запалювання не відбудеться, а подача газу перерветься на 90 секунд.

1. Поставте відповідний посуд на решітку.
2. Натисніть перемикач вибраної конфорки та поверніть ліворуч на потрібний рівень нагрівання. Утримуйте перемикач натиснутим.
3. Запаліть пальник за допомогою газової запальнички або сірника. Утримуйте перемикач натиснутим ще декілька секунд після запалювання.

8.4 Рекомендації з налаштування для готування

Тут наведено огляд різних страв з відповідними рівнями нагрівання.

Вказівки

- Час приготування варіюється залежно від типу, ваги, товщини та якості їжі.
- Для кожної конфорки обирайте посуд відповідного розміру. Діаметр дна посуду повинен співпадати з розміром конфорки.
- Готуйте, застосовуючи мінімальну можливу кількість води, щоб зберегти всі вітаміни та мінеральні речовини.
 - Готуйте, застосовуючи мінімальну можливу кількість води, щоб зберегти всі вітаміни та мінеральні речовини.
 - Обирайте невеликий час готування, щоб овочі залишалися міцнішими та поживнішими.

Наприклад	Страва	Конфорка	Рівень нагрівання
Розтоплювання	Шоколад, вершкове масло, маргарин	Економічна конфорка	Маленьке полум'я
Розігрівання	Бульйон, овочі порціями	Звичайна конфорка	Маленьке полум'я
Розігрівання та підтримання в теплом стані	Супи	Економічна конфорка	Маленьке полум'я
Готування на парі*	Риба	Звичайна конфорка	Між великим та маленьким полум'ям
Тушкування*	Картопля та інші овочі, м'ясо	Звичайна конфорка	Між великим та маленьким полум'ям
Варіння*	Рис, овочі, страви з м'яса (з соусом)	Звичайна конфорка	Велике полум'я
Смаження	Млинці, картопля, шніцель, рибні палички	Велика конфорка** Конфорка Wok**	Між великим та маленьким полум'ям Між великим та маленьким полум'ям

Зауваження:

Вказівки

- * Якщо ви використовуєте каструлю з кришкою, зменшуйте вогонь, щойно страва починає кипіти.

- ** Додатково. Доступно для окремих приладів. Залежно від типу приладу. (Для смаження на конфорці Wok ми рекомендуємо застосовувати сковорідку Wok.)

9 Посуд для готування

Наступні вказівки допоможуть вам заощадити енергію і уникнути пошкодження посуду.

9.1 Застосування кухонного посуду

Вибір і встановлення кухонного посуду впливають на безпеку та енергоефективність вашого приладу.

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Легкозаймисті деталі можуть спалахнути.

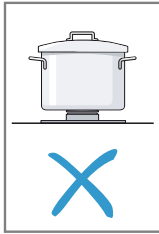
- ▶ Зберігайте мінімальну відстань 50 мм між посудом та легкозаймистими деталями.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Неправильно встановлена сковорода Wok може спричинити травми. Сковорода Wok стоїть нестабільно і може перекинутися.

- ▶ Використовуйте кільце для Wok та сковороду Wok лише на конфорці Wok. Ніколи не кладіть кільце для Wok та сковороду Wok на звичайну або потужну конфорку.

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Переконайтеся, що розміри посуду підходять для конфорки. ▪ Ніколи не ставте маленький посуд на велику конфорку. ▪ Переконайтеся, що полум'я не торкається посуду.
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Не використовуйте деформований посуд. ▪ Деформований посуд нестійкий і може перекинутися. ▪ Використовуйте посуд з плоским і товстим дном.
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Не готуйте без кришки. ▪ Переконайтеся, що кришка не зсунута. ▪ При приготуванні без кришки втрачається багато енергії.
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Розміщуйте посуд по центру конфорки, інакше він може перекинутися. ▪ Не ставте великий посуд на конфорки поблизу елементів управління. ▪ Елементи управління можуть пошкодитися через перегрівання.

		<ul style="list-style-type: none"> Поставте посуд на решітку для посуду. Ніколи не ставте посуд безпосередньо на конфорку. Переконайтеся перед використанням, що решітки для посуду і кришки газових конфорок встановлені правильно.
		<ul style="list-style-type: none"> Обережно поводьтеся з посудом, що стоїть на варильній поверхні. Уникайте ударів об варильну поверхню. Не ставте важкі предмети на варильну поверхню.
		<ul style="list-style-type: none"> Ніколи не нагрівайте одну одиницю посуду одразу на кількох конфорках. Перегрівання, що виникає, викликає пошкодження приладу. Не нагрівайте каміння для гриля або сковороду для паелї. Використовуйте посуд тільки максимально дозволеного діаметра.
		<ul style="list-style-type: none"> Для готування зі сковородою Wok використовуйте кільце для Wok. Покладіть кільце для Wok на конфорку Wok на решітку для посуду. Переконайтеся, що під час готування сковорода Wok надійно стоїть на кільці для Wok.
		<ul style="list-style-type: none"> Використовуйте високоякісну сковороду Wok з опуклим дном. Сковорода Wok з опуклим дном нестійно стоїть на кільці для Wok і може перекинутися.

9.2 Поради для Wok

Дотримуйтеся наступних вказівок щодо безпечного використання сковороди Wok.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Неправильно встановлена сковорода Wok може спричинити травми. Сковорода Wok стоїть нестійно і може перекинутися.

- Використовуйте кільце для Wok та сковороду Wok лише на конфорці Wok. Ніколи не кладіть кільце для Wok та сковороду Wok на звичайну або потужну конфорку.

Використовуйте сковороду Wok з опуклим дном. Високоякісну сковороду Wok можна замовити як спеціальне приладдя.

Для готування зі сковородою Wok вам знадобиться кільце для Wok. Покладіть кільце для Wok на конфорку Wok на решітку для посуду. Стежте, щоб під час готування сковорода Wok надійно стояла на кільці для Wok.

9.3 Придатний посуд

Використовуйте лише посуд відповідного діаметру. Посуд не має виступати за край варильної поверхні. Ніколи не ставте маленький посуд на велику конфорку. Полум'я не повинно торкатися бічних стінок посуду.

Конфорка	Мінімальний діаметр дна посуду для готування	Максимальний діаметр дна посуду для готування
Багатоконтурна конфорка	22 см	30 см
Звичайна конфорка	14 см	22 см
Економічна конфорка	12 см	16 см

Використовуйте посуд з опуклим дном лише на багатоконтурній конфорці.

- Варильна поверхня повинна мати багатоконтурну конфорку та додаткову решітку Wok.
- Додаткову решітку для Wok необхідно правильно розташувати.

10 Чищення та догляд

За умови належного догляду й очищення варильна поверхня слугуватиме довго.

З метою безпеки відключіть подачу газу на регуляторі тиску газу. (Якщо конфорка працює на природному газі, перекрийте кран подачі природного газу).

Відключіть прилад від мережі живлення.

Можливо, вам доведеться зачекати, поки конфорка охолоне.

Аби не пошкодити поверхні невідповідним очисним засобом, звертайте увагу на наступні дані.

- Очищувачі високого тиску або пароструменеві помпи.
 - Не використовуйте легкозаймисті речовини, такі як кислота, розчинники, бензин або бензол.
 - Не використовуйте абразивні очисні засоби або матеріали для очищення.
- При очищенні вашої конфорки** не використовуйте
- концентровані мийні засоби або засоби для посудомийних машин,
 - засоби з високим вмістом спирту;
 - шорсткі металеві губки;
 - агресивні очисні засоби, такі як засіб для очищення духовок або засіб для видалення плям,
 - гострі чи абразивні очисні засоби.
 - Забороняється мити окремі деталі в посудомийній машині.
 - Нові губки для миття слід ретельно промити перед використанням.

10.1 Очищення

Зважайте на наступні вказівки щодо очищення.

Тип поверхні	Інструкція з очищення
Фронтальні панелі з високоякісної сталі	Очистіть засобом для виробів із високоякісної сталі та витріть м'якою ганчіркою. Протирайте паралельно текстурі. Інакше можна подряпати поверхню. Після цього витріть поверхню насухо м'яким рушником. Після експлуатації одразу ж очищуйте прилад від вапняного нальоту, плям жиру, крохмалю та білка. Не використовуйте для очищення агресивні очисні засоби, абразивні губки або серветки з жорстких тканин. Використовуйте очисні засоби для високоякісної сталі, щоб відполірувати панелі з нержавіючої сталі. Дотримуйтеся вказівок виробника. В сервісній службі або в дилерській мережі можна придбати спеціальні очисні засоби для виробів з високоякісної сталі.
Емальовані, пластикові поверхні, поверхні з латковим або шовковим графічним покриттям	Протріть водою та невеликою кількістю мийного засобу. Після цього витріть поверхню насухо м'яким рушником.

Тип поверхні	Інструкція з очищення
Газова конфорка і сталева решітка	Не мити у посудомийній машині. Зніміть сталеві решітки та очистіть їх теплою водою за допомогою губки і засобу для миття посуду. Зніміть корпус і кришку конфорки. Очистіть теплою водою за допомогою губки і засобу для миття посуду. Переконайтеся, що отвори для виходу газу на корпусі конфорки чисті і не засмічені. Очистіть свічки запалювання за допомогою невеликої м'якої щітки. Газова конфорка буде функціонувати, лише якщо свічки запалювання будуть чистими. Видаліть залишки їжі з корпусу конфорки рушником з невеликою кількістю теплої лужної розчину. Використовуйте невелику кількість води. Вода не повинна потрапити всередину приладу. Переконайтеся, що отвір сопла не був закупорений або пошкоджений під час очищення. Після очищення добре просушіть всі деталі і встановіть кришку конфорки точно на корпус конфорки. Неправильне встановлення окремих деталей ускладнює підпалювання конфорки. Встановіть сталеві решітки. Очисні засоби, рекомендовані для очищення сталевих решіток, можна придбати через нашу сервісну службу або в спеціалізованих магазинах.
Електрична конфорка (залежно від типу приладу)	Очистіть жорсткою частиною абразивної губки з рідким абразивним очисним засобом. Після очищення варильної поверхні увімкніть ненадовго прилад для висихання. Волога варильна поверхня із часом іржавіє. Наприкінці нанесіть засіб для догляду. Відразу видаляйте проливу рідину і залишки їжі.
Металевий нагрівальний елемент електричної конфорки* (залежно від типу приладу)	З часом можуть з'явитись плями, які більше не видалятимуться. Таким чином можна видалити забарвлення. Очистіть кільце жорсткою частиною абразивної губки з рідким абразивним очисним засобом. При цьому не доторкайтесь до сусідніх поверхонь. На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Очисні засоби, рекомендовані для очищення металевого нагрівального елемента конфорки, можна придбати через нашу сервісну службу або в спеціалізованих магазинах.
Регулятор	Протріть водою та невеликою кількістю мийного засобу. Після цього витріть поверхню насухо м'яким рушником.
прилад-дя	Замочіть у теплому лужному розчині. Очистіть неметалевою губкою для посуду або щіткою.
Верхній скляний захисний ковпак	Засіб для чищення скла. Виконайте чищення за допомогою м'якого рушника. Верхній скляний захисний ковпак можна зняти для очищення. Для цього див. розділ «Верхній скляний захисний ковпак».
від типу приладу)	

Якщо сталеві решітки оснащені гумовою вставкою, будьте обережні при очищенні. Вставка може відірватися, а сталеві решітки можуть подряпати конфорку.

Після очищення і сушіння сталевих решіток переконайтеся, що вони правильно встановлені на конфорці.

10.2 Догляд

Для збереження працездатності вашого приладу дотримуйтеся наступних вказівок щодо догляду.

- Відразу витирайте пролиті рідини. Це допоможе запобігти прилипанню залишків їжі і полегшить подальше очищення.
- Очищуйте поверхні охолодженої конфорки після кожного використання. Плями на поверхні від страв, що википіли, або бризок жиру утворюють шар, що ускладнює подальше очищення. Щоб полум'я горіло відповідним чином, отвори і проходи повинні бути чистими.
- Деякий посуд може залишити сліди від металу на сталевій решітці при пересуванні.
- Протріть конфорку і сталеві решітки теплим лужним розчином і очистіть неметалевою щіткою.
- Забороняється мити деталі приладу в посудомийній машині.

- Тримайте конфорки і сталеві решітки в чистоті. Краплі води або вологі ділянки на варильній поверхні на початку процесу приготування можуть пошкодити емаль.
- Не використовуйте засіб для чищення нержавіючої сталі в зоні перемикачів. Символи на шовкографічному покритті можуть розмиватися.
- Ретельно очищуйте плями від продуктів, що містять кислоту, таких як олія або лимонний сік.
- При чищенні панелі управління не використовуйте абразивні очисні засоби. Інакше можна стерти напис.
- Кришка конфорки вкрита чорною емаллю. Через вплив високих температур можуть з'явитися кольорові плями. Це не впливає на роботу конфорки.
- Не пересувайте сковороди по поверхні, щоб не подряпати її. Не допускайте падіння важких або твердих предметів на скляну панель. Не стукайте по панелі частинами сковороди.
- Піщинки після миття фруктів або овочів можуть подряпати поверхню скла.
- Видаліть розтоплений цукор або шматочки їжі з високим вмістом цукру з конфорки шкребком для скла.
- Не допускайте потрапляння солі на електричну конфорку.

11 Усунення несправностей

Незначні несправності приладу можна усувати власноруч. Перш ніж звертатися до сервісної служби, скористайтеся відомостями про усунення несправностей. Так можна уникнути зайвих витрат.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть скласти небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
 - ▶ Якщо прилад несправний, зверніться до сервісної служби.
- "Сервісні центри", Стор. 14

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть скласти небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.

11.1 Несправності в роботі

Несправність	Причина та усунення несправностей
Порушене загальне електроживлення.	Запобіжник вийшов із ладу.
	▶ Перевірте запобіжник на електричному щиті.
	Спрацював автоматичний запобіжник або автомат захисного вимикання.
	▶ Перевірте у розподільному блоці, чи спрацював автоматичний запобіжник або автомат захисного вимикання.
	Не вставлений штекер мережного кабелю .
	▶ Підключіть прилад до електромережі.
	Зник струм.
	▶ Перевірте, чи працює освітлення й інші прилади в приміщенні.
Полум'я нерівномірне.	Деталі конфорки розташовані неправильно.
	▶ Правильно розташуйте деталі конфорки.
	Отвори на конфорці забруднені.

Несправність	Причина та усунення несправностей
Потік газу не здається нормальним або витоку газу немає.	Подача газу перекрита проміжним клапаном. ▶ Відкрийте проміжні клапани. Газовий балон порожній.
На кухні відчувається запах газу.	Поворотний перемикач відкритий. ▶ Закрийте поворотний перемикач. Газовий балон підключено неправильно. ▶ Переконайтеся, що газовий балон підключений належним чином. Газопровідний шланг негерметичний. 1. Закрийте головний газовий кран. 2. Провітріть приміщення. 3. негайно зателефонуйте авторизованому монтажнику, який перевірить газову систему та видасть сертифікат про встановлення. 4. Не експлуатуйте прилад, поки не переконаєтесь, що ні з установки, ні з приладу не виходить газ.
Конфорка вимикається, щойно відпустити поворотний перемикач.	Поворотний перемикач був натиснутий недостатньо довго. Отвори на конфорці забруднені.

12 Сервісні центри

Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашому сайті.

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу.
Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина
Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка" вул. Радищева, 10/14 корп.Б, м. Київ, Україна
Контактні дані сервісного центру можна знайти в додленому довіднику або на нашому сайті.

12.1 Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD)

Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу наведено на заводській табличці.
Щоб мати змогу швидко знайти відомості про прилад і телефонний номер сервісного центру, ці дані можна записати.

13 Утилізація

13.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

1. Витягніть штепсельну вилку кабелю живлення.
2. Переріжте кабель живлення.
3. Утилізуйте прилад екологічним способом.
Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.profilo.com



9001651830 (030719)

uk