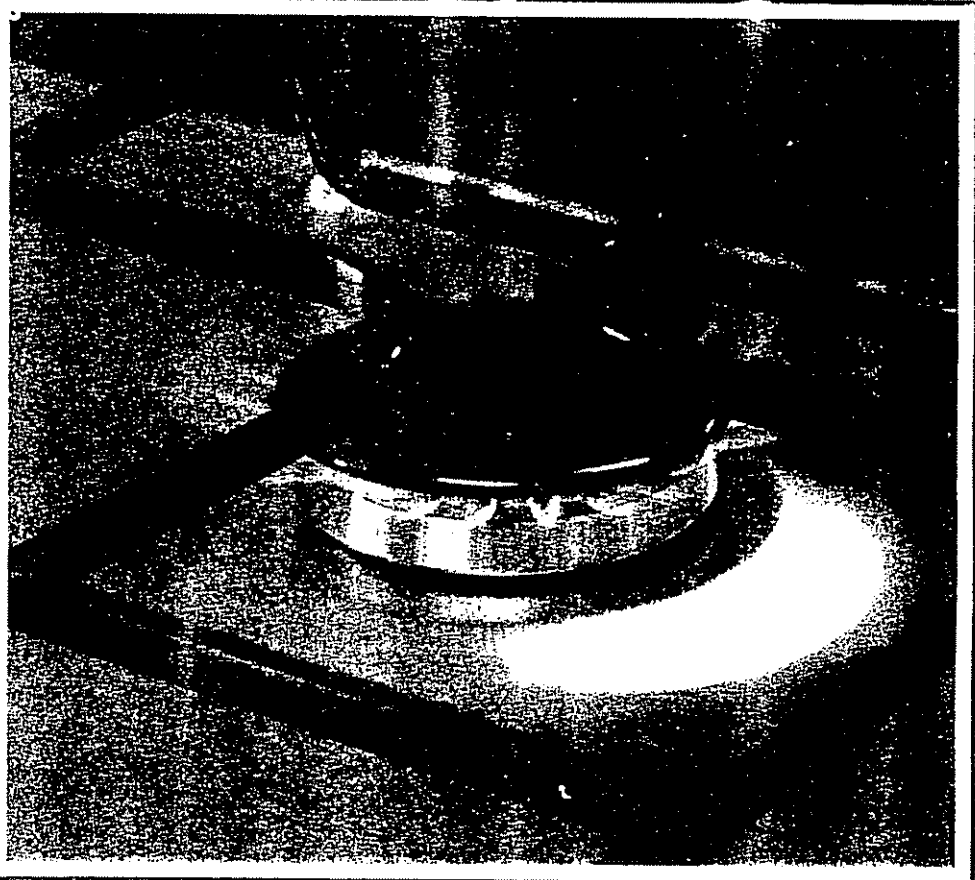


с 2 я 2 р 10

# BOSCH



PCD 615

RU

инструкция по эксплуатации

Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

Перед утилизацией старой плиты приведите ее в неработоспособное состояние. После этого отправляйте ее в ближайший центр утилизации.

Адреса соответствующих приемных пунктов Вы можете узнать в местных органах власти.

# Содержание

Указания по технике безопасности .....	3
Ваша новая плита .....	5
Газовые конфорки .....	6
Рекомендуемый диаметр посуды .....	7
Рекомендации по приготовлению пищи .....	8
Электрические конфорки .....	8
с бесступенчатым регулятором мощности .....	9
с традиционным переключателем .....	10
Указания по эксплуатации плиты.....	11
Приготовление пищи.....	11
Чистка и уход .....	12
Самостоятельное устранение мелких неисправностей .....	13
Сервисная служба .....	14
Таблица «Характеристики конфорок».....	14

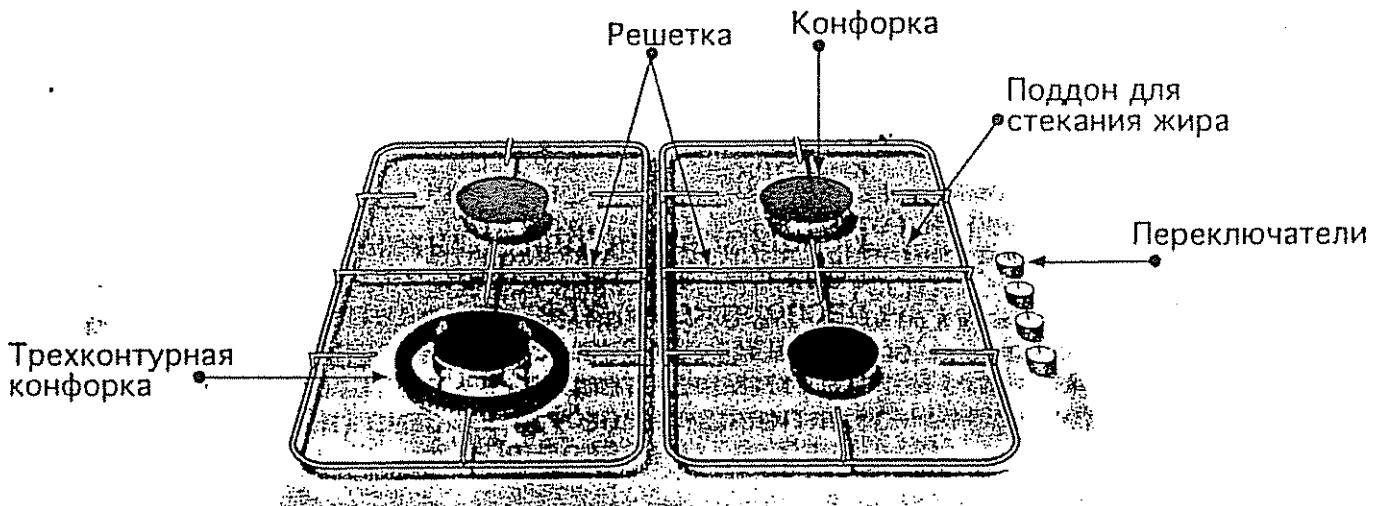
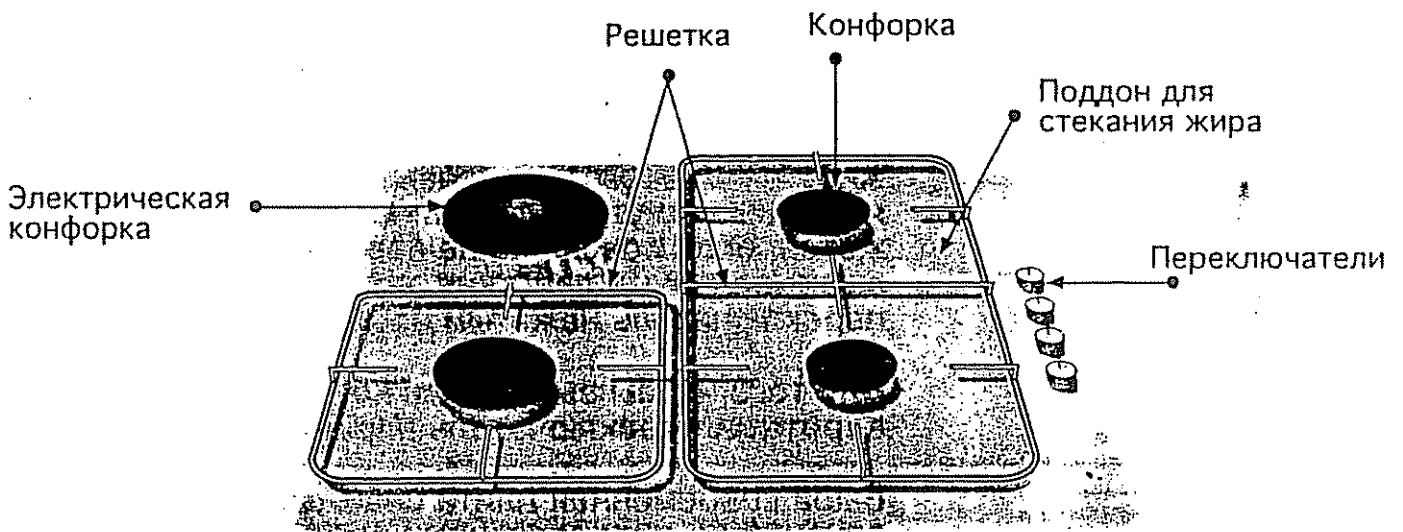
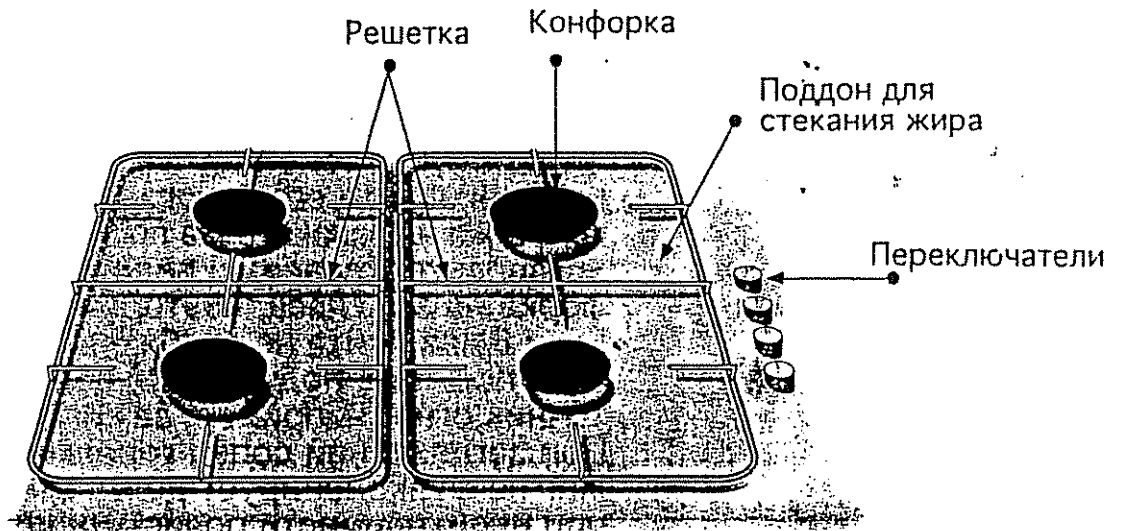
# Указания по технике безопасности

- ❑ Для успешного и безопасного пользования плитой внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации.
- ❑ Установку и настройку плиты в соответствии с используемым типом газа должен проводить только специалист, имеющий на это официальное разрешение.
- ❑ Перед монтажом плиты проверьте соответствие всех размеров.
- ❑ Предлагаемые ниже инструкции действительны только для стран, символы которых указаны на плите. При настройке плиты следует соблюдать технические инструкции, принятые в данной стране.
- ❑ Плиту следует устанавливать в таком месте, где обеспечивается должный уровень вентиляции.
- ❑ Плита не должна подвергаться действию сильных сквозняков, так как они могут задувать пламя конфорок.
- ❑ Плита выходит с завода изготовителя с настройками, указанными в типовой табличке. Если их нужно изменить, вызовите Сервисную службу.
- ❑ Не пытайтесь сами разбирать плиту. При необходимости вызовите Сервисную службу.
- ❑ Храните данную инструкцию по эксплуатации и монтажу, чтобы при необходимости передать ее вместе с плитой последующему владельцу.
- ❑ Если Ваша плита имеет стеклянную крышку, не перегружайте ее. Если Вы получили плиту с поврежденной стеклянной крышкой, тотчас вызовите Сервисную службу, чтобы она отремонтировала или заменила ее.
- ❑ Не эксплуатируйте поврежденную плиту.
- ❑ Во время эксплуатации поверхности плиты нагреваются. Будьте осторожны! Не подпускайте детей к работающей плите.
- ❑ Используйте плиту только для приготовления пищи, а не для обогрева помещения.

- При перегреве жиры и масло легко воспламеняются. Поэтому приготовление пищи с использованием жиров и масла – например, картофеля фри – должно проходить под непрерывным контролем.
- Никогда не лейте воду на горящие жир или масло. ОПАСНОСТЬ ОЖОГА! Накройте кастрюлю, чтобы потушить огонь, и выключите конфорку.
- В случае поломки отключите плиту от электросети и сети газоснабжения. Для ремонта вызовите нашу Сервисную службу.
- Не ставьте на конфорки посуду с неровным дном, она может случайно опрокинуться.
- Если газовый кран заклинило, не применяйте силу для его открывания. Немедленно вызовите Сервисную службу, чтобы она отремонтировала или заменила его.
- Иллюстрации в данной инструкции служат для ориентировки.

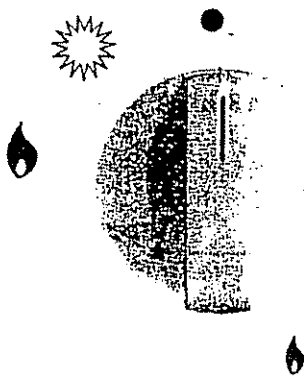
В СЛУЧАЕ ЕСЛИ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ НЕ СОБЛЮДАЛИСЬ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВОЗНИКШИЕ НЕПОЛАДКИ И НАНЕСЕННЫЙ УЩЕРБ НЕ СЕТ НЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ПЛИТЫ, А МОНТЕР.

# Ваша новая плита



# Газовые конфорки

Рис. 1



Поворотный переключатель каждой газовой конфорки имеет на панели управления маркировку, которая показывает, какой именно конфоркой управляет это переключатель (рис. 1).

Для того чтобы зажечь конфорку, нажмите поворотный переключатель выбранной конфорки, поверните его против часовой стрелки в положение зажигания и удерживайте его нажатым несколько секунд, пока конфорка не зажжется, а после этого отпустите. Затем установите желаемую величину пламени. Если конфорка не зажглась, повторите указанные действия. Если Ваша плита не снабжена системой автоматического поджига, поднесите к конфорке какой-либо источник огня (например, зажигалку, спичку и т.д.).

При загрязнении сопел горелки автоматический поджиг не функционирует должным образом, поэтому при необходимости почистите конфорку. Для чистки конфорки используйте небольшую щетку, при этом не прилагайте к конфорке никаких усилий.

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

Для того чтобы выключить конфорку, поверните поворотный переключатель вправо в положение «0».

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

В зависимости от модели, Ваша плита может иметь трехконтурную конфорку, которая очень практична и удобна при приготовлении пазлы или азиатских блюд.

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

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

Оранжевый цвет пламени является нормальным и просто указывает на наличие в воздухе помещения соли, образующейся обычно при приготовлении пищи. Желтые язычки пламени отнюдь не указывают на неисправность конфорки.

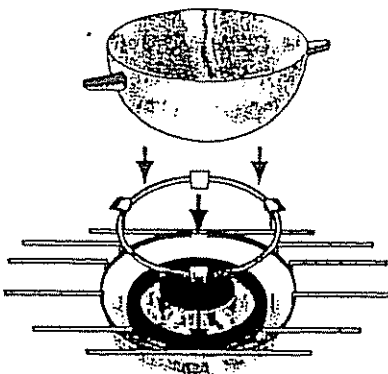
## Рекомендуемый диаметр посуды

В зависимости от модели:

Конфорка	Минимальный диаметр посуды	Максимальный диаметр посуды
Трехконтурная конфорка	22 см	
Конфорка повышенной мощности	22 см	26 см
Конфорка стандартной мощности	12 см	19 см
Вспомогательная конфорка	10 см	12 см
Электрические конфорки		14 см

### Дополнительная решетка:

Рис. 2



В зависимости от модели Ваша плита может иметь дополнительную. Эта решетка необходима при использовании трехконтурной конфоркой для кастрюль диаметром более 26 см, сковород, кастрюль из жаропрочного материала всех видов посуды с вогнутым дном (рис. 2).

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

Решетка для кофейника: в зависимости от модели Ваша плита может быть укомплектована решеткой для кофейника, которая применяется на вспомогательной горелке (для посуды диаметром менее 10 см).

Если это не так, то Вы можете купить эту решетку для кофейника в Сервисном центре, номер по каталогу 184200. Изготовитель не несет никакой ответственности, если Вы не пользовались дополнительными решетками или использовали их неправильно.



## Рекомендации по приготовлению пищи:

Эти рекомендации являются ориентировочными.

	Высокий уровень нагрева	Средний уровень нагрева	Низкий уровень нагрева
Трехконтурная конфорка	Варка, кипячение жарение, обжаривание, пазлла, азиатские блюда.	Разогревание и поддержание в теплом виде уже приготовленных блюд.	
Конфорка повышенной мощности	Шницель, бифштекс, омлет, жарение во фритюре.	Рис, бешамель, рагу.	Приготовление на пару: рыба, овощи.
Конфорка стандартной мощности	Отварной картофель, свежие овощи, густой суп (айнтопф), макаронные изделия.	Разогревание и поддержание в теплом виде/сваренных продуктов, приготовление деликатесов.	
Вспомогательная конфорка	Варка: густой суп (айнтопф), молочная рисовая каша, карамель, жженный сахар.	Размораживание продуктов и медленная варка: бобы, фрукты, замороженные продукты.	Приготовление/растопливание: масло, шоколад, студень.

## Электрические конфорки

Перед первым использованием электрическими конфорками следует в течение 5 минут разогревать их на максимальной мощности безо всякой посуды. Обычно при этом появляется дым и запахи. При дальнейшей эксплуатации плиты они исчезают самостоятельно. За исключением этого первого случая никогда не включайте конфорки без установленной на них посуды.

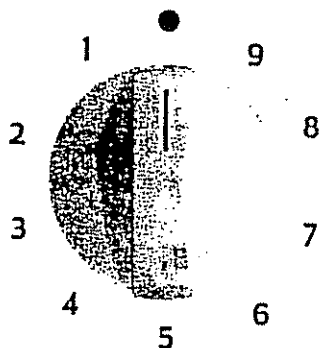
В начале процесса приготовления пищи следует установить переключатель на самый высокий уровень нагрева, а затем установить его в среднее положение в соответствии с количеством и качеством пищи. Вы можете выключить конфорку незадолго до окончания процесса приготовления пищи и использовать остаточное тепло. Это поможет Вам сэкономить электроэнергию и не окажет влияния на процесс приготовления пищи, который будет продолжаться за счет остаточного тепла, аккумулированного поверхностью конфорки.

Используйте посуду с совершенно ровным дном диаметром примерно равным диаметру конфорки, но ни в коем случае не меньшим. Избегайте проливания жидкости на поверхность конфорки и не ставьте на конфорки мокрую посуду.

В зависимости от модели, Ваша плита может иметь электрические конфорки, которыми можно управлять с помощью шестиступенчатого переключателя или с помощью бесступенчатого регулятора мощности.

# Электрические конфорки с бесступенчатым регулятором мощности

рис. 3



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

Поверните регулятор по часовой стрелке и установите необходимую мощность с учетом способа приготовления пищи, ее количества и данных нижеследующей таблицы. При этом загорится соответствующий индикатор. Для выключения конфорки поверните регулятор в положение «0». Индикатор погаснет.

## Рекомендации:

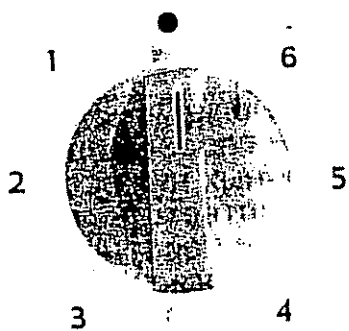
	Положение регулятора
Растапливание: масло, шоколад	1-2
Варка: рис, бешамель, рагу	2-3
Варка: картофель, макаронные изделия, овощи	4-5
Приготовление тушеных и жареных блюд: жаркое, тушеная говядина	4-5
Приготовление на пару: рыба	5
Поддержание в теплом состоянии готовых блюд	2-3-4-5
Жарение: шницель, бифштекс, омлеты	6-7-8
Обжаривание	9

Более высокие уровни мощности необходимы для:

- большого количества жидкостей,
- большого количества продуктов,
- приготовления пищи в открытой посуде.

# Электрические конфорки с традиционным переключателем

Рис. 4



Эти конфорки регулируются с помощью шестиступенчатого переключателя (рис. 4), так что:

- положение 6 – максимальный нагрев,
- положение 1 – минимальный нагрев.

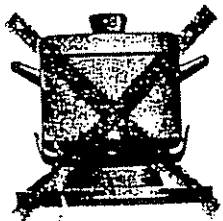
---

## Рекомендации:

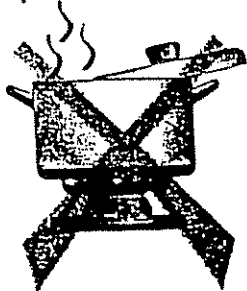
- Положение 1 и 2: разогревание
- Положение 3 и 4: быстрый разогрев и варка
- Положение 5 и 6: жарение

# Указания по эксплуатации плиты приготовление пищи

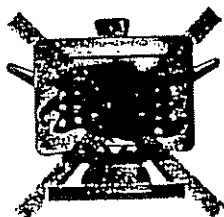
## НЕЛЬЗЯ



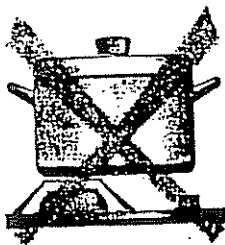
Не используйте на конфорках большого диаметра посуду небольших размеров. Пламя не должно касаться боковых стенок посуды.



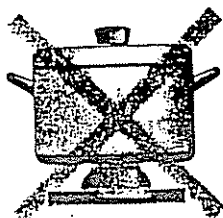
Не готовьте пищу в посуде без крышки или с неплотно закрытой крышкой. Таким образом Вы неэкономно расходуете энергию.



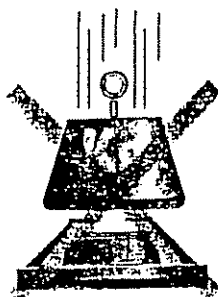
Не пользуйтесь посудой с неровным дном. Это увеличивает время приготовления пищи и потребление энергии.



Не размещайте посуду на краю конфорки. Посуда может опрокинуться.



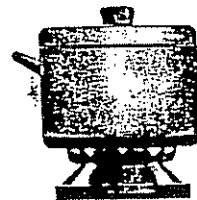
Не устанавливайте посуду непосредственно на конфорку.



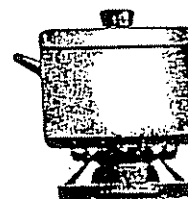
Не размещайте на плите слишком тяжелые предметы и тяжелую посуду. Избегайте ударов о плиту тяжелых предметов.

## МОЖНО

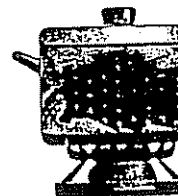
Для каждой конфорки используйте посуду соответствующих размеров. Это поможет избежать перерасхода газа и появления на посуде матовых пятен.



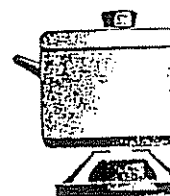
Всегда используйте крышки.



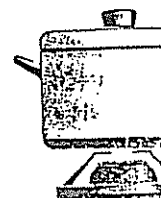
Используйте кастрюли и сковороды только с ровным и толстым дном.



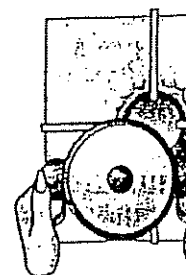
Всегда размещайте посуду по центру конфорки.



Всегда устанавливайте посуду на решетку.



Соблюдайте осторожность при размещении посуды на плите.



# Чистка и уход

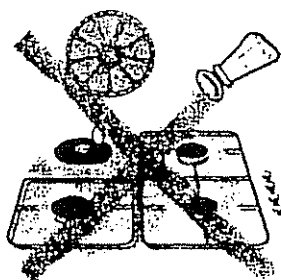
## НЕЛЬЗЯ



Для удаления с поверхности плиты, решеток, газовых и электрических конфорок приставших остатков пищи не пользуйтесь абразивными средствами, острыми предметами, стальными щетками, ножами и т.д.

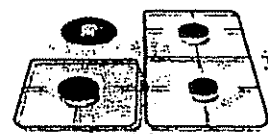
Если Ваша плита имеет стеклянную или алюминиевую панель, не пользуйтесь ножами, скребками и тому подобными принадлежностями для чистки. Не применяйте для чистки плиты очистители с использованием пара. Они могут повредить плиту.

Избегайте попадания кислотных соединений (таких, как уксус, лимонный сок и др.) на поверхность плиты, а соли на поверхность электрических конфорок.



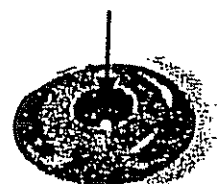
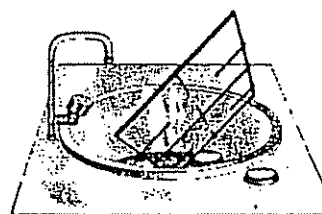
## МОЖНО

Когда плита остыла, то чистите ее губкой и мыльным раствором. Избыточное количество жидкости немедленно вытрите. Это избавит Вас в дальнейшем от дополнительной работы.



Необходимо поддерживать чистоту конфорок и решеток и регулярно их чистить.

Для этого погрузите их в мыльный раствор и потрите неметаллической щеткой. Таким образом Вы избежите забивания грязью отверстий и прорезей деталей конфорок, и горелки будут давать идеальное ровное пламя. После чистки высушите конфорки и решетки. Убедитесь в том, что вычищенные и высушенные элементы конфорок установлены правильно.



Если в результате длительной эксплуатации плиты покрытие электрических конфорок стерлось, смажь те его несколькими каплями растительного масла или одного из имеющихся в продаже средств для ухода за плитой. С течением времени в результате воздействия вы соких температур крышка трехконтурной конфорки и отдельные детали из нержавеющей стали (кольца конфорок, поддон для стекания жира, контуры горелки и т.д.) меняют свой цвет и становятся матовыми. Это нормально. После каждого пользования плитой чистите их средствами для чистки изделий из нержавейки. После чистки решеток их нужно хорошо высушить, прежде чем снова использовать.

Наличие капель воды на решетках во время приготовления пищи может привести к повреждению эмалевых поверхностей. Если решетки Вашей плиты снабжены резиновыми подкладками, то будьте осторожны при чистке этих решеток, так как подкладки могут оторваться. В этом случае решетки окажутся незащищенными и смогут поцарапать поверхность плиты.

Чистящее средство для нержавеющей стали не должно использоваться в области, прилегающей к переключателям, так как это может привести к повреждению обозначений, расположенных вблизи переключателей.

# Самостоятельное устранение мелких неисправностей

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

**Важное указание**  
Работы по ремонту газовых и электрических функциональных систем могут проводить только квалифицированные специалисты нашего Сервисного центра.

Что делать, если ...	Возможная причина неисправности	Способ устранения неисправности
... на плиту не подается электропитание?	- Неисправен плавкий предохранитель - Сработало устройство защитного отключения.	- Проверьте плавкий предохранитель в коробке для предохранителей и замените его, если он перегорел. - Проверьте, не сработало ли устройство защитного отключения.
... не работает электроподжиг?	- Возможно попадание остатков пищи или чистящего средства между свечой зажигания и конфоркой. - Влажная конфорка. - Крышка конфорки установлена неправильно	- Пространство между свечой зажигания и конфоркой следует тщательно очистить. - Насухо вытрите крышку конфорки и свечу зажигания. - Проверьте и установите крышку конфорки в правильное положение.
... пламя в конфорке неравномерное?	- Различные детали конфорки установлены неправильно - Загрязнились отверстия в конфорках, через которые выходит газ.	- Установите правильно детали конфорки. - Очистите отверстия в конфорках, через которые выходит газ.
... кажется, что поток газа неправильный, или газа совсем нет?	- Поток газа перекрыт промежуточными кранами. - Если газ подается из баллона, то баллон может быть пустым.	- Откройте все имеющиеся промежуточные краны. - Замените пустой газовый баллон на полный.
... на кухне чувствуется запах газа?	- Открыт один из газовых кранов. - Возможна утечка в месте подключения к газовому баллону.	- Проверьте, не остался ли открытым один из газовых кранов. - Убедитесь, что подключение выполнено правильно.
... предохранительные клапаны конфорки не работают?	- Поворотная ручка недостаточно долго находилась в нажатом состоянии. - Загрязнились отверстия в конфорках, через которые выходит газ	- При зажигании конфорки в удерживайте поворотную ручку в нажатом состоянии на протяжении нескольких секунд. - Очистите отверстия в конфорках, через которые выходит газ.

# Сервисная служба

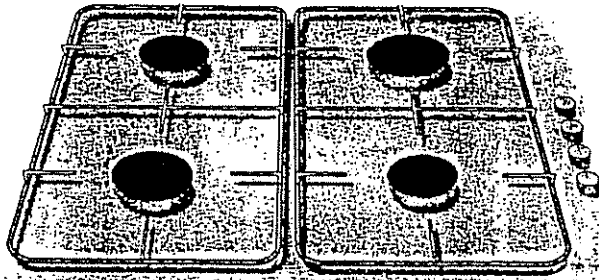
Если Вы вызываете нашу Сервисную службу, сообщите, пожалуйста, следующую информацию:

E - NR                      FD

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

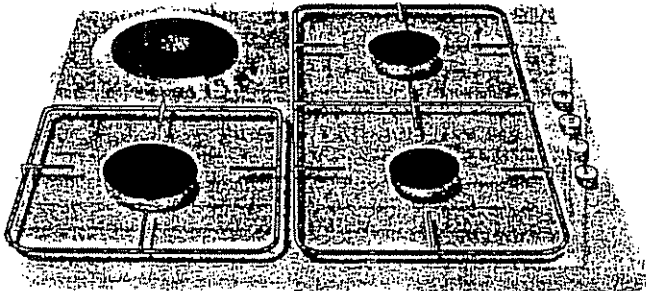
## ТАБЛИЦА: ХАРАКТЕРИСТИКИ КОНФРОК

Плита должна эксплуатироваться с тем типом газа, который указан на табличке с техническими характеристиками			ГАЗА	G-30 БУТАН	G-31 ПРОПАН	G-20 ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	G-25 ПРИРОДНЫЙ ГАЗ
Рабочее давление			мбар	29	37	18	25
Конфорка повышенной мощности	Маркировка инжектора			85	85	115	128
	Тепловая мощность на входе	Номин. значение Понижен. значение	кВт	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,5	3 ≤ 0,5
	Расход газа при температуре 15°C и давлении 1,013 мбар		м3/час г/час	- 218	- 214	0,286 -	0,333 -
Конфорка стандартной мощности	Маркировка инжектора			67	67	100	98
	Тепловая мощность на входе	Номин. значение Понижен. значение	кВт	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,29	1,75 ≤ 0,29
	Расход газа при температуре 15°C и давлении 1,013 мбар		м3/час г/час	- 127	- 125	0,167 -	0,194 -
Вспомогательная конфорка	Маркировка инжектора			50	50	72	72
	Тепловая мощность на входе	Номин. значение Понижен. значение	кВт	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33
	Расход газа при температуре 15°C и давлении 1,013 мбар		м3/час г/час	- 73	- 71	0,095 -	0,111 -
Трехконтурная конфорка	Маркировка инжектора			97	97	135	142
	Тепловая мощность на входе	Номин. значение Понижен. значение	кВт	3,6 ≤ 1,2	3,6 ≤ 1,2	3,6 ≤ 1,2	3,6 ≤ 1,2
	Расход газа при температуре 15°C и давлении 1,013 мбар		м3/час г/час	- 261	- 257	0,343 -	0,399 -



E-Nr /		FD /	
OI Type HSE-6RA4010	M(g/h)	V(m <sup>3</sup> /h)	
	Q-30 545	Q-20 0,715	
	Q-31 535		
	ES	BE/FR/LU	GB/GR/IE
Cat.	II 2H3+	II 2E+3+	II 2H3+
p(mbar)	18-28/37	20/25-28-10/37	20-28/37
	230 V ~ 50 Hz	ΣQ <sub>in</sub> 7,5 kW(Hs)	CE 0099
ES		FR/BE	
PT		GB	
DE		IT	
P			

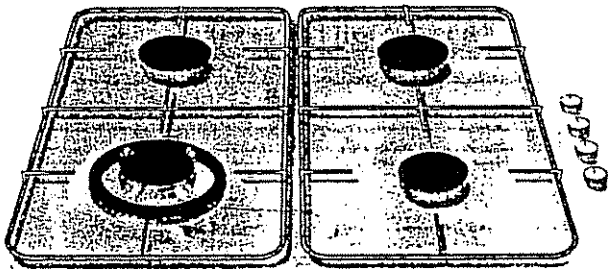
E-Nr /		FD /	
OI Type HSE-6RA4030	M(g/h)	V(m <sup>3</sup> /h)	
	Q-30 545	Q-20 0,715	
	Q-31 535		
	AT/DK/FI/SE	BE/FR/LU	DE
Cat.	I 2H	II 2E+3+	I 2E
p(mbar)	20	20/25-28-30/37	20
	ES	GB/GR/IE	IT/PT
Cat.	II 2H3+	II 2H3+	II 2H3+
p(mbar)	18-28/37	20-28/37	20-30/37
	230 V ~ 50 Hz	ΣQ <sub>in</sub> 7,5 kW(Hs)	CE 0099
ES		FR/BE	
PT		GB	
DE		IT	
P			



E-Nr /		FD /	
OI Type HSE-6RA3E10	M(g/h)	V(m <sup>3</sup> /h)	
	Q-30 418	Q-20 0,548	
	Q-31 410		
	ES	BE/FR/LU	GB/GR/IE
Cat.	II 2H3+	II 2E+3+	II 2H3+
p(mbar)	18-28/37	20/25-28-30/37	20-28/37
	230 V ~ 50 Hz	ΣQ <sub>in</sub> 5,75 kW(Hs)	CE 0099
ES		FR/BE	
PT		GB	
DE		IT	
P			

E-Nr /		FD /	
OI Type HSE-6RA3E30	M(g/h)	V(m <sup>3</sup> /h)	
	Q-30 418	Q-20 0,548	
	Q-31 410		
	AT/DK/FI/SE	BE/FR/LU	DE
Cat.	I 2H	II 2E+3+	I 2E
p(mbar)	20	20/25-28-30/37	20
	ES	GB/GR/IE	IT/PT
Cat.	II 2H3+	II 2H3+	II 2H3+
p(mbar)	18-28/37	20-28/37	20-30/37
	230 V ~ 50 Hz	ΣQ <sub>in</sub> 5,75 kW(Hs)	CE 0099
ES		FR/BE	
PT		GB	
DE		IT	
P			





E-Nr /		FD /		
OI Type HSE-6RA3W10		M(g/h)	V(m <sup>3</sup> /h)	
	G-30	588	G-20 0,772	
	G-31	578		
	ES	BE/FR/LU	GB/GR/IE	IT/PT
Cal.	II <sub>2</sub> H <sub>3+</sub>	II <sub>2</sub> E+J+	II <sub>2</sub> H <sub>3+</sub>	II <sub>2</sub> I <sub>3+</sub>
p(mbar)	18-28/37	20,25-28-30/37	20-28/37	20-30/37
0,6 W 230 V ~ 50 Hz		I <sub>On</sub> 8,1 kW(Hz)		CE 0099
ES	FR/BE			
PT	GB			
DE	IT			
P				

E-Nr /		FD /		
OI Type HSE 6RA3W3II		M(g/h)	V(m <sup>3</sup> /h)	
	G-30	588	G-20 0,772	
	G-31	578		
	AT, DK, FI, SE	BE/FR, LU	DE	
Cal.	I <sub>2</sub> H	II <sub>2</sub> E+J+	I <sub>2</sub> E	
p(mbar)	20	20/25-28-30/37	20	
	ES	GB/GR/IE	IT/PT	
Cal.	II <sub>2</sub> H <sub>3+</sub>	II <sub>2</sub> H <sub>3+</sub>	II <sub>2</sub> H <sub>3+</sub>	
p(mbar)	18-28/37	20-28/37	20-30/37	
0,6 W 230 V ~ 50 Hz		I <sub>On</sub> 8,1 kW(Hz)		CE 0099
ES	FR/BE			
PT	GB			
DE	IT			
P				

## Указания для монтера

можамуста, сохраните данную инструкцию.

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

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

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

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

Перед началом работ по установке проверьте размеры плиты, по которым должен быть сделан вырез в рабочей поверхности кухонного стола.

Панели рабочей поверхности, которые располагаются в непосредственной близости от плиты, должны быть сделаны из негорючих материалов. Как многослойное покрытие панелей, так и клей, его фиксирующий, должны быть термостойкими. В противном случае возможно повреждение панели.

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

Все электроприборы должны быть обязательно заземлены.

**В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ НЕ СОБЛЮДАЛИСЬ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВОЗНИКШИЕ НЕПОЛАДКИ И НАНЕСЕННЫЙ УЩЕРБ НЕСЕТ НЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ПЛИТЫ, А МОНТЕР.**

## Установка плиты в кухонный рабочий стол

При установке в кухонный рабочий стол данная плита в соответствии с нормами для газового оборудования EN-31 относится к классу 3, а в соответствии с нормами для бытовой аппаратуры EN 60.335-2-6 относится к классу «Х». Это означает, что между боковыми стенками кухонного стола и встроенным прибором должно оставаться некоторое свободное пространство.

## Размеры при встраивании

1- Минимальные расстояния (мм). Сделайте вырез в кухонном рабочем столе в соответствии с заданными размерами. Рис. 1.

При установке плиты над духовкой проверьте размеры духовки, которые указаны в прилагаемой к ней инструкции по монтажу.

При установке плиты над блоком переключателей проверьте размеры блока переключателей, которые указаны в прилагаемой к нему инструкции по монтажу. Отцентрируйте плиту в отверстии кухонного рабочего стола.

2- Древесные волокна, которые используются при изготовлении рабочей поверхности столов, при намокании быстро набухают. Поэтому мы рекомендуем Вам нанести на поверхность выреза специальный клей, защищающий эту поверхность от пара или конденсирующейся влаги, которая может появляться с нижней стороны кухонного рабочего стола.

В зависимости от модели может оказаться, что плита поступила к Вам с уже установленными на заводе зажимами и уплотнением (нижний край плиты). В этом случае их ни в коем случае не следует удалять. Уплотнение гарантирует герметичность все рабочей поверхности кухонного стола и позволяет избежать протечек жидкости.

Если зажимы и уплотнение не были установлены на заводе, то снимите с плиты решетку, крышки конфорок и распределитель, переверните плиту и установите поставляемое вместе с плитой самоклеющееся уплотнение по нижнему краю плиты. Рис. 3.

Достаньте зажимы из прилагаемого пакетика с принадлежностями и установите их в специальные боковые отверстия. Рис. 4.

3- Нажмите на плиту одновременно по всему верхнему периметру таким образом, чтобы она прочно встала в отверстия выреза. Рис. 5.

Демонтаж плиты можно осуществить путем простого выталкивания ее из выреза в верхнем направлении.

4- На конце трубы для подачи газа в плиту имеется колено с резьбовым соединением размером 1/2".

Это колено позволяет осуществить: жесткое соединение. Вместе с плитой поставляются медная труба, гайка и уплотнительная прокладка.

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

При любом из этих соединений не следует смещать или поворачивать колено из положения, в которое оно было установлено на заводе.

При использовании этой плитой во Франции установленное на заводе колено следует снять и заменить его на колено из пакетика с принадлежностями, не забыв при этом установить уплотнительную прокладку. Рис. 6а.

Если по каким то причинам колено было повернуто, следует проверить герметичность этой зоны. Убедитесь, что все соединения герметичны, и утечек газа нет. Производитель плиты не несет никакой ответственности за утечку газа в соединениях, установленных монтером, или в том случае, если колено было смещено или повернуто.

5- Проверьте напряжение и общую выходную мощность на табличке с техническими характеристиками. Плита обязательно должна быть заземлена.

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

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

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

Плита относится к устройствам типа «У». Это значит, что пользователь не может самостоятельно заменять кабель электропитания. Это может сделать только квалифицированный специалист Сервисной службы. При этом следует обратить внимание на поперечное сечение и тип кабеля.

Не пытайтесь сами разобрать плиту. При необходимости вызовите нашу Сервисную службу.

Электрический провод:	
Газовая плита	3x0,5 mm <sup>2</sup>
Электрическая плита 1 кВт	3x0,75 mm <sup>2</sup>
Электрическая плита 1,5 кВт	3x1 mm <sup>2</sup>

## Переоборудование плиты на другой тип газа

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

**ВАЖНО!** перед проведением любой работы следует отключить газо- и энергоснабжение плиты.

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

Следует устанавливать плиту в таком месте, где обеспечивается должный уровень вентиляции. Продукты сгорания должны выводиться за пределы помещения. С учетом действующих в Вашей стране нормативов плиту можно переоборудовать для работы с другими типами газа (см. типовую табличку).

Для этого нужно выполнить следующие действия:

**A) Замена жиклеров в конфорке плиты**  
1- Снимите с плиты решетки, крышки и корпуса конфорок.

2- Замените жиклеры с помощью торцевого гаечного ключа на 7 мм. Убедитесь, что они затянуты достаточно хорошо, чтобы обеспечить герметичность. Рис. 7.

В этих конфорках нет необходимости корректировать первичный люфт.

**B) Регулировка положения минимального пламени в конфорках плиты**

1- Установите переключатель конфорки в минимальное положение.

2- Удалите ручки переключателей газовых конфорок. Рис. 8.

3- Снимите герметичные уплотнительные прокладки.

• Если Ваша плита снабжена наружными пластиковыми прокладками, снимите их, вставив отвертку в отверстие в центре прокладки и действуя ей, как рычагом. Рис. 9.

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

• Если Ваша плита снабжена только внутренними резиновыми прокладками, снимите их, приподняв по краям отверткой для того, чтобы получить доступ к винту регулировки.

4- С помощью этого винта отрегулируйте подачу газа следующим образом:

• Для пропана и бутана винт должен быть полностью завернут.

• Для природного газа поворачивайте винт против часовой стрелки до тех пор, пока не будет достигнута точная подача газа, когда при быстром переключении с максимального уровня на минимальный пламя не гаснет и не дает «обратной вспышки». Рис. 10.

5- Установите уплотнительные прокладки на место.

• Для обеспечения герметичности следует установить на место все уплотнительные прокладки. Они защитят электрическую систему от попадания в нее разлившейся на плите жидкости.

6- Снова установите на место ручки переключателей газовых конфорок. Никогда не снимайте вал газового крана: при его повреждении нужно будет заменять кран целиком.

**C) Рядом с табличкой с техническими характеристиками плиты приклейте этикетку с указанием газа, на который Ваша плита была переоборудована.**

**DE** Montageanleitung  
bitte aufbewahren

**GB** Installation Instructions  
please keep

**FR** Manuel de montage  
à garder soigneusement

**IT** Istruzione per l'installazione  
si prega di conservare

**NL** Montageaanwijzingen  
goed bewaren, a.u.b.

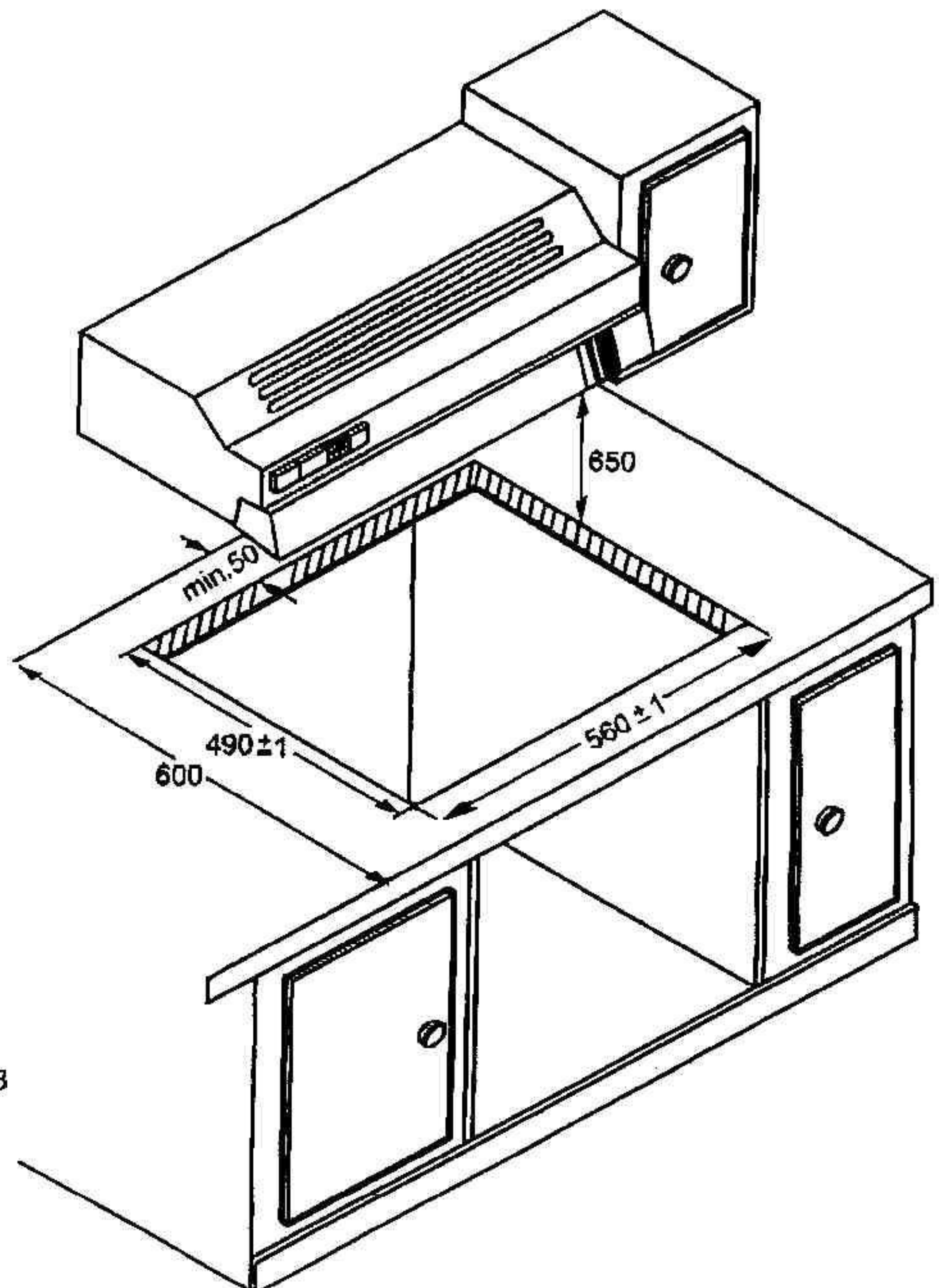
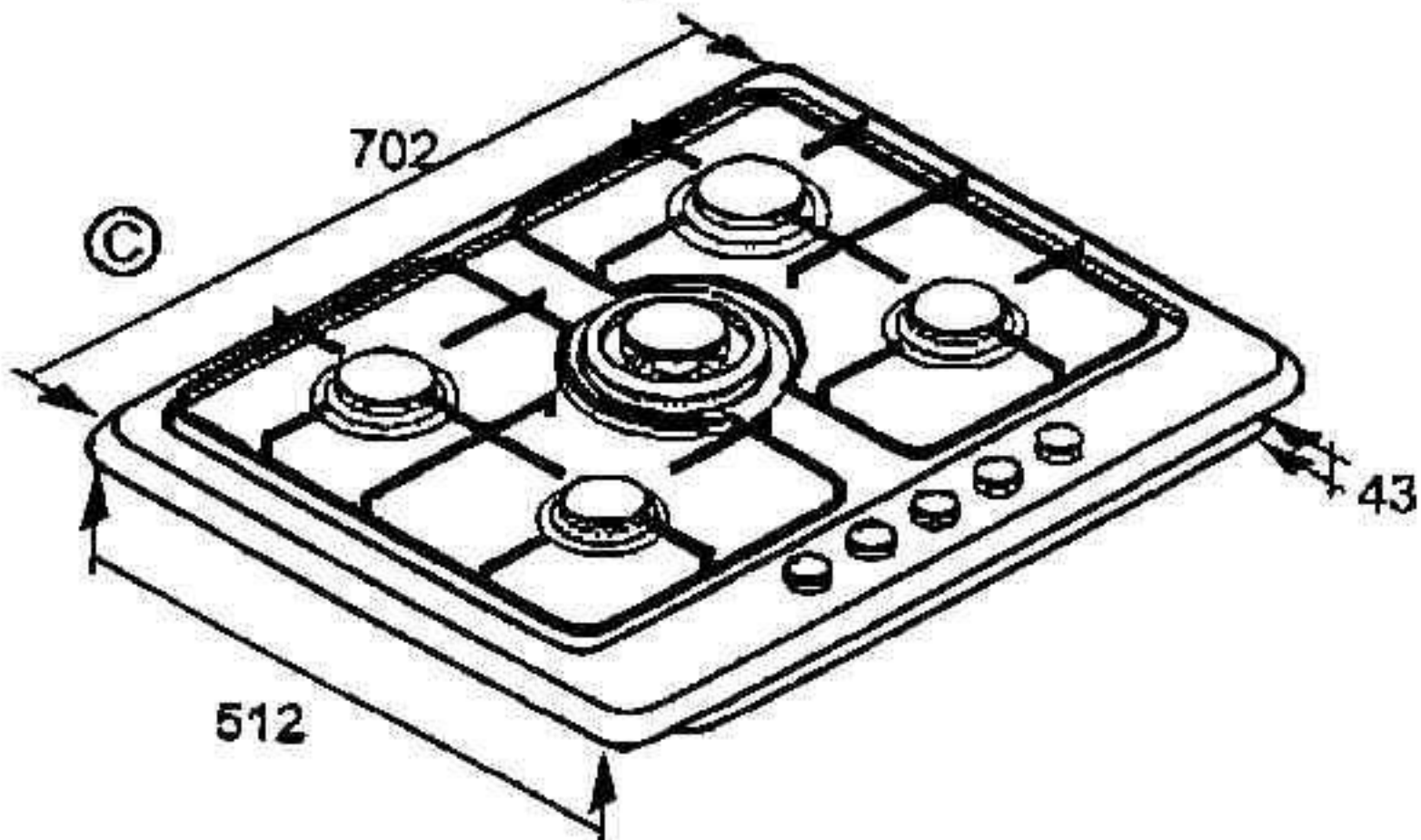
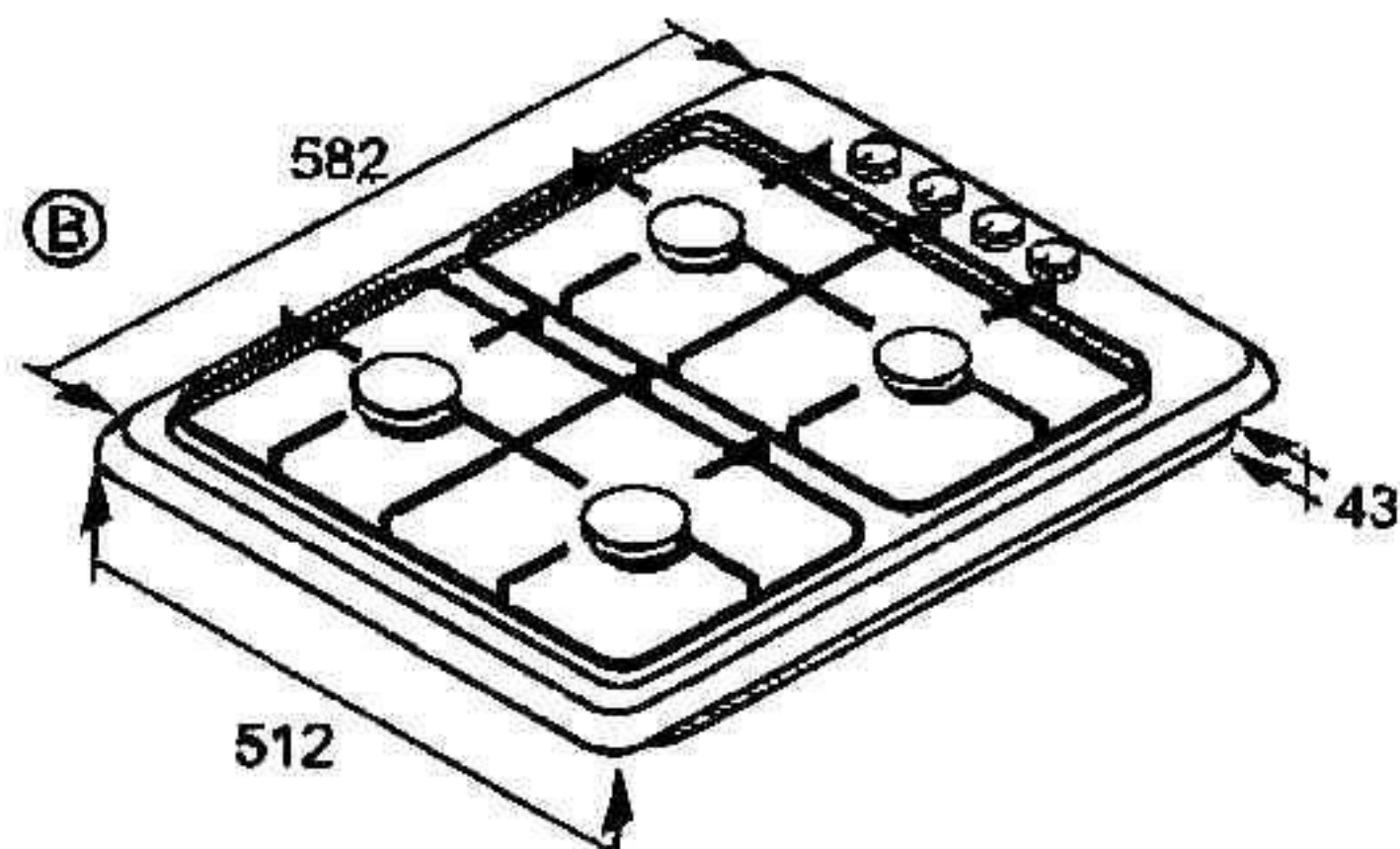
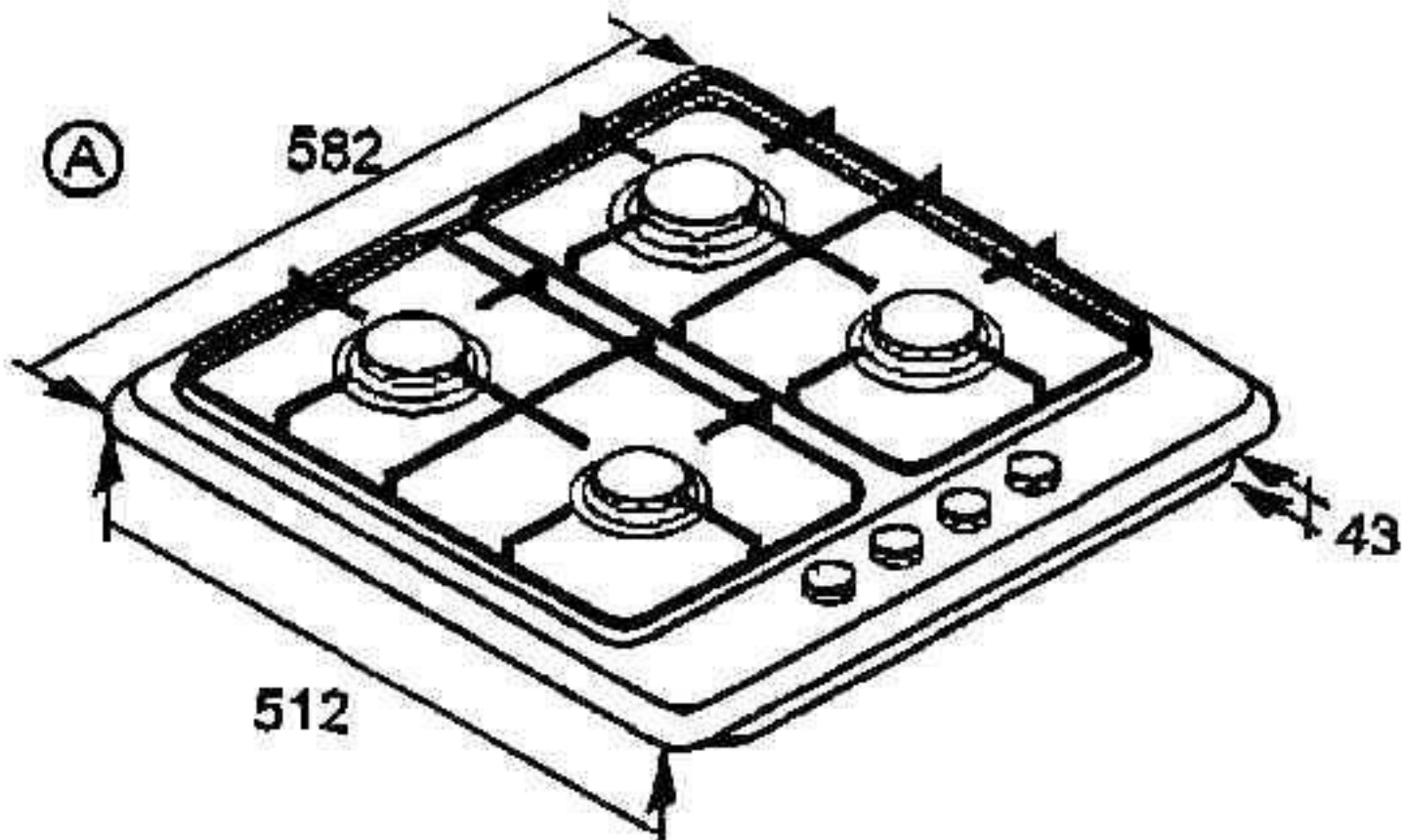
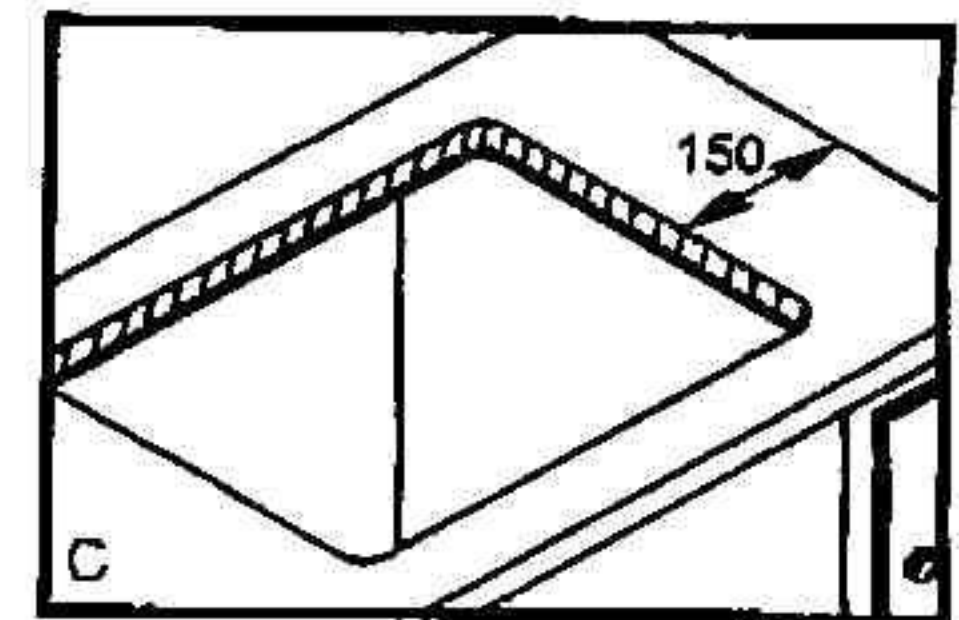
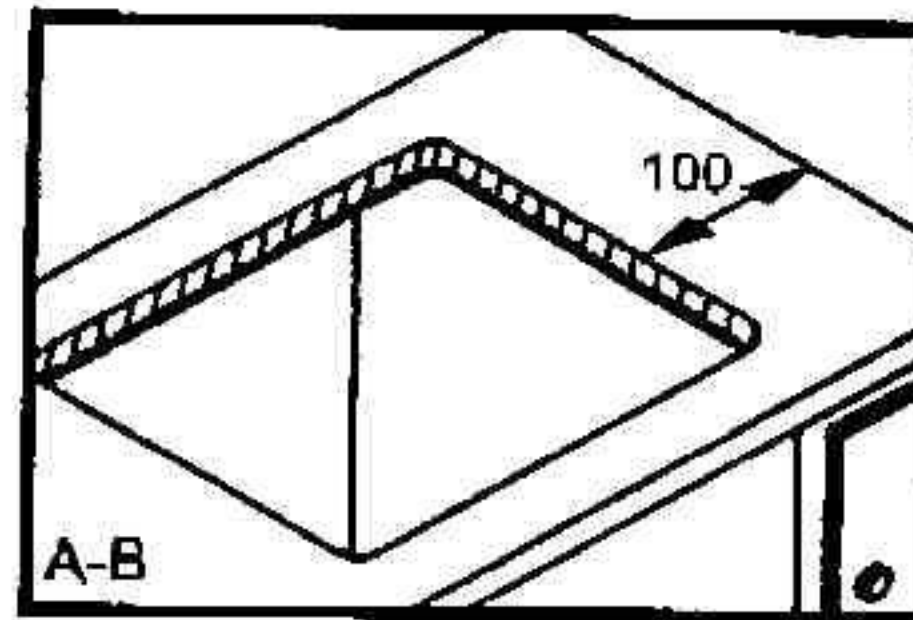
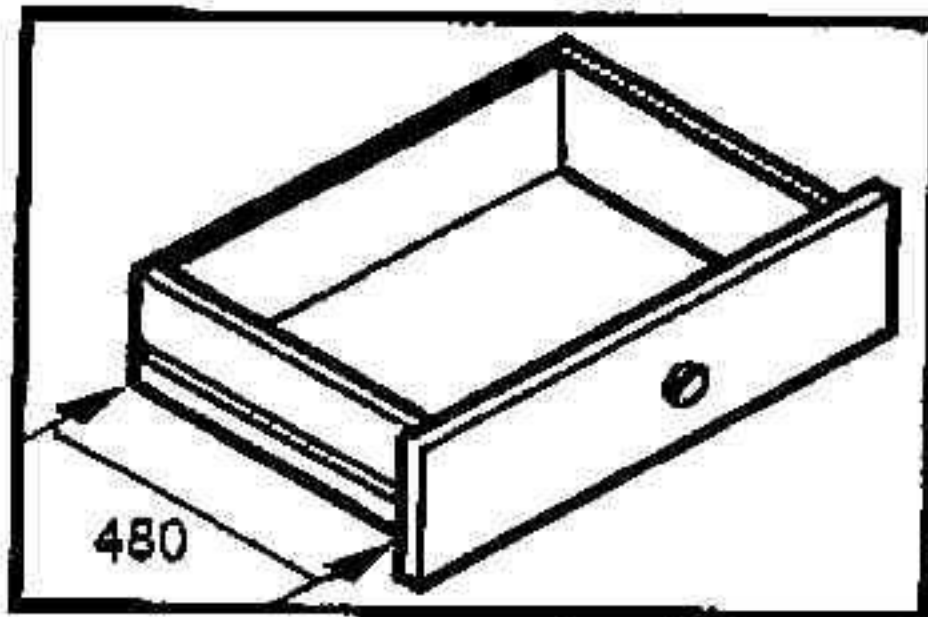
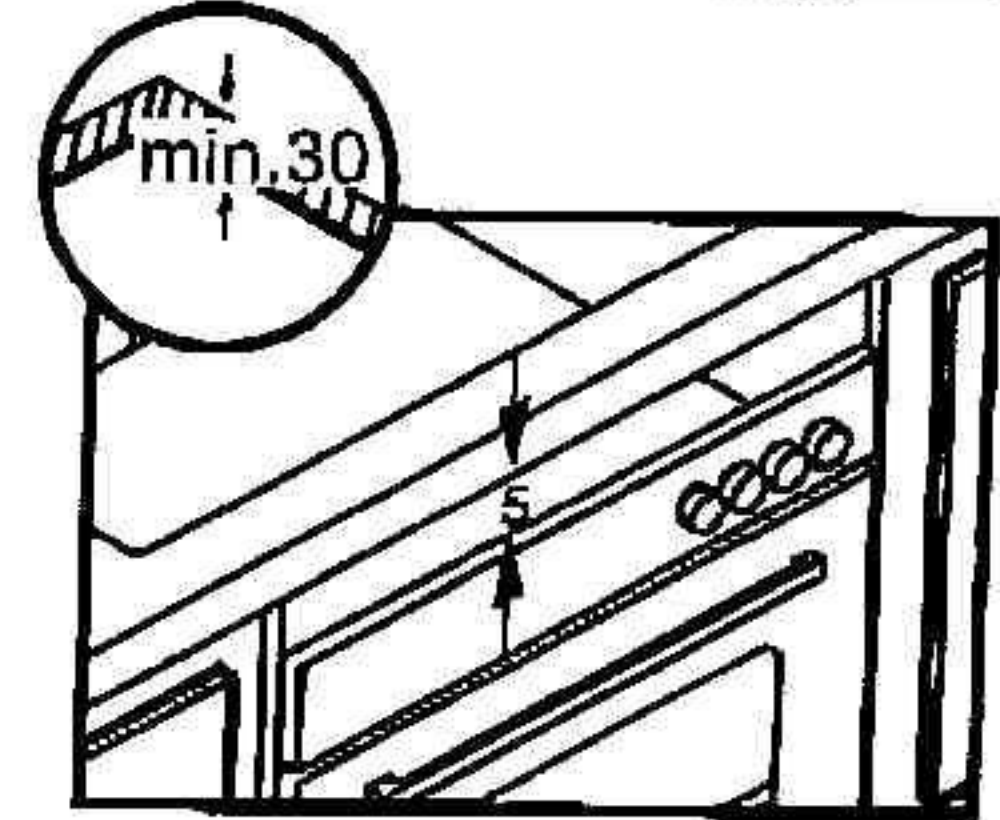
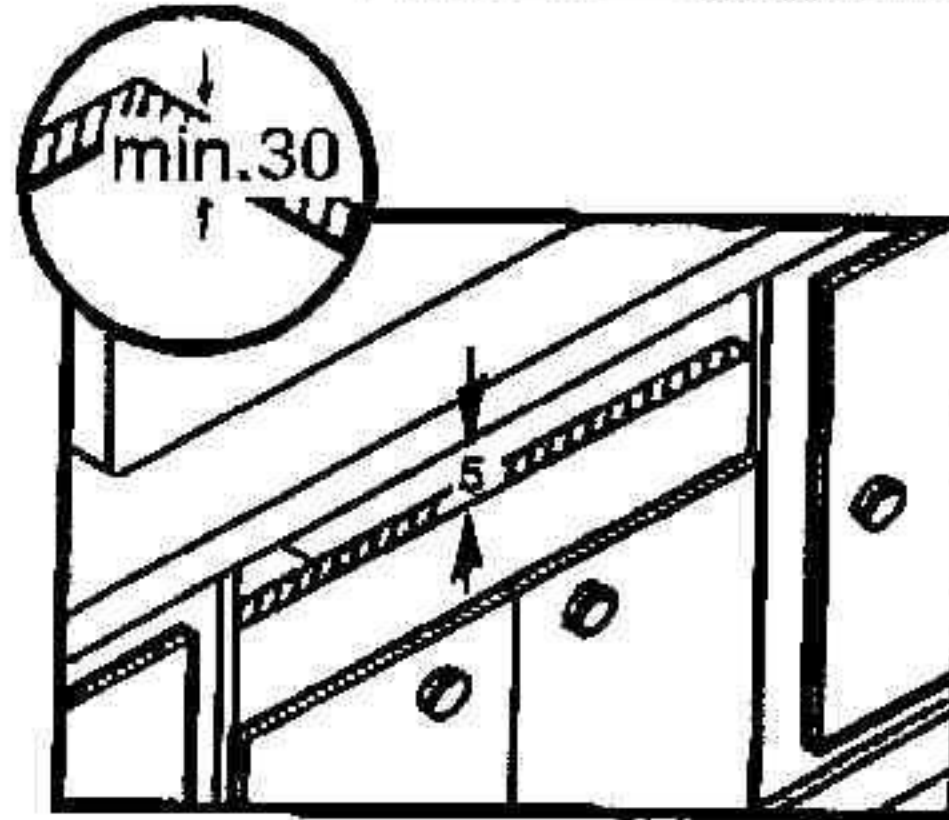
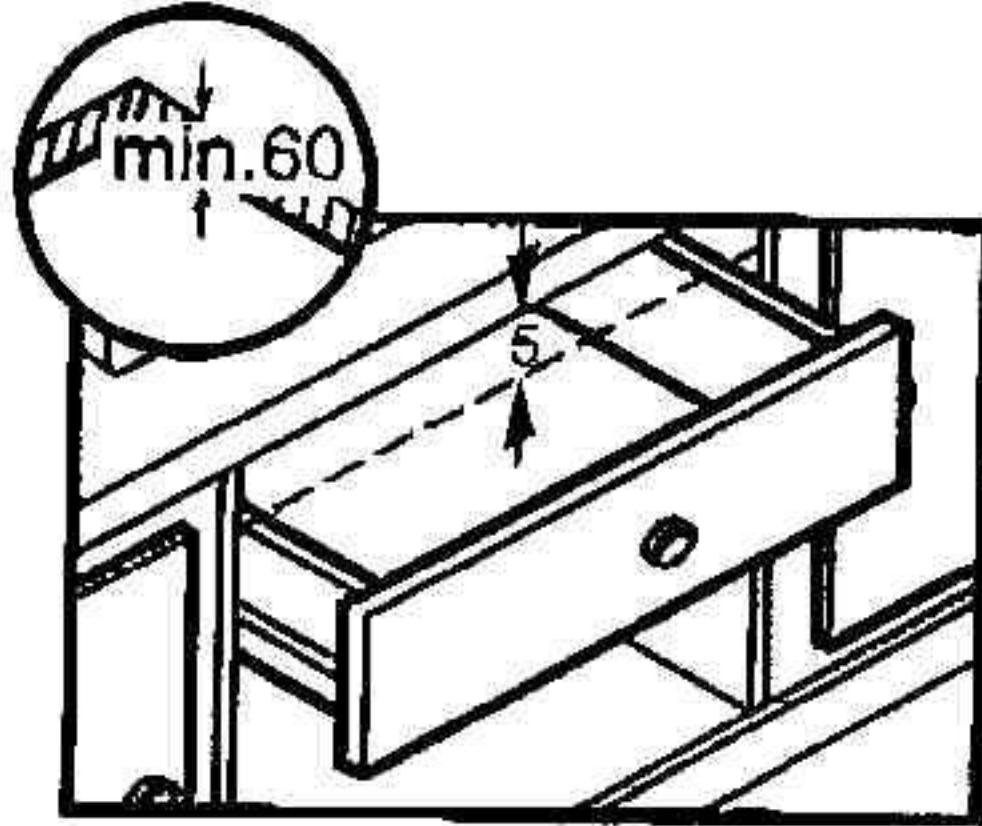
**PT** Instruções de montagem  
por favor, guardar

**ES** Instrucciones de Montaje  
por favor, guardar

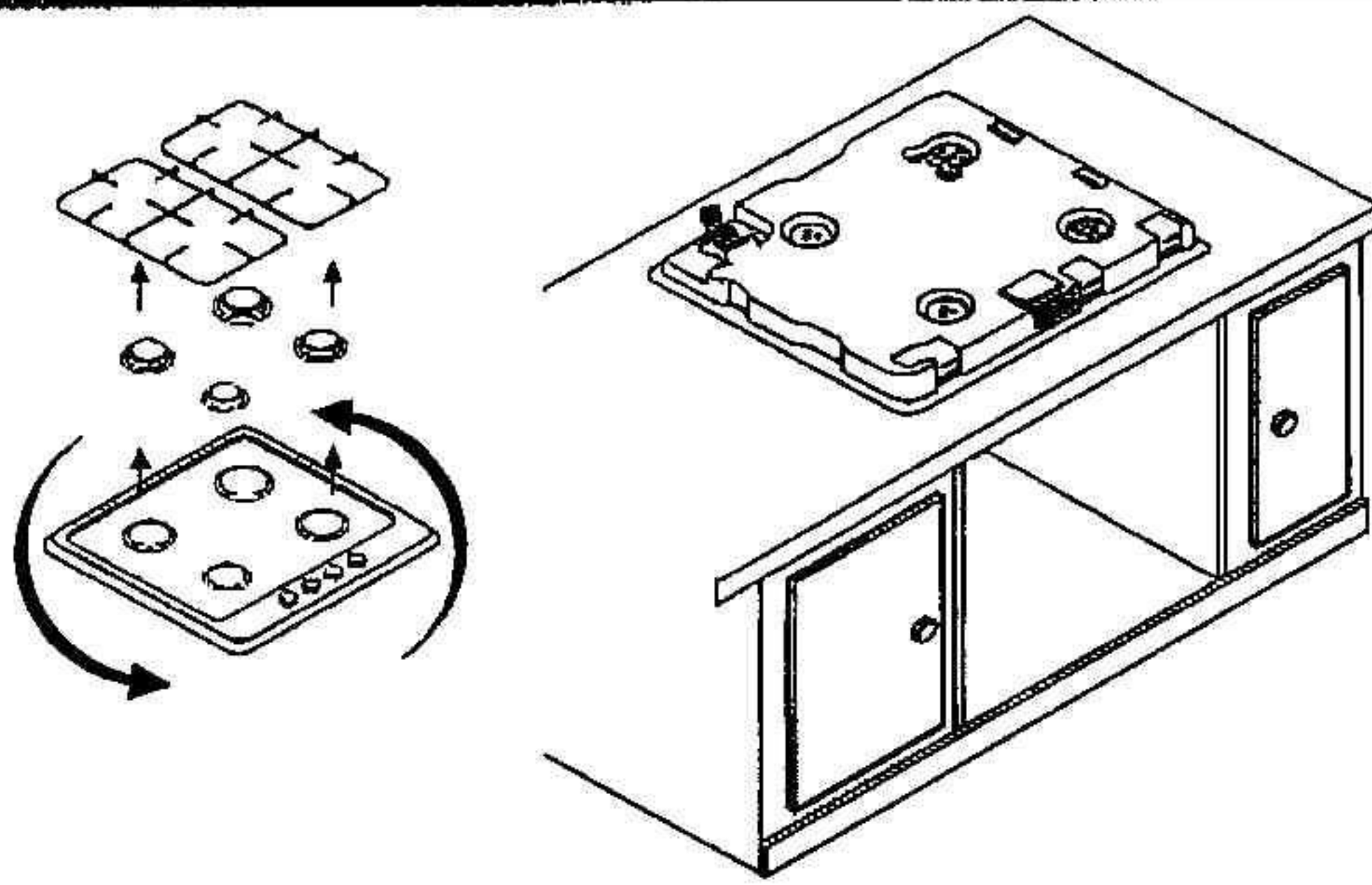
**TR** Montaj Talimatları  
lütfen saklayınız

**HU** Összeszerelési útmutató  
Kérjük őrizze meg

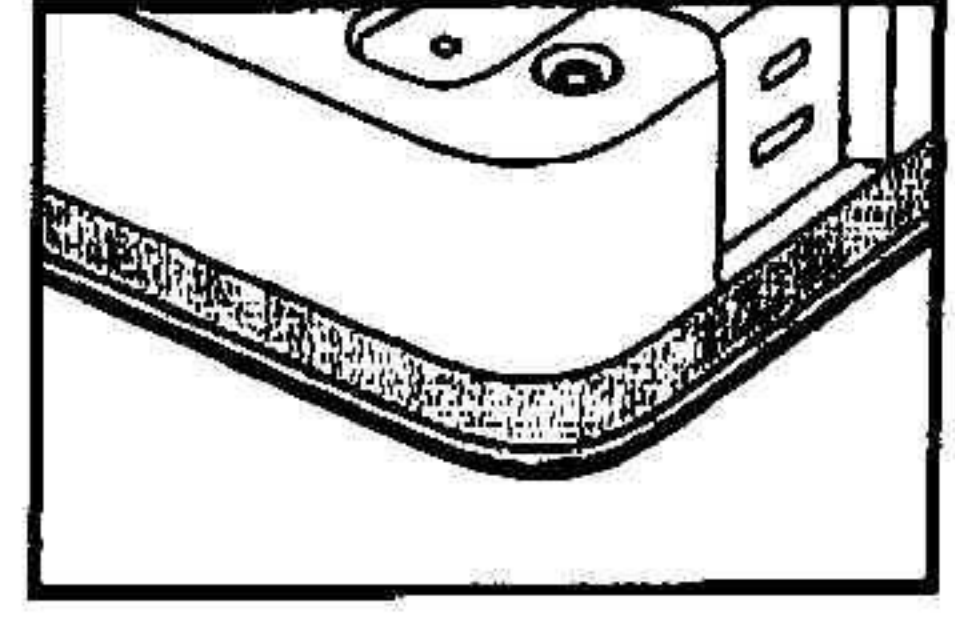
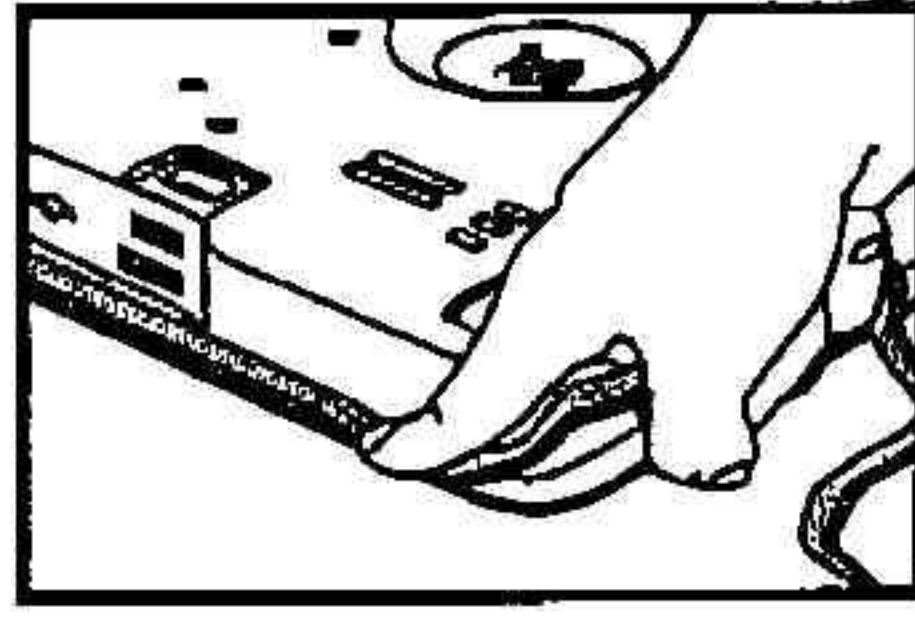
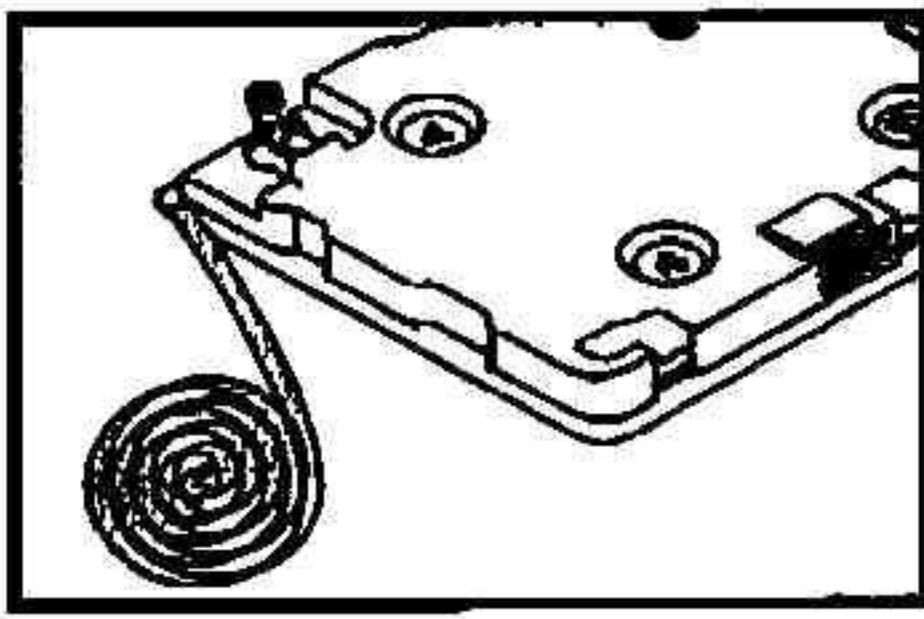
1



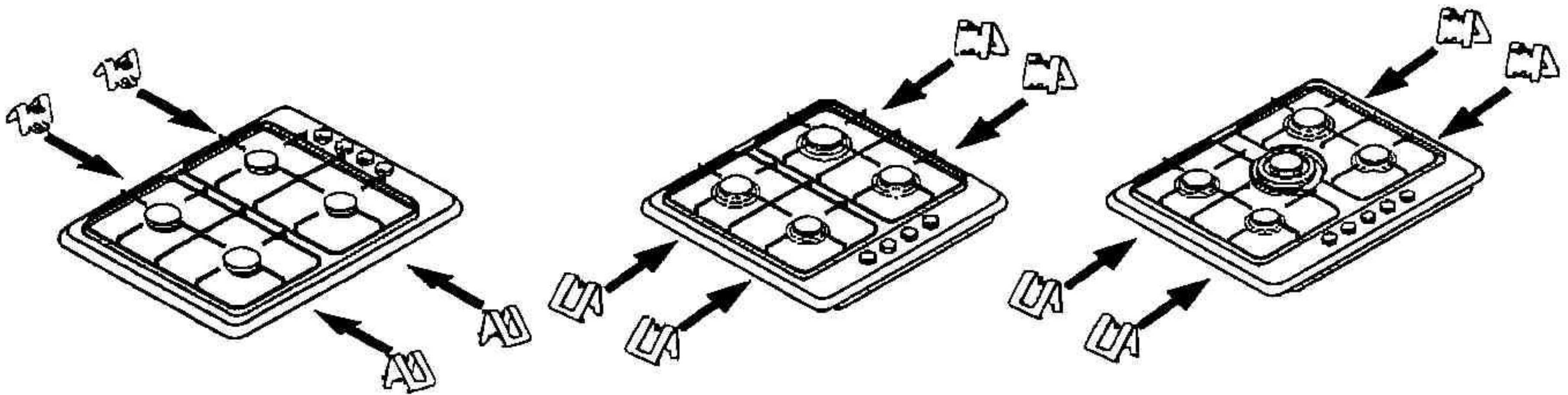
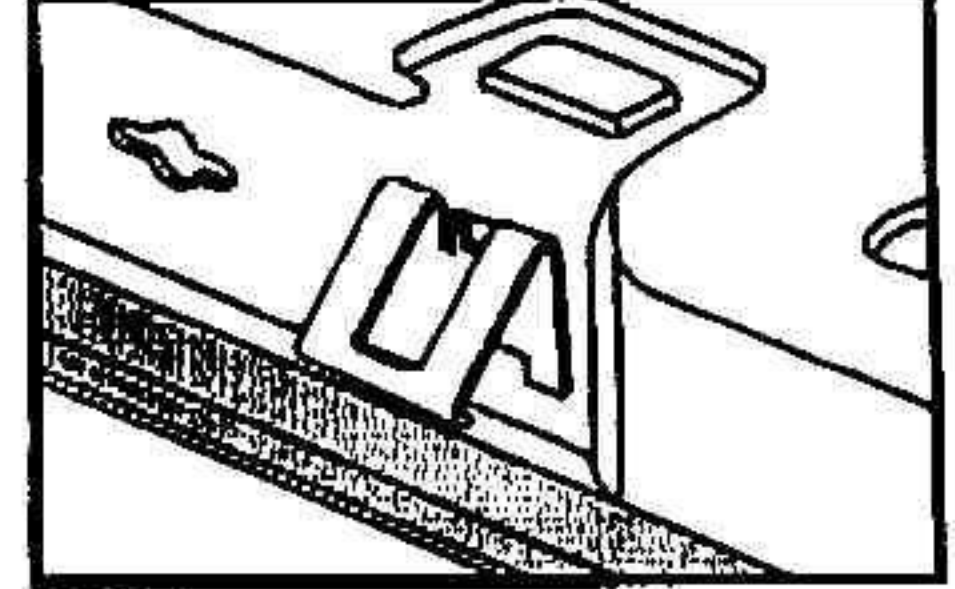
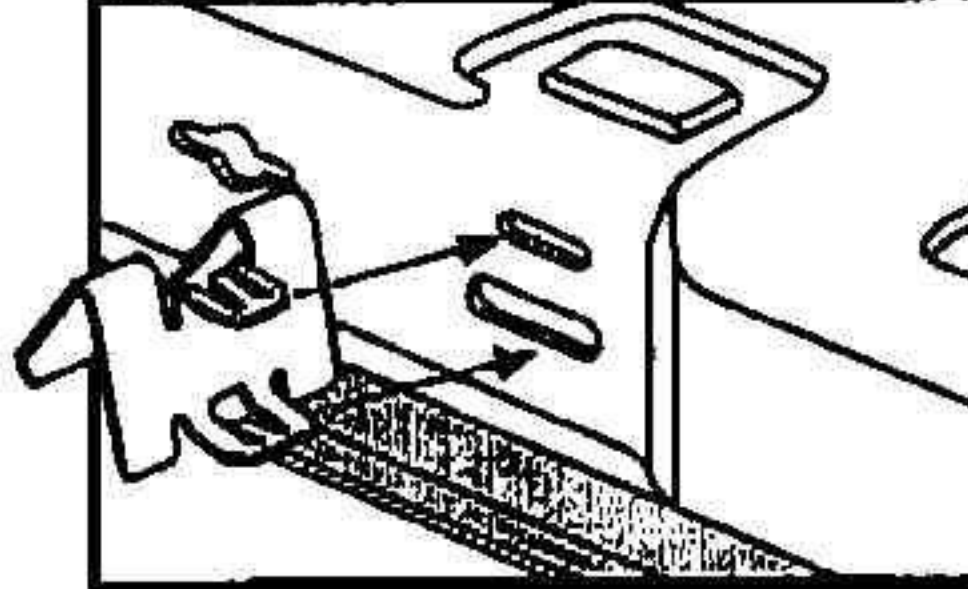
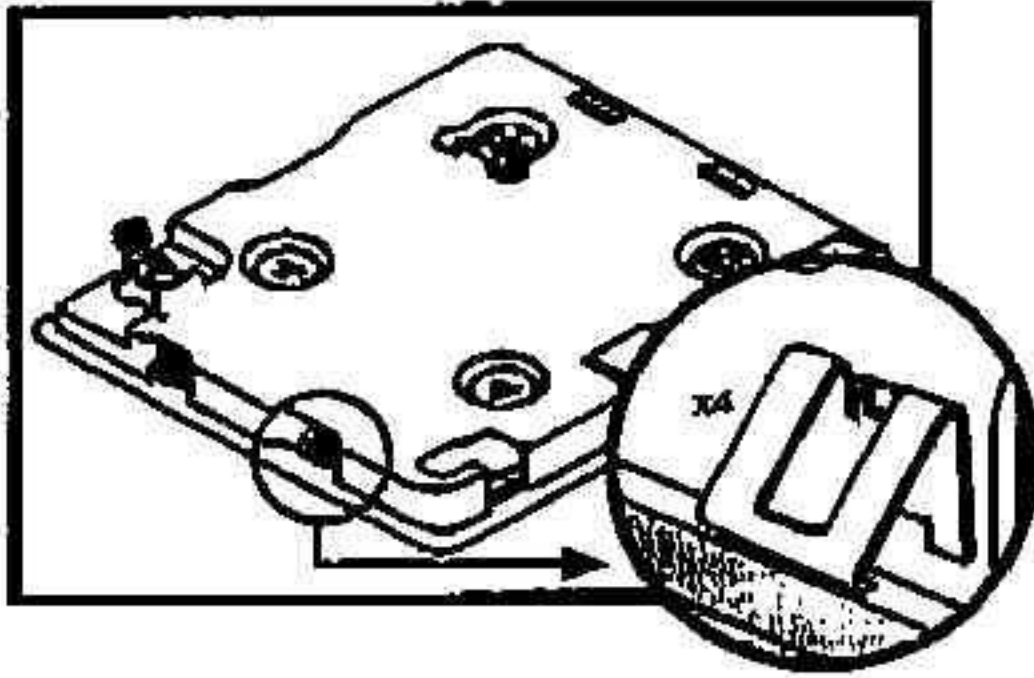
2



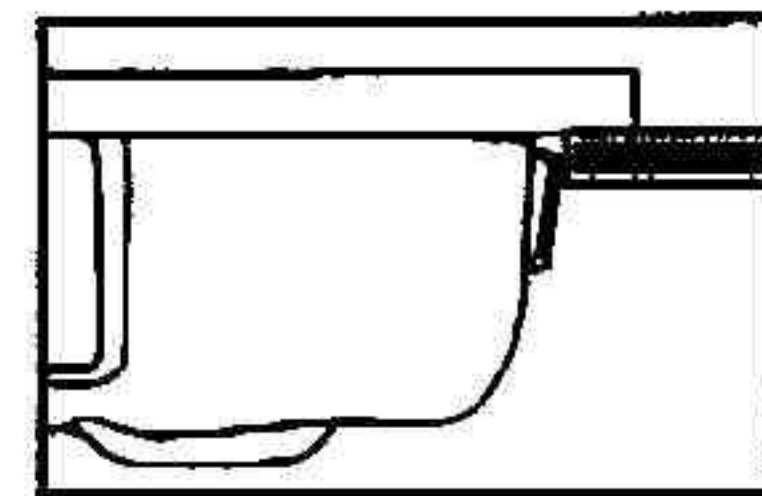
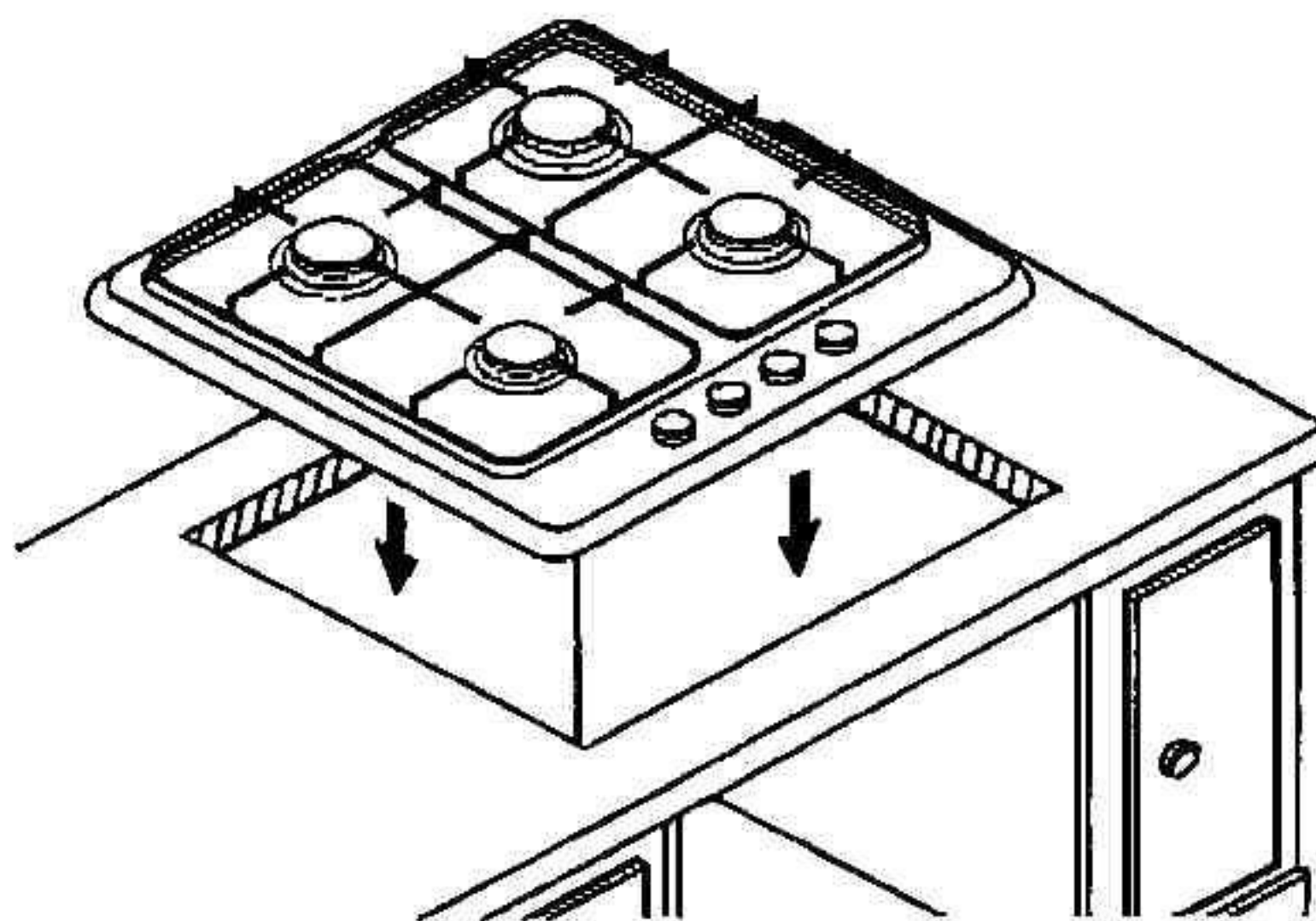
3



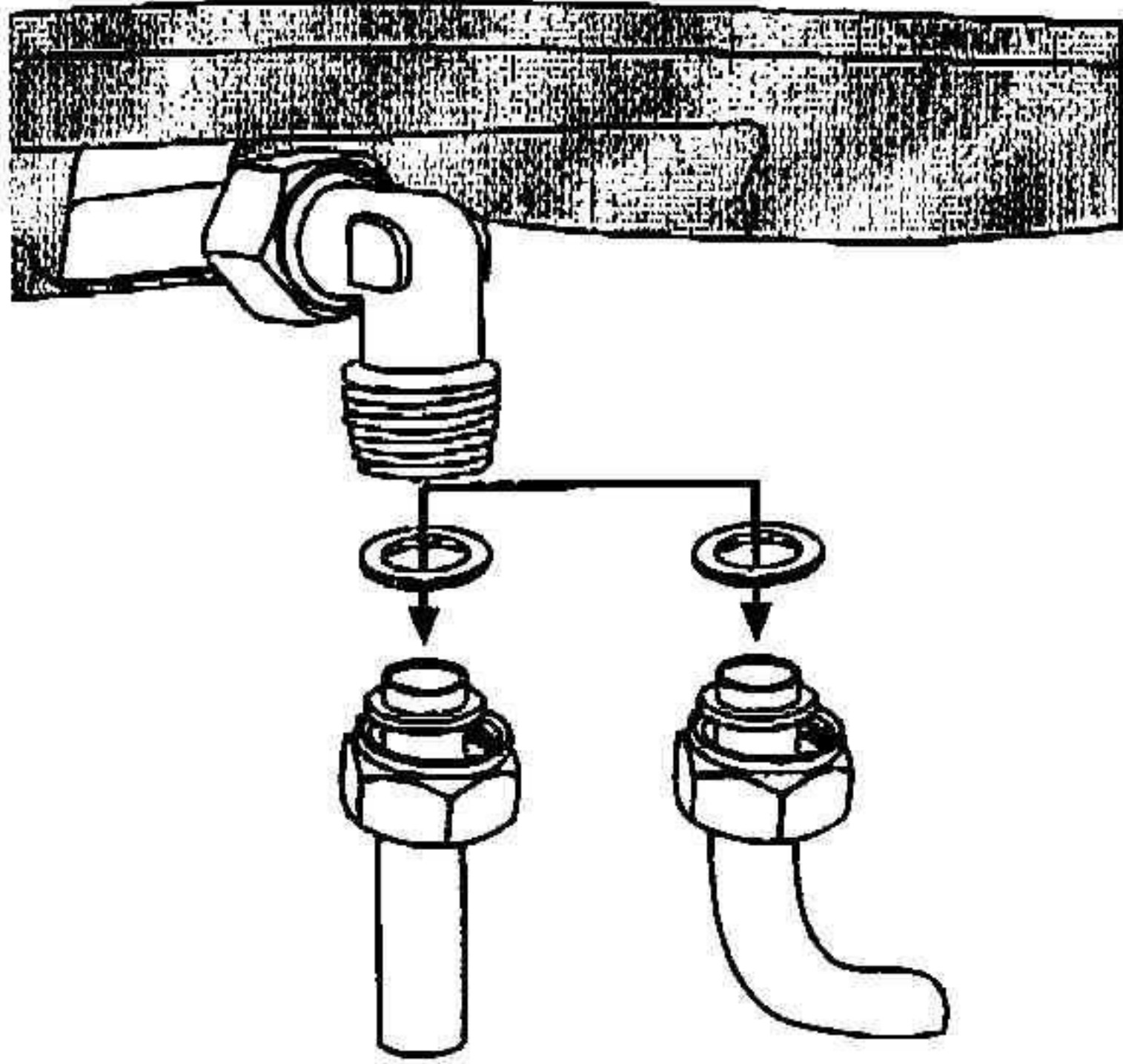
4



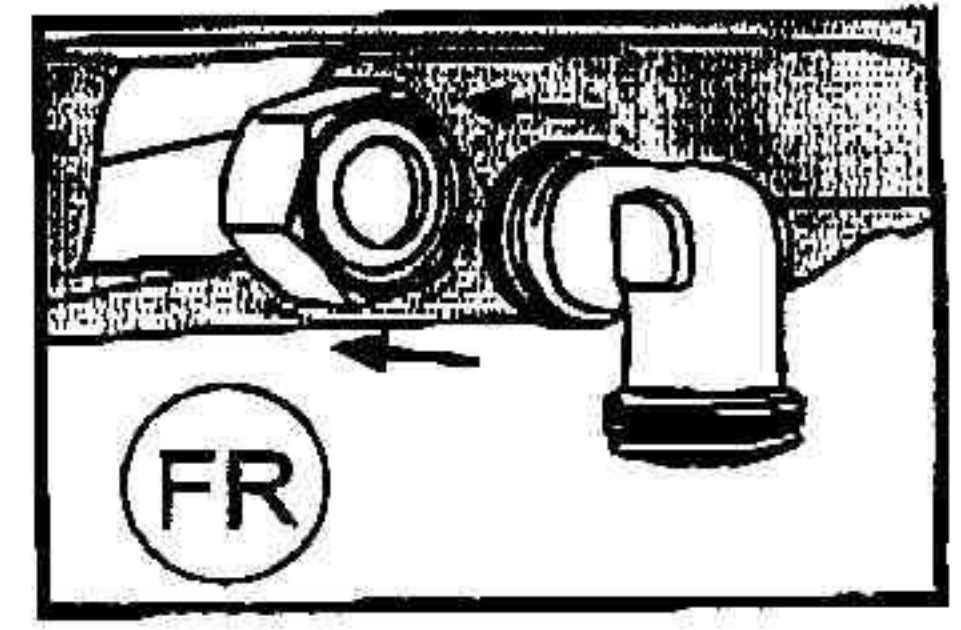
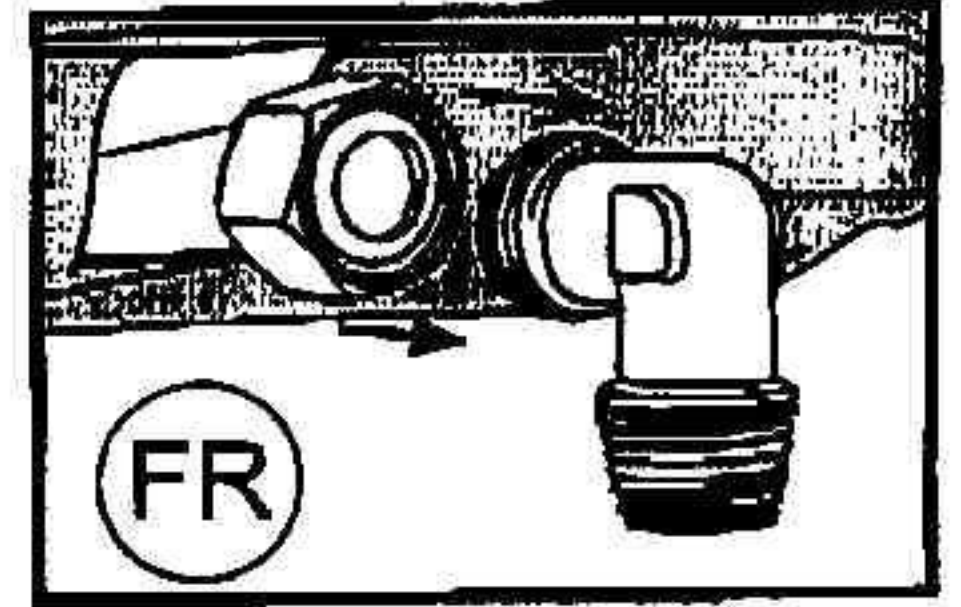
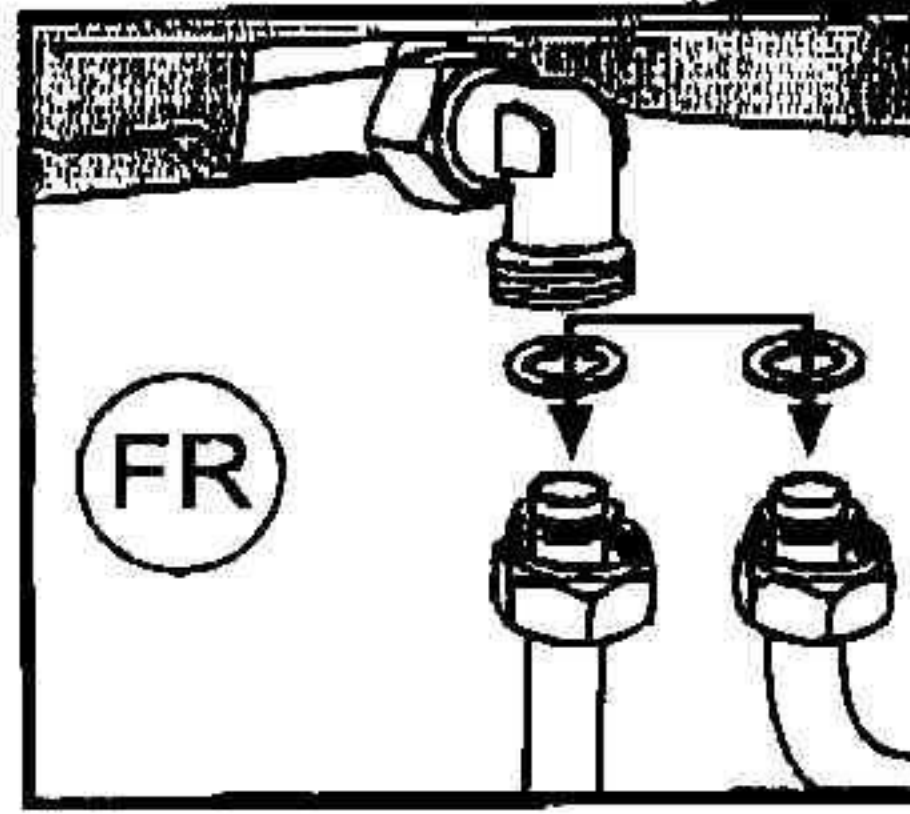
5



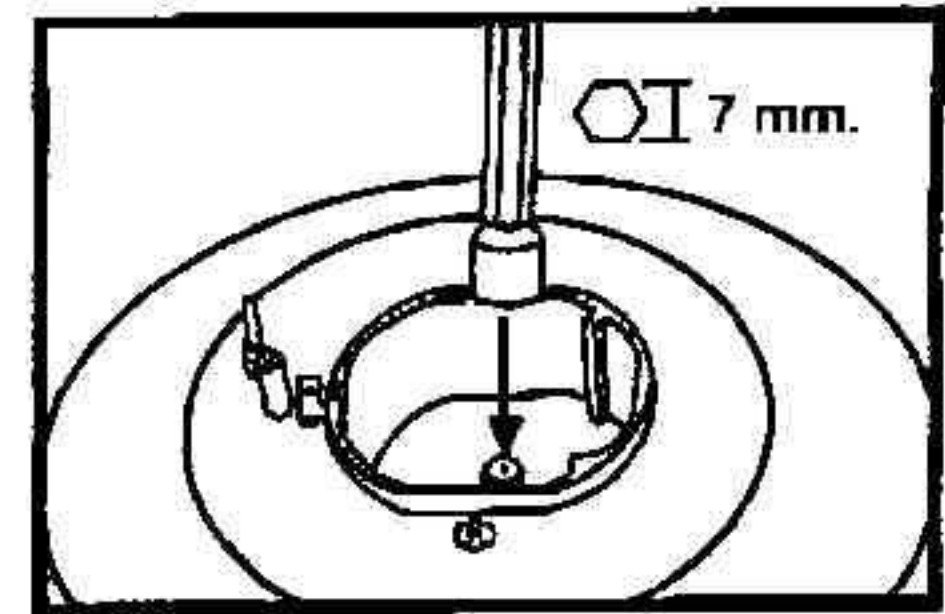
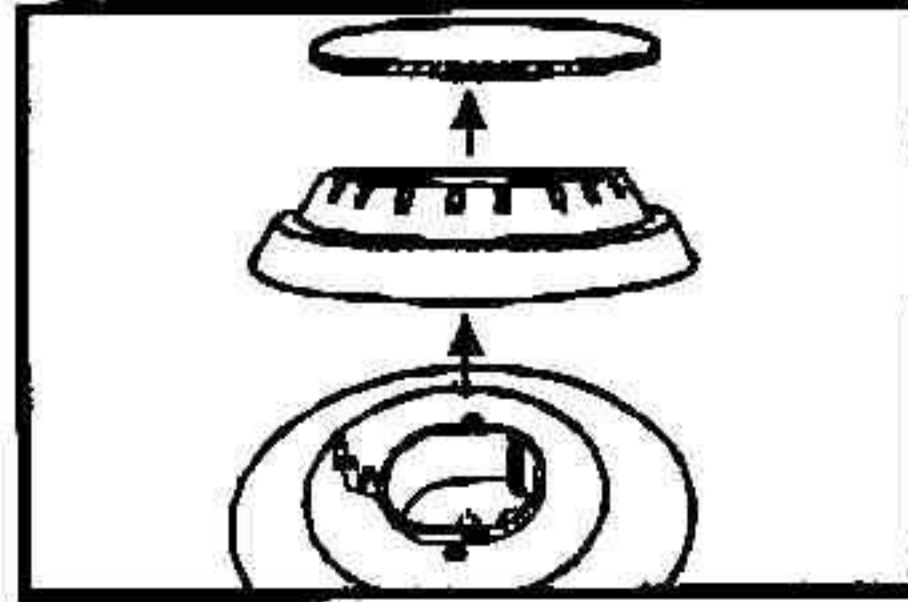
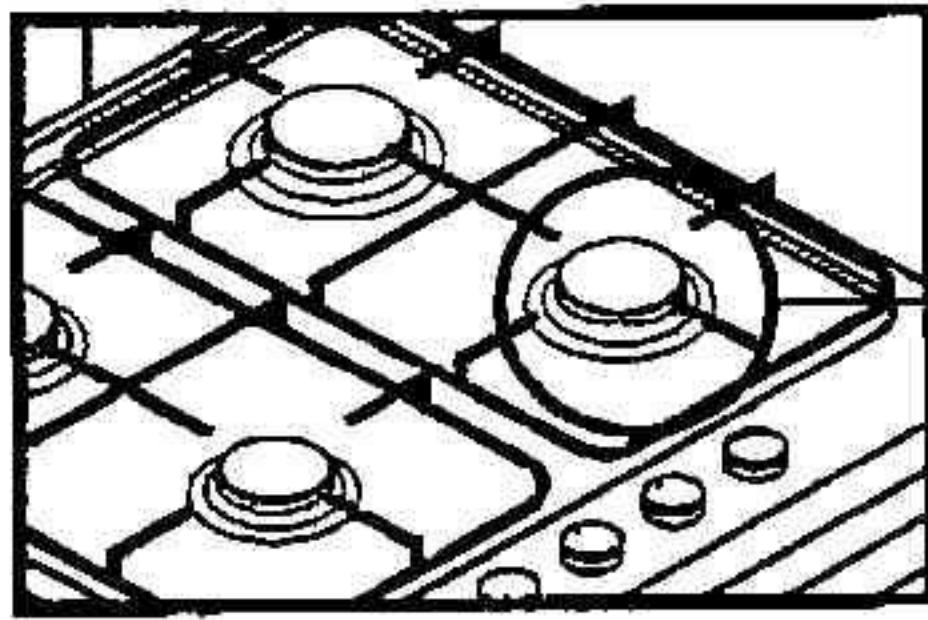
6



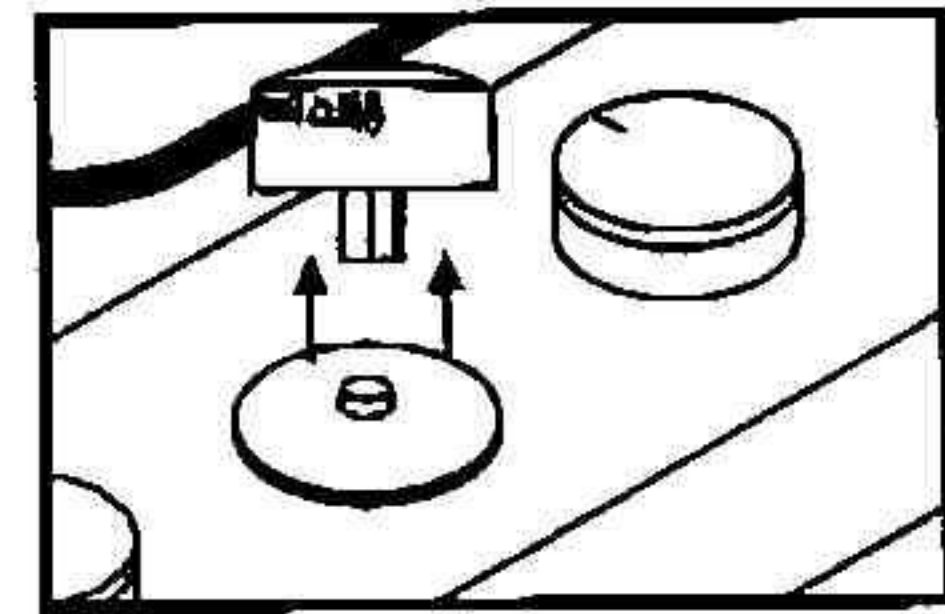
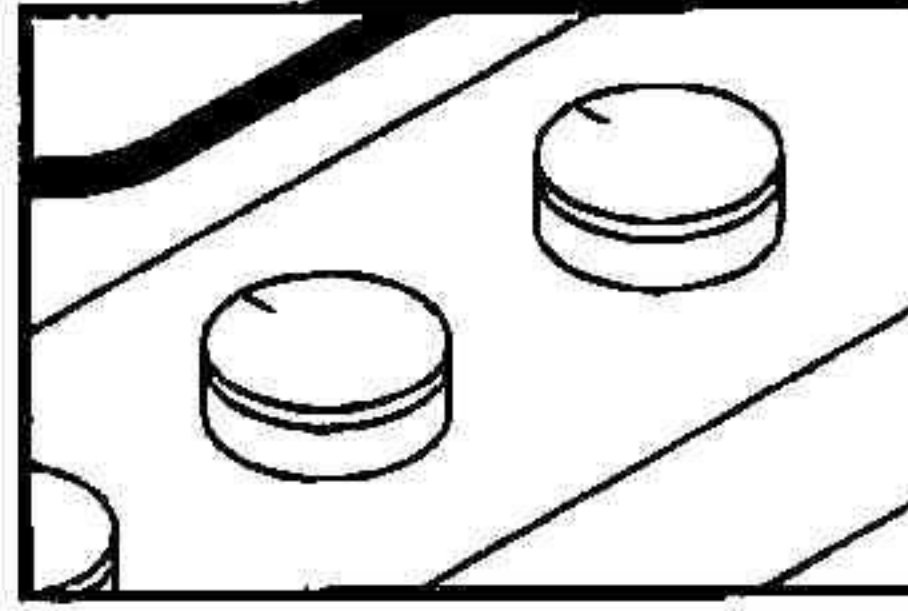
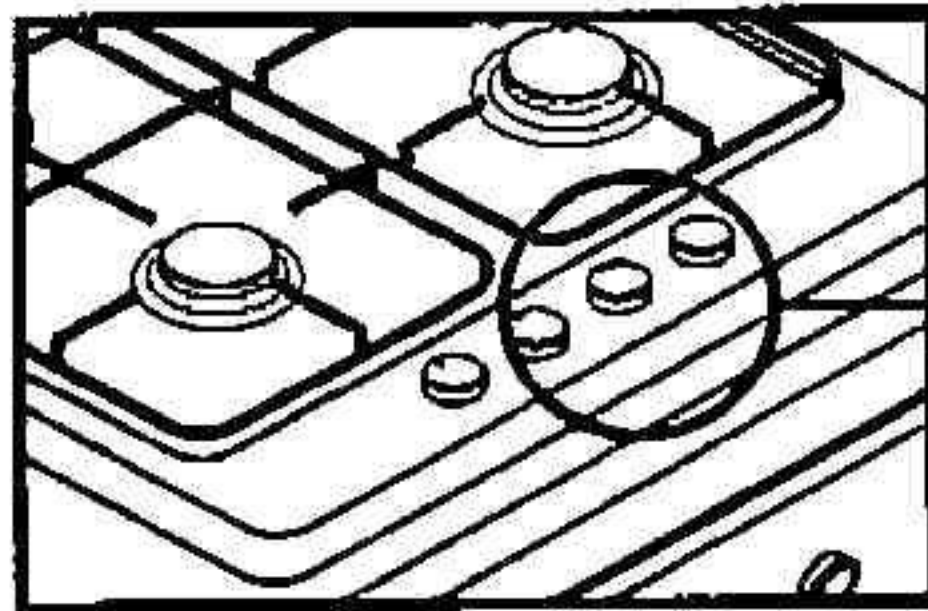
6a



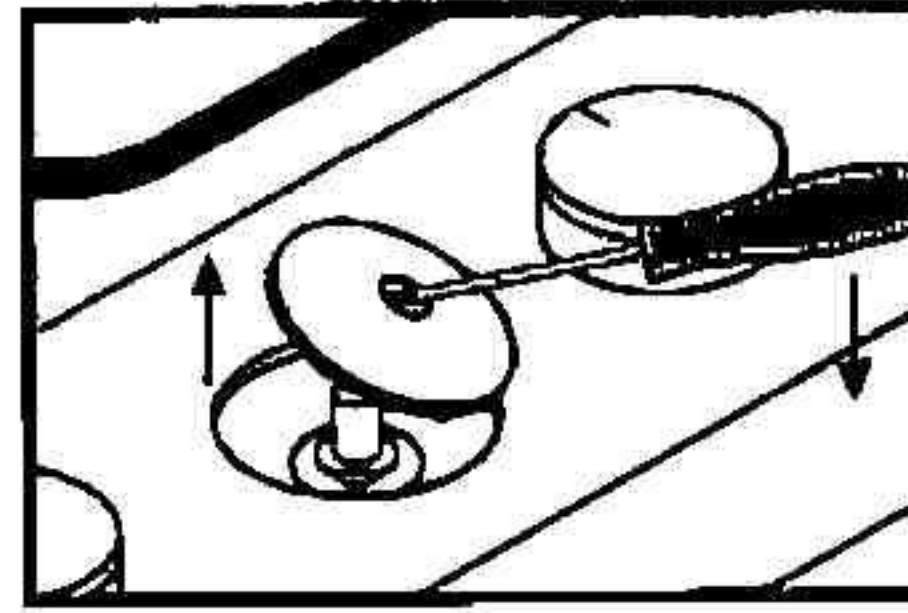
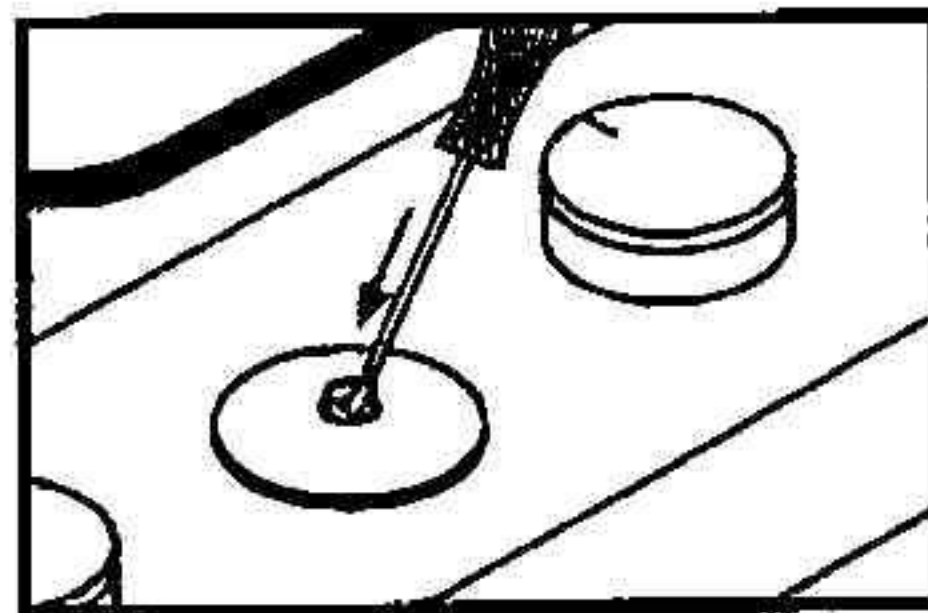
7



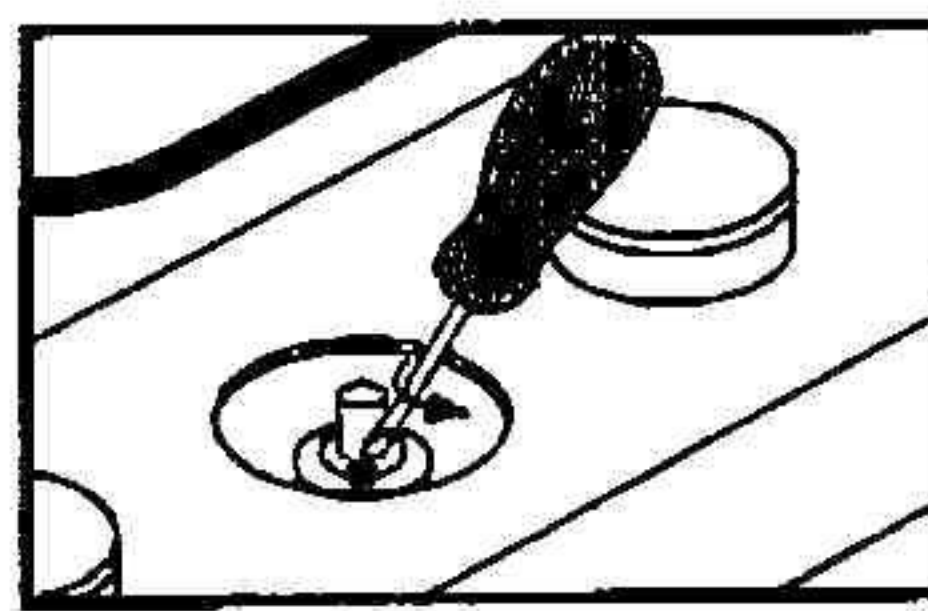
8

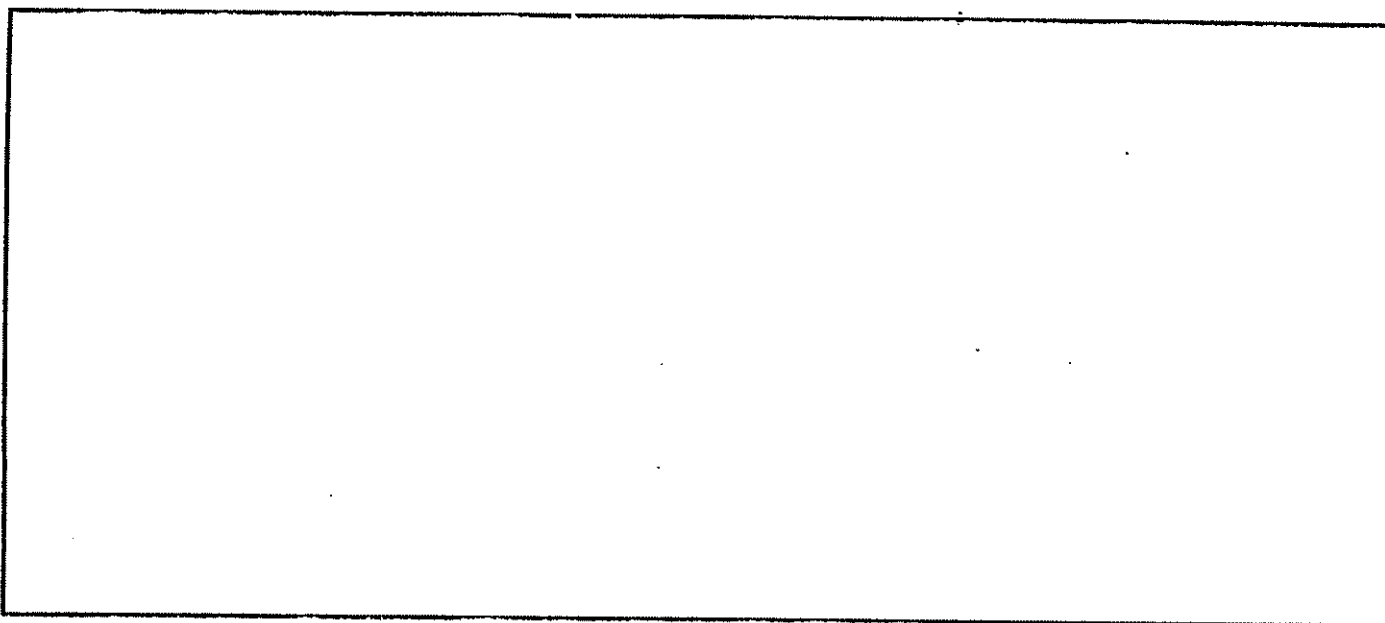


9



10





Robert Bosch Hausgeraete GmbH  
Hochstrasse 17  
81669 München

Cod. 22.100. 698

**BOSCH**

Plano 54400001000716