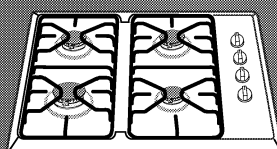


NGT 635 R PL



ru Инструкция по
эксплуатации
fr Notice d'utilisation



BOSCH

ru	3
fr	10

NGT635RPL : HI4BH

Содержание

Экологичная утилизация	4
Утилизация старой плиты	4
Утилизация упаковки	4
Указания по технике безопасности	5
Ваша новая газовая плита	6
Пожалуйста, обратите внимание	6
Панель управления и конфорки	6
Установка плиты	7
Конфорки	7
Как пользоваться конфорками	7
Чистка, уход и техническое обслуживание	8
Технические параметры газа	9

Экологичная утилизация

Утилизация старой плиты

Путем отсоединения сетевого шнура и газового шланга приведите плиту в негодность.

Для того чтобы утилизировать отслужившую свой срок плиту, не нанося вреда окружающей среде, при определенных обстоятельствах можно сдать ее назад в ту торговую организацию, где Вы ее приобрели, или в пункт приема ценного вторсырья.

Адрес ближайшего пункта приема ценного вторсырья Вы можете узнать в административных органах по месту Вашего жительства.

Утилизация упаковки

Упаковку утилизируйте, пожалуйста, не загрязняя окружающую среду. Во избежание транспортных повреждений мы защищаем наши изделия перед дальней дорогой прочной упаковкой. Но при этом мы ограничиваемся только самым необходимым. Все наши упаковочные материалы экологичны и пригодны для вторичного использования. Деревянные элементы упаковки не подвергались химической обработке. Картонная упаковка почти на 100 % состоит из макулатуры. Упаковочная пленка изготовлена из полиэтилена, обвязочный материал – из полипропилена, а мягкая прокладка – из пенообразного полистирола, не содержащего фтор-хлор-углеродов, то есть все эти материалы представляют собой чистые углеводородные соединения, пригодные для вторичного использования.

Пожалуйста, примите во внимание!

Благодаря переработке и вторичному использованию материалов можно сэкономить дорогостоящее сырье и уменьшить количество мусора. Это предотвращает истощение ресурсов и защищает окружающую среду от загрязнения. За информацией по защите окружающей среды обращайтесь, пожалуйста, в административные органы по месту Вашего жительства.

Указания по технике безопасности

Прежде чем ввести Вашу новую плиту в эксплуатацию, обратите, пожалуйста, внимание на следующие указания:

1. Плита рассчитана на работу от сети с напряжением 220-240 В. Если в Вашем распоряжении имеется только розетка с напряжением, например, 110 В, то в этом случае обратитесь, пожалуйста, в Службу сервиса нашей фирмы.
2. Сетевой шнур должен проходить так, чтобы он не прикасался к горячим деталям и обратной стороне плиты.
3. Для подключения плиты к сети электроснабжения пользуйтесь сетевой розеткой с защитным контактом, заземленной соответствующим образом. Если в Вашем распоряжении нет подобной розетки, то в этом случае обратитесь, пожалуйста, в Службу сервиса нашей фирмы.
4. Газопровод или газовый шланг плиты ни в коем случае не должен прикасаться к ее горячим деталям или конфоркам. Проверьте, пожалуйста, герметичны ли газопровод или газовый шланг (для этой цели можно использовать, например, мыльную воду).
5. После подключения газового шланга к плите прочно закрепите соответствующий зажим и проверьте, герметично ли место соединения (например, с помощью мыльной воды). Конфорки на варочной панели плиты должны быть при этом выключены.
6. Вид газа, на котором может работать плита, указан в фирменной табличке (расположена на задней стенке плиты). Информацию о видах газа, который также пригоден для эксплуатации Вашей плиты, и соответствующих газовых горелках Вы найдете в таблице с техническими данными после таблиц с рекомендациями по приготовлению пищи. Если газ, которым Вы пользуетесь, отличается от газа, указанного в табличке, то обратитесь к специалистам Службы сервиса, чтобы они провели переналадку Вашей плиты.
7. Для подключения плиты к баллону с газом воспользуйтесь, пожалуйста, по возможности более коротким и прочным соединительным шлангом. Из соображений безопасности длина соединительного шланга из пластмассы не должна превышать 1,25 м.
8. Позаботьтесь о том, чтобы место подключения плиты, например, кухня, хорошо проветривалось. Для этой цели можно использовать естественную вентиляцию или позаботиться о создании искусственной (например, соорудить над плитой вытяжной колпак).
9. Если Вы непрерывно пользовались плитой в течение продолжительного времени, то может возникнуть необходимость в дополнительном проветривании. **В этом случае** следует открыть окно или установить вытяжной колпак на более сильную производительность.
10. ДАННАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ УСТАНОВЛЕНА В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ И ПОДКЛЮЧЕНА В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ ПРЕДПИСАНИЯМИ. УСТАНОВКУ ПЕЧИ И ВВОД ЕЕ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ СЛЕДУЕТ ПРОВОДИТЬ СОГЛАСНО ИНСТРУКЦИИ.

ru

- 11.** Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.
- 12.** Использование прибора взрослыми и детьми без присмотра категорически запрещается:
 - в случае наличия ограничений по физическому или психическому состоянию;
 - при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному подьзованию прибором.
- 13.** Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.
- 14.** При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность удара током! Ремонт может проводиться только техническим специалистом Сервисной службы, просим специальное обучение.
- 15.** Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Указания

Информацию о видах газа и используемых горелках Вы найдете в таблице «Технические параметры газа» в конце данной инструкции.

Ваша новая газовая плита

Пожалуйста, обратите внимание ...

Эта инструкция по эксплуатации должна помочь Вам использовать Вашу новую плиту, отвечающую всем требованиям современного уровня развития техники, как можно более эффективно. Согласно данным министерства хозяйства, Ваша плита рассчитана на 10-летний срок безупречной службы.

Прежде чем Вы начнете читать инструкцию, откройте ее последние страницы с рисунками.

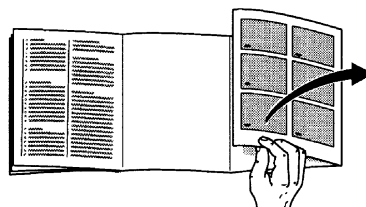


Рисунок 1

1. Панель обслуживания
2. Подставка для кастрюль
3. Конфорки
4. Варочная панель

Панель управления и конфорки

Рисунок 2

1. Выключатель дополнительной конфорки
2. Выключатель нормальной конфорки
3. Выключатель нормальной конфорки
4. Выключатель конфорки сильного нагрева
5. Дополнительная конфорка
6. Нормальная конфорка
7. Нормальная конфорка
8. Конфорка сильного нагрева

Установка плиты


Монтаж должен быть произведен специалистом уполномоченного обслуживающего центра. При неправильном подключении и установке устройства потребитель теряет право на гарантийное обслуживание.

Убедитесь, что точка подключения находится в легкодоступном месте для того, чтобы можно было без затруднений отключить электричество.

Конфорки

Как пользоваться конфорками

Рисунок 4

Вдавите соответствующий выключатель конфорки и поверните его влево до символа «». Нажимайте на электронное запальное устройство в течение максимум

15 секунд. В этом положении держите выключатель нажатым в течение прибл. 1-3-ти секунд. Таким образом система горелок нагреется и соответствующая конфорка будет гореть продолжительное время.

Если конфорка по какой-либо причине перестанет гореть, то включится противогазовая система, и подача газа прекратится.

Пожалуйста, убедитесь, что конфорка горит!

Если она не горит, то повторите процесс зажигания.

Выключено

Если точка на выключателе находится напротив точки на панели обслуживания, то это значит, что выключатель находится в положении «Выключено».

Высокое пламя

Если Вы нажмете на выключатель по направлению вниз и одновременно будете поворачивать его влево до тех пор, пока он не будет находиться напротив символа высокого пламени, то в этом случае он будет установлен в положение «Полностью открыто».

Низкое пламя

Если Вы установите выключатель напротив символа низкого пламени, то пламя конфорки станет ниже. Это означает, что выключатель находится в положении «Наполовину открыто».

Для того чтобы эффективно использовать тепло, исходящее от конфорок, Вам следует брать кастрюли следующих размеров (диаметры в см):

для дополнительной конфорки - 12–18 см,

для нормальной конфорки - 18–24 см,

для конфорки сильного нагрева - 24–28 см.

Рисунок 3

Теплота сгорания газа в конфорке:

конфорка сильного нагрева:	3,00 кВт
нормальная конфорка:	1,75 кВт
дополнительная конфорка:	1,00 кВт

Если Вы захотите поставить на маленькую конфорку кастрюлю диаметром менее 12 см или кофейник для приготовления турецкого кофе, то Вам придется воспользоваться для этого специальной подставкой, имеющейся в комплекте поставки газовой плиты.

Чистка, уход и техническое обслуживание

При проведении чистки, ухода и техобслуживания следует учитывать следующее:

1. Из соображений безопасности перед началом любых работ с помощью регулятора расхода следует выключать подачу газа. Если Вы перешли на природный газ, то закройте соответствующий газовый кран.
2. Вытащите вилку из розетки.
3. Если плита еще теплая, то подождите, пока она не остынет полностью.
4. Попавшие на стекло капли лимонного сока, растительного масла и пр. следует осторожно удалить.
5. Для чистки плиты ни в коем случае не пользуйтесь такими горючими веществами, как разбавители, промывочный бензин, бензол или кислоты.
6. Для чистки панели обслуживания нельзя использовать абразивные чистящие средства, иначе на ней могут образоваться царапины, и надписи могут стереться.
7. Съемные детали горелок следует промыть в горячем растворе средства для мытья посуды вручную. Ни в коем случае не мойте их в посудомоечной машине! Не следует пользоваться абразивными средствами и предметами, которые могут поцарапать поверхность плиты.
8. Не используйте моечные аппараты высокого давления или струю пара для чистки изделия.

Чистку выполняйте следующим образом:

1. Панель обслуживания, варочную панель и прочие эмалированные поверхности плиты следует протереть влажной тряпкой и затем насухо вытереть.
2. Извлеките гриль и помойте его губкой в теплой воде с жидкостью для мытья посуды.
3. Снимите корпус и крышку конфорки. Помойте губкой в теплой воде с жидкостью для мытья посуды. Следите за тем, чтобы каналы выхода газа в корпусе конфорки были чистыми и не забивались.
4. Зажигалки следует чистить маленькой мягкой щеткой. Чистые зажигалки являются обязательным условием работы газовых конфорок.
5. Все остатки пищи на конфорках следует удалить с помощью тряпки, смоченной теплой водой и жидкостью для мытья посуды. Не мочите тряпку в воде слишком сильно. Нельзя допускать попадание воды во внутреннюю часть аппарата. Будьте осторожны, чтобы не забить и не повредить отверстия зажигалок во время чистки.
6. После чистки высушите все части и убедитесь, что все конфорки и их крышки установлены надлежащим образом. При неправильной установке крышек зажигание конфорок будет осложнено.
7. Крышки конфорок эмалированы и окрашены в черный цвет. Со временем, под воздействием высокой температуры, цвет может измениться. Это обстоятельство не влияет на работу конфорок.
8. Установите гриль в исходное положение.

Технические параметры газа

Горелка		Виды газа										
В данной таблице приведены виды газа, который Вы можете использовать, и связанные с газом значения параметров.		G-20 (HS 37.78 Mj/m ³)	G-20 (HS 32.51 Mj/m ³)	G-25 (HS 32.49 Mj/m ³)	G-25 (HS 32.49 Mj/m ³)	G-30 (HS 49.47 Mj/kg)	G-30 (HS 49.47 Mj/kg)	GZ-35 (HS 25.8 Mj/m ³)	GZ-50 (HS 35.9 Mj/m ³)	GPB (HS 46.6 Mj/kg)		
Давление газа		мбар	20	25	20	25	29	50	13	20	36	
Горелка, большая газовая конфорка	Насадка	мм	1.16	1.10	1.34	1.21	0.85	0.75	1.48	1.16	0.76	
	Байпасная насадка	мм	0.67	0.57	0.67	0.67	0.42	0.42	0.86	0.67	0.42	
	Входная мощность	макс.	кВт	3	3	3	3	3	3	2.7	3	2.7
		мин.		≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤1.3	≤0.9	≤0.9	≤0.9
	Расход газа при 15 °С и 1013 мбар	м ³ /ч		0.285	0.331	0.332	0.332	–	–	0.376	0.285	–
		г/ч		–	–	–	–	218	218	–	–	200
Горелка, средняя газовая конфорка	Насадка	мм	0.97	0.91	1	0.94	0.65	0.58	1.31	0.97	0.65	
	Байпасная насадка	мм	0.55	0.5	0.55	0.55	0.35	0.35	0.75	0.55	0.35	
	Входная мощность	макс.	кВт	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
		мин.		≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.7	≤0.6	≤0.6	≤0.6
	Расход газа при 15 °С и 1013 мбар	м ³ /ч		0.167	0.193	0.194	0.194	–	–	0.243	0.167	–
		г/ч		–	–	–	–	127	127	–	–	129
Горелка, маленькая газовая конфорка	Насадка	мм	0.72	0.68	0.77	0.72	0.50	0.43	1.06	0.72	0.50	
	Байпасная насадка	мм	0.45	0.42	0.45	0.45	0.28	0.28	0.67	0.45	0.28	
	Входная мощность	макс.	кВт	1	1	1	1	1	1	1	1	
		мин.		≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.40	≤0.35	≤0.35	≤0.35
	Расход газа при 15 °С и 1013 мбар	м ³ /ч		0.095	0.11	0.111	0.111	–	–	0.139	0.095	–
		г/ч		–	–	–	–	73	73	–	–	74

Sommaire

Avant le branchement	11
Mise au rebut écologique	11
Mise au rebut de l'ancien appareil	11
Mise au rebut de l'emballage	11
Consignes de sécurité et mise en garde	12
Instructions de montage	12
Préparation du mobilier	12
Branchement du gaz et sécurité	13
Alimentation électrique et sécurité	14
Votre nouvelle table de cuisson	14
Bandeau de commande et foyers à gaz	15
Remarques importantes	15
Utilisation des foyers gaz	17
Nettoyage et entretien	18
Que faire si...	19
Données techniques – Gaz	20

Avant le branchement

Avant d'utiliser le nouvel appareil, veuillez lire soigneusement la présente notice d'utilisation. Elle contient des informations importantes sur la sécurité ainsi que sur l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Conservez soigneusement la notice d'utilisation. Elle peut servir à un futur propriétaire éventuel de l'appareil.

Mise au rebut écologique

Mise au rebut de l'ancien appareil

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable : enlevez son cordon de branchement et son flexible à gaz.

Pour mettre l'appareil au rebut dans le respect de l'environnement, vous pouvez soit le rapporter à votre revendeur, soit à un centre de recyclage. Pour connaître l'adresse du centre le plus proche, veuillez vous adresser à votre municipalité.

Mise au rebut de l'emballage

Lorsque vous vous débarrassez de l'emballage de votre appareil, ayez soin de respecter l'environnement. Nos produits sont emballés soigneusement et efficacement pour le transport. Nous nous limitons cependant au strict minimum. Les matériaux d'emballages usités ne présentent aucun danger pour l'environnement et sont recyclables.

Les pièces en bois n'ont reçu aucun traitement chimique. Les cartons se composent de 80 à 100% de papier recyclé. Les feuilles plastiques sont en polyéthylène (PE), les cerclages en polypropylène (PP) et les rembourrages en polystyrène expansé (PS) exempt de CFC. Ces matériaux sont des composés hydrocarbonés purs et recyclables.

Remarque importante :

Le retraitement et la réutilisation de l'emballage permettent d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets, ce qui ménage les réserves de matières premières et l'environnement. Informez-vous auprès de votre municipalité sur les possibilités offertes pour un meilleur respect de l'environnement.

Consignes de sécurité et mise en garde

- Retirez l'emballage et vérifiez si l'appareil présente des dégâts dus au transport. Ne mettez pas l'appareil en service s'il est détérioré. Adressez-vous au service après-vente.
- Posez l'appareil à son emplacement prévu.
- Lisez attentivement et entièrement la notice d'utilisation et conservez-la à proximité de l'appareil pour la relire ultérieurement si nécessaire.
- La présente notice d'utilisation s'applique à différents modèles. Respectez en particulier les consignes valables pour votre modèle. Veuillez déplier les pages illustrées et consulter les figures explicatives tout en lisant la notice.
- Veuillez noter dans la présente notice le type de gaz sur lequel votre appareil a été pré-réglé (il figure sur sa plaque signalétique).

Instructions de montage

- Il faut confier le branchement électrique et du gaz de votre appareil à un technicien qualifié qui procédera conformément aux instructions de montage. Si votre table de cuisson n'est pas correctement raccordée, vous ne pouvez prétendre à un droit de garantie.

Préparation du mobilier

- L'opération de montage doit être effectuée par un spécialiste agréé de l'agent.
- Toutes les conditions de garantie seront annulées pour un dommage dû à une connexion défectueuse.
- Le cas échéant, pour débrancher l'appareil, la connexion doit être effectuée de manière à pouvoir accéder facilement au point de connexion.
- Les meubles doivent pouvoir résister à des températures allant jusqu'à 100 °C.
- Le scellement des surfaces découpées doit être résistant à la chaleur, afin de réduire un gonflement dû à l'humidité.
- Respectez les dimensions indiquées lors du montage de l'appareil.

Branchement du gaz et sécurité

Avant de poser l'appareil à l'emplacement prévu, il faut effectuer le branchement du gaz.

- ❑ Au-dessous de l'appareil, dans le coin supérieur droit, se trouve un tuyau de rallonge du branchement du gaz. Vous trouverez des indications sur les longueurs des tuyaux de rallonge du branchement du gaz dans le schéma.

1 = Pièces pour le branchement du gaz

2 = joints d'étanchéité livrés avec l'appareil

3 = Possibilités de branchement du gaz dans un cadre domestique

- ❑ L'appareil doit être branché aux conduites à gaz de votre maison.
- ❑ Le type de gaz sur lequel est réglé l'appareil figure sur la plaque signalétique (voir sur la partie inférieure de l'appareil et l'emballage). D'autres indications sur les types de gaz adaptés à votre appareil et sur les buses correspondantes se trouvent dans un tableau de données techniques sur les types de gaz, à la fin de cette notice d'utilisation. Si le type de gaz que vous utilisez diffère de celui sur lequel l'appareil a été réglé, adressez-vous au service après-vente qui l'adaptera au nouveau type de gaz.
- ❑ Après avoir effectué le raccordement de l'appareil au réseau de gaz, vous pouvez insérer l'appareil dans le plan de travail. Veuillez vérifier que le flexible à gaz n'est pas coudé ou coincé, ni placé sous l'appareil.

Prévoyez suffisamment de place dans le placard du dessous, pour accéder au branchement du gaz.

Si vous utilisez une bouteille de gaz :

- ❑ Raccordez l'appareil au réseau de gaz au moyen d'un flexible de préférence court et parfaitement étanche. Pour des raisons de sécurité, le flexible de raccordement au réseau de gaz ne peut dépasser la longueur maximale admissible. Veuillez respecter la réglementation.
- ❑ Après avoir relié le flexible à gaz à l'embout de branchement, vous devez vérifier l'étanchéité du branchement. Les interrupteurs des foyers gaz, situés contre le bandeau de commande, doivent être fermés et le robinet d'alimentation en gaz doit être ouvert. Sur les raccords, appliquez un peu d'eau additionnée de savon, ou de la mousse. Si la conduite ou les raccords ne sont pas étanches, de petites bulles se forment et, à certains endroits, la mousse se disperse. Dans ce cas, refermez **impérativement** le robinet d'alimentation en gaz et vérifiez l'ensemble du raccordement au gaz.
- ❑ Interdiction absolue d'utiliser des allumettes ou un briquet pour vérifier l'étanchéité des raccords.
- ❑ Pour éviter l'apparition de fuites sur le raccordement de gaz, ne tirez et ne tendez jamais le flexible d'alimentation.
- ❑ Veillez à ce que le flexible à gaz ne soit pas coudé ni coincé.
- ❑ Le flexible à gaz de l'appareil ne doit jamais entrer en contact avec ses surfaces chaudes. Évitez tout contact entre le flexible à gaz et l'appareil. Le flexible pourrait être détérioré ou abîmé – **Risque d'incendie !**

Alimentation électrique et sécurité

- ❑ Votre appareil nécessite un ampérage de 16 A. Si nécessaire, confiez à un spécialiste une installation supportant un plus fort ampérage.
- ❑ L'appareil a été fabriqué pour fonctionner sur un circuit de 220–240 volts. Si vous habitez dans une région alimentée par une autre tension, veuillez contacter notre service après-vente.
- ❑ L'appareil ne doit être branché que sur une prise électrique femelle à contacts de terre qui a été installée réglementairement. Si vous ne disposez pas d'une telle prise, veuillez contacter notre service après-vente. Si vous faites marcher l'appareil sans prise femelle de sécurité à contacts de terre, le fabricant décline toute responsabilité quant à des dommages éventuels.
- ❑ Le cordon de branchement ne doit jamais toucher les parties chaudes de l'appareil. Évitez tout contact entre le câble et le dos de l'appareil. Ce dernier risquerait de l'abîmer et de provoquer un court-circuit. La prise de sécurité doit être facilement accessible.
- ❑ Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution! Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.
- ❑ Si l'appareil est défectueux, couper le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Votre nouvelle table de cuisson

Remarque

La présente notice d'utilisation a été rédigée avec grand soin, en tenant compte des plus récents progrès techniques réalisés. Elle vous aidera à utiliser l'appareil avec un maximum d'efficacité et de sécurité.

Avant de lire la présente notice d'utilisation, dépliez le volet illustré situé en fin de notice.

Cette table de cuisson a été soumise à un contrôle avant sa livraison. Elle vous est livrée prête à l'emploi et avec l'ensemble de ses accessoires. Avant de la mettre en service, veuillez lire entièrement la présente notice d'utilisation.

Si vous respectez nos conseils, vous utiliserez la table de cuisson plus efficacement et éviterez en même temps erreurs et dérangements éventuels.

Fig. ①

- 1 Bandeau de commandes
- 2 Grille-support
- 3 Foyers à gaz
- 4 Table de cuisson

Bandeau de commande et foyers à gaz**Fig. ②**

- 1 Interrupteur du foyer gaz avant droit
- 2 Interrupteur du foyer gaz arrière droit
- 3 Interrupteur du foyer gaz arrière gauche
- 4 Interrupteur du foyer gaz avant gauche
- 5 Petit foyer à gaz
- 6 Foyer gaz normal
- 7 Foyer gaz normal
- 8 Grand foyer gaz

Remarques importantes

- Nos appareils sont conformes aux dispositions de sécurité en vigueur applicables aux appareils électriques. Les réparations doivent être uniquement effectuées par des techniciens du service après-vente formés par le fabricant. Une réparation inexperte vous fait courir de graves risques.
- Une fois l'appareil en service, ses surfaces deviennent très chaudes. Les résistances chauffantes sont elles aussi très chaudes. Elles le restent encore un certain temps après que vous les ayez éteintes. Soyez prudent et veillez à ne pas toucher ces parties. Veuillez absolument éloigner les enfants et les animaux de l'appareil.
- Restez à proximité de l'appareil quand vous préparez des plats contenant de l'huile ou des graisses. Ceux-ci peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile en train de brûler.
Risque de brûlures !
Recouvrez le plat enflammé avec un couvercle pour étouffer les flammes, puis éteignez le foyer. Surveillez constamment les récipients contenant de l'huile brûlante ou des aliments brûlants et qui peuvent causer des brûlures.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Il ne convient pas aux applications professionnelles.
- N'utilisez l'appareil que pour faire cuire des aliments appropriés ou pour réchauffer des plats déjà cuits. N'utilisez en aucun cas l'appareil à des fins autres (pour chauffer la pièce, pour sécher des aliments inappropriés ou autres objets divers tels que les animaux domestiques ou les vêtements).
- Avant d'utiliser l'appareil, éloignez-en tous les objets inflammables tels que les rideaux, voilages, papiers ou autres matériaux susceptibles de s'enflammer.
Ne posez jamais d'objets inflammables sur l'appareil.
- Veillez à ce que la pièce où se trouve l'appareil soit bien ventilée, par ex. par une fenêtre. Pour évacuer les vapeurs de cuisson, nous recommandons également de faire tourner le ventilateur de la hotte à une plus grande vitesse.

fr

- ❑ Ne versez jamais d'eau sur l'appareil très chaud. Vous risquez d'endommager l'émail présent sur ses parois.
- ❑ Lorsque l'appareil ne sert pas, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant et fermez le robinet d'alimentation en gaz.
- ❑ Protégez l'appareil des influences climatiques, comme par exemple le soleil, la neige ou la pluie, et autres nuisances, telles que la poussière.
- ❑ **Attention!**
Il faut installer cet appareil conformément aux dispositions en vigueur. N'utilisez cet appareil que dans des locaux bien aérés. Avant d'installer l'appareil et de le mettre en service, veuillez respecter le contenu des notices.
- ❑ Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance
 - si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure
 - ou s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.
- ❑ Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.
- ❑ Vérifiez que les grilles sont bien fixées au-dessus des foyers gaz.
- ❑ Soyez prudent lors de l'utilisation et du nettoyage du dispositif d'allumage de votre cuisinière. N'oubliez pas que des chocs et impacts violents peuvent endommager ce dispositif.
- ❑ Lorsque les foyers gaz sont très chauds, veillez à ce que de l'eau ne tombe pas sur leurs couvercles. Lors du nettoyage des couvercles émaillés, n'utilisez pas de produits récurants. Ils risquent d'endommager le revêtement en émail (apparition de tâches indélébiles).
- ❑ Veillez à ce que la flamme sortant du foyer entre en contact avec le fond de la casserole que vous utilisez. Vous éviterez ainsi une consommation inutile de gaz.
- ❑ Pendant la cuisson, des liquides qui débordent, une forte aspiration d'air, etc., peuvent éteindre les foyers. Si cela se produit, éteignez immédiatement le foyer par son interrupteur puis aérez bien la pièce. Nettoyez la table de cuisson et les foyers, puis poursuivez la cuisson.
- ❑ Vous trouverez ci-après les différents diamètres de fonds de casseroles en fonction des différents foyers. Si vous utilisez d'autres diamètres que ceux indiqués, vous n'utiliserez pas efficacement les foyers.

Remarque

- ❑ Veillez à ce que le fond de la casserole soit le plus plat et dur possible pour que la casserole soit d'aplomb sur la grille.
- ❑ Centrez bien les casseroles sur chaque foyer.

Fig. ③

- ❑ Après le nettoyage des foyers et avant de les utiliser, vérifiez si nécessaire que les pièces de foyers reposent bien dans la table de cuisson au gaz.

Casseroles

Vous ne devriez utiliser que les diamètres de casserole suivants et en fonction des foyers :

Petit foyer	Diamètre: 12-18 cm
Foyer normal	Diamètre: 18-24 cm
Grand foyer	Diamètre: 24-28 cm

Remarque

Si vous utilisez des diamètres de casserole plus grand que ceux indiqués, vous risquez d'endommager l'appareil.

Puissances thermiques des foyers gaz**Fig. ③**

Petit foyer	1,00 kW
Foyer normal	1,75 kW
Grand foyer	3,00 kW

Utilisation des foyers gaz**Fig. ④**

Votre appareil dispose d'un allumage automatique qui s'allume lorsque vous branchez la fiche mâle du câble d'alimentation secteur dans la prise à contacts de terre et que vous enfoncez l'un des interrupteurs de foyer. Tous les dispositifs d'allumage s'allument en même temps.

- Pour mettre un foyer en service, enfoncez l'interrupteur de foyer correspondant puis tournez-le **en sens inverse des aiguilles d'une montre** (vers la gauche). En enfonceant l'interrupteur de foyer, vous alimentez le foyer en gaz et allumez simultanément l'allumeur électronique.
- Après avoir allumé le gaz, maintenez l'interrupteur de foyer enfoncé pendant 1-3 secondes. Ainsi, le système sensible à la chaleur se réchauffe et le système de sécurité et/ou de coupure du gaz s'active, ce qui coupe automatiquement l'alimentation du gaz si un foyer s'éteint.
- Vous pouvez régler les dimensions de la flamme entre la grande et la petite flamme, suivant la température de cuisson requise et les exigences de la recette. Vous pouvez également choisir une position intermédiaire.

Assurez-vous que le foyer est allumé. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération d'allumage.

Lorsque la cuisson est terminée, coupez l'interrupteur du foyer concerné.



Si vous tournez l'interrupteur du foyer de sorte que le point figurant sur l'interrupteur coïncide avec celui figurant sur le bandeau de commande, vous coupez l'alimentation en gaz et le foyer s'éteint.

 Grande flamme

Enfoncez l'interrupteur du foyer voulu puis tournez-le vers la gauche jusque sur le symbole de la grande flamme. La taille de la flamme est à son maximum, de même que la puissance thermique du foyer.

 Petite flamme

Lorsque vous ramenez l'interrupteur du foyer sur le symbole de la petite flamme, la taille de celle-ci diminue. Le foyer fonctionne à une moindre puissance thermique.

Vous pouvez régler les dimensions de la flamme entre la grande et la petite flamme, suivant la température de cuisson requise et les exigences de la recette.

Nettoyage et entretien

Consignes de sécurité avant les travaux de nettoyage et d'entretien

- 1 Coupure de l'alimentation en gaz ;
- 2 Coupez le réseau d'alimentation en électricité de l'appareil ;
- 3 attendez jusqu'à ce que l'ensemble des pièces soit refroidi.

Consignes à respecter lors du nettoyage et de l'entretien :

- Pour nettoyer la table de cuisson, le bandeau de commande et les accessoires restants, n'utilisez jamais de brosses dures, de tampons en laine d'acier ni d'objets tranchants tels que des couteaux. N'employez jamais non plus de produits récurants, détergents et produits de nettoyage générateurs de rayures.
- Essayez la table de cuisson avec un chiffon humide (mouillé avec de l'eau savonneuse), puis séchez avec une serviette sèche.
- N'utilisez jamais de détergents secs ou pulvérulents.
Passez un chiffon humide sur le bandeau de commande, la table de cuisson et les différentes surfaces émaillées puis essuyez avec une serviette sèche.
- De temps en temps, rincez les brûleurs à gaz avec de l'eau savonneuse, et nettoyez leurs conduits avec une brosse sans oublier de les remettre correctement en place .
- Enlevez prudemment les traces de substances acides (jus de citron par ex.), d'huile et de résidus alimentaires restés sur l'appareil.
- Les détergents pour fours et cuisinières en vente habituelle dans le commerce peuvent être chimiquement agressifs et provoquer l'apparition de taches. Nous recommandons de ne pas les utiliser.
- Lors du nettoyage, n'utilisez jamais de produits inflammables comme du diluant, de l'essence de nettoyage, du benzène ou de l'acide.
- Lors du nettoyage du bandeau de commande, n'utilisez pas de produits récurants. Dans le cas contraire, des rayures peuvent se produire et les mentions ou symboles qui y figurent risquent de s'effacer.
- Nettoyez immédiatement le bandeau de l'appareil si vous l'avez sali avec des résidus alimentaires, de l'huile ou du liquide qui a débordé.
- Nettoyez les pièces amovibles des brûleurs avec un chiffon humide.
Ne les nettoyez jamais au lave-vaisselle.
N'utilisez jamais de produits récurants ou pouvant provoquer des rayures.
- Ne jamais utiliser un appareil de nettoyage à haute pression ou un injecteur de vapeur.
- Mettre les grilles enlevées à leur place correspondante.

Que faire si...

La table de cuisson ne marche pas :

- Vérifiez si l'alimentation en gaz se fait bien (pour le vérifier, ne vous servez jamais d'une flamme !).
- Vérifiez que le robinet de gaz se trouve en position ouverte et que les parties du brûleur sont correctement posées.
- Vérifiez que le flexible à gaz n'est pas coudé ou coincé.
- Vérifiez que les têtes des brûleur sont correctement posées et bien en place.
- Vérifiez que les conduits de gaz (orifices de sortie du gaz) ne sont pas obstrués. Nettoyez-les le cas échéant.
- Nettoyez les têtes de brûleur et la table de cuisson.
- Vérifiez les fusibles du secteur domestique. Vérifiez que le courant n'est pas coupé.
- Vérifiez si les interrupteurs de foyers gaz fonctionnent.

Si une odeur de gaz se manifeste pendant que l'appareil ne fonctionne pas, fermez immédiatement l'alimentation en gaz.

Si une fois toutes ces vérifications effectuées la table de cuisson refuse toujours de marcher, adressez-vous au point de **service après-vente** le plus proche.

Lorsque vous appelez le SAV, veuillez indiquer le numéro de série de votre appareil.

Le numéro de série de l'appareil figure sur la plaque signalétique au-dessous de l'appareil.

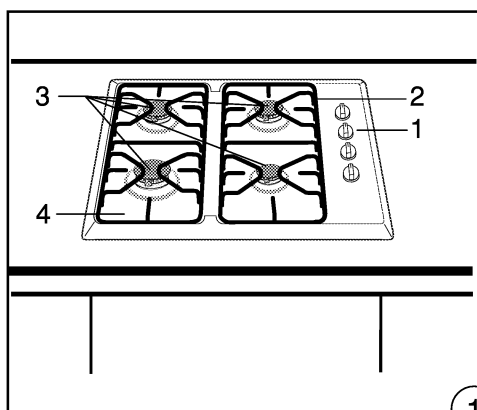
Le schéma ci-dessous reproduit un exemple de plaque signalétique.

E-Nr.	FD
------------	----------

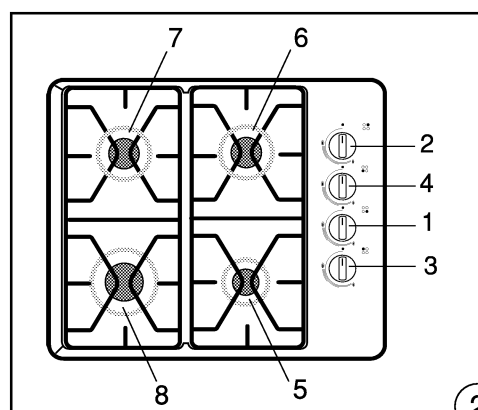
Si vous expliquez votre problème et donnez au SAV les numéros exacts présents sur cet autocollant, le SAV pourra ainsi intervenir d'une manière encore plus rapide et efficace.

Données techniques – Gaz

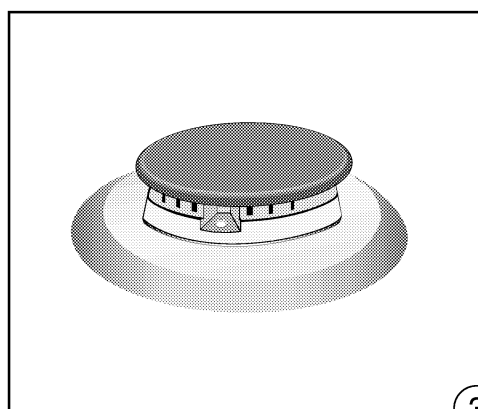
BRULEURS		TYPES DE GAZ										
Nous vous indiquons ici quels types de gaz vous pouvez utiliser et les valeurs propres à chaque type de gaz.		G-20 (I-S 37,76 MJ/m ³)	G-20 (I-S 32,51 MJ/m ³)	G-25 (I-S 32,49 MJ/m ³)	G-25 (I-S 32,49 MJ/m ³)	G-30 (I-S 49,47 MJ/kg)	G-30 (I-S 49,47 MJ/kg)	GZ-35 (I-S 25,8 MJ/m ³)	GZ-50 (I-S 35,9 MJ/m ³)	GPB (I-S 48,6 MJ/kg)		
Pression du gaz		mbar	20	25	20	25	29	50	13	20	36	
Brûleur du grand foyer gaz	Buse	mm	1.16	1.10	1.34	1.21	0.85	0.75	1.48	1.16	0.76	
	Buse de bypass	mm	0.67	0.57	0.67	0.67	0.42	0.42	0.86	0.67	0.42	
	Puis- sance d'entrée	max.	kW	3	3	3	3	3	3	2.7	3	2.7
		min.		≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤1.3	≤0.9	≤0.9	≤0.9
	Débit de gaz à 15 °C et 1013 mbars		m ³ /h	0.285	0.331	0.332	0.332	-	-	0.376	0.285	-
		g/h	-	-	-	-	218	218	-	-	200	
Brûleur du foyer gaz normal	Buse	mm	0.97	0.91	1	0.94	0.65	0.58	1.31	0.97	0.65	
	Buse de bypass	mm	0.55	0.5	0.55	0.55	0.35	0.35	0.75	0.55	0.35	
	Puis- sance d'entrée	max.	kW	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
		min.		≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.7	≤0.6	≤0.6	≤0.6
	Débit de gaz à 15 °C et 1013 mbars		m ³ /h	0.167	0.193	0.194	0.194	-	-	0.243	0.167	-
		g/h	-	-	-	-	127	127	-	-	129	
Brûleur du petit foyer gaz	Buse	mm	0.72	0.68	0.77	0.72	0.50	0.43	1.06	0.72	0.50	
	Buse de bypass	mm	0.45	0.42	0.45	0.45	0.28	0.28	0.67	0.45	0.28	
	Puis- sance d'entrée	max.	kW	1	1	1	1	1	1	1	1	1
		min.		≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.40	≤0.35	≤0.35	≤0.35
	Débit de gaz à 15 °C et 1013 mbars		m ³ /h	0.095	0.11	0.111	0.111	-	-	0.139	0.095	-
		g/h	-	-	-	-	73	73	-	-	74	



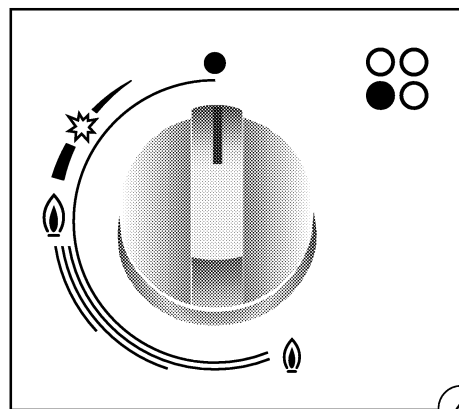
1



2



3



4



- RU** Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.
- FR** Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

DEUTSCHLAND

9000 305 044

BO • ru, fr • 261007 - 002D