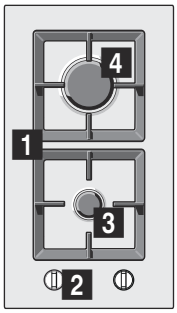
Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

Gáz főzőfelület
Płyta gazowa
Plită pe gaz
Газовая варочная панель
PSA3A....., PSB3A.....

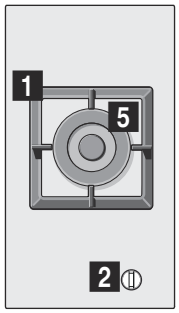
BOSCH

[hu] Használati utasítás 3
[pl] Instrukcja obsługi 13
[ro] Instrucțiuni de utilizare 23
[ru] Правила пользования 33

PSB3A.B2..



PSA3A.B2..



1 Rostélyok
2 Kapcsolók
3 Mérsékelten gyors égő, max. 1,75 kW
4 Gyorségő, max. 3 kW
5 Wok égőfej max. 4 kW-tal

1 Ruszty
2 Pokrętła
3 Palnik półszybki o mocy do 1,75 kW
4 Palnik szybki o mocy do 3 kW
5 Palnik Wok o mocy do 4 kW

1 Grătare
2 Comenzi
3 Arzător semirapid de până la 1,75 kW
4 Arzător rapid de până la 3 kW
5 Arzător pentru Wok cu până la 4 kW

1 Решетки
2 Ручки управления
3 Полубыстрая газовая конфорка мощностью до 1,75 кВт
4 Быстрая газовая конфорка мощностью до 3 кВт
5 Горелка Wok до 4 кВт

Tartalomjegyzék

Rendeltetésszerű használat 3

Fontos biztonsági előírások 4

A készülék megismerése. 5
Kezelőelemek és égők. 5
Tartozékok 6

Gázrózsák 6
Kézi bekapcsolás. 6
Automatikus gyújtás. 6
Biztonsági rendszer 6
Égő eloltása 6
Megjegyzések 6

Táblázatok és tippek 7
Megfelelő edények. 7
Használati szabályok 7
Főzési táblázat 7

Tisztítás és karbantartás 10
Tisztítás 10
Karbantartás. 10

Mi a teendő zavar esetén?. 11

Vevőszolgálat 12
Jótállási feltételek. 12

Környezetvédelem 12
Ártalmatlanítás környezetbarát módon 12

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.bosch-home.com** és az Online-Shop-ban: **www.bosch-eshop.com talál.**

Rendeltetésszerű használat

Olvassa el figyelmesen a következő utasításokat. Csak ezt követően tudja a készüléket hatékonyan és biztonsággal használni. Őrizze meg a használati és beszerelési útmutatót, és az esetleges új tulajdonosnak a készülékkel együtt adja át azokat.

A kézikönyv utasításainak figyelmen kívül hagyása esetén a gyártót semmilyen felelősség nem terheli.

A használati utasításban szereplő képek tájékoztató jellegűek.

A készüléket csak az üzembe helyezéskor vegye ki a védőcsomagolásból. Ha bármilyen sérülést észlel a készüléken, ne csatlakoztassa azt. Lépjen kapcsolatba vevőszolgálatunkkal.

Ez a készülék a gázkészülékekre vonatkozó EN 30-1-1-es szabvány szerinti 3. osztályba sorolandó: bútorba beépített készülék.

Az új főzőlap beszerelése előtt bizonyosodjon meg arról, hogy az üzembe helyezés a beszerelési útmutató szerint történik.

A készüléket tilos jachton vagy lakókocsiban üzembe helyezni.

Ez a készülék kizárólag megfelelően szellőző helyiségekben használható.

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

A beszereléssel, csatlakoztatással, beállítással és más típusú gázra való átállítással kapcsolatos szerelést megfelelően képzett szakembernek kell végeznie, az érvényben lévő szabályok és a helyi gáz- és áramszolgáltatók előírásainak betartásával. A szellőzésre vonatkozó előírásokra kiemelt figyelmet kell fordítani.

A készüléket a gyártás során adott, a műszaki adatlapon jelölt gáztípus használatára állították be. Ha módosításra van szükség, kérjük, olvassa el a beszerelési útmutatóban található információkat. Más típusú gázra való átállítás esetén kérjük, hogy forduljon vevőszolgálatunkhoz.

Ezt a készüléket kizárólag háztartásban történő használatra tervezték. Kereskedelmi és nagyüzemi használata nem megengedett. A készüléket kizárólag ételek készítésére használja, soha ne fűtésre. A jótállás kizárólag rendeltetésszerű használat esetén érvényes.

Ezt a készüléket legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Működés közben a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.

Csak olyan fedőt vagy gyermekbiztonsági védőelemet használjon, melyet a főzőlap gyártója jóváhagyott. Balesetveszély áll fenn, például a túlmelegedés, meggyulladás vagy darabok leválása miatt.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyerekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

⚠ Fontos biztonsági előírások

⚠ Figyelmeztetés – Gyulladásveszély!
A gáz elégés nélkül felhalmozódása zárt helyiségben gyulladásveszéllyel jár. Ne helyezze a készüléket huzatos helyre. Az égők lángja kialudhat. Olvassa el figyelmesen a gázrózsák működésére vonatkozó utasításokat és figyelmeztetéseket.

⚠ Figyelmeztetés – Gázmérgezés veszélye!
A gáztűzhely használata a helyiségben meleget, párát és égéstermékeket eredményez. Biztosítsa a konyha megfelelő szellőzését, főként a főzőlap működtetése során: hagyja nyitva a természetes szellőzést biztosító nyílásokat, vagy szereltessen be egy mechanikus szellőztető készüléket (elszívó kürtőt). Ha a készüléket nagy teljesítményen vagy hosszú időn át használja, kiegészítő vagy hatékonyabb szellőzésre lehet szükség: nyisson ablakot, vagy növelje a mechanikus szellőztető teljesítményét.

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!
- A főzőfelületek és a készülék környezetében található bútorok felforrósodnak. Ne érintse meg a forró felületeket. A 8 éven aluli gyermekeket tartsa távol a készüléktől.
- Ha a cseppfolyós gáz palackja nem függőlegesen áll, a cseppfolyós propán/bután a készülékbe juthat. Ezáltal heves sugárláng csaphat fel az égőfejeknél. Az alkatrészek megsérülhetnek és idővel nem zárnak jól, így ellenőrizetlenül gáz áramlik ki. Mindkét eset égési sérüléseket okozhat. A cseppfolyósgázpalackokat mindig függőleges helyzetben használja.

⚠ Figyelmeztetés – Tűzveszély!
- A főzőfelületek nagyon felmelegednek. Ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőlapra. Ne tároljon semmit a főzőlapon.
- Ne tároljon vagy használjon maró hatású vegyszereket, gáz halmazállapotú vagy gyúlékony anyagokat, illetve semmi egyebet élelmiszeren kívül az elektromos háztartási készülékek alatt vagy közelében.

- A túlzottan felmelegített zsiradék vagy olaj könnyen lángra lobbanhat. Zsiradék vagy olaj melegítése közben ne hagyja a tűzhelyet felügyelet nélkül. Ha lángra lobbant, ne próbálja vízzel eloltani a tüzet. Fedje be az edényt, hogy a lángot elfojtsa, majd zárja el a főzőfelületet.

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- Az üveglapon keletkezett repedések vagy törések veszélyesek. Minden égőfejet és elektromos fűtőelemet haladéktalanul kapcsoljon ki. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Zárja el a gázt. Ne érintse meg a készülék felületét. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Hívja a vevőszolgálatot.
- A sérült, nem megfelelő méretű, a főzőlap szélein túlnyúló és a nem megfelelően elhelyezett edények súlyos sérüléseket okozhatnak. Tartsa be a főzőedényekre vonatkozó tanácsokat és figyelmeztetéseket.
- Hiba esetén válassza le a készüléket a gáz- és elektromos hálózatról. A javítás ügyében hívja vevőszolgálatunkat.
- Ne nyúljon a készülék belsejébe. Ha szükséges, hívja vevőszolgálatunkat.
- Ha valamelyik kapcsoló nem forog, ne erőltesse. A javítás vagy csere érdekében hívja azonnal a vevőszolgálatot.

⚠ Figyelmeztetés – Elektromos kisülés veszélye!!

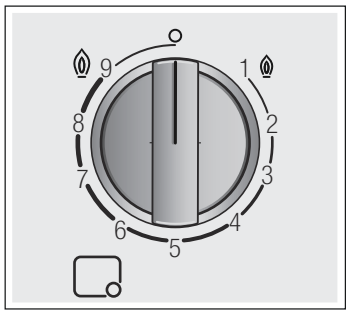
- A készülék tisztításához ne használjon gőzzel működő készülékeket.
- Az üveglapon keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

A készülék megismerése

A modell áttekintésénél megtalálja készülékét az égőfejek teljesítményével. ⟶ *2. oldal*

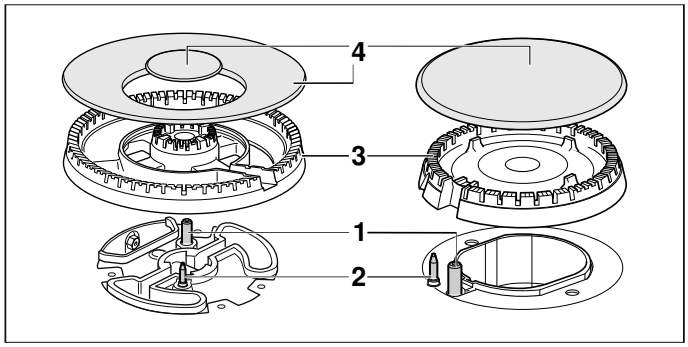
Kezelőelemek és égők

Minden kezelőgombon jelölve van a hozzá tartozó égő. A kezelőgombokkal a különféle pozícióknak megfelelően állíthatja be a mindenkor szükséges teljesítményt a maximális és minimális értékek között. Soha ne próbáljon a 0 pozícióról közvetlenül az 1 pozícióra, vagy az 1 pozícióról a 0 pozícióra váltani.



Kijelzések	
[°]	Kezelőgombbal szabályozott égő
o	Kikapcsolt égő
9	Legmagasabb teljesítményfokozat és elektromos gyújtás
1	Legalacsonyabb teljesítményfokozat

A készülék megfelelő működése érdekében mindenképpen ellenőrizze, hogy a rostélyok és az égők elemei megfelelően vannak-e elhelyezve. Ne cserélje fel az égők fedeleit.

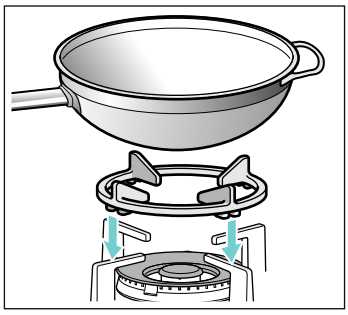
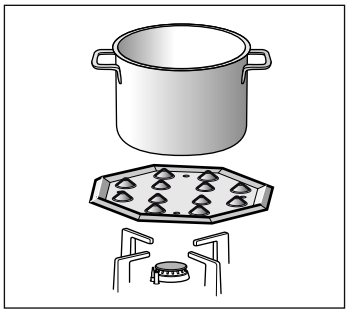


Alkatrészek	
1	Gyújtógyertya
2	Hőelem
3	Égőkehely
4	Égőfedél

Tartozékok

A készülék típusától függően a főzőlap az alábbi tartozékokkal rendelkezhet. A tartozékok a vevőszolgálatnál is beszerezhetők.

- **Összekötő profil**
  Segítségével a készülékek kombinálhatók egymással és/vagy az azonos márkájú hagyományos főzőlapokkal.

	**Kiegészítő rostély wok edényhez** Kizárólag wok égőn, homorú edényekkel használható. A készülék hosszabb élettartama érdekében, wok edény használatakor ajánlott a kiegészítő rostély használata.
	**Simmer Plate** Ez a tartozék a hőfokozat legkisebb teljesítményre történő csökkentésére szolgál. A tartozékot közvetlenül a rostélyra helyezze (a dudorokkal rendelkező oldalával fölfelé), soha ne közvetlenül az égőre. Az edényeket a tartozék közepére helyezze.

Kód
HEZ394301 Összekötő elemek
HEZ298127 Kiegészítő rostély wok edényhez: Öntöttvas rostély (4-5 kW)
HEZ298105 Simmer Plate

A gyártót semmilyen felelősség nem terheli, ha Ön nem használja a tartozékokat, vagy ha nem rendeltetésszerűen használja őket.

Gázrózsák

Kézi bekapcsolás

1. Nyomja meg a kiválasztott égő kezelőgombját, és forgassa balra a legmagasabb teljesítményfokozatig.
2. Tartson egy elektromos gyújtót vagy lángot (öngyújtó, gyufa stb.) az égőhöz.

Automatikus gyújtás

Ha a főzőfelület automatikus gyújtással rendelkezik (gyújtógyertya):

1. Nyomja meg a kiválasztott égő kezelőgombját, és forgassa balra a legmagasabb teljesítményfokozatig. Amíg nyomva tartja a kezelőgombot, minden égőnél szikra képződik. Az égőfej begyullad.
2. Engedje el a kezelőgombot.
3. A kezelőgombot forgassa a kívánt pozícióra.

Ha nem sikerül a begyújtás, kapcsolja ki az égőt, majd ismételje meg a fenti lépéseket. Ez alkalommal tartsa hosszabban (akár 10 másodpercig) benyomva a kezelőgombot.

⚠ Figyelmeztetés – Belobbanás veszélye!
Ha az égő 15 másodperc elteltével sem gyullad be, kapcsolja ki a kezelőgombot, és nyissa ki a helyiség ajtaját vagy ablakát. Várjon legalább egy percet, mielőtt újból meggyújtja az égőt.

Utasítás: Ügyeljen a legnagyobb tisztaságra. Ha az égőgyertyák szennyeződnek, hiba keletkezhet a gyújtás során. A gyújtógyertyákat tisztítsa meg rendszeresen egy kis, nem fémes kefével. Ügyeljen arra, hogy a gyújtógyertyákat ne érje erős ütés.

Biztonsági rendszer

A főzőlap biztonsági rendszerrel van felszerelve (termoérzékelő), amely megakadályozza a gáz áramlását, ha az égők véletlenül kialszanak.

A berendezés biztos aktiválásához:
1. Gyújtsa meg az égőt a szokásos módon.
2. A láng meggyújtása után ne engedje el a kapcsolót, hanem tartsa lenyomva további 4 másodpercig.

Égő eloltása

Forgassa a megfelelő kapcsolót jobbra, a 0 pozícióba.

Az égő kikapcsolása után néhány másodperccel éles hangjelzés hallatszik. Ez nem hibára utal, hanem a biztonsági rendszer kikapcsolását jelzi.

Megjegyzések

Normális jelenség, hogy az égő működése közben halk sípoló hang hallatszik.

Az első néhány használatkor normális, ha szagok keletkeznek. Ez nem jelent veszélyt vagy működési rendellenességet. A jelenség idővel megszűnik.

A narancssárga színű láng normális jelenség. Okozhatja por, kiömlött folyadék stb.

Az égő lángjának váratlan kialvása esetén zárja el az égőt vezérlő kapcsolót, és várjon legalább 1 percet az újragyújtás előtt.

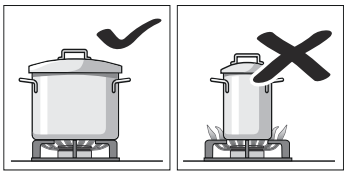
Táblázatok és tippek

Megfelelő edények

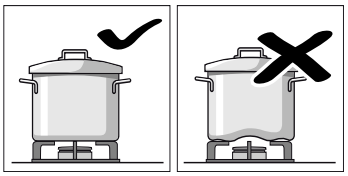
Égő	Edény min. átmérője	Edény max. átmérője
Wok égő	22 cm	- cm
Gyorségő	22 cm	26 cm
Mérsékelten gyors égő	14 cm	20 cm

Használati szabályok

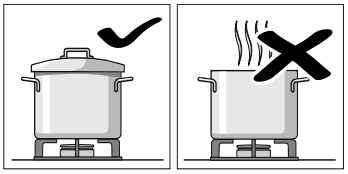
A következő tanácsok segítenek az energiamegtakarításban és az edények sérüléseinek megelőzésében:



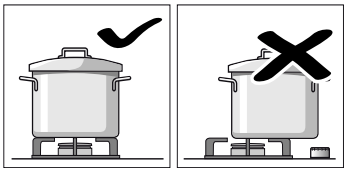
Mindig az adott égőnek megfelelő méretű edényt használjon.
Ne használjon a nagy égőkön kis edényeket. A láng ne érje el az edény oldalát.



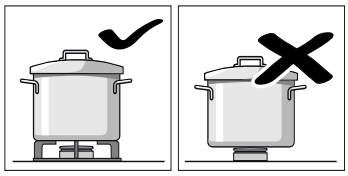
Ne használjon alakjukat vesztett edényeket, amelyek nem állnak stabilan a főzőlapon. Az ilyen edények felborulhatnak.
Kizárólag vastag és egyenletes aljú edényeket használjon.



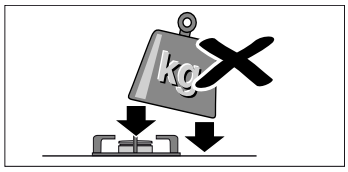
Ne főzzön fedő nélkül vagy elmozdult fedővel. Így az energia egy része elvész.



Az edényeket mindig az égő közepére helyezze. Ellenkező esetben az edény felborulhat.
Ne tegyen nagy edényeket azokra az égőkre, amelyek közel vannak a kapcsolókhoz. Ez károkat okozhat a túl magas hőmérséklet miatt.



Az edényeket ne közvetlenül az égőre, hanem a rostélyokra helyezze.
Használat előtt ellenőrizze, hogy a rostélyok és az égők fedelei megfelelően állnak.



A főzőlapon lévő edényekkel óvatosan bánjon.
Ne ütögesse a főzőlapot, illetve ne tegyen rá nagy súlyt.

Főzési táblázat

A következő táblázat különböző ételek optimális főzési fokozatait és főzési idejét tartalmazza. Az adatok 4 személyre vonatkoznak.

A főzési idő és a főzési fokozat az ételek fajtájától, súlyától és minőségétől, valamint az edények anyagától függ. Emiatt eltérések lehetnek.

Mindig megfelelő edényt használjon és helyezze az égőfej közepére. Vegye figyelembe az edény átmérőjével kapcsolatos információkat.⟶ *"Megfelelő edények"*

A táblázathoz kapcsolódó információk

Az ételek elkészítése egy vagy két lépésből áll. Minden lépés információt tartalmaz a következőkről:

- Ételkészítés módja
- Főzési fokozat
- Időtartam percben

A táblázatban feltüntetett ételkészítési módok

- Felforralás
- Továbbfőzés
- Nyomás létrehozása a kuktafazékban
- Nyomás szinten tartása a kuktafazékban
- Erős pirítás
- Enyhe pirítás
- Megolvasztás, olvasztás
- * Fedő nélkül
- ** Folyamatos kevergetés

Utasítás: Ezeket a szimbólumokat nem találja a készüléken. A különböző ételkészítési módokkal kapcsolatos tájékoztatásra szolgálnak.

A táblázatban található adatok a különböző égőfejeken készített ételekre vonatkoznak. Az ajánlott opció az első égőfej. A főzőfelület összes égőfejének leírása a modell áttekintésében található.⟶ *2. oldal*

Példa:

Étel Égőfej	Ös-szidő, perc	1. lépés			2. lépés		
Levesek, krémlevesek							
Halleves							
Gyors	12-17		8	7-9		1	5-8
Normál	17-22		8	11-13		1	6-9
Wok	10-15		9	6-8		4	4-7

Ez a példa a halleves elkészítését mutatja gyors égőfej, normál égőfej és wok égőfej segítségével.

A gyors égőfejjel (ajánlott opció) az összes főzési idő 12-17 perc.

- 1. lépés: felforralás. Használja a 8. főzési fokozatot 7-9 percig.
- 2. lépés: továbbfőzés. Kapcsoljon az 1. főzési fokozatra 5-8 percre.

Ha az ajánlott égőfejek közül másikat használ, akkor is ugyanígy járjon el.

Étel Égőfej	Ös-szidő, perc	1. lépés			2. lépés		
Levesek, krémlevesek							
Halleves							
Gyors	12-17		8	7-9		1	5-8
Normál	17-22		8	11-13		1	6-9
Wok	10-15		9	6-8		4	4-7
Tökkrémleves, borscs							
Gyors	30-35		9	10-12		5	20-23
Normál	45-50		9	15-17		6	30-33
Wok	25-30		9	8-10		2	17-20
Minestrone (zöldségleves)							
Gyors	47-52		9	10-12		5	37-40
Normál	57-62		9	10-12		6	47-50
Wok	43-48		8	8-10		3	35-38
Tészta és rizs							
Spagetti							
Gyors	18-22	*	9	8-10		6	10-12
Normál	20-24	*	9	10-12		7	10-12
Wok	18-22	*	8	8-10		6	10-12
Rizs							
Gyors	17-22		9	5-7		2	12-15
Normál	18-23		9	7-9		6	11-14
Wok	15-20		8	4-6		2	11-14
Ravioli							
Gyors	9-14		9	4-6		6	5-8
Normál	17-22		8	12-14		8	5-8
Wok	10-15		8	5-7		8	5-8

Étel Égőfej	Ös-szidő, perc	1. lépés			2. lépés		
Zöldségek és hüvelyes növények							
Főtt burgonya (püré, krumplisaláta)							
Gyors	23-28		9	8-10		5	15-18
Normál	25-30		9	10-12		6	15-18
Wok	25-30		7	11-13		5	14-17
Hummusz (csicseriborsó püré)							
Gyors	50-55		9	10-12		4	40-43
Normál	52-57		9	12-14		5	40-43
Wok	47-52		7	10-12		5	37-40
Lencse							
Gyors	40-45		9	8-10		9	32-35
Normál	50-55		9	18-20		6	32-35
Wok	45-50		6	20-22		4	25-28
Olajban sütött zöldségek							
Gyors	12-17	*	7	6-8	*	6	6-9
Normál	15-20	*	8	8-10	*	7	7-10
Wok	11-16	*	7	6-8	*	5	5-8
Hirtelen sütött friss zöldségek (sauté)**							
Wok	6-8	*	9	6-8			
Gyors	6-8	*	9	6-8			
Hasábburgonya							
Wok	15-20	*	7	15-20			
Gyors	15-20	*	9	15-20			
Normál	25-30	*	9	25-30			
Tojás							
Shakshuka (izraeli lecsó)							
Normál	15-20		9	10-12		4	5-8
Gyors	13-18		8	7-9		3	6-9
Wok	15-20		6	11-13		4	4-7
Omlett (1 adag)							
Normál	3-5	*	8	3-5			
Gyors	2-4	*	9	2-4			
Wok	2-4	*	5	2-4			
Spanyol tortilla							
Gyors	25-30	*	9	25-30			
Wok	18-23	*	9	18-23			
Szószok							
Besamelmártás**							
Normál	10-15	*	5	2-4	*	5	8-11
Wok	3-8	*	5	1-2	*	5	2-6
Gyors	3-8	*	5	1-2	*	5	2-6

Étel Égőfej	Ös-szidő, perc	1. lépés			2. lépés		
Szósz kékpenésszel érlelt sajttal**							
Normál	3-5	*	7	3-5			
Gyors	3-5	*	5	3-5			
Nápolyi mártás							
Normál	18-23	*	6	2-4	*	4	16-19
Wok	13-18	*	7	1-3	*	5	12-15
Gyors	15-20	*	8	1-3	*	6	14-17
Carbonara mártás							
Normál	10-15	*	6	5-7	*	3	5-8
Gyors	8-13	*	5	4-6	*	3	4-7
Hal							
Rántott hekk							
Gyors	5-10	*	8	5-10			
Normál	8-13	*	9	8-13			
Wok	4-9	*	6	4-9			
Sült lazac							
Gyors	5-10	*	7	2-4		1	3-6
Normál	5-10	*	8	2-4		1	3-6
Wok	7-12	*	8	2-4		1	5-8
Kagyló							
Gyors	5-7		9	5-7			
Wok	4-6		9	4-6			
Normál	10-12		9	10-12			
Hús							
Kacsamell (1 szelet)							
Normál	6-8	*	7	6-8			
Gyors	9-11	*	7	9-11			
Wok	6-8	*	5	6-8			
Marhaszelet Stroganoff módra							
Gyors	8-13	*	9	8-13			
Wok	5-10	*	8	5-10			
Normál	12-17	*	9	12-17			
Csirkeszelet (8 darab csirkemellfilé)							
Gyors	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8
Wok	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8
Normál	7-12	*	9	7-12			
Darált hús (húspástétom, húsgombóc, bolognai mártás)							
Gyors	15-20	*	8	15-20			
Normál	20-25	*	9	20-25			
Wok	15-20	*	6	15-20			

Étel Égőfej	Ös-szidő, perc	1. lépés			2. lépés		
Késztermékek							
Fagyasztott krokett (16 darab) Fagyasztott halrudacskák (12 darab)							
Gyors	6-10		8	6-10			
Wok	5-9		8	5-9			
Normál	8-12		8	8-12			
Sült kolbász (12 darab)							
Gyors	5-10		9	1-3		7	4-7
Normál	7-12		9	7-12			
Wok	5-10		9	1-3		7	4-7
Főzőkolbász (12 darab)							
Normál	8-13		9	8-13			
Wok	9-14		4	9-14			
Gyors	7-12		7	7-12			
Hamburger (4 darab)							
Gyors	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Wok	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Normál	5-10	*	9	1-3	*	8	4-7
Fagyasztott zöldség**							
Gyors	7-12	*	9	7-12			
Wok	5-10	*	9	5-10			
Normál	12-17	*	9	12-17			
Pizza (20 cm átmérőjű)							
Wok	4-8		1	4-8			
Gyors	16-20		1	16-20			
Normál	20-25		1	20-25			
Desszertek							
Rizspuding**							
Normál	30-35	*	8	9-11	*	4	21-24
Wok	35-40	*	7	11-13	*	1	24-27
Tejcsokoládé							
Normál	16-20	*	1	16-20			
Crêpe (4 darab)							
Gyors	17-22	*	7	1-3	*	5	16-19
Wok	8-13	*	7	1-3	*	4	7-10
Normál	20-25	*	8	1-3	*	6	19-22
Kenyérpuding							
Gyors	25-30		9	10-12		6	15-18
Wok	23-28		9	8-10		7	15-18
Normál	27-32		9	10-12		7	17-20
Spanyol puding**							
Gyors	3-8	*	5	3-8			
Normál	8-13	*	5	8-13			
Wok	3-8	*	2	3-8			

Étel Égőfej	Ös-szidő, perc	1. lépés			2. lépés		
Kevert tésztából készült sütemény (vízfürdőben)							
Gyors	35-40		9	35-40			
Wok	40-45		9	40-45			
Normál	45-50		9	45-50			

Főzési tanácsok

- Krémlevesek és hüvelyesek főzéséhez használjon kuktafazekat. A főzési idő jelentősen lecsökken. Amennyiben kuktafazekat használ, tartsa be a gyártó utasításait.
- Burgonya és rizs főzése során mindig használjon fedelet. A főzési idő jelentősen lecsökken.
- Serpenyőben készített ételek esetén először melegítse fel az olajat. Amint megkezdte a sütést, tartsa a hőmérsékletet állandó szinten úgy, hogy szükség esetén a főzési fokozatot hozzáigazítja. Több adag elkészítése esetén várjon addig, amíg a főzési hőmérsékletet újból el nem éri. Rendszeres időközönként fordítsa meg az ételt.

Tisztítás és karbantartás

Tisztítás

Ha a készülék kihűlt, tisztítsa meg szivacs, víz és szappan segítségével.

Minden használat után tisztítsa meg az égő elemeit, miután az kihűlt. Az ételmaradékok (odaégett étel, zsiradék stb.) könnyen rászáradnak a főzőfelületre, és később nehezebb lesz őket eltávolítani. Az égő megfelelő lángja érdekében fontos, hogy a lyukak és vájatok tiszták legyenek.

Egyes edények mozgatásakor fémes foltok keletkezhetnek a rostélyokon.

Az égőket és a rostélyokat tisztítsa meg szappanos vízzel és dörzsölje át egy nem fémszálas kefével.

Ha a rostélyokon védőgumi van, legyen óvatos a tisztításkor. A tömítés leeshet, és a rostély megkarcolhatja a főzőlapot.

Mindig hagyja teljesen megszáradni az égőket és a rostélyokat. A vízcseppek vagy nedves területek a főzés megkezdésekor károsíthatják a zománcot.

Miután megtisztította és megszárította az égőket, ellenőrizze, hogy a fúvókákra jól visszatette-e azok fedelét.

Figyelem!

- A készülék tisztításához ne távolítsa el a kezelőelemeket. A beszivárgó nedvesség károsíthatja a készüléket.
- A tisztításhoz ne használjon gőzzel működő készülékeket. Ezek károsíthatják a főzőlapot.
- A főzőlapra száradt ételmaradékok eltávolítására soha ne használjon súrolószert, fém mosogatószivacsot, éles tárgyakat, kést stb.
- Ne használjon kést, kaparót vagy hasonló eszközt az olyan részek tisztítására, ahol az üveg találkozik az égők takarásával, illetve a fémprofilokon és az üveg- vagy alumínium lapokon sem (ha vannak).

Karbantartás

A kiömlött folyadékot azonnal törölje fel. Így elkerülhető, hogy az ételmaradékok ráégjenek a főzőlapra, és megelőzhető a későbbi, időigényesebb tisztítás.

Az edényeket ne csúsztassa az üvegen, mivel megkarcolhatják azt. Ugyancsak ügyeljen, hogy kemény vagy hegyes végű tárgyak ne essenek az üvegre. Ne ütögesse a főzőlapot egyik sarkán sem.

A homokszemcsék (amelyek például a zöldségfélék tisztításakor fordulhatnak elő) megkarcolhatják az üveg felületét.

A főzőfelületre került olvasztott cukrot vagy magas cukortartalmú ételt azonnal távolítsa el a kaparó segítségével.

Mi a teendő zavar esetén?

Bizonyos esetekben a fellépett zavarok könnyen elháríthatók. Mielőtt felhívná az ügyfélszolgálatot, vegye figyelembe az alábbi útmutatást:

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
A teljes elektromos ellátás meghibásodott.	Hibás biztosíték.	Ellenőrizze a kapcsolótáblán, hogy hibás-e a biztosíték, és ha szükséges, cserélje ki.
	Az automata biztosíték vagy egy biztosíték nem működik.	Ellenőrizze a fő vezérlőegységen, hogy működik-e az automata biztosíték, illetve kiégett-e egy biztosíték.
Az automatikus gyújtás nem működik.	Lehetséges, hogy a gyertyák és az égők között étel- vagy tisztítószer-maradékok vannak.	Meg kell tisztítani a gyertya és az égő közötti részt.
	Nedvesek az égők.	Alaposan szárítsa meg az égők fedelét.
	Az égő fedele nem megfelelően van visszahelyezve.	Ellenőrizze, hogy a fedelek megfelelően vannak-e visszatéve.
	A készülék nincs földelve, nem megfelelően van földelve vagy a földelés hibás.	Lépjen kapcsolatba egy villamossági szakemberrel.
Az égő lángja nem egyenletes.	Az égő egyes alkatrészei rosszul vannak visszatéve.	Helyezze vissza az egyes elemeket megfelelően az érintett égőre.
	Szennyeződés van az égő vájatain.	Tisztítsa meg az égő vájatait.
A gáz kiáramlása rendellenesnek tűnik, vagy nem jön gáz.	Egy közbeeső gázcsap elzárta a gáz útját.	Nyissa ki az esetleges közbeeső gázcsapokat.
	Amennyiben gázpalackot használ, ellenőrizze, hogy nem ürült-e ki.	Cserélje ki a gázpalackot.
A konyhában gázszag van.	Valamelyik gázcsap nyitva maradt.	Zárja el a gázcsapokat.
	Gázpalack hibás csatlakoztatása.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozás megfelelő-e.
	Lehetséges gázszivárgás.	Zárja el a fő gázcsapot, szellőztesse ki a helyiséget, és azonnal kérje egy engedéllyel rendelkező szakember segítségét a készülék ellenőrzéséhez és működtetésének jóváhagyásához. Ne használja a készüléket addig, amíg nem bizonyosodott meg arról, hogy megszűnt a gázszivárgás a rendszerben vagy a készülékben.
Ha elengedi a kapcsolót, az égő azonnal kialszik.	Túl rövid ideig tartotta benyomva a kapcsolót.	Az égő meggyújtása után tartsa a kapcsolót benyomva még néhány másodpercig.
	Szennyeződés van az égő vájatain.	Tisztítsa meg az égő vájatait.

Vevőszolgálat

Ha vevőszolgálatunkhoz fordul, meg kell adnia a készülék típusszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD). Ezt az információt megtalálja a főzőlap alsó részén lévő műszaki adatlapon és a használati utasítás címkéjén.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén
H +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

Jótállási feltételek

Ha várakozásainkkal ellentétben a készülék sérült vagy minősége nem megfelelő, kérjük, hogy erről a lehető leghamarabb tájékoztasson minket. A garancia akkor érvényes, ha a készüléken nem végeztek módosításokat, illetve csak rendeltetésszerűen használták.

Az érvényes jótállási feltételeket annak az országnak a márkaképviselete határozza meg, amelyben a készüléket vásárolta. Részletes információkért forduljon a forgalmazókhoz. A jótállás érvényesítéséhez szükséges a vásárlási bizonylat bemutatása.

A változtatás jogát fenntartjuk.

Környezetvédelem

Ha készüléke típustábláján a szimbólum található, vegye figyelembe az alábbi útmutatást.

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.
Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

A készülék csomagolása kizárólag olyan anyagokból készült, melyek feltétlenül szükségesek a biztonságos szállításhoz. Ezek az anyagok maradéktalanul újrahasznosíthatók, így csökkentve a környezetet ért károkat. Kérjük, óvja Ön is a környezetet a következő tanácsok megfogadásával:

- a csomagolást a megfelelő szelektív hulladékgyűjtőbe helyezze,
- a készülék kiselejtezése előtt tegye azt használhatatlanná. A készüléket megfelelő hulladékgyűjtő telepen adja le (a lakóhelyéhez legközelebbi újrahasznosítható hulladékot gyűjtő telepről érdeklődjön a helyi önkormányzatnál),
- a használt olajat ne öntse a mosogatóba. Tárolja zárt tartályban, majd adja le a megfelelő gyűjtőhelyen, vagy ennek hiányában dobja a szemétbe (így a hulladéklerakó-helyre kerül, ami ugyan nem a legjobb megoldás, de ezzel legalább elkerüljük a vízszennyezést).

Spis treści

Używanie zgodne z przeznaczeniem 13

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 14

Informacje na temat urządzenia 15
Elementy obsługi i palniki. 15
Akcesoria. 16

Palniki gazowe 16
Włączanie ręczne. 16
Automatyczne zapalanie 16
System zabezpieczający 16
Gaszenie palnika 16
Uwagi. 16

Tabele i rady 17
Odpowiednie naczynia. 17
Uwagi dotyczące obsługi 17
Tabela gotowania. 17

Czyszczenie oraz przegląd 20
Czyszczenie 20
Konserwacja. 20

Co robić w razie usterki?. 21

Serwis 22
Warunki gwarancji 22

Ochrona środowiska 22
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego 22

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.bosch-home.com** oraz w sklepie internetowym: **www.bosch-eshop.com**

Używanie zgodne z przeznaczeniem

Proszę uważnie przeczytać poniższe wskazówki. Jedynie po zapoznaniu się z ich treścią będą Państwo potrafili obchodzić się z posiadanym urządzeniem w sposób skuteczny i bezpieczny. Proszę zachować instrukcje użytkowania oraz związane z instalacją, i przekazać je wraz z urządzeniem w przypadku zmiany właściciela.

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

Ilustracje przedstawione w niniejszej instrukcji mają charakter orientacyjny.

Do momentu zamontowania nie należy wyjmować urządzenia z opakowania ochronnego. Jeżeli zostanie zauważone jakiekolwiek uszkodzenie urządzenia, nie należy go podłączać. Proszę wówczas skontaktować się z naszym Serwisem Technicznym.

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

Przed zainstalowaniem nowej płyty kuchenki należy upewnić się, że instalacja zostanie wykonana zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji montażu.

Nie należy instalować urządzenia na jachtach ani w przyczepach kempingowych.

To urządzenie powinno być użytkowane wyłącznie w miejscach posiadających odpowiednią wentylację.

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

Wszystkie czynności związane z instalacją, podłączaniem, regulacją i dostosowaniem urządzenia do innych rodzajów gazu powinny być wykonywane przez upoważnionego technika, z uwzględnieniem wszystkich norm i przepisów prawnych obowiązujących w danym kraju oraz zaleceń lokalnych dostawców energii elektrycznej i gazu. Należy zwrócić szczególną uwagę na

obowiązujące przepisy w zakresie wentylacji.

Opisywane urządzenie zostało fabrycznie dostosowane do rodzaju gazu wskazanego na tabliczce znamionowej. W razie konieczności jego zmiany, należy zapoznać się z instrukcją montażu. W celu dostosowania urządzenia do zasilania innymi rodzajami gazu, zaleca się kontakt z naszym Serwisem Technicznym.

Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego; niedozwolone jest jego użytkowanie w zastosowaniach handlowych lub profesjonalnych. Należy używać urządzenia wyłącznie w celu gotowania, natomiast nigdy w celu ogrzewania pomieszczeń. Gwarancja będzie ważna wyłącznie w przypadku przestrzegania przewidzianego sposobu użytkowania urządzenia.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza.

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Nie należy używać innych pokrywek i barierek ochronnych dla dzieci niż zalecane przez producenta płyty kuchenki. W przeciwnym razie mogą spowodować wypadek, na przykład na skutek nadmiernego nagrzania, zapalenia lub oddzielenia się fragmentów materiału.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo deflagracji (szybkiej reakcji spalania)!

Nagromadzenie w zamkniętym pomieszczeniu większej ilości gazu bez możliwości spalenia wiąże się z niebezpieczeństwem deflagracji (szybkiej reakcji spalania). Nie należy umieszczać urządzenia w miejscach narażonych na przeciągi, ponieważ mogą one powodować gaśnięcie palników. Proszę uważnie przeczytać niniejsze wskazówki i uwagi dotyczące działania palników gazowych.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zatrucia!

Korzystanie ze sprzętu do gotowania, zasilanego gazem powoduje wydzielanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest on zainstalowany. Należy zatem zapewnić prawidłową wentylację kuchni, zwłaszcza gdy włączona jest płyta kuchenki: pamiętać, aby otwory umożliwiające naturalną wentylację pozostawały otwarte lub zainstalować mechanizm zapewniający wentylację mechaniczną (okap z wyciągiem). Jeżeli urządzenie pracuje przez dłuższy czas z dużą mocą, może okazać się konieczne zastosowanie dodatkowej lub skuteczniejszej wentylacji: należy otworzyć okno lub zwiększyć moc systemu wentylacji mechanicznej.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Strefy grzejne i przylegające do nich miejsca bardzo się nagrzewają. Nigdy nie należy dotykać gorących powierzchni. Proszę uważać, aby dzieci w wieku poniżej 8 lat nie przebywały w pobliżu urządzenia.
- Jeśli butla nie stoi pionowo, płynny propan/butan może przedostać się do urządzenia. W rezultacie przy palnikach mogą tworzyć się słupy ognia. Podzespoły mogą ulec uszkodzeniu i z czasem stać się nieszczelne, co w konsekwencji prowadzi do niekontrolowanego wypływu gazu. W takiej sytuacji istnieje poważne ryzyko poparzeń. Butle z płynem należy stosować zawsze w pozycji pionowej.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Strefy grzejne bardzo się nagrzewają. Nie należy kłaść na płycie kuchenki przedmiotów łatwopalnych. Nie należy gromadzić przedmiotów na płycie kuchenki.
- Nie przechowywać ani nie używać substancji chemicznych powodujących korozję, par, substancji łatwopalnych lub produktów nieprzeznaczonych do spożycia pod urządzeniem bądź w jego pobliżu.
- Przegrzane tłuszcze lub oleje łatwo zapalają się. Podczas ogrzewania tłuszczu lub oleju, nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Jeśli substancje te ulegną zapaleniu, nie należy gasić ognia za pomocą wody. Nakryć naczynie pokrywką w celu stłumienia ognia i wyłączyć strefę grzejną.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!

- Odpryski lub pęknięcia w płycie szklanej stanowią zagrożenie. Niezwłocznie wyłączyć wszystkie palniki oraz elektryczne elementy grzewcze. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Odciąć dopływ gazu. Nie dotykać powierzchni urządzenia. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wezwać serwis.
- Naczynia, które posiadają uszkodzenia, mają nieodpowiednią wielkość, przekraczają brzegi płyty kuchenki lub są nieprawidłowo ustawione, mogą spowodować poważne obrażenia. Należy przestrzegać rad i wskazówek dotyczących naczyń do gotowania.
- W przypadku awarii, odciąć zasilanie elektryczne i dopływ gazu do urządzenia. W celu naprawy, prosimy wezwać nasz Serwis Techniczny.
- Nie należy wykonywać żadnych zmian we wnętrzu urządzenia. W razie potrzeby, prosimy wezwać nasz Serwis Techniczny.
- Jeśli jedno z pokręteł nie obraca się, nie należy go obracać, używając siły. Prosimy bezzwłocznie wezwać Serwis Techniczny, aby wykonał naprawę lub wymianę elementu.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

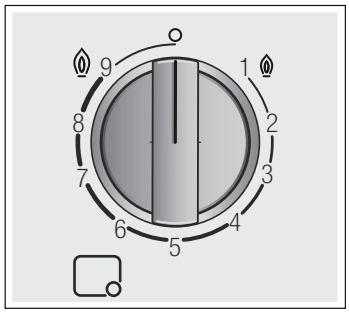
- W celu oczyszczenia urządzenia, nie należy używać maszyn do czyszczenia parą wodną.
- Pęknięcia lub zarysowania szklanej płyty mogą spowodować porażenie prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Informacje na temat urządzenia

Urządzenie wraz z parametrami mocy palników wymienione jest w zestawieniu modeli. ⟶ *Strona 2*

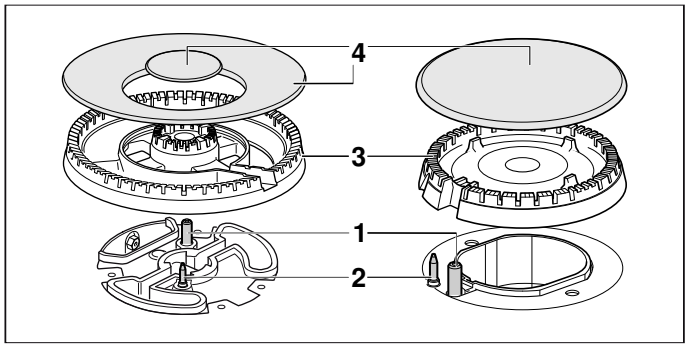
Elementy obsługi i palniki

Na każdym pokrętle obsługi oznaczony jest odnośny palnik. Pokrętła obsługi umożliwiają, zależnie od ustawionej pozycji, regulację żądanej mocy w zakresie od poziomu maksymalnego do poziomu minimalnego. Nigdy nie przechodzić z pozycji 0 bezpośrednio do pozycji 1 lub z pozycji 1 do pozycji 0.



Wskaźniki	
[°]	Palnik sterowany za pomocą pokrętła obsługi
o	Wyłączony palnik
9	Maksymalny stopień mocy i elektryczne zapalanie
1	Minimalny stopień mocy

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

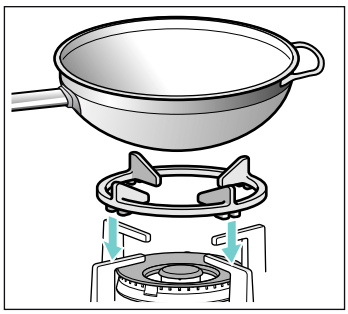


Elementy	
1	Świeczka zapłonowa
2	Termoogniwo
3	Kołpak palnika
4	Nakrywka palnika

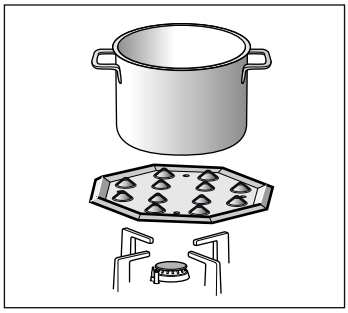
Akcesoria

W zależności od modelu do płyty kuchenki mogą być dołączone wymienione poniżej akcesoria. Można je również nabyć w Serwisie Technicznym.

- **Profil łączący**
  Do łączenia urządzeń między sobą i/lub ze standardowymi płytami kuchenek tej samej marki.



Ruszt dodatkowy wok
Do stosowania wyłącznie na palnikach wok, do naczyń z wklęsłym dnem.
Zaleca się korzystanie z rusztu dodatkowego wok w celu przedłużenia żywotności urządzenia.



Simmer Plate
Opisywane akcesorium zostało zaprojektowane w celu zmniejszenia ilości wydzielanego ciepła przy ustawieniu mocy minimalnej.
Umieścić akcesorium bezpośrednio na ruszcie tak, aby wypustki były skierowane do góry, natomiast nigdy bezpośrednio na palniku. Na środku akcesorium postawić naczynie.

Kod produktu
HEZ394301 Elementy łączące
HEZ298127 Ruszt dodatkowy wok: ruszt z żeliwa (4-5 kW)
HEZ298105 Simmer Plate

Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy akcesoria te nie są używane lub są używane w sposób nieprawidłowy.

Palniki gazowe

Włączanie ręczne

1. Nacisnąć pokrętło obsługi wybranego palnika i obrócić je w lewo, ustawiając maksymalny stopień mocy.
2. Przybliżyć do palnika zapalarkę lub płomień (zapalniczkę, zapałkę, itp.).

Automatyczne zapalanie

Jeżeli płyta grzewcza posiada funkcję automatycznego zapalania (świeczki zapłonowe):

1. Nacisnąć pokrętło obsługi wybranego palnika i obrócić je w lewo, ustawiając maksymalny stopień mocy.
   Naciśnięcie pokrętła powoduje wytwarzanie iskier we wszystkich palnikach. Palnik zapala się.
2. Zwolnić pokrętło obsługi.
3. Obrócić pokrętło obsługi na żądaną pozycję.

Jeśli płomień nie zapalił się, wyłączyć palnik i ponownie wykonać opisane powyżej czynności. Tym razem przytrzymać wciśnięte pokrętło dłużej (do 10 sekund).

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo wybuchu!
Jeżeli palnik nie zapali się po 15 sekundach, wyłączyć pokrętło obsługi i otworzyć drzwi lub okno w pomieszczeniu. Odczekać co najmniej jedną minutę przed ponownym zapaleniem palnika.

Wskazówka: Należy zadbać o wysoki poziom czystości. Jeżeli świeczki zapłonowe są zabrudzone, proces zapalania może mieć nieprawidłowy przebieg. Świeczki zapłonowe należy regularnie czyścić małą szczoteczką wykonaną z materiału innego niż metal. Należy dopilnować, aby świeczki zapłonowe nie były narażone na silne uderzenia.

System zabezpieczający

Płyta kuchenki jest zaopatrzona w system zabezpieczający (termoparę), który blokuje dopływ gazu do przypadkowo zgaszonych palników.

Aby zapewnić uruchomienie tego mechanizmu:
1. W zwykły sposób zapalić palnik.
2. Przytrzymując mocno pokrętło, dociskać je przez 4 sekundy po zapaleniu płomienia.

Gaszenie palnika

Obrócić odpowiednie pokrętło w prawo w położenie 0.

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

Uwagi

Lekki gwizd słyszalny podczas pracy palnika jest zjawiskiem naturalnym.

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

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

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

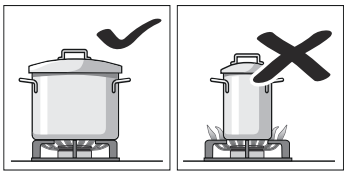
Tabele i rady

Odpowiednie naczynia

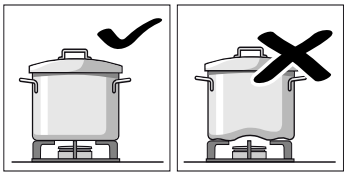
Palnik	Minimalna średnica naczynia	Maksymalna średnica naczynia
Palnik wok	22 cm	- cm
Palnik szybki	22 cm	26 cm
Palnik półszybki	14 cm	20 cm

Uwagi dotyczące obsługi

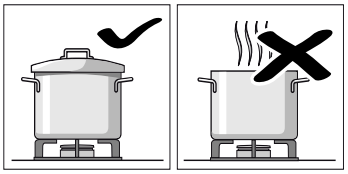
Poniższe wskazówki pomogą Państwu zaoszczędzić energię oraz zapobiec uszkodzeniu naczyń:



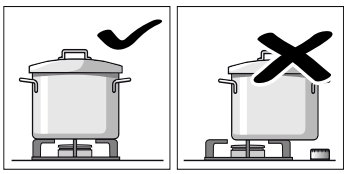
Używać naczyń o wielkości dostosowanej do danego palnika.
Nie używać małych naczyń na dużych palnikach.
Płomień nie powinien dotykać bocznych ścianek naczynia.



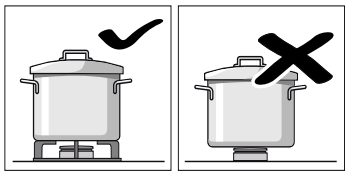
Nie należy używać odkształconych naczyń, które stoją w sposób niestabilny na płycie kuchenki i mogą się przewrócić.
Należy stosować wyłącznie naczynia o płaskim i grubym dnie.



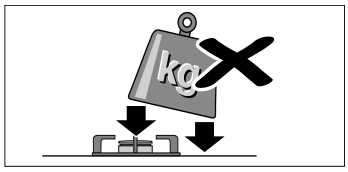
Nie gotować bez przykrycia lub z częściowo odsuniętą pokrywką, gdyż w ten sposób niepotrzebnie zużywa się część energii.



Umieszczać naczynie na palniku w położeniu dokładnie centrycznym . W przeciwnym razie może się ono wywrócić. Nie stawiać dużych naczyń na palnikach blisko pokręteł. Może to spowodować uszkodzenie pokręteł na skutek wysokiej temperatury.



Stawiać naczynia na rusztach, w żadnym wypadku nie stawiać ich bezpośrednio na palniku. Przed użyciem palników sprawdzić, czy ruszty i nakładki palników są prawidłowo założone.



Naczynia znajdujące się na płycie kuchenki powinny być przestawiane z zachowaniem ostrożności.
Nie należy uderzać w płytę kuchenki ani umieszczać na niej bardzo ciężkich przedmiotów.

Tabela gotowania

W poniższej tabeli podane są optymalne stopnie mocy grzania oraz czasy gotowania dla różnych potraw. Informacje te mają charakter orientacyjny i dotyczą porcji dla czterech osób.

Czasy gotowania i stopnie mocy grzania zależą od rodzaju, wagi i jakości potraw, jak również od materiału, z którego wykonane jest naczynie do gotowania. Dlatego mogą występować pewne różnice.

Zawsze używać naczyń odpowiedniej wielkości i ustawiać je na środku palnika. Należy zapoznać się z informacjami dotyczącymi średnicy naczyń do gotowania.⟶ *"Odpowiednie naczynia"*

Informacje dotyczące tabeli

Proces przyrządzania każdej potrawy składa się z jednego lub dwóch kroków. Każdy etap obejmuje informacje o:

- metodzie gotowania
- stopniu mocy grzania
- czasie trwania w minutach

Podane w tabeli metody gotowania

- Zagotowanie
- Kontynuacja gotowania
- Wytwarzanie ciśnienia w szybkowarze
- Utrzymywanie ciśnienia w szybkowarze
- Silne obsmażanie
- Lekkie obsmażanie
- Roztapianie, rozpuszczanie
- * Bez pokrywki
- ** Stale mieszając

Wskazówka: Te symbole nie są umieszczone na urządzeniu. Mają charakter orientacyjny w odniesieniu do różnych metod gotowania.

W tabeli podane są informacje na temat przyrządzania potraw na różnych palnikach. Zalecaną opcją jest pierwszy palnik. W opisie modelu wymienione są wszystkie palniki płyty grzewczej.⟶ *Strona 2*

Przykład:

Potrawa Palnik	Całkowity czas w min	Krok 1			Krok 2		
Zupy, zupy kremy							
Zupa rybna							
Szybki	12-17		8	7-9		1	5-8
Zwykły	17-22		8	11-13		1	6-9
Wok	10-15		9	6-8		4	4-7

Ten przykład ilustruje przyrządzanie zupy rybnej przy użyciu palnika szybkiego, zwykłego oraz palnika Wok.

Całkowity czas przyrządzenia zupy przy użyciu palnika szybkiego (zalecana opcja) waha się od 12 do 17 minut.

- Krok 1: zagotowanie. Zastosować stopień mocy grzania 8 przez 7-9 minut.
- Krok 2: kontynuacja gotowania. Na 5-8 minut zmienić stopień mocy grzania na 1.

W przypadku używania jednego z pozostałych proponowanych palników należy postępować w taki sam sposób.

Potrawa Palnik	Całkowity czas w min	Krok 1			Krok 2		
Zupy, zupy kremy							
Zupa rybna							
Szybki	12-17		8	7-9		1	5-8
Zwykły	17-22		8	11-13		1	6-9
Wok	10-15		9	6-8		4	4-7
Krem z dyni, barszcz							
Szybki	30-35		9	10-12		5	20-23
Zwykły	45-50		9	15-17		6	30-33
Wok	25-30		9	8-10		2	17-20
Minestrone (zupa jarzynowa)							
Szybki	47-52		9	10-12		5	37-40
Zwykły	57-62		9	10-12		6	47-50
Wok	43-48		8	8-10		3	35-38
Makaron i ryż							
Spaghetti							
Szybki	18-22	*	9	8-10		6	10-12
Zwykły	20-24	*	9	10-12		7	10-12
Wok	18-22	*	8	8-10		6	10-12
Ryż							
Szybki	17-22		9	5-7		2	12-15
Zwykły	18-23		9	7-9		6	11-14
Wok	15-20		8	4-6		2	11-14

Potrawa Palnik	Całkowity czas w min	Krok 1			Krok 2		
Ravioli							
Szybki	9-14		9	4-6		6	5-8
Zwykły	17-22		8	12-14		8	5-8
Wok	10-15		8	5-7		8	5-8
Warzywa, w tym warzywa strączkowe							
Gotowane ziemniaki (purée, sałatka ziemniaczana)							
Szybki	23-28		9	8-10		5	15-18
Zwykły	25-30		9	10-12		6	15-18
Wok	25-30		7	11-13		5	14-17
Hummus (pasta z ciecierzycy)							
Szybki	50-55		9	10-12		4	40-43
Zwykły	52-57		9	12-14		5	40-43
Wok	47-52		7	10-12		5	37-40
Soczewica							
Szybki	40-45		9	8-10		9	32-35
Zwykły	50-55		9	18-20		6	32-35
Wok	45-50		6	20-22		4	25-28
Warzywa smażone na głębokim tłuszczu							
Szybki	12-17	*	7	6-8	*	6	6-9
Zwykły	15-20	*	8	8-10	*	7	7-10
Wok	11-16	*	7	6-8	*	5	5-8
Smażone świeże warzywa**							
Wok	6-8	*	9	6-8			
Szybki	6-8	*	9	6-8			
Frytki							
Wok	15-20	*	7	15-20			
Szybki	15-20	*	9	15-20			
Zwykły	25-30	*	9	25-30			
Jaja							
Shakshuka							
Zwykły	15-20		9	10-12		4	5-8
Szybki	13-18		8	7-9		3	6-9
Wok	15-20		6	11-13		4	4-7
Omlet (1 por.)							
Zwykły	3-5	*	8	3-5			
Szybki	2-4	*	9	2-4			
Wok	2-4	*	5	2-4			
Hiszpańska tortilla							
Szybki	25-30	*	9	25-30			
Wok	18-23	*	9	18-23			

Potrawa Palnik	Całkowity czas w min	Krok 1			Krok 2		
Sosy							
Sos beszamelowy**							
Zwykły	10-15	*	5	2-4	*	5	8-11
Wok	3-8	*	5	1-2	*	5	2-6
Szybki	3-8	*	5	1-2	*	5	2-6
Sos na bazie "niebieskiego" sera pleśniowego**							
Zwykły	3-5	*	7	3-5			
Szybki	3-5	*	5	3-5			
Sos neapolitański							
Zwykły	18-23	*	6	2-4	*	4	16-19
Wok	13-18	*	7	1-3	*	5	12-15
Szybki	15-20	*	8	1-3	*	6	14-17
Sos carbonara							
Zwykły	10-15	*	6	5-7	*	3	5-8
Szybki	8-13	*	5	4-6	*	3	4-7
Ryby							
Morszczuk po rzymsku							
Szybki	5-10	*	8	5-10			
Zwykły	8-13	*	9	8-13			
Wok	4-9	*	6	4-9			
Pieczony łosoś							
Szybki	5-10	*	7	2-4		1	3-6
Zwykły	5-10	*	8	2-4		1	3-6
Wok	7-12	*	8	2-4		1	5-8
Małże							
Szybki	5-7		9	5-7			
Wok	4-6		9	4-6			
Zwykły	10-12		9	10-12			
Mięso							
Pierś kaczki (1 szt.)							
Zwykły	6-8	*	7	6-8			
Szybki	9-11	*	7	9-11			
Wok	6-8	*	5	6-8			
Filet wołowy Stroganoff							
Szybki	8-13	*	9	8-13			
Wok	5-10	*	8	5-10			
Zwykły	12-17	*	9	12-17			
Sznycel drobiowy (8 filetów z piersi kurczaka)							
Szybki	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8
Wok	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8
Zwykły	7-12	*	9	7-12			

Potrawa Palnik	Całkowity czas w min	Krok 1			Krok 2		
Mięso mielone (pasztet, kotlety mielone, sos boloński)							
Szybki	15-20	*	8	15-20			
Zwykły	20-25	*	9	20-25			
Wok	15-20	*	6	15-20			
Gotowe produkty							
Mrożone krokiety (16 szt.) Mrożone paluszki rybne (12 szt.)							
Szybki	6-10		8	6-10			
Wok	5-9		8	5-9			
Zwykły	8-12		8	8-12			
Kiełbasy (12 szt.)							
Szybki	5-10		9	1-3		7	4-7
Zwykły	7-12		9	7-12			
Wok	5-10		9	1-3		7	4-7
Kiełbasy parzone (12 szt.)							
Zwykły	8-13		9	8-13			
Wok	9-14		4	9-14			
Szybki	7-12		7	7-12			
Hamburgery (4 szt.)							
Szybki	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Wok	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Zwykły	5-10	*	9	1-3	*	8	4-7
Warzywa mrożone**							
Szybki	7-12	*	9	7-12			
Wok	5-10	*	9	5-10			
Zwykły	12-17	*	9	12-17			
Pizza (średnica 20 cm)							
Wok	4-8		1	4-8			
Szybki	16-20		1	16-20			
Zwykły	20-25		1	20-25			
Desery							
Pudding ryżowy**							
Zwykły	30-35	*	8	9-11	*	4	21-24
Wok	35-40	*	7	11-13	*	1	24-27
Czekolada mleczna							
Zwykły	16-20	*	1	16-20			
Naleśniki (4 szt.)							
Szybki	17-22	*	7	1-3	*	5	16-19
Wok	8-13	*	7	1-3	*	4	7-10
Zwykły	20-25	*	8	1-3	*	6	19-22
Pudding chlebowy							
Szybki	25-30		9	10-12		6	15-18
Wok	23-28		9	8-10		7	15-18
Zwykły	27-32		9	10-12		7	17-20

Potrawa Palnik	Całkowity czas w min	Krok 1			Krok 2		
Pudding hiszpański**							
Szybki	3-8	*	5	3-8			
Zwykły	8-13	*	5	8-13			
Wok	3-8	*	2	3-8			
Ciasto ucierane (w kąpieli wodnej)							
Szybki	35-40		9	35-40			
Wok	40-45		9	40-45			
Zwykły	45-50		9	45-50			

Porady dotyczące gotowania

- Do przyrządzania zup kremów i warzyw strączkowych używać szybkowaru. Czas gotowania ulegnie wówczas znacznemu skróceniu. W przypadku korzystania z szybkowaru stosować się do zaleceń producenta.
- Podczas gotowania ziemniaków i ryżu zawsze używać pokrywki. Czas gotowania ulegnie znacznemu skróceniu.
- W przypadku potraw z patelni należy najpierw rozgrzać olej. Po rozpoczęciu smażenia utrzymywać stałą temperaturę, dostosowując w razie potrzeby stopień mocy grzania. W przypadku przyrządzania kilku porcji odczekać, aż żądana temperatura zostanie ponownie osiągnięta. Regularnie obracać potrawy.

Czyszczenie oraz przegląd

Czyszczenie

Po ostygnięciu urządzenia, oczyścić je przy użyciu gąbki i wody z mydłem.

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

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

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

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

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

Po oczyszczeniu i wysuszeniu palników, sprawdzić, czy nakładki są prawidłowo założone na dyfuzor.

Uwaga!

- W celu wyczyszczenia urządzenia nie usuwać elementów obsługi. Wnikająca wilgoć może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Nie używać urządzeń do czyszczenia parowego. Mogłoby to spowodować uszkodzenie płyty kuchenki.
- Nigdy nie używać środków o właściwościach ściernych, stalowych zmywaków, ostrych przedmiotów, noży itp. do usunięcia zaschniętych resztek potraw z powierzchni płyty kuchenki.
- Nie używać noży, skrobaków lub podobnych narzędzi do czyszczenia połączenia elementu szklanego z ozdobnymi elementami palników, profilami metalowymi bądź pokrywy szklanej lub aluminiowej (jeśli urządzenie jest w nie wyposażone).

Konserwacja

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

Nie należy przesuwać naczyń po szkle, gdyż mogą je one zarysować. Z tego samego powodu nie należy dopuszczać, aby na szklany element upadały twarde lub spiczaste przedmioty. Nie należy uderzać w brzegi płyty kuchenki.

Ziarnka piasku (które sypią się na przykład podczas oczyszczania warzyw) powodują zarysowanie szklanego elementu.

Roztopiony cukier lub produkty spożywcze o wysokiej zawartości cukru, rozlane na powierzchni płyty, należy natychmiast usunąć ze strefy grzejnej za pomocą szklanego skrobaka.

Co robić w razie usterki?

Pojawiające się usterki można w niektórych przypadkach łatwo usunąć. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami:

Anomalia	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Funkcje elektryczne urządzenia nie działają.	Uszkodzony bezpiecznik.	Sprawdzić bezpiecznik w głównej skrzynce bezpieczników i wymienić go, jeżeli jest uszkodzony.
	"Wyskoczył" wyłącznik termomagnetyczny lub różnicowo-prądowy.	Sprawdzić na głównej tablicy rozdzielczej, czy nie "wyskoczył" wyłącznik termomagnetyczny lub różnicowo-prądowy.
Funkcja zapalania automatycznego nie działa.	Możliwe, że między świecami zapłonowymi a palnikami znajdują się resztki potraw lub pozostałości po czyszczeniu.	Przestrzeń między świecą zapłonową a palnikiem powinna być czysta.
	Palniki są mokre.	Starannie osuszyć nakładki palnika.
	Nakładki palnika są nieprawidłowo założone.	Sprawdzić, czy nakładki palnika są prawidłowo założone.
	Urządzenie nie jest podłączone do uziemienia, jest podłączone nieprawidłowo lub uziemienie jest nieprawidłowo wykonane.	Proszę skontaktować się z instalatorem.
Płomień wydobywający się z palnika jest nierówny.	Elementy palnika są nieprawidłowo założone.	Założyć prawidłowo elementy palnika na odpowiednim palniku.
	Rowki palnika są zabrudzone.	Oczyścić rowki palnika.
Strumień gazu wydobywa się w nienaturalny sposób lub nie wydobywa się wcale.	Dopływ gazu jest odcięty przez zawory pośrednie.	Otworzyć ewentualne pośrednie zawory dopływu gazu.
	Jeżeli kuchenka zasilana jest gazem z butli, sprawdzić, czy butla nie jest pusta.	Wymienić butlę.
W kuchni czuć zapach gazu.	Jeden z kurków jest otwarty.	Zakręcić kurki.
	Nieprawidłowe złącze butli.	Sprawdzić, czy złącze butli z gazem jest całkowicie szczelne.
	Możliwy wyciek gazu.	Zamknąć główny dopływ gazu, wywietrzyć pomieszczenie i niezwłocznie powiadomić technika uprawnionego w zakresie przeglądu i certyfikacji instalacji gazowej. Przed ponownym użyciem, sprawdzić, czy nie ma wycieku gazu w instalacji lub w urządzeniu.
Palnik gaśnie natychmiast po puszczeniu pokrętła.	Pokrętło nie było dociskane wystarczająco długo.	Po zapaleniu palnika, przytrzymać pokrętło dociśnięte o kilka sekund dłużej.
	Rowki palnika są zabrudzone.	Oczyścić rowki palnika.

Serwis

W przypadku zwrócenia się o pomoc do naszego Serwisu Technicznego, należy podać numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Numery te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia, umieszczonej w dolnej części płyty kuchenki; są również zamieszczone na etykiecie w instrukcji obsługi.

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki
PL 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.

Warunki gwarancji

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

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

Z zastrzeżeniem prawa do wprowadzania zmian.

Ochrona środowiska

Jeżeli na tabliczce znamionowej urządzenia znajduje się symbol ⌧, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

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

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

Cuprins

Folosire conform destinației 23

Instrucțiuni de siguranță importante 24

Familiarizarea cu aparatul 25
Elementele de operare şi arzătoarele. 25
Accesorii 26

Arzătoare cu gaz 26
Conectarea manuală 26
Aprindere automată 26
Sistem de siguranță 26
Stingerea unui arzător 26
Indicații. 26

Tabele şi recomandări 27
Recipiente adecvate. 27
Indicații de utilizare. 27
Tabel pentru preparare 28

Curățarea şi întreținerea 30
Curățare 30
Întreținere 30

Ce-i de făcut în caz de defecțiune? 31

Serviciul pentru clienți. 32
Condiții de garanție 32

Protecția mediului 32
Evacuarea ecologică 32

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb şi servicii: **www.bosch-home.com** şi la magazinul online: **www.bosch-eshop.com**

Folosire conform destinației

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Doar atunci veți putea manevra aparatul dvs. într-un mod eficient şi sigur. Păstrați instrucțiunile de utilizare şi instalare şi înmânați-le împreună cu aparatul dacă acesta îşi schimbă proprietarul.

Producătorul este exonerat de orice răspundere dacă nu sunt îndeplinite dispozițiile din acest manual.

Imaginile prezentate în aceste instrucțiuni sunt cu scop orientativ.

Nu scoateți aparatul din ambalajul protector până în momentul încastrării. Dacă observați vreo daună la aparat, nu îl conectați. Luați legătura cu Serviciul nostru tehnic.

Acest aparat corespunde cu clasa 3, conform normei EN 30-1-1 pentru aparate pe bază de gaz: aparat încastrat într-o mobilă.

Înainte de a instala noua dvs. plită de gătit, asigurați-vă că instalarea se efectuează urmând instrucțiunile de montare.

Acest aparat nu poate fi instalat în iahturi sau rulote.

Acest aparat trebuie să fie utilizat exclusiv în locuri cu ventilație suficientă.

Acest aparat nu este destinat exploatării cu un comutator temporizat extern sau cu o telecomandă.

Toate lucrările de instalare, conectare, reglare şi adaptare la alte tipuri de gaz trebuie să fie realizate de către un tehnician autorizat, respectând toate normele şi legislația aplicabile şi dispozițiile companiilor locale furnizoare de gaz şi energie electrică. Se va acorda o atenție deosebită dispozițiilor aplicabile în ceea ce priveşte ventilația.

Acest aparat iese din fabrică reglat pentru tipul de gaz indicat pe plăcuța cu caracteristici. Dacă este necesar să îl schimbați, consultați instrucțiunile de montare. Este recomandat să apelați la serviciul nostru tehnic pentru adaptarea la alte tipuri de gaz.

Acest aparat a fost conceput numai pentru uz casnic, nefiind permisă utilizarea sa în scopuri comerciale sau profesionale. Utilizați aparatul numai pentru gătit, niciodată pentru încălzirea

casei. Garanția va fi valabilă numai dacă se respectă utilizarea pentru care a fost conceput.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 2000 de metri deasupra nivelului mării.

Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

Nu utilizați capace sau bariere de protecție pentru copii care nu sunt recomandate de către producătorul plitei de gătit. Puteți provoca accidente, de ex. aprinderea sau desprinderea de fragmente de material datorită supraîncălzirii.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani şi de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoştințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului şi au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea şi întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceştia să aibă vârsta de peste 8 ani şi să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat şi de cablul de racord.

⚠ Instrucțiuni de siguranță importante

⚠ Avertizare – Pericol de deflagrație!
Acumularea de gaz fără ardere într-o incintă închisă aduce pericolul de deflagrație. Nu supuneți aparatul la curenți de aer. Arzătoarele s-ar putea stinge. Citiți cu atenție instrucțiunile şi indicațiile cu privire la funcționarea arzătoarelor cu gaz.

⚠ Avertizare – Pericol de intoxicare!
Utilizarea unui aparat de gătit cu gaz produce căldură, umiditate şi produşi de ardere în locul în care este instalat. Asigurați o bună aerisire a bucătăriei, în special cât timp plita de gătit este în funcțiune: mențineți deschise orificiile de aerisire naturală sau instalați un dispozitiv de aerisire mecanică (hotă). Utilizarea frecventă şi prelungită a aparatului poate necesita o aerisire suplimentară sau mai eficientă: deschideți o fereastră sau măriți puterea aerisirii mecanice.

⚠ Avertizare – Pericol de arsuri!
- Zonele de gătit şi zonele adiacente se înfierbântă. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Țineți la distanță copiii cu vârsta sub 8 ani.
- Dacă butelia cu gaz lichefiat nu stă vertical, propanul/butanul lichid pot ajunge în aparat. Astfel pot apărea jeturi puternice de flăcări la arzătoare. Componentele se pot deteriora şi pot deveni neetanşe în timp, astfel încât iese gaz necontrolat. Ambele pot duce la arsuri. Folosiți buteliile cu gaz lichefiat întotdeauna în poziție verticală.

⚠ Avertizare – Pericol de incendiu!
- Zonele de gătit se înfierbântă. Nu amplasați obiecte inflamabile pe plita de gătit. Nu depozitați obiecte pe plita de gătit.
- Nu depozitați şi nici nu utilizați produse chimice corozive, vapori, materiale inflamabile, nici produse nealimentare sub acest aparat electrocasnic şi nici în apropierea lui.
- Grăsimile sau uleiurile supraîncălzite sunt uşor inflamabile. Nu vă îndepărtați în timp ce încălziți grăsime sau ulei. Dacă acestea iau foc, nu stingeți cu apă. Acoperiți recipientul cu un capac pentru a înăbuşi focul şi deconectați zona de gătit.

⚠ Avertizare – Pericol de rănire!

- Crăpăturile sau fisurile în placa de sticlă sunt periculoase. Toate arzătoarele şi fiecare element de încălzire electric trebuie să fie imediat deconectate. Scoateţi fişa de reţea din priză sau întrerupeţi siguranţa de la tabloul de siguranţe. Închideţi alimentarea cu gaz. Nu atingeţi suprafaţa aparatului. Nu porniţi niciodată un aparat dacă acesta este defect. Apelaţi unitatea service abilitată.
- Recipientele care prezintă daune, au o dimensiune inadecvată, depăşesc marginile plitei de gătit sau sunt situate greşit pot provoca leziuni grave. Respectaţi sfaturile şi indicaţiile referitoare la recipientele de gătit.
- În caz de avarie, întrerupeţi alimentarea electrică şi cu gaz a aparatului. Pentru reparaţie, apelaţi la serviciul nostru tehnic.
- Nu interveniţi în interiorul aparatului. Dacă este necesar, apelaţi la serviciul nostru tehnic.
- Dacă unele dintre comenzi nu pot fi rotite, nu le forţaţi. Apelaţi imediat la serviciul tehnic pentru a efectua reparaţia sau înlocuirea acesteia.

⚠ Avertizare – Pericol de şoc electric!

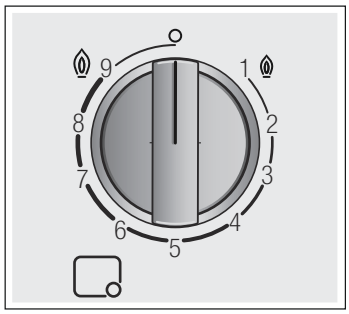
- Nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi pentru a curăţa aparatul.
- In cazul crăpăturilor, ciobiturilor sau fisurilor în plită, scoateţi siguranţa din casetă, respectiv scoateţi fişa de alimentare din priză. Chemaţi unitatea de service abilitată.

Familiarizarea cu aparatul

În imaginea de ansamblu a modelului găsiţi aparatul dvs. cu puterile arzătoarelor. ⟶ *Pagina 2*

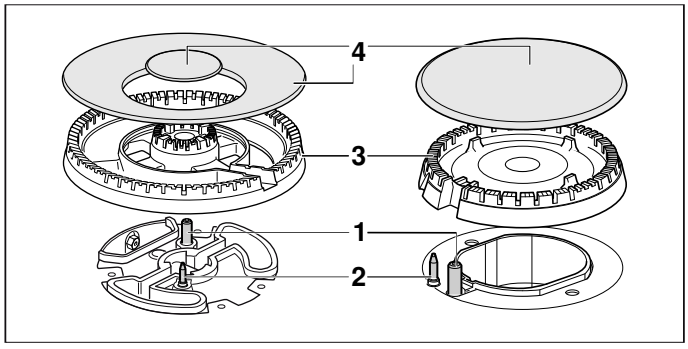
Elementele de operare şi arzătoarele

La fiecare buton de control este marcat arzătorul aferent. Cu butoanele de control puteţi regla de fiecare dată puterea necesară, corespunzător diverselor poziţii, între valorile maxime şi cele minime. Nu încercaţi niciodată să treceţi direct de la poziţia 0 la poziţia 1 sau de la poziţia 1 la poziţia 0.



Afişaje	
	Arzător comandat de la butonul de control
0	Arzător deconectat
9	Treapta de putere cea mai mare şi aprinderea electrică
1	Treapta de putere cea mai redusă

Pentru o funcţionare corectă a aparatului este obligatoriu să vă asiguraţi că grătarele şi toate piesele arzătoarelor sunt bine poziţionate. Nu interschimbaţi capacele arzătoarelor.

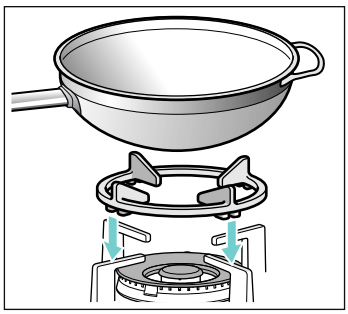


Elemente	
1	Bujie
2	Termoelement
3	Corpul arzătorului
4	Capacul arzătorului

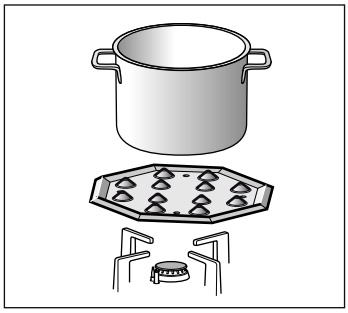
Accesorii

În funcție de model, plita dvs. de gătit poate include următoarele accesorii. Acestea se pot, de asemenea, achiziționa de la serviciul tehnic.

- **Profil de îmbinare**
  Pentru combinarea aparatelor între ele şi/sau cu plite de gătit convenționale de aceeaşi marcă.



Grătar suplimentar pentru wok
Pentru utilizare exclusivă pe arzătoarele pentru wok cu recipiente cu bază concavă.
Se recomandă utilizarea grătarului suplimentar pentru wok, pentru a prelungi viața utilă a aparatului.



Simmer Plate
Acest accesoriu a fost conceput pentru a reduce nivelul de căldură la minim.
Aşezați accesoriul direct pe grătar cu proeminențele orientate în sus, niciodată direct pe arzător. Aşezați recipientul centrat pe accesoriu.

Cod
HEZ394301 Elemente de legătură
HEZ298127 Grătar suplimentar pentru wok: Grătar din fontă (4-5 kW)
HEZ298105 Simmer Plate

Producătorul nu îşi asumă răspunderea dacă nu se utilizează sau se utilizează incorect aceste accesorii.

Arzătoare cu gaz

Conectarea manuală

1. Apăsați butonul de control al arzătorului selectat şi rotiți-l spre stânga, până la treapta de putere cea mai mare.
2. Țineți un element de aprindere sau o flacără (brichetă, chibrit etc.) la arzător.

Aprindere automată

Dacă plita dvs. dispune de aprindere automată (bujii):

1. Apăsați butonul de control al arzătorului selectat şi rotiți-l spre stânga, până la treapta de putere cea mai mare.
   În timp ce mențineți apăsat butonul de control, vor fi declanşate scântei la toate arzătoarele. Arzătorul se aprinde.
2. Dați drumul butonului de control.
3. Rotiți butonul de control în poziția dorită.

În cazul în care nu se realizează aprinderea, deconectați arzătorul şi repetați etapele descrise mai sus. De data aceasta mențineți butonul de control apăsat mai mult timp (până la 10 secunde).

⚠ Avertizare – Pericol de explozie!
Dacă arzătorul nu se aprinde după 15 secunde, deconectați butonul de control şi deschideți uşa sau fereastra încăperii. Aşteptați cel puțin un minut înainte să aprindeți din nou arzătorul.

Indicație: Acordați atenție unei curățenii desăvârşite. În cazul în care bujiile sunt murdare, se poate produce o aprindere greşită. Curățați bujiile regulat cu o perie mică, dar nu metalică. Aveți grijă ca bujiile să nu fie supuse unor lovituri puternice.

Sistem de siguranță

Plita dvs. de gătit dispune de un sistem de siguranță (termocuplu) care împiedică trecerea gazului dacă arzătoarele se sting în mod accidental.

Pentru a garanta că acest dispozitiv este activ:
1. Aprindeți arzătorul în mod normal.
2. Fără a elibera comanda, mențineți-o apăsată ferm timp de 4 secunde după ce ați aprins flacăra.

Stingerea unui arzător

Rotiți comanda corespunzătoare spre dreapta până la poziția 0.

Câteva secunde după stingerea arzătorului, se va produce un sunet (ca o lovitură). Nu este nicio anomalie, aceasta înseamnă că siguranța a încetat să mai funcționeze.

Indicații

În timpul funcționării arzătorului, este normal să se audă un şuierat uşor.

La primele utilizări, este normal să se degaje mirosuri. Aceasta nu presupune niciun risc şi nicio funcționare defectuoasă. Mirosurile vor dispărea.

O flacără de culoare portocalie este normală. Se datorează prezenței prafului în aer, lichidelor vărsate, etc.

În cazul unei stingeri accidentale a flăcărilor arzătorului, închideți comanda de acționare a arzătorului şi nu încercați să îl reaprindeți timp de cel puțin 1 minut.

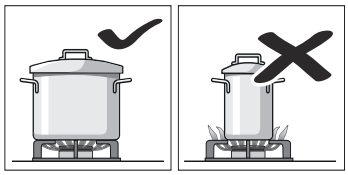
Tabele şi recomandări

Recipiente adecvate

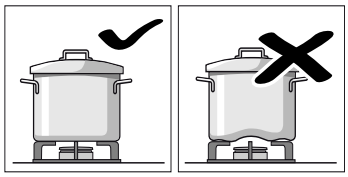
Arzător	Diametrul minim al recipientului	Diametrul maxim al recipientului
Arzător pentru wok	22 cm	- cm
Arzător rapid	22 cm	26 cm
Arzător semirapid	14 cm	20 cm

Indicații de utilizare

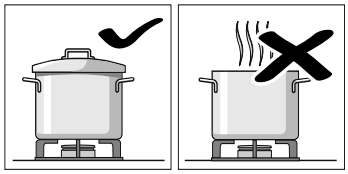
Următoarele sfaturi vă vor ajuta să reduceți consumul de energie şi să evitați deteriorarea recipientelor:



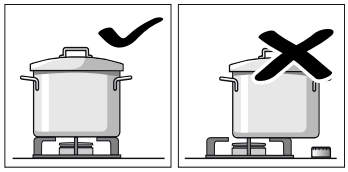
Utilizați recipiente de dimensiune potrivită cu fiecare arzător.
Nu utilizați recipiente mici pe arzătoare mari. Flacăra nu trebuie să atingă lateralele recipientului.



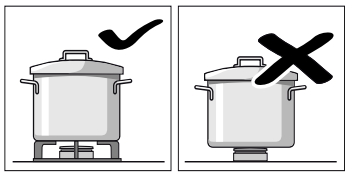
Nu utilizați recipiente deformate care se dovedesc instabile pe plita de gătit. Recipientele s-ar putea răsturna.
Utilizați numai recipiente cu baza plată şi groasă.



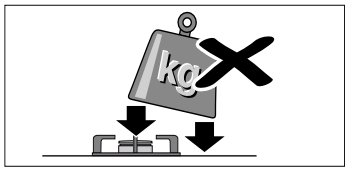
Nu gătiți fără capac sau cu acesta deplasat. Astfel se disipă o parte din energie.



Aşezați recipientul bine centrat pe arzător. În caz contrar s-ar putea răsturna.
Nu aşezați recipiente mari pe arzătoarele apropiate de comenzi. Acestea s-ar putea deteriora din cauza excesului de temperatură.



Aşezați recipientele pe grătare, niciodată direct pe arzător.
Asigurați-vă că grătarele şi capacele arzătoarelor sunt bine poziționate înainte de a le folosi.



Manevrați recipientele cu grijă pe plita de gătit.
Nu loviți plita de gătit şi nu puneți pe aceasta greutăți excesive.

Tabel pentru preparare

Următorul tabel cuprinde treptele de preparare termică şi timpii de preparare optimi pentru diverse preparate. Informațiile reprezintă valori de referință pentru patru persoane.

Timpii de preparare şi treptele de preparare termică depind de tipul, greutatea şi calitatea alimentelor, precum şi de materialul vasului de gătit. Din acest motiv, este posibil să apară diferențe.

Folosiți întotdeauna un vas suficient de mare, poziționat în centru pe arzător. Consultați informațiile referitoare la diametrul vasului de gătit.⟶ *"Recipiente adecvate"*

Informații despre tabele

Pregătirea fiecărui preparat implică una sau două etape. Fiecare etapă cuprinde informații despre:

- Metoda de preparare
- Treapta de preparare termică
- Durata de preparare în minute

Metodele de preparare din tabel

- Fierbere
- Continuarea preparării
- Creşterea presiunii în oala sub presiune
- Menținerea presiunii în oala sub presiune
- Sotare puternică
- Sotare uşoară
- Topire, dizolvare
- * Fără capac
- ** Amestecați continuu

Indicație: Nu găsiți aceste simboluri pe aparat. Ele sunt orientative pentru diversele metode de preparare.

În tabel găsiți informații cu privire la pregătirea preparatelor pe diverse arzătoare. Opțiunea recomandată este primul arzător. În prezentarea generală a modelului sunt descrise toate arzătoarele plitei.⟶ *Pagina 2*

Exemplu:

Preparatul / Arzător	Timp total în min.	Etapa 1			Etapa 2		
Supe, supe cremă							
Supă de peşte							
Rapid	12-17		8	7-9		1	5-8
Normal	17-22		8	11-13		1	6-9
Wok	10-15		9	6-8		4	4-7

Acest exemplu prezintă prepararea supei de peşte cu ajutorul arzătorului rapid, normal şi wok.

Cu arzătorul rapid (opțiune recomandată), timpul total este între 12 şi 17 minute.

- Etapa 1: fierbere. Folosiți treapta de preparare termică 8 pentru 7-9 minute.
- Etapa 2: continuarea preparării. Schimbați pe treapta de preparare termică 1 pentru 5-8 minute.

Dacă folosiți unul din celelalte arzătoare propuse, procedați în acelaşi mod.

Preparatul / Arzător	Timp total în min.	Etapa 1			Etapa 2		
Supe, supe cremă							
Supă de peşte							
Rapid	12-17		8	7-9		1	5-8
Normal	17-22		8	11-13		1	6-9
Wok	10-15		9	6-8		4	4-7
Cremă de dovleac, ciorbă							
Rapid	30-35		9	10-12		5	20-23
Normal	45-50		9	15-17		6	30-33
Wok	25-30		9	8-10		2	17-20
Minestrone (supă de legume)							
Rapid	47-52		9	10-12		5	37-40
Normal	57-62		9	10-12		6	47-50
Wok	43-48		8	8-10		3	35-38
Tăiței şi orez							
Spaghetti							
Rapid	18-22	*	9	8-10		6	10-12
Normal	20-24	*	9	10-12		7	10-12
Wok	18-22	*	8	8-10		6	10-12
Orez							
Rapid	17-22		9	5-7		2	12-15
Normal	18-23		9	7-9		6	11-14
Wok	15-20		8	4-6		2	11-14
Ravioli							
Rapid	9-14		9	4-6		6	5-8
Normal	17-22		8	12-14		8	5-8
Wok	10-15		8	5-7		8	5-8
Legume şi leguminoase							
Cartofi fierți (piure, salată de cartofi)							
Rapid	23-28		9	8-10		5	15-18
Normal	25-30		9	10-12		6	15-18
Wok	25-30		7	11-13		5	14-17
Hummus (boabe de năut piure)							
Rapid	50-55		9	10-12		4	40-43
Normal	52-57		9	12-14		5	40-43
Wok	47-52		7	10-12		5	37-40
Linte							
Rapid	40-45		9	8-10		9	32-35
Normal	50-55		9	18-20		6	32-35
Wok	45-50		6	20-22		4	25-28

Preparatul Arzător	Timp total în min.	Etapa 1			Etapa 2		
Legume prăjite							
Rapid	12-17	*	7	6-8	*	6	6-9
Normal	15-20	*	8	8-10	*	7	7-10
Wok	11-16	*	7	6-8	*	5	5-8
Legume proaspete sotate**							
Wok	6-8	*	9	6-8			
Rapid	6-8	*	9	6-8			
Cartofi prăjiți							
Wok	15-20	*	7	15-20			
Rapid	15-20	*	9	15-20			
Normal	25-30	*	9	25-30			
Ouă							
Shakshuka (ouă în sos de roşii)							
Normal	15-20		9	10-12		4	5-8
Rapid	13-18		8	7-9		3	6-9
Wok	15-20		6	11-13		4	4-7
Omletă (1 porție)							
Normal	3-5	*	8	3-5			
Rapid	2-4	*	9	2-4			
Wok	2-4	*	5	2-4			
Tortilla spaniolă							
Rapid	25-30	*	9	25-30			
Wok	18-23	*	9	18-23			
Sosuri							
Sos Béchamel**							
Normal	10-15	*	5	2-4	*	5	8-11
Wok	3-8	*	5	1-2	*	5	2-6
Rapid	3-8	*	5	1-2	*	5	2-6
Sos cu brânză cu mucegai albastru**							
Normal	3-5	*	7	3-5			
Rapid	3-5	*	5	3-5			
Sos Napoletana							
Normal	18-23	*	6	2-4	*	4	16-19
Wok	13-18	*	7	1-3	*	5	12-15
Rapid	15-20	*	8	1-3	*	6	14-17
Sos Carbonara							
Normal	10-15	*	6	5-7	*	3	5-8
Rapid	8-13	*	5	4-6	*	3	4-7
Peşte							
Merluciu în stil roman							
Rapid	5-10	*	8	5-10			
Normal	8-13	*	9	8-13			
Wok	4-9	*	6	4-9			

Preparatul Arzător	Timp total în min.	Etapa 1			Etapa 2		
Somon la cuptor							
Rapid	5-10	*	7	2-4		1	3-6
Normal	5-10	*	8	2-4		1	3-6
Wok	7-12	*	8	2-4		1	5-8
Scoici							
Rapid	5-7		9	5-7			
Wok	4-6		9	4-6			
Normal	10-12		9	10-12			
Carne							
Piept de rață (1 buc.)							
Normal	6-8	*	7	6-8			
Rapid	9-11	*	7	9-11			
Wok	6-8	*	5	6-8			
File de vită Stroganoff							
Rapid	8-13	*	9	8-13			
Wok	5-10	*	8	5-10			
Normal	12-17	*	9	12-17			
Șnițel de pui (8 fileuri de piept de pui)							
Rapid	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8
Wok	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8
Normal	7-12	*	9	7-12			
Carne tocată (plăcintă cu carne, chiftele, sos bolognese)							
Rapid	15-20	*	8	15-20			
Normal	20-25	*	9	20-25			
Wok	15-20	*	6	15-20			
Produse preparate							
Crochete congelate (16 buc.) Crochete de peşte congelate (12 buc.)							
Rapid	6-10		8	6-10			
Wok	5-9		8	5-9			
Normal	8-12		8	8-12			
Cârnați la grătar (12 buc.)							
Rapid	5-10		9	1-3		7	4-7
Normal	7-12		9	7-12			
Wok	5-10		9	1-3		7	4-7
Cârnați fierți (12 buc.)							
Normal	8-13		9	8-13			
Wok	9-14		4	9-14			
Rapid	7-12		7	7-12			
Hamburgeri (4 buc.)							
Rapid	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Wok	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Normal	5-10	*	9	1-3	*	8	4-7

Preparatul Arzător	Timp total în min.	Etapa 1			Etapa 2		
Legume congelate**							
Rapid	7-12	*	9	7-12			
Wok	5-10	*	9	5-10			
Normal	12-17	*	9	12-17			
Pizza (diametrul 20 cm)							
Wok	4-8		1	4-8			
Rapid	16-20		1	16-20			
Normal	20-25		1	20-25			
Deserturi							
Orez cu lapte**							
Normal	30-35	*	8	9-11	*	4	21-24
Wok	35-40	*	7	11-13	*	1	24-27
Ciocolată cu lapte							
Normal	16-20	*	1	16-20			
Clătite (4 buc.)							
Rapid	17-22	*	7	1-3	*	5	16-19
Wok	8-13	*	7	1-3	*	4	7-10
Normal	20-25	*	8	1-3	*	6	19-22
Budincă de pâine							
Rapid	25-30		9	10-12		6	15-18
Wok	23-28		9	8-10		7	15-18
Normal	27-32		9	10-12		7	17-20
Budincă spaniolă**							
Rapid	3-8	*	5	3-8			
Normal	8-13	*	5	8-13			
Wok	3-8	*	2	3-8			
Pandişpan (în bain-marie)							
Rapid	35-40		9	35-40			
Wok	40-45		9	40-45			
Normal	45-50		9	45-50			

Sugestii pentru gătit

- Pentru pregătirea supelor cremă şi a leguminoaselor, folosiți o oală sub presiune. Timpul de preparare va fi redus semnificativ. Dacă folosiți o oală sub presiune, respectați indicațiile producătorului.
- Când gătiți cartofi şi orez, acoperiți întotdeauna vasul cu un capac. Timpul de preparare va fi astfel semnificativ mai mic.
- Pentru preparatele la tigaie, trebuie mai întâi să încălziți uleiul. Imediat după ce ați început prăjirea, mențineți temperatura constantă, prin adaptarea treptei de preparare termice, la nevoie. La prepararea mai multor porții, aşteptați până la atingerea din nou a temperaturii de preparare. Întoarceți regulat alimentele.

Curățarea şi întreținerea

Curățare

Odată aparatul răcit, curățați cu un burete, apă şi săpun.

După fiecare utilizare, curățați suprafața respectivelor elemente ale arzătorului atunci când acesta s-a răcit. Dacă se lasă resturi (alimente fierte, stropi de grăsime, etc.), indiferent cât de puține ar fi, acestea vor forma o crustă şi vor fi apoi mai dificil de îndepărtat. Este necesar ca orificiile şi canelurile să fie curate pentru ca flacăra să fie corectă.

Mişcarea unor recipiente poate lăsa resturi metalice pe grătare.

Curățați arzătoarele şi grătarele cu apă cu săpun şi frecați-le cu o perie nemetalică.

Dacă grătarele dispun de picioruşe de cauciuc, aveți grijă atunci când le curățați. Picioruşele pot ieşi iar grătarul poate zgâria plita de gătit.

Uscați complet arzătoarele şi grătarele, întotdeauna. Prezența picăturilor de apă sau a zonelor umede la începutul gătitului poate deteriora emailul.

După curățarea şi uscarea arzătoarelor, asigurați-vă astfel încât capacele să fie bine poziționate pe difuzor.

Atenție!

- Pentru curățarea aparatului, nu îndepărtați elementele de control. Umiditatea care se produce poate deteriora aparatul.
- Nu utilizați aparate de curățat cu aburi. Ar putea dăuna plitei de gătit.
- Nu utilizați niciodată produse abrazive, bureți de sârmă, obiecte ascuțite, cuțite, etc. pentru a îndepărta resturile de mâncare întărite pe plita de gătit.
- Nu utilizați cuțite, raclete sau obiecte similare pentru a curăța îmbinarea sticlei cu ornamentele arzătoarelor, profilele metalice, nici pe panourile de sticlă sau aluminiu, dacă există.

Întreținere

Curățați imediat lichidele care se varsă. Astfel, se va evita ca resturile de mâncare să se lipească şi se vor economisi eforturi nenecesare.

Nu deplasați recipientele pe sticlă, deoarece o pot zgâria. De asemenea, evitați căderile de obiecte dure sau ascuțite pe sticlă. Nu loviți plita de gătit pe niciuna din margini.

Granulele de nisip (de exemplu, cele care provin de la spălarea legumelor şi verdețurilor) zgârie suprafața sticlei.

Zahărul topit sau alimentele cu un conținut ridicat de zahăr care s-au vărsat trebuie îndepărtate imediat de pe zona de gătit cu ajutorul racletei pentru sticlă.

Ce-i de făcut în caz de defecțiune?

În anumite cazuri, defecțiunile care apar pot fi remediate uşor. Înainte de a chema unitatea de service abilitată, acordați atenție următoarelor indicații:

Anomalie	Cauză posibilă	Soluție
Funcționarea electrică generală este avariată.	Siguranță fuzibilă defectă.	Controlați dacă siguranța fuzibilă din tabloul general de siguranțe fuzibile este avariată şi schimbați-o.
	Întrerupătorul automat sau un întrerupător diferențial s-a deconectat.	Verificați în tabloul general de comandă dacă s-a deconectat întrerupătorul automat sau un întrerupător diferențial.
Aprinderea automată nu funcționează.	Este posibil să existe reziduuri de alimente sau de produse de curățare între bujii şi arzătoare.	Spațiul dintre bujie şi arzător trebuie să fie curat.
	Arzătoarele sunt umede.	Uscați cu grijă capacele arzătorului.
	Capacele arzătorului sunt poziționate greşit.	Verificați poziționarea corectă a capacelor.
	Aparatul nu este conectat la împământare, este conectat greşit sau împământarea este defectă.	Luați legătura cu electricianul.
Flacăra arzătorului nu este uniformă.	Piesele arzătorului sunt poziționate greşit.	Poziționați în mod corect piesele pe arzătorul corespunzător.
	Canelurile arzătorului sunt murdare.	Curățați canelurile arzătorului.
Debitul de gaz nu pare normal sau nu iese gaz.	Debitul de gaz este închis de chei intermediare.	Deschideți posibilele chei intermediare.
	Dacă gazul provine de la o butelie, verificați să nu fie goală.	Schimbați butelia.
Se simte miros de gaz în bucătărie.	Un robinet este deschis.	Închideți robinetele.
	Racord greşit la butelie.	Verificați ca racordul să fie perfect.
	Posibilă scurgere de gaz.	Închideți cheia generală de gaz, ventilați încăperea şi anunțați imediat un tehnician autorizat pentru revizia şi certificarea instalației. Nu utilizați aparatul până când nu vați asigurat că nu există nicio scurgere de gaz la instalație sau la aparat.
Arzătorul se stinge imediat ce comanda a fost eliberată.	Nu ați menținut comanda apăsată suficient timp.	Odată aprins arzătorul, mențineți comanda apăsată câteva secunde mai mult.
	Canelurile arzătorului sunt murdare.	Curățați canelurile arzătorului.

Serviciul pentru clienți

Dacă se solicită Serviciul nostru tehnic, trebuie indicat numărul produsului (E-Nr.) şi numărul de fabricație (FD) al aparatului. Această informație figurează pe plăcuța cu caracteristici, situată în partea inferioară a plitei de gătit, şi pe eticheta manualului de utilizare.

Comandă de reparație şi consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service şcolarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dvs.

Condiții de garanție

Dacă, în caz contrar aşteptărilor noastre, aparatul va prezenta vreo daună sau nu va îndeplini exigențele de calitate prevăzute, vă rugăm să ne înştiințați cât mai urgent posibil. Pentru ca garanția să aibă valabilitate, aparatul nu va trebui manipulat, nici utilizat în mod inadecvat.

Condițiile de garanție aplicabile sunt cele stabilite de reprezentanța companiei noastre în țara unde s-a efectuat achiziția. Se pot solicita informații detaliate la punctele de vânzare. Este necesar să prezentați documentul doveditor al achiziției pentru a putea beneficia de garanție.

Ne rezervăm dreptul de a face modificări.

Protecția mediului

Atunci când pe plăcuța de identificare a aparatului apare simbolul , acordați atenție următoarelor indicații.

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.

Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice şi electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, şi valorificarea aparatelor vechi.

Ambalajul aparatului dumneavoastră a fost fabricat din materiale strict necesare pentru a garanta o protecție eficientă în timpul transportului. Aceste materiale sunt complet reciclabile, reducând astfel impactul asupra mediului. Vă invităm să contribuiți de asemenea la conservarea mediului, respectând următoarele instrucțiuni:

- depozitați ambalajul în containerul de reciclare corespunzător,
- înainte de a arunca un aparat la care doriți să renunțați, dezafectați-l. Informați-vă la administrația locală despre adresa centrului de colectare a materialelor reciclabile cel mai apropiat şi predați acolo aparatul dvs,
- nu aruncați uleiul uzat la chiuvetă. Păstrați-l într-un recipient închis şi predați-l la un centru de colectare, sau, în lipsa acestuia, la un container de gunoi (va ajunge într-un loc de deversare supravegheată; probabil nu este cea mai bună soluție, însă evităm contaminarea apei).

Оглавление

Применение по назначению 33

Важные правила техники безопасности 34

Знакомство с прибором 36

Элементы управления и горелки. 36
Дополнительное оборудование. 36

Газовые конфорки. 37

Ручное включение 37
Автоматический поджиг. 37
Система газ-контроль 37
Выключение конфорки 37
Примечания 37

Таблицы и полезные советы 37

Подходящая посуда 37
Советы по эксплуатации 37
Таблица рецептов. 38

Чистка и техническое обслуживание 40

Очистка. 40
Уход. 41

Что делать в случае неисправности? 41

Служба сервиса. 42

Условия гарантийного обслуживания 42

Охрана окружающей среды 42

Правильная утилизация упаковки 42

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**

Применение по назначению

Внимательно ознакомьтесь с данными инструкциями. Только после этого вы сможете правильно и безопасно пользоваться своим прибором. Сохраните руководство по эксплуатации и монтажу и, если прибор переходит к другому пользователю, передайте ему это руководство.

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

Приведенные в данном руководстве рисунки являются ориентировочными.

Не снимайте защитную упаковку с электроприбора до момента проведения монтажа. Если вы заметили на приборе следы каких-либо повреждений, не подключайте его к сети. Свяжитесь с нашим сервисным центром.

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

Перед тем, как установить новую варочную панель, позаботьтесь о том, чтобы установка проводилась в соответствии с руководством по монтажу.

Данный прибор нельзя устанавливать на яхтах и в автокемперах.

Данный прибор можно устанавливать только в хорошо проветриваемых помещениях.

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

Все операции по установке, подключению к электросети, наладке и адаптации к другому виду газа должны проводиться сертифицированным специалистом в соответствии со всеми действующими нормами и законодательством, а также с предписаниями местных газо- и электроснабжающих компаний. Особое

внимание следует уделить требованиям к вентиляции.

Данный прибор настроен для использования с газом, указанным в табличке с характеристиками. При необходимости перенастроить его для использования с другим типом газа ознакомьтесь с руководством по монтажу. Для адаптации прибора к другому типу газа рекомендуем связаться с нашим сервисным центром.

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и не может применяться в промышленных или коммерческих целях. Используйте прибор только для приготовления пищи, а не для обогрева помещения. Гарантия производителя действительна только в случае использования прибора по назначению.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Не используйте защитные крышки для варочной панели и защитные ограждения для детей, за исключением рекомендованных производителем варочной панели. Это может привести к несчастному случаю, например, вследствие перегрева, возгорания или отслоения фрагментов материалов.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, отвественных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

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

⚠ Важные правила техники безопасности

⚠ Предупреждение – Существует опасность возгорания!

Скопление газа в закрытом помещении может привести к возгоранию. Следите, чтобы во время работы варочной панели не было сквозняков. Струя воздуха может задуть пламя на конфорках. Внимательно ознакомьтесь с инструкциями и правилами техники эксплуатации газовых конфорок.

⚠ Предупреждение – Существует опасность отравления!

Использование газового прибора повышает температуру, влажность и концентрацию продуктов сгорания в помещении, где он установлен. Необходимо обеспечить хорошую вентиляцию кухни, в особенности во время работы варочной панели: не загромождайте отверстия естественной вентиляции или установите устройство для механической вентиляции (вытяжку). При продолжительном или интенсивном использовании прибора может понадобиться дополнительное или более интенсивное проветривание: откройте окно или увеличьте мощность механической вытяжки.

⚠ Предупреждение – Существует опасность ожога!

- Конфорки и поверхность вокруг них сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленной поверхности. Не допускайте к плите детей младше 8 лет.
- Если баллон со сжиженным газом находится не в вертикальном положении, то сжиженный пропан-бутан может попасть в прибор. При этом из горелок может вырваться сильное пламя. Некоторые части прибора могут повредиться и со временем стать негерметичными из-за неконтролируемого выхода газа, что может привести к ожогам. Держите баллоны со сжиженным газом всегда в вертикальном положении.

⚠ Предупреждение – Существует опасность пожара!

- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не используйте варочную панель в качестве места складирования предметов.
- Нельзя хранить и использовать вблизи данного электроприбора или под ним едкие химические средства, газообразные вещества, легковоспламеняющиеся материалы и непищевые продукты.
- Перегретый жир и масло легко возгораются. Не оставляйте нагревающийся жир или масло без присмотра. Если возгорание произошло, не заливайте огонь водой. Накройте сковороду или кастрюлю крышкой, чтобы погасить огонь, и выключите конфорку.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

- Трещины или сколы стеклянной панели могут привести к травмированию. Немедленно выключите все горелки и электронагревательные элементы. Извлеките из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Перекройте подачу газа. Не касайтесь поверхности прибора. Никогда не включайте неисправный прибор. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Использование поврежденной посуды, посуды неподходящего размера, кастрюль и сковород, края которых выступают за границы варочной панели, а также неправильная установка посуды на конфорку могут стать причиной серьезных травм. Следуйте советам и рекомендациям по использованию посуды.
- В случае неисправности варочной панели перекройте подачу газа и электроэнергии к прибору. По вопросам ремонта свяжитесь с нашим сервисным центром.
- Нельзя вносить изменения во внутренние элементы прибора. Если это необходимо, свяжитесь с нашим сервисным центром.
- Если какая-то ручка не поворачивается, не форсируйте ее. Сразу свяжитесь с сервисным центром, чтобы починить или заменить эту ручку.

⚠ Предупреждение – Существует опасность поражения электротоком!

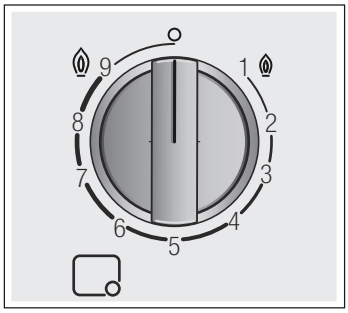
- Нельзя пользоваться для очистки варочной панели пароочистителем.
- Трещины или сколы на стеклянной панели могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Знакомство с прибором

В обзоре моделей Вы найдёте ваш прибор с информацией о мощностях горелки. ⟶ *Страница 2*

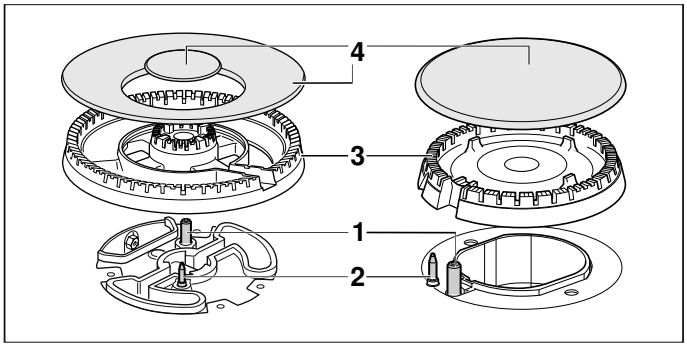
Элементы управления и горелки

На каждом регуляторе указана соответствующая горелка. С помощью регуляторов можно установить в соответствии с различными положениями требуемую мощность: от максимального до минимального значения. Никогда не пытайтесь перейти из положения 0 сразу в положение 1 или из положения 1 в положение 0.



Индикаторы	
	Управляемая регулятором горелка
0	Выключенная горелка
9	Максимальный уровень мощности и электрический поджиг
1	Минимальный уровень мощности

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

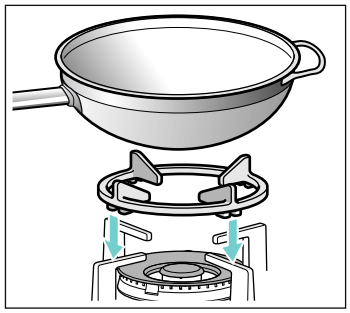


Элементы	
1	Свеча поджига
2	Термоэлемент
3	Корпус горелки
4	Крышка горелки

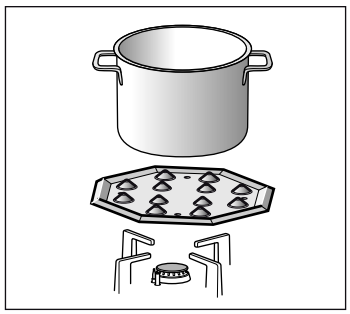
Дополнительное оборудование

В зависимости от модели, в комплекте с варочной панелью может поставляться следующее дополнительное оборудование. Его можно также приобрести в нашем сервисном центре.

- **Соединительная планка**
  Соединительная планка служит для соединения варочных панелей данного типа между собой и (или) с обычными варочными панелями этой же марки.



Дополнительная решетка для сковороды вок
Предназначена для использования только на конфорках двойного и тройного пламени для сковороды вок с посудой с выпуклым дном.
Для продления срока службы прибора рекомендуется использовать дополнительную решетку для сковороды вок.



Simmer Plate
Данное приспособление предназначено для снижения температуры нагревания в режиме минимального нагрева.
Установите приспособление прямо на решетку рельефной стороной кверху. Никогда не ставьте его прямо на горелку конфорки. Поставьте посуду по центру приспособления.

Артикул

HEZ394301	Соединительные элементы
HEZ298127	Дополнительная решетка для сковороды вок: Чугунная решетка (4-5 kW)
HEZ298105	Simmer Plate

Производитель не несет ответственности за последствия неиспользования или неправильного использования этого дополнительного оборудования.

Газовые конфорки

Ручное включение

1. Нажмите регулятор выбранной горелки и поверните его влево до максимального уровня мощности.
2. Поднесите запальник или пламя (зажигалка, спичка и др.) к горелке.

Автоматический поджиг

Если для варочной панели предусмотрена функция автоматического поджига (свечи поджига):

1. Нажмите регулятор выбранной горелки и поверните его влево до максимального уровня мощности. При нажатом регуляторе искровые разряды на всех горелках зажигаются. Горелка загорается.
2. Отпустите регулятор.
3. Поверните регулятор в нужное положение.

Если поджиг не осуществляется, выключите горелку и повторите описанные выше шаги. В этот раз удерживайте регулятор нажатым в течение более длительного времени (до 10 секунд).

Предупреждение – Опасность взрыва!
Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, выключите регулятор и откройте дверь или окно в помещении. Подождите минимум одну минуту, прежде чем заново зажечь горелку.

Указание: Соблюдайте максимальную чистоту. Если свечи поджига загрязнены, это может привести к неправильному поджигу. Очищайте свечи поджига регулярно небольшой неметаллической щёткой. Следите за тем, чтобы свечи поджига не подвергались сильным ударам.

Система газ-контроль

Ваша варочная панель оборудована системой газ-контроль (термопарой), которая препятствует утечке газа при случайном угасании пламени на горелках.

Для того, чтобы обеспечить включение этой системы:
1. Зажгите конфорку как обычно.
2. Не отпускайте ручку, а удержите ее в нажатом состоянии в течение 4 секунд после того, как зажжется пламя.

Выключение конфорки

Поверните соответствующую ручку вправо до отметки 0.

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

Примечания

Во время работы конфорок может слышаться легкий свист, это нормально.

В первое время работы нового прибора могут выделяться специфические запахи. Они не представляют опасности для здоровья и не являются признаком неисправности варочной панели. Со временем запахи исчезнут.

Пламя оранжевого цвета является нормальным. Такой цвет пламени может быть обусловлен имеющейся в воздухе пылью, пролившейся жидкостью и т. д.

Если пламя конфорки случайно погасло, поверните ручку этой конфорки в нулевое положение и подождите не менее 1 минуты перед повторным включением.

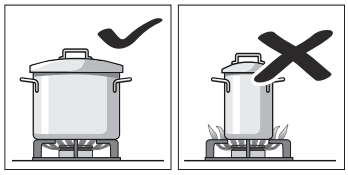
Таблицы и полезные советы

Подходящая посуда

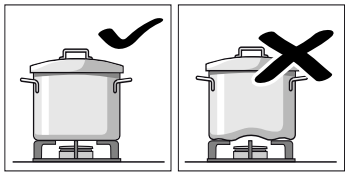
Конфорка	Минимальный диаметр посуды	Максимальный диаметр посуды
Конфорка для сковороды вок	22 см	- см
Быстрая конфорка	22 см	26 см
Полубыстрая конфорка	14 см	20 см

Советы по эксплуатации

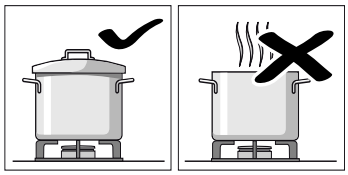
Приведенные ниже советы помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды:



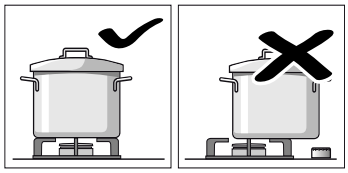
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.
Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках.
Пламя не должно касаться стенок посуды.



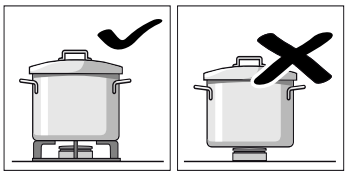
Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться.
Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.



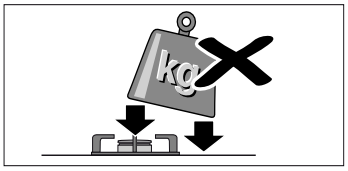
Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой. Часть энергии при этом расходуется зря.



Ставьте посуду точно по центру конфорки. В противном случае она может перевернуться.
Не устанавливайте большие кастрюли и сковороды на конфорки, расположенные около ручек управления.
Излишний перегрев может повредить ручки.



Устанавливайте посуду на решетки, никогда не ставьте ее прямо на горелку конфорки. Перед использованием конфорок убедитесь, что решетки и крышки горелок правильно установлены.



Будьте осторожны в обращении с посудой на варочной панели. Не ударяйте по варочной панели и не кладите на нее слишком тяжелые вещи.

Таблица рецептов

В следующей таблице содержится информация об оптимальных ступенях нагрева конфорок и времени приготовления для различных блюд. Все данные являются ориентировочными и указаны в расчёте на четырёх человек.

Время приготовления и ступень нагрева конфорки зависят от вида, веса и качества продуктов, а также от материала посуды, поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

Всегда используйте посуду соответствующего размера и устанавливайте её по центру горелки. Ознакомьтесь с информацией о диаметре дна посуды.⟶ *"Подходящая посуда"*

Информация о приведённых в таблице данных

Приготовление любого блюда состоит из одного или двух этапов. Для каждого этапа указаны следующие данные:

- Способ приготовления
- Ступень нагрева конфорки
- Время приготовления, мин

Приведённые в таблице способы приготовления

- Доведение до кипения
- Дальнейшее приготовление
- Создание давления в скороварке
- Поддержание давления в скороварке
- Сильное обжаривание
- Лёгкое обжаривание
- Растапливание
- * Без крышки
- ** Постоянно помешивать

Указание: Данные символы не указаны на приборе. Они являются ориентировочными при использовании различных способов приготовления.

В таблице содержатся данные о приготовлении блюд с использованием различных горелок. Использование первой горелки является рекомендуемой опцией. В обзоре моделей приведено описание всех горелок варочной панели.⟶ *Страница 2*

Пример:

Блюдо Горелка	Общее время приго-товле-ния, мин	Этап 1			Этап 2		
Супы, кремовые супы							
Рыбный суп							
Большая	12–17		8	7–9		1	5–8
Стандартная	17–22		8	11–13		1	6–9
Горелка Wok	10–15		9	6–8		4	4–7

На данном примере показано приготовление рыбного супа с помощью большой горелки, стандартной горелки и горелки Wok.

При использовании большой горелки (рекомендуемая опция) общее время приготовления составляет от 12 до 17 минут.

- Этап 1: доведение до кипения. Используйте ступень нагрева 8 в течение 7–9 минут.
- Этап 2: дальнейшее приготовление. Используйте ступень нагрева 1 в течение 5–8 минут.

При использовании другой горелки действуйте аналогично.

Блюдо Горелка	Общее время приго-товле-ния, мин	Этап 1			Этап 2		
Супы, кремовые супы							
Рыбный суп							
Большая	12-17		8	7-9		1	5-8
Стандартная	17-22		8	11-13		1	6-9
Горелка Wok	10-15		9	6-8		4	4-7
Тыквенный крем-суп, борщ							
Большая	30-35		9	10-12		5	20-23
Стандартная	45-50		9	15-17		6	30-33
Горелка Wok	25-30		9	8-10		2	17-20
Минестроне (овощной суп)							
Большая	47-52		9	10-12		5	37-40
Стандартная	57-62		9	10-12		6	47-50
Горелка Wok	43-48		8	8-10		3	35-38
Макароны и рис							
Спагетти							
Большая	18-22	*	9	8-10		6	10-12
Стандартная	20-24	*	9	10-12		7	10-12
Горелка Wok	18-22	*	8	8-10		6	10-12
Рис							
Большая	17-22		9	5-7		2	12-15
Стандартная	18-23		9	7-9		6	11-14
Горелка Wok	15-20		8	4-6		2	11-14

Блюдо Горелка	Общее время приго-товле-ния, мин	Этап 1			Этап 2		
Равиоли							
Большая	9-14		9	4-6		6	5-8
Стандартная	17-22		8	12-14		8	5-8
Горелка Wok	10-15		8	5-7		8	5-8
Овощи и бобовые							
Варёный картофель (пюре, картофельный салат)							
Большая	23-28		9	8-10		5	15-18
Стандартная	25-30		9	10-12		6	15-18
Горелка Wok	25-30		7	11-13		5	14-17
Хумус (пюре из нута)							
Большая	50-55		9	10-12		4	40-43
Стандартная	52-57		9	12-14		5	40-43
Горелка Wok	47-52		7	10-12		5	37-40
Чечевица							
Большая	40-45		9	8-10		9	32-35
Стандартная	50-55		9	18-20		6	32-35
Горелка Wok	45-50		6	20-22		4	25-28
Овощи во фритюре							
Большая	12-17	*	7	6-8	*	6	6-9
Стандартная	15-20	*	8	8-10	*	7	7-10
Горелка Wok	11-16	*	7	6-8	*	5	5-8
Пассерованные свежие овощи**							
Горелка Wok	6-8	*	9	6-8			
Большая	6-8	*	9	6-8			
Картофель фри							
Горелка Wok	15-20	*	7	15-20			
Большая	15-20	*	9	15-20			
Стандартная	25-30	*	9	25-30			
Яйца							
Шакшука							
Стандартная	15-20		9	10-12		4	5-8
Большая	13-18		8	7-9		3	6-9
Горелка Wok	15-20		6	11-13		4	4-7
Омлет (1 порц.)							
Стандартная	3-5	*	8	3-5			
Большая	2-4	*	9	2-4			
Горелка Wok	2-4	*	5	2-4			
Испанская тортилья							
Большая	25-30	*	9	25-30			
Горелка Wok	18-23	*	9	18-23			

Блюдо Горелка	Общее время приго-товле-ния, мин	Этап 1			Этап 2		
Соусы							
Соус «Бешамель»**							
Стандартная	10-15	*	5	2-4	*	5	8-11
Горелка Wok	3-8	*	5	1-2	*	5	2-6
Большая	3-8	*	5	1-2	*	5	2-6
Соус с сыром с голубой плесенью**							
Стандартная	3-5	*	7	3-5			
Большая	3-5	*	5	3-5			
Соус «Наполетана»							
Стандартная	18-23	*	6	2-4	*	4	16-19
Горелка Wok	13-18	*	7	1-3	*	5	12-15
Большая	15-20	*	8	1-3	*	6	14-17
Соус «Карбонара»							
Стандартная	10-15	*	6	5-7	*	3	5-8
Большая	8-13	*	5	4-6	*	3	4-7
Рыба							
Хек по-римски							
Большая	5-10	*	8	5-10			
Стандартная	8-13	*	9	8-13			
Горелка Wok	4-9	*	6	4-9			
Запечённый лосось							
Большая	5-10	*	7	2-4		1	3-6
Стандартная	5-10	*	8	2-4		1	3-6
Горелка Wok	7-12	*	8	2-4		1	5-8
Моллюски							
Большая	5-7		9	5-7			
Горелка Wok	4-6		9	4-6			
Стандартная	10-12		9	10-12			
Мясо							
Утиная грудка (1 шт.)							
Стандартная	6-8	*	7	6-8			
Большая	9-11	*	7	9-11			
Горелка Wok	6-8	*	5	6-8			
Бефстроганов							
Большая	8-13	*	9	8-13			
Горелка Wok	5-10	*	8	5-10			
Стандартная	12-17	*	9	12-17			
Куриный шницель (куриная грудка, филе, 8 шт.)							
Большая	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8
Горелка Wok	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8
Стандартная	7-12	*	9	7-12			

Блюдо Горелка	Общее время приго-товле-ния, мин	Этап 1			Этап 2		
Мясной фарш (мясной паштет, фрикадельки, соус «Болоньезе»)							
Большая	15-20	*	8	15-20			
Стандартная	20-25	*	9	20-25			
Горелка Wok	15-20	*	6	15-20			
Готовые продукты							
Замороженные крокеты (16 шт.) Замороженные рыбные палочки (12 шт.)							
Большая	6-10		8	6-10			
Горелка Wok	5-9		8	5-9			
Стандартная	8-12		8	8-12			
Жареные колбаски (12 шт.)							
Большая	5-10		9	1-3		7	4-7
Стандартная	7-12		9	7-12			
Горелка Wok	5-10		9	1-3		7	4-7
Сардельки (12 шт.)							
Стандартная	8-13		9	8-13			
Горелка Wok	9-14		4	9-14			
Большая	7-12		7	7-12			
Шницели по-гамбургски (4 шт.)							
Большая	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Горелка Wok	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Стандартная	5-10	*	9	1-3	*	8	4-7
Замороженные овощи**							
Большая	7-12	*	9	7-12			
Горелка Wok	5-10	*	9	5-10			
Стандартная	12-17	*	9	12-17			
Пицца (диаметр 20 см)							
Горелка Wok	4-8		1	4-8			
Большая	16-20		1	16-20			
Стандартная	20-25		1	20-25			
Десерты							
Рисовый пудинг**							
Стандартная	30-35	*	8	9-11	*	4	21-24
Горелка Wok	35-40	*	7	11-13	*	1	24-27
Шоколад с молоком							
Стандартная	16-20	*	1	16-20			
Французские блинчики (4 шт.)							
Большая	17-22	*	7	1-3	*	5	16-19
Горелка Wok	8-13	*	7	1-3	*	4	7-10
Стандартная	20-25	*	8	1-3	*	6	19-22
Хлебный пудинг							
Большая	25-30		9	10-12		6	15-18
Горелка Wok	23-28		9	8-10		7	15-18
Стандартная	27-32		9	10-12		7	17-20

Блюдо Горелка	Общее время приго-товле-ния, мин	Этап 1			Этап 2		
Испанский пудинг**							
Большая	3-8	*	5	3-8			
Стандартная	8-13	*	5	8-13			
Горелка Wok	3-8	*	2	3-8			
Сдобный пирог (на водяной бане)							
Большая	35-40		9	35-40			
Горелка Wok	40-45		9	40-45			
Стандартная	45-50		9	45-50			

Советы по приготовлению блюд

- Для приготовления кремовых супов и бобовых используйте скороварку. Время приготовления значительно уменьшается. При использовании скороварки следуйте указаниям изготовителя.
- При приготовлении картофеля и риса всегда закрывайте посуду крышкой. Это позволяет значительно уменьшить время приготовления.
- При жарке продуктов сначала разогрейте масло. В начале процесса жарки обеспечьте постоянную температуру, при необходимости изменив ступень нагрева. При приготовлении нескольких порций дождитесь, пока снова будет достигнута температура приготовления. Регулярно переворачивайте продукт.

Чистка и техническое обслуживание

Очистка

Когда варочная панель остынет, протрите ее с помощью губки, воды и мыла.

Каждый раз после использования протрите поверхность деталей горелки после того, как она остынет. Даже небольшие загрязнения (пригоревшие продукты, капли жира и т. п.) при повторном нагревании запекутся на поверхности, и потом их будет трудно удалить. Чтобы пламя горело ровно, необходимо содержать в чистоте все отверстия и прорези горелки.

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

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

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

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

После промывки и вытирания деталей горелок убедитесь в том, что крышки правильно установлены на рассекателях.

Внимание!

- Для очистки прибора не снимайте элементы управления. Проникшая в прибор влага может повредить прибор.
- Не используйте пароочистители. Это может повредить варочную панель.
- Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, металлическими мочалками, режущими предметами, ножами и т. п. для устранения остатков пригоревшей пищи с поверхности варочной панели.
- Не пользуйтесь ножами, скребками и другими подобными инструментами для очистки стыка между стеклянной поверхностью и кольцами горелок или металлическими профилями и для очистки стеклянных и алюминиевых поверхностей, если они имеются.

Уход

Если на варочную панель пролилась какая-то жидкость, сразу вытрите ее. Таким образом можно избежать прилипания остатков пищи и впоследствии сэкономить усилия по очистке панели.

Не передвигайте посуду по поверхности варочной панели, стекло может поцарапаться. Также избегайте падения на стекло твердых и острых предметов. Не ударяйте по краям варочной панели.

Песчинки, которые могут попасть на варочную панель, например, в процессе очистки овощей, могут поцарапать поверхность стекла.

Расплавленный сахар или пролившиеся продукты с высоким содержанием сахара необходимо сразу же удалить с поверхности варочной панели с помощью скребка для чистки стеклянных поверхностей.

Что делать в случае неисправности?

В некоторых случаях возникшие неисправности можно легко устранить. Прежде чем обращаться в сервисную службу, внимательно прочитайте следующие указания.

Неполадка	Возможная причина	Решение
Общий сбой электросистемы.	Неисправный предохранитель.	Проверьте предохранитель на щитке предохранителей и замените его в случае неисправности.
	Сработал автоматический предохранитель или дифференциальный выключатель.	Проверьте, не сработал ли автоматический предохранитель или дифференциальный выключатель на электрощите.
Не работает автоматический поджиг.	Возможно, между свечами и горелками накопились остатки продуктов или моющих средств.	Пространство между свечой и горелкой должно содержаться в чистоте.
	Горелки мокрые.	Насухо вытрите крышки горелок.
	Плохо установлены крышки горелок.	Убедитесь, что крышки правильно установлены.
	Прибор незаземлен, неправильно заземлен или заземляющий провод неисправен.	Свяжитесь с квалифицированным электриком.
Пламя неравномерное.	Плохо установлены детали горелок.	Правильно установите крышки на соответствующие горелки.
	Отверстия горелки загрязнены.	Очистите отверстия горелки.
Газ не выходит или выходит неравномерно.	Подача газа перекрыта промежуточными вентилями.	Откройте промежуточные вентили, если они имеются.
	Если газ подается из баллона, проверьте, не пуст ли он.	Смените газовый баллон.
В кухне пахнет газом.	Открыт кран какой-то конфорки.	Закройте краны конфорок.
	Плохо подсоединен газовый баллон.	Проверьте, герметично ли подсоединен баллон.
	Возможно, происходит утечка газа.	Перекройте главный газовый вентиль, проветрите помещение и срочно свяжитесь с квалифицированным специалистом, имеющим право на проведение проверки и сертификацию систем газоснабжения. Не используйте прибор, пока не будет проведена проверка наличия утечки газа из системы газоснабжения или самого прибора.
Сразу после отпускания ручки пламя на конфорке гаснет.	Ручка не была удержана в нажатом состоянии в течение нужного времени.	После зажигания пламени удержите ручку в нажатом состоянии в течение еще нескольких секунд.
	Отверстия горелки загрязнены.	Очистите отверстия горелки.

Служба сервиса

При обращении в сервисный центр необходимо сообщить код прибора (E-Nr.) и его заводской номер (FD). Эта информация находится в табличке с характеристиками, расположенной в нижней части варочной панели, и на этикетке в руководстве по эксплуатации.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Условия гарантийного обслуживания

Если, вопреки нашим ожиданиям, данный электроприбор поврежден или не отвечает предъявляемым к нему требованиям качества, просим сообщить нам об этом как можно скорее. Гарантия на данный прибор действительна только в случае, если в приборе не производилось никаких изменений и он не использовался ненадлежащим образом.

Условия гарантийного обслуживания данного прибора определяются представительством нашей компании в стране, где была произведена покупка. Более подробную информацию вы можете получить в магазинах. Чтобы воспользоваться гарантией, необходимо предъявить торговый чек.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений.

Охрана окружающей среды

Если на типовой табличке прибора имеется символ ⌧, соблюдайте следующие указания.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Упаковка данного прибора произведена из минимального количества материалов, необходимого для обеспечения надежной защиты во время транспортировки. Все эти материалы могут быть повторно переработаны, что сокращает их негативное влияние на окружающую среду. Вы можете внести свой вклад в охрану природы, если последуете следующим советам:

- выбросите упаковку в соответствующий контейнер для материалов, подлежащих утилизации;
- прежде, чем выбросить ненужный прибор, сделайте его явно непригодным для использования; узнайте в местной администрации, где находится приемный пункт по сбору вторичного сырья, и отвезите туда свой прибор;
- не выливайте использованное растительное масло в раковину; вылейте его в закрывающуюся емкость и отнесите в приемный пункт, а если рядом с вашим домом такого пункта нет, положите емкость с маслом в мусорный контейнер (оттуда оно попадет на контролируемую свалку; возможно, это не лучший вариант, но таким образом можно избежать загрязнения воды).

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

9001127488
960119(B)