



BOSCH



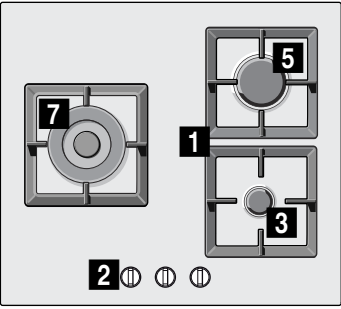
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

Gas hob

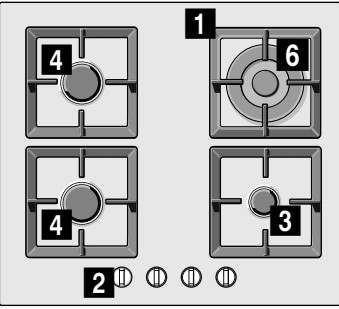
PPC6A....., PPP6A....., PPH6A....., PPQ7A....., PPS7A....., PPS9A.....

[en]	Instruction manual	Gas hob	4
[kk]	Пайдалану нұсқаулығы	Газ плитасының әзірлеу беті	14
[ru]	Правила пользования	Газовая варочная панель	24
[uk]	Інструкція з використання	Газова варильна поверхня	34

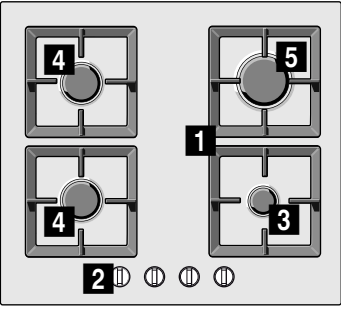
PPC6A.B1..
PPC6A.B2..



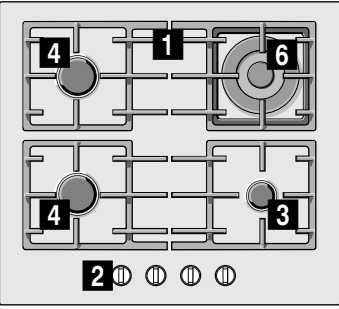
PPH6A.B1..
PPH6A.B2..



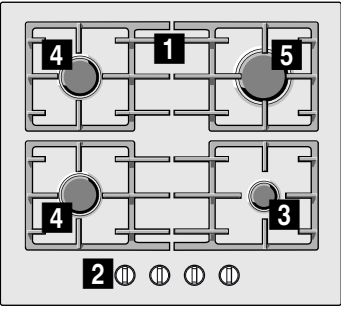
PPP6A.B1..
PPP6A.B2..



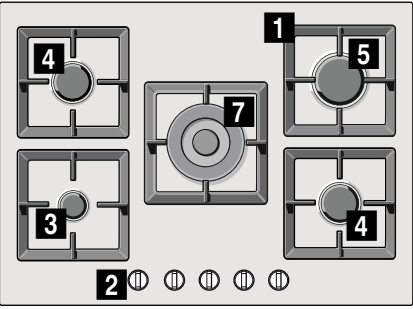
PPH6A.B8..
PPH6A.C9..



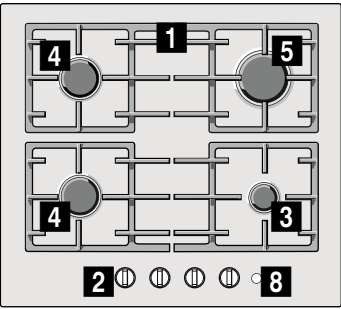
PPP6A.B8.. PPP6A.C9..
PPP6A.B9..



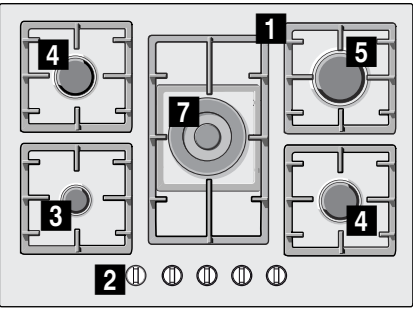
PPQ7A.B1..
PPQ7A.B2..



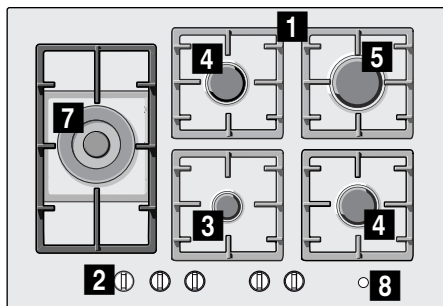
PPP6A.M9..



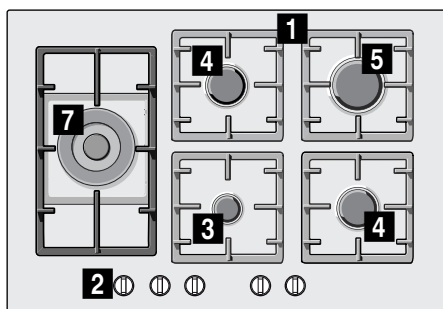
PPQ7A.B9..
PPQ7A.C9..



PPS7A.M9..

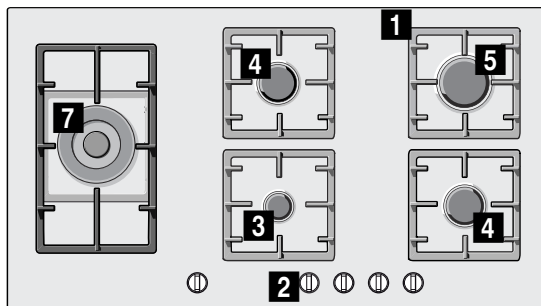


PPS7A.C9..



PPS9A.B9..

PPS9A.C9..



- 1** Pan supports
- 2** Control knobs
- 3** Economy burner with an output of up to 1 kW
- 4** Standard-output burner with an output of up to 1.75 kW

- 5** High-output burner with an output of up to 3 kW
- 6** Mini wok burner up to 3.5 kW
- 7** Wok burner with an output of up to 4 kW
- 8** Main Switch

- 1** Топ
- 2** Ретцеу тетігі
- 3** Тиімді жанарғы 1 кВт дейін
- 4** Стандартты жанарғы 1,75 кВт дейін

- 5** Қатты жанатын жанарғы 3 кВт дейін
- 6** Мини Вок жанарғысы 3,5 кВт дейін
- 7** Вок жанарғысы 4 кВт-ке дейін
- 8** Бас өшіргіш

- 1** Решетки
- 2** Ручки управления
- 3** Экономичная конфорка до 1 кВт
- 4** Стандартная конфорка до 1,75 кВт

- 5** Конфорка повышенной мощности до 3 кВт
- 6** Конфорка Mini-Wok до 3,5 кВт
- 7** Конфорка Wok до 4 кВт
- 8** Главный выключатель (Main Switch)

- 1** Решітки
- 2** Ручки управління
- 3** Економічна конфорка до 1 кВт
- 4** Звичайна конфорка до 1,75 кВт

- 5** Потужна конфорка до 3 кВт
- 6** Міні-конфорка Wok до 3,5 кВт
- 7** Конфорка Wok до 4 кВт
- 8** Головний вимикач (Main Switch)

Мазмұны

	Белгіленген түрде қолдану	14
	Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар ..	15
	Құрылғымен танысу	16
	Басқару элементтері мен жанарғы	16
	Керек-жарақтар	17
	Газ жанарғысы	17
	Қолмен қосу	17
	Автоматты оталдыру	17
	Қауіпсіздік жүйесі	17
	Жанарғыны өшіру	17
	Бас өшіргіш / пісіру аймағының бұғатталуы (Бас өшіргіш)	18
	Ескертулер	18
	Үстелдер мен ұштар	18
	Қолайлы ыдыс	18
	Пайдалану туралы нұсқаулар	18
	Пісіру кестесі	19
	Тазалау мен күту	22
	Тазалау	22
	Күтім	22
	Қателіктер, не істеу керек?	22
	Сервистік қызмет көрсету	23
	Кепілдік шарттары	23
	Қоршаған ортаны қорғау	23
	Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау	23

Өнім, керек-жарақтар, қосалқы бөлшектер және қызметтер туралы қосымша ақпаратты www.bosch-home.com сайтында және www.bosch-eshop.com интернет-дүкенінде табуға болады

Белгіленген түрде қолдану

Пайдалану нұсқаулығын ықыласпен оқыңыз. Тек қсылай құрылғыны тиімді және сенімді пайдалану мүмкін. Орнату және пайдалану нұсқаулықтарын жақсы сақтап құрылғының мүмкін келесі иесіне беріңіз.

Осы нұсқаулық шарттары сақталмаса өндіруші жауапкерлікті мойындамайды.

Осы нұсқаулықтағы суреттер тек шамалық.

Құрылғыны орнатудан алдын пленкасында сақтаңыз. Құрылғыда зақымдарды тапсаңыз оны қоспаңыз. Біздің сервистік қызмет орталығымызға қоңырау шалыңыз.

Осы құрылғы DIN EN 30-1-1 бойынша газ құрылғылары: ішіне салынатын құрылғылар 3-сыныпына сай.

Жаңа пісіру аймағын орнатудан алдын орнату орнату нұсқаулығы бойынша орындалуына көз жеткізіңіз.

Бұл құрылғыны яхта немесе фургонда пайдалану мүмкін емес.

Бұл құрылғыны тек жетерлік желдетілетін жерде пайдалану керек.

Бұл аспап сыртқы таймер немесе пультпен пайдалануға арналмаған.

Барлық орнату, қосу, реттеу және басқа газ түріне өзгерту жұмыстарын өкілетті маман мен ережелерге және заңдарға және жергілікті тоқ және газ таратушының ережелеріне сай ретте орындалуы керек.

Желдетіге арналған жүретін ережелер мен жарлықтарға арнайы назар аударыңыз.

Құрылғы зауытта зауыттық тақтайшада жазылған газ түріне реттелген. Басқа газ түріне реттеу туралы ақпаратты құру нұсқаулығында табасыз. Басқа газ түріне өзгерту үшін сервистік қызметке хабарласуды ұсынамыз.

Бұл құрылғы тек үйде пайдалану үшін жасалған, коммерциялық немесе өндірістік пайдалануға рұқсат жоқ. Құрылғыны тек пісіру үшін пайдаланыңыз, ешқашан бөлсені жылыту үшін емес. Кепілдік тек құрылғы өз мақсатында пайдаланылған жағдайда әсер етеді.

Бұл құрылғы теңіз деңгейінен максималды 2000 метрге дейін болған биіктікте пайдалануға арналған.

Пайдалануда құрылғыны бақылаусыз қалдыру мүмкін емес.

Пісіру аймағының өндірушісі ұсынбаған қаптама мен балаларды қорғау жүйелерін пайдаланбаңыз. Сәтсіз оқиғалар болуы мүмкін, мысалы материалдар бөлектерінің қызып кетуі, от алуы немесе еріп кетуі арқылы.

Бұл құрылғыны жасы 8-дегі және одан үлкен балалардың, сонымен қатар қозғалу, сезу және ойлану мүмкіндіктері шектелген және/немесе жеткілікті білімі жоқ тұлғалардың пайдалануына тек оларды қауіпсіздіктері үшін жауапкер адам қадағалаған жағдайда немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану нұсқауларымен таныс болса және дұрыс пайдаланбау салдарынан қандай қауіптердің орын алатынын түсінетін болса ғана пайдалануларына болады.

Балаларға осы құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз. Тазалау мен техникалық қызмет көрсетуге 15 жастан асқан балаларға ересектердің қадағалауымен рұқсат етіледі.

Жасы 8-ден кем балаларды құрылғы және тоқ сымынан алыс ұстаңыз.

Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар

Ескерту және ескертулер – Тұтану қауіпі!

Жанбаған газ жабық бөлмелерде жиылып тұтану қауіпі пайда болады. Құрылғыны желтетпеңіз. Жанарғылар өшіп қалуы мүмкін. Газ жанарғысының істеуі туралы ескерту нұсқауларын оқыңыз.

Ескерту және ескертулер – Уланып қалу қауіптілігі!

Газдық пісіру құрылғысын пайдалану бөлмесінде жылы, ылғалдық және жану өнімдері пайда болады. Асхана дұрыс желдетілуін, бәрінен бұрын пісіру аймағы жұмыс істегенде қамтамасыз етіңіз: табиғи желдету тесіктерін бас ұстаңыз немесе механикалық желдеткішті (ауа сору құбырын) орнатыңыз. Құрылғыны ұзақ уақты пайдалану үшін қосымша тиімдірек желдеткішті талап етеді: терезені ашып ауа сору құбырының қуатын жоғарылатыңыз.

Ескерту және ескертулер – Күйіп қалу қауіпі!

- Конфоркалар мен қоршауы өте ыстық болады. Ешқашан ыстық беттерге тимеңіз. Жасы 8 шейін болған балаларды алыстатыңыз.
- Егер сұйық газ баллоны тік тұрмаса, сұйық пропан/бутан құрылғыға кіруі мүмкін. Онда жанарғыларда қатты алаулар шығуы мүмкін. Құрамдас бөлшектер зақымдалуы және уақытпен бітеулі болмауы мүмкін, онда газ бақылаусыз шығуы мүмкін. Екеуі де жануға алып келуі мүмкін. Сұйық газ баллондарын әрдайым тік күйде пайдаланыңыз.

Ескерту және ескертулер – Өрт қауіпі!

- Конфоркалар өте ыстық болады. Жанатын заттарды пісіру аймағына қоймаңыз. Пісіру аймағына ешқандай зат қоймаңыз.
- Күйдіргіш химиялық тазалау заттарын немесе өнімдерін, бу тазалаушысын, жанатын материалдарды немесе азық-түлік болмайтын басқа өнімдерді осы тұрмыстық құрылғы астына қоймаңыз немесе онық қасында пайдаланбаңыз.
- Қызып кеткен май оңай жанып кетеді. Майды қыздырғанда оны алып тастамаңыз. Егер май жанып кетсе алауды сумен сөндірмеңіз. Пісіру ыдысын алауды сөндіру үшін қақпақпен жабып конфорканы өшіріңіз.

⚠ Ескерту және ескертулер – Жарақат алу қаупі!

- Газ плитада сызаттар мен сынықтар қауіпті табылады. Барлық жанарғылар мен әп электр қыздыру элементін дереу өшіріңіз. Желілік айырды шығарыңыз немесе сақтандырғыш шкафында сақтандырғышты өшіріңіз. Газ ағымын жабу. Құрылғының пісіру аймағының бетіне тимеңіз. Ешқашан бұзылған құрылғыны қоспаңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарлаңыз.
- Қатты температура өзгерістері әнектің заөымаднуына алып келуі мүмкін. Пісіру аймағын пайдалануда желдету және суық су шашырауына жол бермеңіз.
- Зақымдалған, өлшемі сәйкес емес, қырлары пісіру аймағынан шығып тұрған немесе дұрыс тұрмаған пісіру ыдыстары ауыр зияндарға алып келуі мүмкін. Пісіру ыдыстары үшін ұсыныстар мен нұсқауларды ескеріңіз.
- Тиісті болмаған жөндеулер қауіпті болып табылады. Тек біз арқылы оқытылған сервистік қызмет технигі жөндеулерді орындауы және зақымдалған тоқ сымдары мен газ құбырларын алмстыруы мүмкін. Егер құрылғы бұзылса, желі айырын тартыңыз немесе сақтандырғыш шкафта сақтандырғышты өшіріңіз, газ ағынын жабыңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарлаңыз.
- Егер реттеу түймешігі бұралмаса немесе бос тұрса, оны басқа пайдалануға болмайды. Дереву сервистік қызметке хабарласып реттеу түймешігін жөндетіңіз немесе алмастырыңыз.

⚠ Ескерту және ескертулер – Электр қуатынан зақымға ұшырау қауіптілігі!

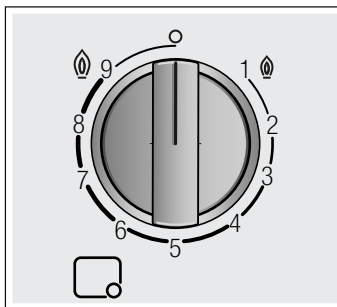
- Құрылғыны тазадау үшін бу тазалауышын пайдаланбаңыз.
- Шыны табадағы жарылық пен сынықтар тоқ соғуына алып келуі мүмкін. Сақтандырғышты сақтандырғыш шкафында өшіріңіз. Қызмет көрсету орталығына хабарлаңыз.

Құрылғымен танысу

Жиһаз шолуында құрылғы жанарғыны қуаттарымен табасыз. → 2-ші бет

Басқару элементтері мен жанарғы

Әр реттеу тетігінде тиісті жанарғы белгіленген. Реттеу тетігімен түрлі күйлерге сай керекті қуатты максималдық пен минималдық мәндер аралығында реттеуге болады. Ешқашан 0 күйінен тікелей 1 күйіне немесе 1 күйінен 0 күйіне ауыстырмаңыз.

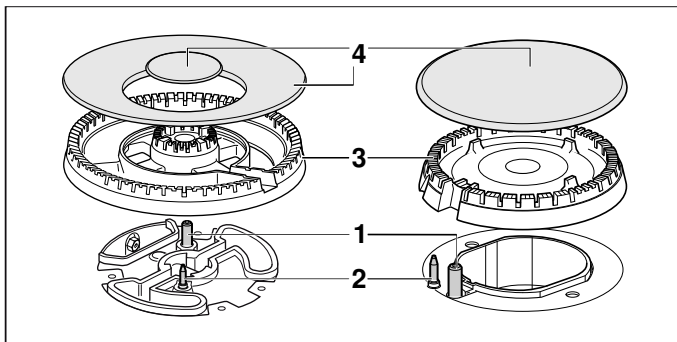


Көрсеткіштер

	Реттеу тетігімен реттелетін жанарғы
0	Өшірілген жанарғы
9	Ең жоғарғы қуат басқышы ме электр оталу
1	Ең төменгі қуат басқышы

Құрылғыны дұрыс пайдалану үшін торлар мен барлық жанарғы бөліктері дұрыс тұруы керек. Жанарғы қақпақтарын шатастырмаңыз.

Торшаларды абайлап алып қойыңыз. Торшаны жылжыту қасындағы торшаларды жылжытуы мүмкін.



Элементтер

1	От алдыру білтесі
2	Термоэлемент
3	Жанарғы шыаяғы
4	Жанарғы қақпағы

Керек-жарақтар

Үлгісіне байланысты ретте пісіру аймағында төмендегі жабдықтарды табу мүмкін. Оларды сервистік қызмет орталығында да алу мүмкін.

	<p>Қосымша Вок торы Тек вок жанарғыда және дөіесі бар пісіру ыдыстарымен пайдалануға арналған. Қосымша Вок торын пайдалануды ұсынмамыз, осылай құрылғының пайдалану мерзімін ұзартасыз.</p>
	<p>Еспрессо қайнатқышы үшін қосымша ұстағыш Тік түбінің диаметрі 12 см-ден кіші болған пісіру ыдыстарын ең кіші жанарғыда пайдалану үшін.</p>
	<p>Simmer Cap Тек минималды қуатпен пісіруге арналған қақпақ. Пайдалану үшін Simmer Cap қақпағы тиімді жанарғы қақпғының үстінде орналасуы керек.</p>

<p>Коды HEZ298126</p>	<p>Вок қосымша торшасы: шойын (мини вок жанарғысы)</p>
<p>HEZ298127</p>	<p>Вок қосымша торшасы: шойын (4-5 кВт)</p>
<p>HEZ298110</p>	<p>Вок қосымша шілтері: эмальдалған болат</p>
<p>HEZ298114</p>	<p>Еспрессо қайнатқышы үшін қосымша ұстағыш</p>
<p>HEZ211310</p>	<p>Simmer Cap</p>

Өндіруші осы керек-жарақтарды пайдаланбау немесе қате пайдалану үшін ешқандай жауапкершілікті мойындамайды.

Газ жанарғысы

Қолмен қосу

1. Таңдалған жанарғының реттеу тетігін басып оны солға ең жоғарғы қуат басқышына дейін бұраңыз.
2. Өттік немесе алауды (шақпақ, сіріңке т.б.) жанарғыға жақын ұстаңыз.

Автоматты оталдыру

Егер пісіру аймағында автоматты оталдыру (от алу бітесі) бар болса:

1. Таңдалған жанарғының реттеу тетігін басып оны солға ең жоғарғы қуат басқышына дейін бұраңыз. Реттеу тетігі басылып тұрғанда барлық жанарғыларды ұшқын шығады. Жанарғы оталып жатыр.
2. Реттеу тетігін жіберіңіз.
3. Реттеу тетігін керекті күйге бұраңыз.

Егер оталу орындалмаса, жанарғыы өшіріп жоғарыда сипатталған басқыштарды қайталаңыз. Енді реттеу тетігін ұзағырақ басыңыз (10 секундке дейін).

⚠ Ескерту және ескертулер – Жарылу қауіпі!
Егер 15 секундтен соң алау шықпаса, реттеу тетігін өшіріп бөлме есігін немесе терезесін ашыңыз. Жанарғыны қайта жандырудан алдын кеміде бір минут күтіңіз.

Ескерту: Құрылғыны таза ұстаңыз. Егер оталдыру білтесі лас болса, оталу дұрыс болмауы мүмкін. Оталдыру білтелерін жүйелік түрде кіші метал емес қылшақпен тазалаңыз. От алу білтесіне ешқандай қатты соққыларды жасау мүмкін емес.

Қауіпсіздік жүйесі

Пісіру панеліңізде қауіпсіздік жүйесі (термоэлемент) бар, ол жанарғылар кездейсоқ өшсе газ шығуын тоқтатады.

Осы аспап белсенді болуына көз жеткізу үшін:

1. Жанарғыларды кәдімгідей жандырыңыз.
2. Реттеу тетігін от алудан соң 4 секунд басып тұрыңыз.

Жанарғыны өшіру

Тиісті реттеу тетігін оңға 0 күйіне шейін бұраңыз.

Жанарғы өшкеннен бірнеше секунд соң қатаң дыбыс естіледі. Бұл қалыпты жағдай болып қауіпсіздік жүйесі өшкенін білдіреді.

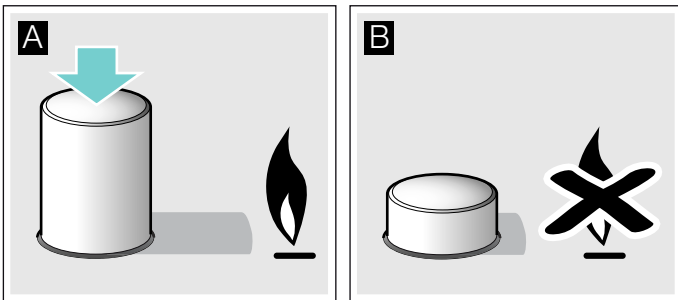
Бас өшіргіш / пісіру аймағының бұғатталуы (Бас өшіргіш)

Үлгіге қарай пісіру аймағы бас өшіргішпен жабдықталған, ол бас газ ағымын өшіріп барлық жанарғыларды өшіреді. Бас өшіргіш балалар үйде болғанды немесе кейбір себептен барлық жанарғыларды жылдам өшіру керек болса оңай болады.

Пісіру аймағын бұғаттау:

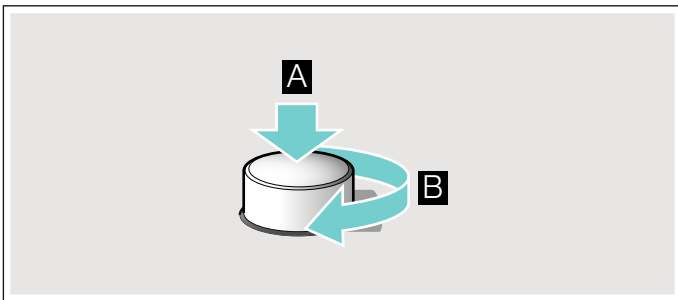
Бас өшіргішті басыңыз.

Барлық қосулы жанарғылар өшеді. Пісіру аймағы бұғатталған.



Пісіру аймағының бұғаттауын ашу:

1. Барлық басқару тетіктерін өшік күйіне келтіріңіз.
2. Бас өшіргішті басып сағат тілімен тірелгенше бұраңыз.



Бас газ ағымы ашылады. Енді пісіру аймағын қалыпты пайдалану мүмкін.

Ескертулер

Жанарғы істеуі кезінде жай дыбыс қалыпты болып табылады.

Бірінші пайдалануда иіс шыққаны қалыпты. Бұл қауіпі болмай ақау болмайды. Иістер уақытпен жоғалады.

Сарғылт алау қалыпты болып табылады. Ол ауадағы шаң және тасып кеткен сұйықтықтар себебінен пайда болады.

Егер жанарғы алауы кездейсоқ өшсе жанарғының басқару жұдырықшасын Өшікке қойып жанарғы кемінде бір минут жандырмаңыз.

Үстелдер мен ұштар

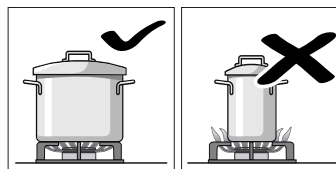
Қолайлы ыдыс

Жанарғы	Пісіру ыдысы түбінің минималдық диаметрі	Пісіру ыдысы түбінің максималдық диаметрі
Вок жанарғысы	22 см	30 см
Қатты жанатын жанарғы	20 см	26 см
Стандартты жанарғы	14 см	22 см
Тиімді жанарғы	12 см	16 см

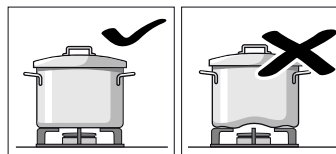
Ыдыс конфорка шетінен шықпауы тиіс.

Пайдалану туралы нұсқаулар

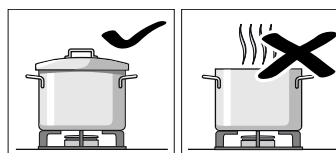
Келесі нұсқаулар қуатты үнемдеуге және ыдыстың зақымдалуын болдырмауға көмектеседі:



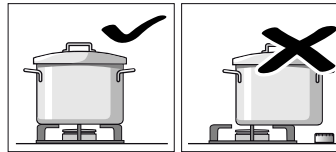
Әр жанарғы үшін өлшемі қолайлы ыдысты пайдаланыңыз. Үлкен жанарғылар үшін өлшемі шағын ыдысты пайдаланбаңыз. Жалын ыдыстың бүйірлеріне тимеуі керек.



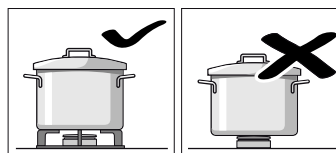
Әзірлеу бетінде тұрақты тұрмайтын пішіні өзгерген ыдысты пайдаланбаңыз. Ыдыс аударылуы мүмкін. Тек түбі тегіс немесе қалың ыдысты пайдаланыңыз.



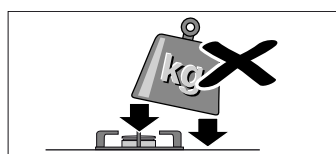
Қақпақсыз немесе жылжып кеткен қақпақпен әзірлемеңіз. Қуаттың көп мөлшері тұтынылады.



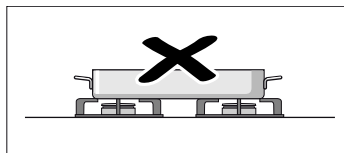
Пісіру ыдысын жанарғы ортасына қойыңыз әйтпесе ыдыс түсіп кетуі мүмкін. Үлкен кастрюльдерді жанарғы үстіне арматураға жақын қоймаңыз. Олар қызып зақымдануы мүмкін.



Кәстрөлдерді торларға қойыңыз, бірақ ешқашан тікелей жанарғыларға қоймаңыз. Пайдаланбай тұрып ыдысқа арналған торлар және жанарғылардағы қақпақтар дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.



Әзірлеу бетінде тұрған ыдыс көмегімен абайлап әзірлеңіз. Әзірлеу бетін соқпаңыз және оның үстіне салмағы ауыр заттарды қоймаңыз.



Бір ыдыс үшін екі жанарғыны немесе екі қыздыру көзін пайдаланбаңыз. Табаларды, кәстрөлдерді және т.б. толық қуатпен ұзақ уақыт бойы пайдаланбаңыз.

Пісіру кестесі

Төмендегі кестеде түрлі тағамдар үшін оңтайлы пісіру басқыштары мен пісіру уақыттарын табасыз. Берілген деректер төрт порцияға арналған.

Пісіру уақыттары мен пісіру басқыштары тағамдардың түріне, салмағына және сапасына, пайдаланған газ түріне және пісіру ыдысының материалына байланысты. Осы тағамдарды әзірлеу үшін тот баспайтын болаттан жасалған пісіру ыдыстары қолданады.

Әрдайым сай үлкен пісіру ыдыстарын пайдаланып жанарғы ортасына қойыңыз. Пісіру ыдысының диаметрі бойынша мәліметтерді → "Қолайлы ыдыс" мекенжайында табасыз.

Кесте бойынша мәліметтер

Тағамды пісіру әдіс бір немесе екі қадамды қамтиды. Әр қадам төмендегі мәліметтерді қамтиды:

- Пісіру жолы
- Пісіру басқышы
- Ұзақтығы минутта

Кестеде берілген пісіру жолдары

- Қайнату
- Қайнатуды жалғастыру
- Жылдам қайнататын қазанда қысымды жарату
- Жылдам қайнататын қазанда қысымды сақтау
- Қатты қуырып алу
- Аз қуырып алу
- Еріту
- * Қақпақсыз
- ** Әрдайым араластырып тұрыңыз

Ескерту: Белгілер құрылғыда пайда болмайды. Олар түрлі пісіру жолдары үшін бағыттағыш ретінде қызмет етеді.

Түрлі жанарғыларды тағамдарды әзірлеу бойынша деректер пайда болады. Ұсынылған опция алғашқы белгіленген жанарғы. Үлгілік шолуында конфорканың барлық жанарғылары сипатталған. → 2-ші бет

Мысал:

Тамақ Жанарғы	Жалпы уақыт минутат	1-басқыш	2-басқыш
Сорпалар крем-сорпалар			
Балық сорпа			
Қатты жанатын жанарғы	12-17	8	7-9 1 5-8
Стандартты жанарғы	17-22	8	11-13 1 6-9
Вок жанарғысы	10-15	9	6-8 4 4-7

Бұл мысал балық сорпасын қатты жанарғымен, қалыпты жанарғымен және Вок жанарғымен әзірлеуді көрсетеді.

Қатты жанарғымен (ұсынылған опция) жалпы пісіру уақыты 12 минутпен 17 минут аралығында болады.

- Қадам 1: Қайнату. 7-9 минутке 8 пісіру басқышын реттеңіз.
- Қадам 2: Қайнатуды жалғастыру. 5-8 минутке 1 пісіру басқышына ауыстырыңыз.

Деректер басқа ұсынылған жанарғы үшін де жарамды.

Тамақ Жанарғы	Жалпы уақыт минутат	1-басқыш	2-басқыш
Сорпалар крем-сорпалар			
Балық сорпа			
Қатты жанатын жанарғы	12-17	8	7-9 1 5-8
Стандартты жанарғы	17-22	8	11-13 1 6-9
Вок жанарғысы	10-15	9	6-8 4 4-7
Асқабақ кремі борщ сорпасы			
Қатты жанатын жанарғы	30-35	9	10-12 5 20-23
Стандартты жанарғы	45-50	9	15-17 6 30-33
Вок жанарғысы	25-30	9	8-10 2 17-20
Минестроне (көкөніс сорпа)			
Қатты жанатын жанарғы	47-52	9	10-12 5 37-40
Стандартты жанарғы	57-62	9	10-12 6 47-50
Мини Вок жанарғысы	43-48	9	8-10 3 35-38
Кеспе және күріш			
Спагетті			
Қатты жанатын жанарғы	18-22	* 9	8-10 6 10-12
Стандартты жанарғы	20-24	* 9	10-12 7 10-12
Вок жанарғысы	18-22	* 8	8-10 6 10-12
Күріш			
Қатты жанатын жанарғы	17-22	9	5-7 2 12-15
Стандартты жанарғы	18-23	9	7-9 6 11-14
Вок жанарғысы	15-20	8	4-6 2 11-14
Равиоли			
Қатты жанатын жанарғы	9-14	9	4-6 6 5-8
Стандартты жанарғы	17-22	8	12-14 8 5-8
Вок жанарғысы	10-15	8	5-7 8 5-8
Көкөністер мен бұршақ тұқымдастар			
Қайнатылған картоп (пюре, картоп салаты)			
Қатты жанатын жанарғы	23-28	9	8-10 5 15-18
Стандартты жанарғы	25-30	9	10-12 6 15-18
Вок жанарғысы	25-30	7	11-13 5 14-17

Тамақ Жанарғы	Жалпы уақыт минутат	1-басқыш	2- басқыш	3-басқыш	4-басқыш	5-басқыш	6-басқыш
Хумус (киш бұршақтарынан пюре)							
Қатты жанатын жанарғы	50-55		9	10-12		4	40-43
Мини Вок жанарғысы	47-52		8	10-12		7	37-40
Вок жанарғысы	47-52		7	10-12		5	37-40
Тау жасымықтары							
Қатты жанатын жанарғы	40-45		9	8-10		8	32-35
Стандартты жанарғы	50-55		9	18-20		6	32-35
Вок жанарғысы	45-50		6	20-22		4	25-28
Фритюрленген көкөніс							
Қатты жанатын жанарғы	12-17		7	6-8		6	6-9
Мини Вок жанарғысы	12-17		7	6-8		5	6-9
Вок жанарғысы	11-16		7	6-8		5	5-8
Жаңа піскен көкөністен соте**							
Вок жанарғысы	6-8		9	6-8			
Мини Вок жанарғысы	7-8		9	7-8			
Қатты жанатын жанарғы	6-8		9	6-8			
Фри							
Вок жанарғысы	15-20		7	15-20			
Қатты жанатын жанарғы	15-20		9	15-20			
Мини Вок жанарғысы	15-20		8	15-20			
Жұмыртқа							
Шакшука, менемен							
Стандартты жанарғы	15-20		9	10-12		4	5-8
Қатты жанатын жанарғы	13-18		8	7-9		3	6-9
Вок жанарғысы	15-20		6	11-13		4	4-7
Омлет (1 порц.)							
Стандартты жанарғы	3-5		8	3-5			
Қатты жанатын жанарғы	2-4		9	2-4			
Мини Вок жанарғысы	2-4		9	2-4			
Испанша тортилья							
Қатты жанатын жанарғы	25-30		9	25-30			
Мини Вок жанарғысы	20-25		9	20-25			
Вок жанарғысы	18-23		9	18-23			

Тамақ Жанарғы	Жалпы уақыт минутат	1-басқыш	2- басқыш	3-басқыш	4-басқыш	5-басқыш	6-басқыш
Тұздықтар							
Бешамель тұздығы**							
Тиімді жанарғы	10-15		6	2-4		6	8-11
Стандартты жанарғы	10-15		5	2-4		5	8-11
Вок жанарғысы	3-8		5	1-2		5	2-6
Тұздық көк зеңді ірімшікпен**							
Тиімді жанарғы	4-6		7	4-6			
Стандартты жанарғы	3-5		7	3-5			
Қатты жанатын жанарғы	3-5		5	3-5			
Наполетана тұздығы							
Стандартты жанарғы	18-23		6	2-4		4	16-19
Вок жанарғысы	13-18		7	1-3		5	12-15
Мини Вок жанарғысы	13-18		8	1-3		6	12-15
Карбонара тұздығы							
Стандартты жанарғы	10-15		6	5-7		3	5-8
Қатты жанатын жанарғы	8-13		5	4-6		3	4-7
Тиімді жанарғы	10-15		9	5-7		5	5-8
Балық							
Теңіз шортаны аунатылған							
Қатты жанатын жанарғы	5-10		8	5-10			
Мини Вок жанарғысы	5-10		9	2-4		7	3-6
Вок жанарғысы	4-9		6	4-9			
Пеште пісірілген албырт							
Қатты жанатын жанарғы	5-10		7	2-4		1	3-6
Мини Вок жанарғысы	7-12		8	2-4		1	5-8
Вок жанарғысы	7-12		8	2-4		1	5-8
Ұлу							
Қатты жанатын жанарғы	5-7		9	5-7			
Мини Вок жанарғысы	4-6		9	4-6			
Вок жанарғысы	4-6		9	4-6			
Ет							
Үйрек төс еті (1 дана)							
Стандартты жанарғы	6-8		7	6-8			
Қатты жанатын жанарғы	9-11		7	9-11			
Вок жанарғысы	6-8		5	6-8			

Тамақ Жанарғы	Жалпы уақыт минутат	1-басқыш	2- басқыш			
Сиыр еті строганов						
Мини Вок жанарғысы	5-10	*	9	5-10		
Қатты жанатын жанарғы	8-13	*	9	8-13		
Вок жанарғысы	5-10	*	8	5-10		
Тауық шницелі (8 тауық төсінің еті)						
Қатты жанатын жанарғы	7-12	*	9	2-4	*	6 5-8
Вок жанарғысы	7-12	*	9	2-4	*	6 5-8
Стандартты жанарғы	7-12	*	9	7-12		
Фарш						
Қатты жанатын жанарғы	15-20	*	8	15-20		
Стандартты жанарғы	20-25	*	9	20-25		
Мини Вок жанарғысы	12-17	*	9	12-17		
Дайын өнімдер						
Тоңазытылған крокеттер (16 дана)						
Тоңазытылған балық таяқшалары (12 дана)						
Мини Вок жанарғысы	4-8	*	9	4-8		
Қатты жанатын жанарғы	6-10	*	8	6-10		
Вок жанарғысы	5-9	*	8	5-9		
Сосиска (12 дана)						
Қатты жанатын жанарғы	5-10	*	9	1-3	*	7 4-7
Стандартты жанарғы	7-12	*	9	7-12		
Вок жанарғысы	5-10	*	9	1-3	*	7 4-7
Пісірілген шұжық (12 дана)						
Стандартты жанарғы	8-13	*	9	8-13		
Вок жанарғысы	9-14	*	4	9-14		
Қатты жанатын жанарғы	7-12	*	7	7-12		
Гамбургер сиыр етінен (4 дана, қалыңдығы 1 см, 110 г)						
Қатты жанатын жанарғы	4-9	*	9	1-3	*	7 3-6
Мини Вок жанарғысы	3-8	*	9	1-3	*	7 2-5
Вок жанарғысы	4-9	*	9	1-3	*	7 3-6
Тоңазытылған көкөніс**						
Қатты жанатын жанарғы	7-12	*	9	7-12		
Мини Вок жанарғысы	7-12	*	9	7-12		
Вок жанарғысы	5-10	*	9	5-10		
Пицца (диаметрі 20 см)						
Вок жанарғысы	4-8	*	1	4-8		

Тамақ Жанарғы	Жалпы уақыт минутат	1-басқыш	2- басқыш			
Мини Вок жанарғысы	8-12	*	1	8-12		
Қатты жанатын жанарғы	16-20	*	1	16-20		
Десерттер						
Сүттік күріш**						
Стандартты жанарғы	30-35	*	8	9-11	*	4 21-24
Тиімді жанарғы	40-45	*	9	12-14	*	2 28-31
Вок жанарғысы	35-40	*	7	11-13	*	1 24-27
Сүттік шоколад						
Тиімді жанарғы	10-14	*	1	10-14		
Стандартты жанарғы	16-20	*	1	16-20		
Жұқа құймақ (4 дана)						
Мини Вок жанарғысы	8-13	*	7	1-3	*	6 7-10
Қатты жанатын жанарғы	17-22	*	7	1-3	*	5 16-19
Вок жанарғысы	8-13	*	7	1-3	*	4 7-10
Нанды пудинг (су ваннасында)						
Қатты жанатын жанарғы	25-30	*	9	10-12	*	6 15-18
Вок жанарғысы	23-28	*	9	8-10	*	7 15-18
Мини Вок жанарғысы	22-27	*	8	10-12	*	6 12-15
Испанша пудинг**						
Қатты жанатын жанарғы	3-8	*	5	3-8		
Стандартты жанарғы	8-13	*	5	8-13		
Вок жанарғысы	3-8	*	2	3-8		
Майқоспа бөліш (су ваннасында)						
Қатты жанатын жанарғы	35-40	*	9	35-40		
Вок жанарғысы	40-45	*	9	40-45		
Мини Вок жанарғысы	35-40	*	9	35-40		

Пісіру бойынша кеңестер

- Крем-сорпаларды және бұршақ жемістерді өзірлеу үшін жылдам пісіру қазанын пайдаланыңыз. Пісіру уақыты қатты қысқарады. Егер жылдам пісіру қазанын пайдалансаңыз, өндіруші нұсқауларын орындаңыз. Барлық ингредиенттерді басында қосыңыз.
- Картоп және күрішті пісіруде әрдайым қақпақты қойыңыз. Пісіру уақыты осылай кемееды. Кеспе, күріш немесе картопты салудан алдын суды қайнатыңыз. Сосын қайнауды жалғастыру үшін пісіру басқышын сәйкестендіріңіз.
- Таба тағамдарда алдымен майды қыздырыңыз. Қуыруды бастағанда пісіру басқышын керек болғанда реттеп температураны тұрақты сақтаңыз. Бірнеше порцияларды өзірлеуде температура жетілгенше күтіңіз. Тағамдарды жүйелік ретте аударыңыз.
- Сорпа, крем, жасымықтарды немесе кіш бұршақтарын пісіргенде барлық ингредиенттерді бірдей пісіру ыдысына салыңыз.

Тазалау мен күту

Тазалау

Құрылғы суыған болса оны губка, су және сабынбен тазалаңыз.

Жанарғы бөліктерінің беттерін әр пайдаланудан соң сұйық жағдайда тазалаңыз. Кіші тамақ қалдықтары да (тамған тамақтар, шашыраған май т.б.) бетке күйіп жабысса кейінірек оларды жою қиын болады. Дұрыс алау шығуы үшін жанарғы ойықтары мен тесіктері таза болуы керек.

Кейбір пісіру ыдыстарын жылжыту торларда метал іздерін қалдыру мүмкін.

Жанарғы мен торларды сабын сумен және метал емес қылшақпен тазалаңыз.

Егер торда резеңке қаптамалары болса тазалауда абай болыңыз. Қаптама шешіліп тор пісіру аймағын қыру мүмкін.

Әрдайым барлық жанарғы мен торларды тазалаңыз. Пісіру әдісінің басында су тамшылары мен ылғал аймақтар эмальды зақымдауы мүмкін.

Жанарғылар тазаланып кептірілгеннен соң қақпақтар үлестірушіде дұрыс жатқанына көз жеткізіңіз.

Сақтандыру және сақтандырулар!

- Құрылғыны тазалау үшін реттеу элементтерін алып қоймаңыз. Кірге ылғалдық құрылғыны зақымдауы мүмкін.
- Бу тазалауышын пайдаланбаңыз. Пісіру аймағын зақымдау мүмкін.
- Қатқан тамақ қалдықтарын пісіру аймағынан жою үшін ешқандай ысқалау заттарын, метал губкаларын, ұштық заттарды, пышақтарды немесе ұқсастарды пайдаланбаңыз.
- Әйнектің жанарғы тығынымен, метал профилімен қосылу жайын тазалау үшін немесе әйнекті немесе алюминий табаларда ешқандай пышақ, қырғыш немесе ұқсасын пайдаланбаңыз.

Күтім

Шашыраған сұйықтықтарды әрдайым дереу жойыңыз. Осылай ас қалдықтары жабыспай сіз күшпен уақытыңызды сақтайсыз.

Пісіру ыдыстары әйнек үстінен тартпаңыз тырнаулар пайда болуы мүмкін. Қатты немесе ұштық заттар әйнекке түсуінің алдын алыңыз. Пісіру аймағының шеттері қағылмасын.

Құм түйірі (мысалы көкөністерді тазалаудан) әйнекті бетті қырады.

Карамельденген шекер немесе қант қамтитын ағып кеткен азық-түліктерді әйнекті қырғышпен жою мүмкін.

? Қателіктер, не істеу керек?

Кейбір жағдайларда пайда болған ақаулықтарды оңай жою мүмкін. Сервистік қызметке қоңырау шалудан алдын төмендегі нұсқауларды орындаңыз:

Ақау	Мүмкін себеп	Шешім
Жалпы электр ақауы.	Сақтандырғыш зақымдалған.	Бас сақтандырғыш шкафында сақтандырғыш зақымданбағанын тексеріңіз, керек болса алмастырыңыз.
	Автоматты сақтандырғыш немесе авариялық тоқтан сақтандыру қосқышы іске қосылды.	Бас басқару панелінде автоматты сақтандырғыш немесе авариялық тоқтан сақтандыру қосқышы күйгенін тексеріңіз.
Автоматты от алу істемей жатыр.	От алдыру бітелері мен жанарғылар арасында азық-түлік немесе тазалағыш қалдықтары болуы мүмкін.	От алдыру бітесі мен жанарғы арасы таза болуы керек.
	Жанарғылар ылғалды.	Жанарғы қақпақтарын әбден кептіріңіз.
	Жанарғы қақпақтары дұрыс қойылмады.	Қақпақтар дұрыс жатуын тексеріңіз.
Бір қалыпты болмаған жанарғы алауы.	Құрылғы жерге қосымалған немесе қате қосылған немесе қоспа зақымдалған.	Электр орнатушына хабарласыңыз.
	Жанарғы бөліктері дұрыс қойылмады.	Жанарғы бөліктерін тиісті жанарғысына дұрыс қойыңыз.
Газ ағымы қалыпты емес немесе газ шықпай жатыр.	Жанарғы ойықтары ластанған.	Жанарғы ойықтарын тазалаңыз.
	Аралық клапандар жабық.	Мүмкін аралық клапандарын ашыңыз.
	Газ баллонын пайдалансаңыз ол бос болмауын тексеріңіз.	Газ баллонын алмастырыңыз.

Ақау	Мүмкін себеп	Шешім
Асханада газ иісі шығып жатыр.	Газ шүмегі ашық.	Газ шүмектерін жабыңыз.
	Газ баллоны дұрыс біріктірілмеген.	Газ баллон бітеулігін тексеріңіз.
	Мүмкін газдың кемуі.	Газ шүмегін жабып аймақты желдетіңіз да орнатуды тексеріп сертификаттау үшін авторизацияланған маманға хабарласыңыз. Құрылғы немесе орнатылымда ешқандау газ кемуі жоқтығы қамтамасыз етілмегенше құрылғыны пайдаланбаңыз.
Жанарғы басқару жұдырықшасын жібергеннен соң бірден өшеді.	Басқару жұдырықшасын ұзақ баспадыңыз.	Жанарғы ота ағаннан соң басқару жұдырықшасын бірнеше секунд басып тұрыңыз.
	Жанарғы ойықтары ластанған.	Жанарғы ойықтарын тазалаңыз.

Сервистік қызмет көрсету

Сервис қызмет көрсету орталығына қоңырау соққан кезде құрылғының өнім нөмірін (E-Nr.) және бұйымның өндіру нөмірін (FD) біліп тұрыңыз. Бұл ақпаратты пісіру аймағының астында тұрған зауыттық тақтайшадан және пайдалану нұсқаулығындағы жапсырмадан аласыз.

Барлық елдер бойынша контакт мәліметтері сервистік қызмет қосымшасында берілген.

Бұйымды өндірушіге сеніп сервис қызмет көрсету орталығына қайрылыңыз. Сервис қызмет көрсету орталығы ғана құралыңыз үшін керекті мамандарды және түпнұсқаулық бөлшіктерді таба алады.


Кепілдік шарттары

Егер құрылғыда зақымданулар болса немесе сапасы талаптарыңызға сәй болмаса бізге хабарласыңыз. Кепілдікті пайдалану үшін құрылғыны рұқсатсыз өзгерту немесе пайдалану мүмкін емес.

Кепілдік шарттарын құрылғы сатылған елдегі өкіліміз белгілейді. Қосымша мәліметтерді сату жайларында аласыз. Кепілдікті пайдалану үшін құрылғыны сатып алу қиыбын көрсету керек.

Біз өзгертулерді енгізу құқықын сақтап қаламыз.

Қоршаған ортаны қорғау

Егер құрылғының өауттық тақтайшасында  белгісі, бар болса, онда төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау

Ораманы экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялаңыз.



Бұл құрылғыда 2012/19/ЕО электр және электрондық жабдықты (қоқыс электр және электрондық жабдық - WEEE) утилизациялау туралы еуропалық директиваға сай белгісі бар. Бұл директива Еуропалық Одақ шеңберінде ескі құрылғыларды қайтару және утилизациялау тәртібін қамтамасыз етеді.

Құрылғыңыз орамасы тасымалдауда тиімді қорғауды қамтамасыз ету үшін керекті материалдардан жасалған. Осы материалдарды толық кәдеге жарату мүмкін болып қоршаған ортаны қорғауға көмектеседі. Төмендегі нұсқауларды орындап қоршаған ортаны қорғауға көмектесесіз:

- Ораманы кәдеге жаратылатын материалдар контейнеріне тастаңыз.
- Тастаудан алдын пайдаланылмаған құрылғыны пайдасыз қылыңыз. Жергілікті әкімшіліктен жақын қайталама шикізат жинау жерінің мекенжайын біліп құрылғыны сол жерге жіберіңіз.
- Пайдаланылған маларды раковинаға тастамаңыз. Майды жабылатын ыдыста жинап жинайтын жерде беріңіз немесе мүмкін болмаса оны қоқыс контейнеріне тастаңыз (осылай басқарылатын қоқыс ажыратуы мүмкін болады - ең дұрыс шешім болмаса да су ластанбайды).

Оглавление

	Применение по назначению	24
	Важные правила техники безопасности.	25
	Знакомство с прибором	26
	Элементы управления и горелки	26
	Дополнительное оборудование	27
	Газовые конфорки	27
	Ручное включение	27
	Автоматический поджиг	27
	Система газ-контроль	27
	Выключение конфорки	27
	Главный выключатель / Блокировка варочной панели (Main Switch)	28
	Примечания	28
	Таблицы и полезные советы	28
	Подходящая посуда	28
	Советы по эксплуатации	28
	Таблица приготовления	29
	Чистка и техническое обслуживание	32
	Очистка	32
	Уход	32
	Что делать в случае неисправности?	32
	Служба сервиса	33
	Условия гарантийного обслуживания	33
	Охрана окружающей среды	33
	Правильная утилизация упаковки	33

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, ответственных 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 15 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 потребоваться 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.
- Резкие перепады температуры могут вызвать повреждение стекла. Во время использования варочной панели избегайте сквозняков и проливания холодных жидкостей.
- 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.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена газопроводящих труб или электропроводки должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку сетевого провода из розетки и перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Если кнопка управления не поворачивается или держится слишком слабо, её нельзя использовать. Обратитесь в сервисную службу для ремонта или замены кнопки управления.

⚠ Предупреждение – Существует опасность поражения электротоком!

- Нельзя пользоваться для очистки варочной панели пароочистителем.

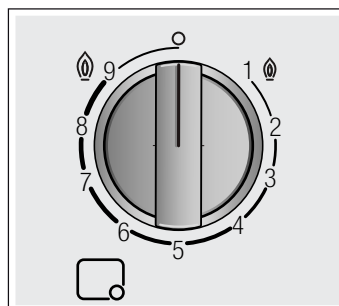
- Трещины или сколы на стеклянной панели могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

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.

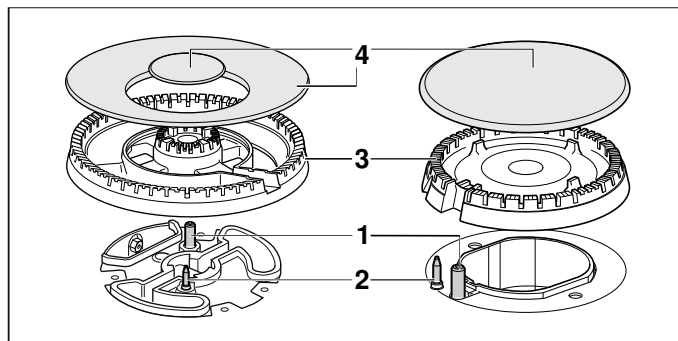


Индикаторы

	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.

Всегда осторожно снимайте решётки. При перемещении одной решётки можно сдвинуть и находящиеся рядом решётки.

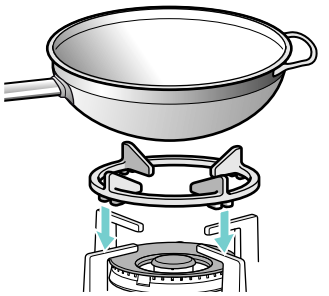
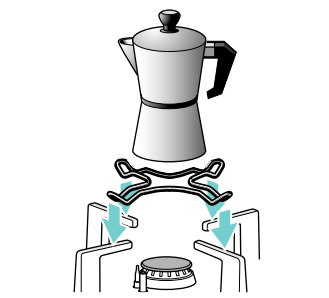
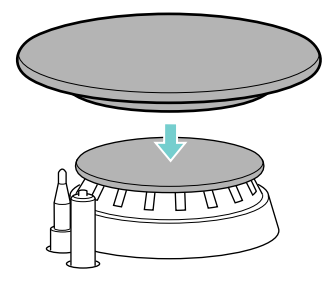


Элементы

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.

	<p>Дополнительная решётка Wok Подходит только для использования на конфорках Wok. Используйте посуду с выпуклым дном.</p> <p>Чтобы увеличить срок эксплуатации прибора, рекомендуется использовать дополнительную решётку Wok.</p>
	<p>Дополнительная решётка для кофеварки Подходит только для использования на самой маленькой конфорке. Используйте посуду с диаметром дна менее 12 см.</p>
	<p>Крышка конфорки Simmer Cap Крышка конфорки предназначена исключительно для приготовления пищи на медленном огне. Необходимо установить крышку конфорки Simmer Cap на крышку экономичной конфорки.</p>

Артикул	
HEZ298126	Дополнительная решётка Wok: чугун (конфорка Mini-Wok)
HEZ298127	Дополнительная решётка Wok: чугун (4–5 кВт)
HEZ298110	Дополнительная решётка Wok: эмалированная сталь
HEZ298114	Дополнительная решётка для кофеварки
HEZ211310	Крышка конфорки Simmer Cap

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.

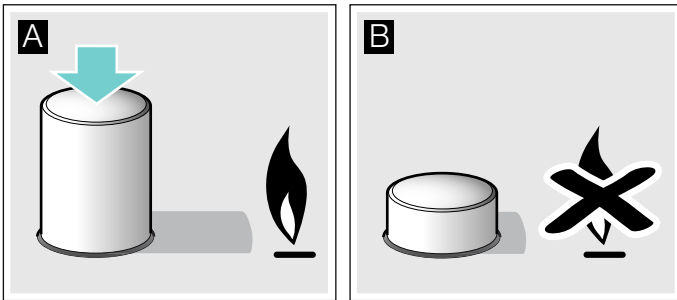
Главный выключатель / Блокировка варочной панели (Main Switch)

В некоторых моделях варочной панели имеется главный выключатель, перекрывающий подачу газа к конфоркам и одновременно отключающий все горелки. Данный выключатель очень практичен, если у вас дома есть маленькие дети или если по какой-то причине нужно быстро выключить все конфорки.

Чтобы заблокировать варочную панель:

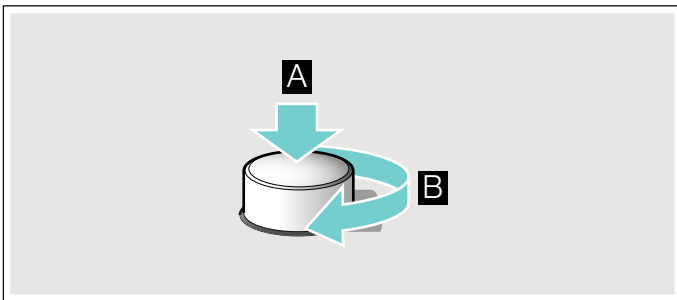
Нажмите на главный выключатель.

Все включенные конфорки отключаются. Варочная панель блокируется.



Чтобы снять блокировку варочной панели:

1. Установите все рукоятки управления конфорками в положение «Выключено».
2. Нажмите на главный выключатель и до отказа поверните его по часовой стрелке.



Подача газа к варочной панели возобновлена. Вы можете пользоваться варочной панелью как обычно.

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

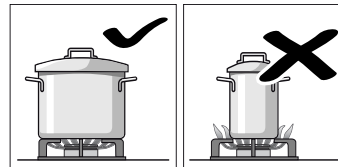
Подходящая посуда

Конфорка	Минимальный диаметр дна посуды	Максимальный диаметр дна посуды
Конфорка Wok	22 см	30 см
Конфорка повышенной мощности	20 см	26 см
Стандартная конфорка	14 см	22 см
Экономичная конфорка	12 см	16 см

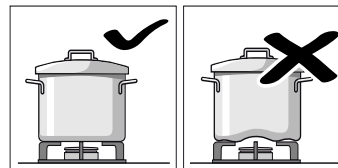
Посуда не должна выступать за пределы варочной панели.

Советы по эксплуатации

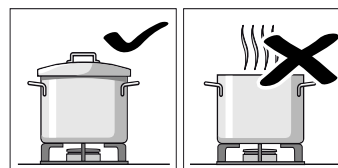
Приведенные ниже советы помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды:



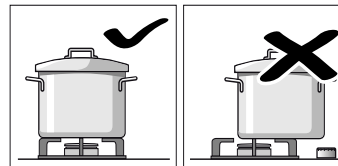
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки. Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.



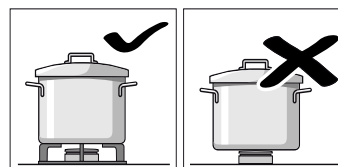
Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться. Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.



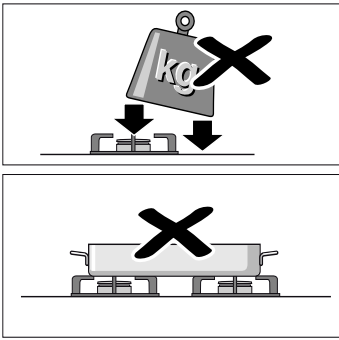
Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой. Часть энергии при этом расходуется зря.



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. Не используйте две конфорки или два источника тепла для нагревания одной кастрюли или сковороды. Избегайте продолжительного нагревания сковород-гриль, керамических сотейников и другой подобной посуды на максимальной мощности.

Таблица приготовления

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

Время приготовления и степень нагрева конфорки зависят от вида, веса и качества продуктов, вида используемого газа, а также от материала посуды. Для приготовления этих блюд преимущественно была использована посуда из нержавеющей стали.

Всегда используйте посуду соответствующего размера и устанавливайте её по центру конфорки. Информацию о диаметре дна посуды см. → "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
- Степень 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
- Щадящее обжаривание
- Растапливание
- * Без крышки
- ** Постоянное перемешивание

Указание: Символы не появляются на приборе. Они являются ориентировочными при использовании различных способов приготовления.

Данные для приготовления блюд появляются на различных конфорках. Использование первой указанной конфорки является рекомендуемой опцией. В обзоре моделей приведено описание всех конфорок варочной панели. → Страница 2

Пример:

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Конфорка			

Супы, кремевые супы

Рыбный суп	К. повышенной мощности	12-17	8	7-9	1	5-8
Стандартная конфорка	17-22	8	11-13	1	6-9	
Конфорка Wok	10-15	9	6-8	4	4-7	

На данном примере показано приготовление рыбного супа с помощью конфорки повышенной мощности, стандартной конфорки и конфорки Wok.

При использовании конфорки повышенной мощности (рекомендуемая опция) общее время приготовления составляет от 12 до 17 минут.

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

Данные действительны также для других рекомендованных конфорок.

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Горелка			

Супы, кремевые супы

Рыбный суп	К. повышенной мощности	12-17	8	7-9	1	5-8
Стандартная к.	17-22	8	11-13	1	6-9	
Конфорка Wok	10-15	9	6-8	4	4-7	

Тыквенный крем-суп, борщ

К. повышенной мощности	30-35	9	10-12	5	20-23
Стандартная к.	45-50	9	15-17	6	30-33
Конфорка Wok	25-30	9	8-10	2	17-20

Минестроне (овощной суп)

К. повышенной мощности	47-52	9	10-12	5	37-40
Стандартная к.	57-62	9	10-12	6	47-50
К. Mini-Wok	43-48	9	8-10	3	35-38

Макароны и рис

Спагетти	К. повышенной мощности	18-22	*	9	8-10	6	10-12
Стандартная к.	20-24	* <th>9</th> <td>10-12</td> <td> 7</td> <td>10-12</td> <td></td>	9	10-12	7	10-12	
Конфорка Wok	18-22	* <th>8</th> <td>8-10</td> <td> 6</td> <td>10-12</td> <td></td>	8	8-10	6	10-12	

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
-------	--------------------------------	--------	--------

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Рис			
К. повышенной мощности	17-22	9	5-7
Стандартная к.	18-23	9	7-9
Конфорка Wok	15-20	8	4-6

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Равиоли			
К. повышенной мощности	9-14	9	4-6
Стандартная к.	17-22	8	12-14
Конфорка Wok	10-15	8	5-7

Овощи и бобовые

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Варёный картофель (пюре, картофельный салат)			
К. повышенной мощности	23-28	9	8-10
Стандартная к.	25-30	9	10-12
Конфорка Wok	25-30	7	11-13

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Хумус (пюре из нута)			
К. повышенной мощности	50-55	9	10-12
К. Mini-Wok	47-52	8	10-12
Конфорка Wok	47-52	7	10-12

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Чечевица			
К. повышенной мощности	40-45	9	8-10
Стандартная к.	50-55	9	18-20
Конфорка Wok	45-50	6	20-22

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Овощи во фритюре			
К. повышенной мощности	12-17	7	6-8
К. Mini-Wok	12-17	7	6-8
Конфорка Wok	11-16	7	6-8

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Пассерованные свежие овощи**			
Конфорка Wok	6-8	9	6-8
К. Mini-Wok	7-8	9	7-8
К. повышенной мощности	6-8	9	6-8

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Картофель фри			
Конфорка Wok	15-20	7	15-20
К. повышенной мощности	15-20	9	15-20
К. Mini-Wok	15-20	8	15-20

Яйца

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Шакшука			
Стандартная к.	15-20	9	10-12
К. повышенной мощности	13-18	8	7-9
Конфорка Wok	15-20	6	11-13

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
-------	--------------------------------	--------	--------

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Омлет (1 порц.)			
Стандартная к.	3-5	8	3-5
К. повышенной мощности	2-4	9	2-4
К. Mini-Wok	2-4	9	2-4

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Испанская тортилья			
К. повышенной мощности	25-30	9	25-30
К. Mini-Wok	20-25	9	20-25
Конфорка Wok	18-23	9	18-23

Соусы

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Соус «Бешамель»**			
Экономичная конфорка	10-15	6	2-4
Стандартная к.	10-15	5	2-4
Конфорка Wok	3-8	5	1-2

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Соус с сыром с голубой плесенью**			
Экономичная конфорка	4-6	7	4-6
Стандартная к.	3-5	7	3-5
К. повышенной мощности	3-5	5	3-5

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Соус «Наполетана»			
Стандартная к.	18-23	6	2-4
Конфорка Wok	13-18	7	1-3
К. Mini-Wok	13-18	8	1-3

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Соус «Карбонара»			
Стандартная к.	10-15	6	5-7
К. повышенной мощности	8-13	5	4-6
Экономичная конфорка	10-15	9	5-7

Рыба

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Хек по-римски			
К. повышенной мощности	5-10	8	5-10
К. Mini-Wok	5-10	9	2-4
Конфорка Wok	4-9	6	4-9

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Запечённый лосось			
К. повышенной мощности	5-10	7	2-4
К. Mini-Wok	7-12	8	2-4
Конфорка Wok	7-12	8	2-4

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Моллюски			
К. повышенной мощности	5-7	9	5-7
К. Mini-Wok	4-6	9	4-6
Конфорка Wok	4-6	9	4-6

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
-------	--------------------------------	--------	--------

Мясо

Утиная грудка (1 шт.)

Стандартная к.	6-8		7 6-8
К. повышенной мощности	9-11		7 9-11
Конфорка Wok	6-8		5 6-8

Бефстроганов

К. Mini-Wok	5-10		9 5-10
К. повышенной мощности	8-13		9 8-13
Конфорка Wok	5-10		8 5-10

Куриный шницель (куриная грудка, филе, 8 шт.)

К. повышенной мощности	7-12		9 2-4	6 5-8
Конфорка Wok	7-12		9 2-4	6 5-8
Стандартная к.	7-12		9 7-12	

Мясной фарш (мясной паштет, фрикадельки, соус «Болоньезе»)

К. повышенной мощности	15-20		8 15-20
Стандартная к.	20-25		9 20-25
К. Mini-Wok	12-17		9 12-17

Готовые продукты

Замороженные крокеты (16 шт.)

Замороженные рыбные палочки (12 шт.)

К. Mini-Wok	4-8		9 4-8
К. повышенной мощности	6-10		8 6-10
Конфорка Wok	5-9		8 5-9

Жареные колбаски (12 шт.)

К. повышенной мощности	5-10		9 1-3	7 4-7
Стандартная к.	7-12		9 7-12	
Конфорка Wok	5-10		9 1-3	7 4-7

Сардельки (12 шт.)

Стандартная к.	8-13		9 8-13
Конфорка Wok	9-14		4 9-14
К. повышенной мощности	7-12		7 7-12

Шницели по-гамбургски (4 шт.)

К. повышенной мощности	4-9		9 1-3	7 3-6
К. Mini-Wok	3-8		9 1-3	7 2-5
Конфорка Wok	4-9		9 1-3	7 3-6

Замороженные овощи**

К. повышенной мощности	7-12		9 7-12
К. Mini-Wok	7-12		9 7-12
Конфорка Wok	5-10		9 5-10

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
-------	--------------------------------	--------	--------

Пицца (диаметр 20 см)

Конфорка Wok	4-8		1 4-8
К. Mini-Wok	8-12		1 8-12
К. повышенной мощности	16-20		1 16-20

Десерты

Рисовый пудинг**

Стандартная к.	30-35		8 9-11	4 21-24
Экономичная конфорка	40-45		9 12-14	2 28-31
Конфорка Wok	35-40		7 11-13	1 24-27

Шоколад с молоком

Экономичная конфорка	10-14		1 10-14
Стандартная к.	16-20		1 16-20

Французские блинчики (4 шт.)

К. Mini-Wok	8-13		7 1-3	6 7-10
К. повышенной мощности	17-22		7 1-3	5 16-19
Конфорка Wok	8-13		7 1-3	4 7-10

Хлебный пудинг

К. повышенной мощности	25-30		9 10-12	6 15-18
Конфорка Wok	23-28		9 8-10	7 15-18
К. Mini-Wok	22-27		8 10-12	6 12-15

Испанский пудинг**

К. повышенной мощности	3-8		5 3-8
Стандартная к.	8-13		5 8-13
Конфорка Wok	3-8		2 3-8

Сдобный пирог (на водяной бане)

К. повышенной мощности	35-40		9 35-40
Конфорка Wok	40-45		9 40-45
К. Mini-Wok	35-40		9 35-40

Советы по приготовлению блюд

- Для приготовления кремовых супов и бобовых используйте сковородку. Время приготовления значительно уменьшается. При использовании сковородки следуйте указаниям изготовителя. Загрузите все ингредиенты в самом начале.
- При приготовлении картофеля и риса всегда закрывайте посуду крышкой. Это позволяет значительно уменьшить время приготовления. Прежде чем вы загрузите макароны, рис или картофель, вода должна закипеть. Затем отрегулируйте ступень нагрева конфорки для продолжения варки.

- 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.
- Если вы готовите супы, кремовые супы, чечевицу или нут, одновременно загрузите все ингредиенты в посуду.



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 электротрощите.
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.

Неполадка	Возможная причина	Решение
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 контролируруемую свалку; возможно, это не лучший вариант, но таким образом можно избежать загрязнения воды).