



BOSCH



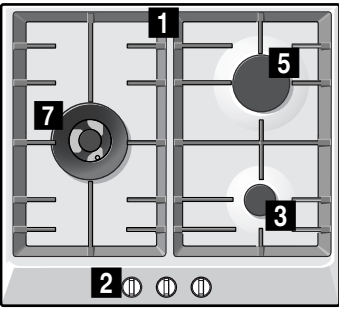
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Gas hob

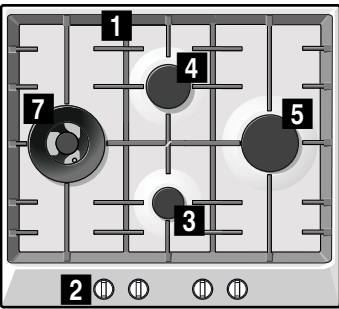
PC.6A....., PC.7A....., PC.9A.....

[en] Instruction manual	Gas hob	4
[kk] Пайдалану нұсқаулығы	Газ плитасының өзірлеу беті	15
[ru] Правила пользования	Газовая варочная панель	26
[uk] Інструкція з використання	Газова варильна поверхня	37

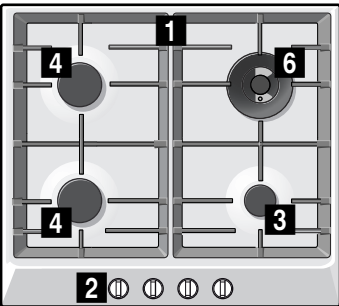
PCC6A.B...



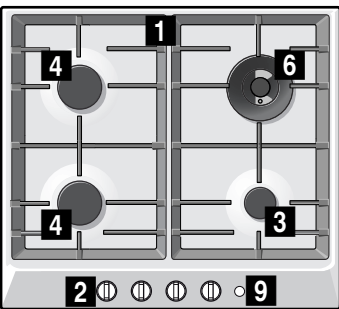
PCI6A.B...



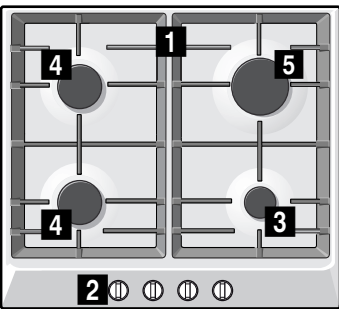
PCH6A.B...
PCH6A.C...



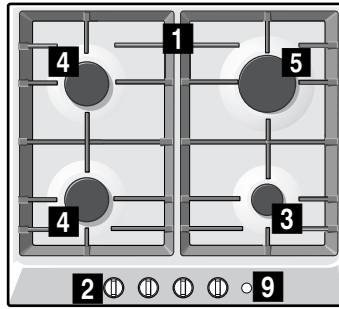
PCH6A.M...



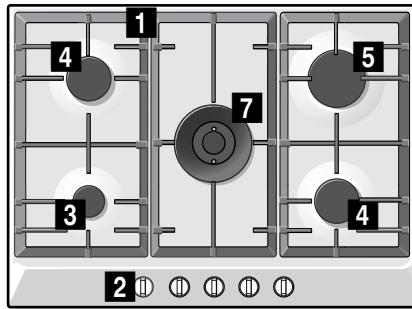
PCP6A.B...
PCP6A.C...



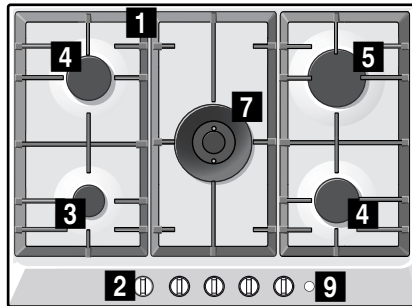
PCP6A.M...



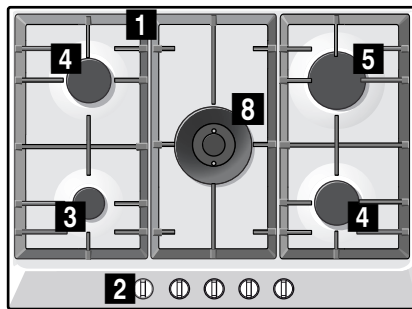
PCQ7A.B...



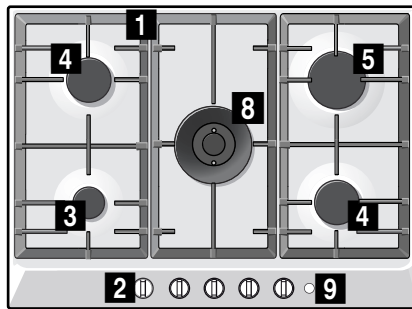
PCQ7A.M...



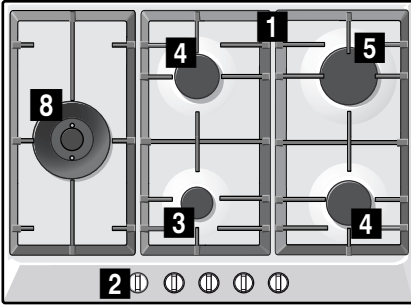
PCR7A.C...



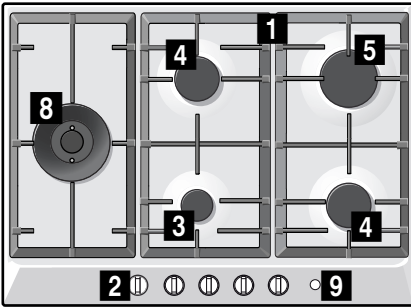
PCR7A.M...



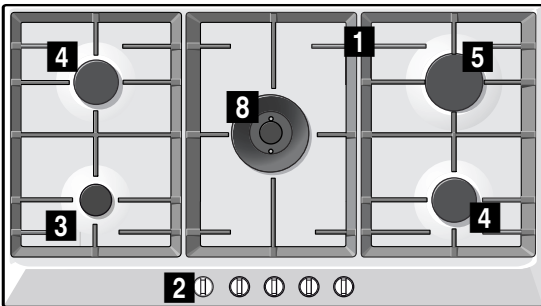
PCS7A.B... PCS7A.L...
PCS7A.C...



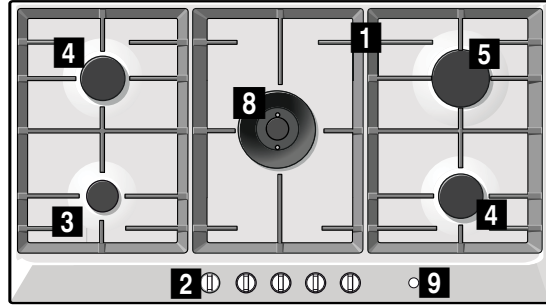
PCS7A.M...



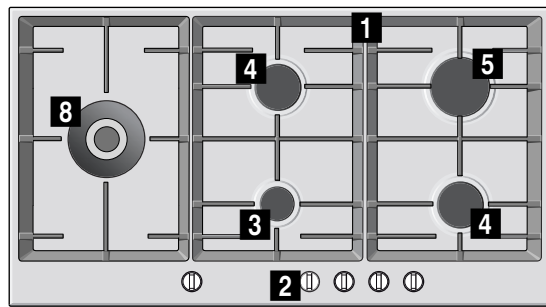
PCR9A.B...
PCR9A.C...



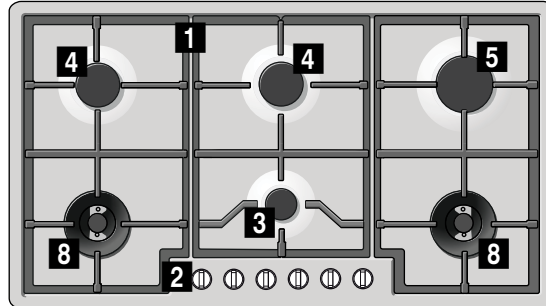
PCR9A.M...



PCS9A.C...



PCT9A.B...
PCT9A.C...



- 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

- 1** Топ
- 2** Реттеу тетігі
- 3** Тиімді жанарғы 1 кВт дейін
- 4** Стандартты жанарғы 1,75 кВт дейін
- 5** Қатты жанатын жанарғы 3 кВт дейін

- 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

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

- 6** Мини Вок жанарғысы 3,5 кВт дейін
- 7** Вок жанарғысы 4 кВт-ке дейін
- 8** Қос Вок жанарғысы 5 кВт-ке дейін
- 9** Бас өшіргіш

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

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

Оглавление

	Применение по назначению	26
	Важные правила техники безопасности	27
	Знакомство с прибором	28
	Элементы управления и горелки	28
	Дополнительное оборудование	29
	Газовые конфорки	30
	Ручное включение	30
	Автоматический поджиг	30
	Система газ-контроль	30
	Выключение конфорки	30
	Главный выключатель / Блокировка варочной панели (Main Switch)	30
	Примечания	30
	Таблицы и полезные советы	31
	Подходящая посуда	31
	Указания по использованию	31
	Таблица приготовления	31
	Чистка и техническое обслуживание	34
	Очистка	34
	Уход	34
	Что делать в случае неисправности?	35
	Служба сервиса	36
	Условия гарантийного обслуживания	36
	Охрана окружающей среды	36
	Правильная утилизация упаковки	36

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 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 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 – Опасность возгорания!

- Необходимо наблюдать за процессом варки. Необходимо непрерывно наблюдать за кратковременным процессом варки.

- 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 – Существует опасность получения травм!

- 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 газоподводящих 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.

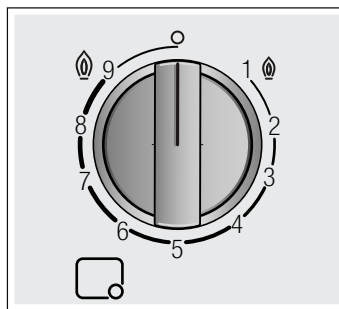
⚠ Предупреждение – Существует опасность поражения электротоком!
Нельзя пользоваться для очистки варочной панели пароочистителем.

Знакомство с прибором




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

Элементы управления и горелки

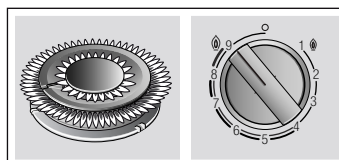
На каждом регуляторе указана соответствующая горелка. С помощью регуляторов можно установить в соответствии с различными положениями требуемую мощность: от максимального до минимального значения. Никогда не пытайтесь перейти из положения 0 сразу в положение 1 или из положения 1 в положение 0.



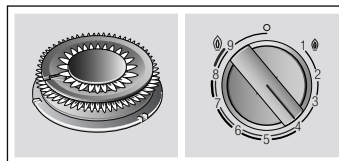
Индикаторы

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

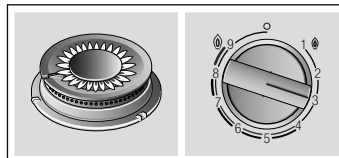
Настройка внутреннего пламени и настройка внешнего пламени двойных горелок могут осуществляться независимо друг от друга. Возможные уровни мощности:



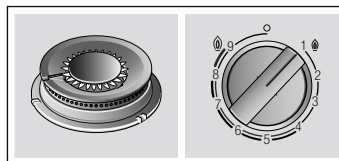
Максимальная мощность внутреннего и внешнего пламени.



Минимальная мощность внешнего пламени, максимальная мощность внутреннего пламени.



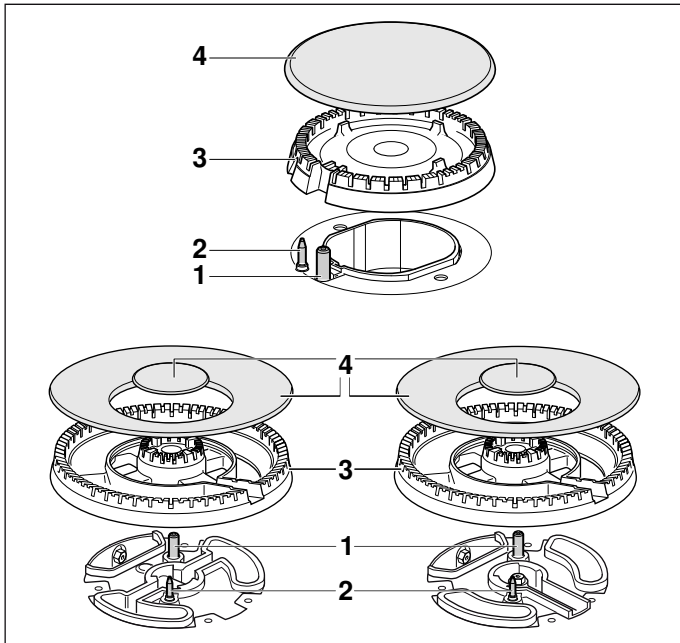
Максимальная мощность внутреннего пламени.



Минимальная мощность внутреннего пламени.

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.

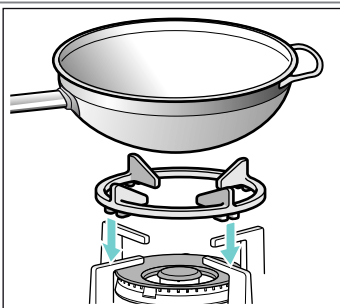


Элементы

1	Свеча поджига
2	Термоэлемент
3	Корпус горелки
4	Крышка горелки

Дополнительное оборудование

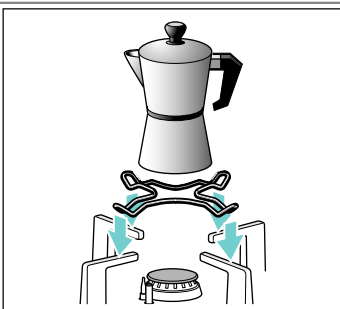
В зависимости от модели, в комплекте с варочной панелью может поставляться следующее дополнительное оборудование. Его можно также приобрести в нашем сервисном центре.



Дополнительная решётка Wok

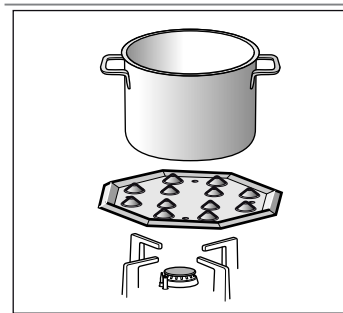
Подходит только для использования на конфорках Wok. Используйте посуду с выпуклым дном.

Чтобы увеличить срок эксплуатации прибора, рекомендуется использовать дополнительную решётку Wok.



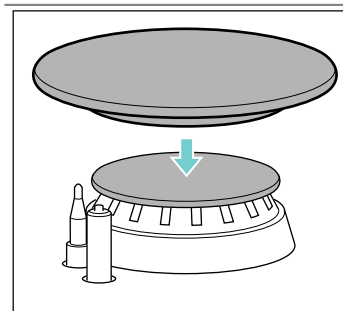
Дополнительная решётка для кофеварки

Подходит только для использования на самой маленькой конфорке. Используйте посуду с диаметром дна менее 12 см.



Панель для медленного кипения

Эта принадлежность подходит только для низкотемпературного приготовления. Она может использоваться на экономичной или стандартной конфорках. Если на вашей варочной панели предусмотрено наличие нескольких стандартных конфорок, рекомендуется установить панель для медленного кипения на задней или передней правой стандартной конфорке. Кладите принадлежность выемками вверх на держатель, никогда не кладите её прямо на конфорку.



Simmer Cap

Крышка предназначена исключительно для приготовления пищи на медленном огне. Установите Simmer Cap на крышку экономичной газовой горелки. Всегда ставьте посуду на решётку, никогда не ставьте её прямо на горелку Simmer Cap.

Артикул

- HEZ298107 Дополнительная решётка Wok: чугун (4–5 кВт)
- HEZ298108 Дополнительная решётка Wok: чугун (конфорка Mini-Wok)
- HEZ298110 Дополнительная решётка Wok: эмалированная сталь
- HEZ298115 Дополнительная решётка для кофеварки
- HEZ298105 Панель для медленного кипения
- 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. Пока вы удерживаете регулятор нажатым, на всех горелках создаются искровые разряды. Вспыхивает пламя. Подождите несколько секунд.
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 пламя не вспыхнуло, выключите горелку и откройте дверь или окно в помещении. Прежде чем заново зажечь горелку, подождите минимум одну минуту.

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.

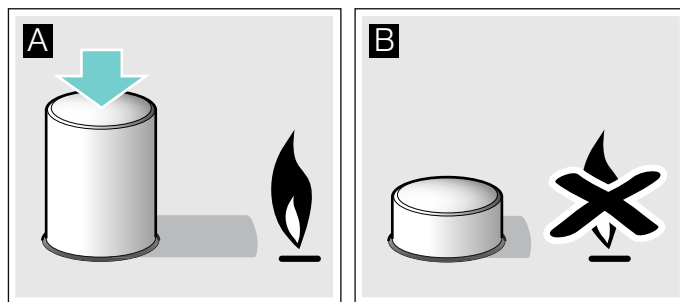
Главный выключатель / Блокировка варочной панели (Main Switch)

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:

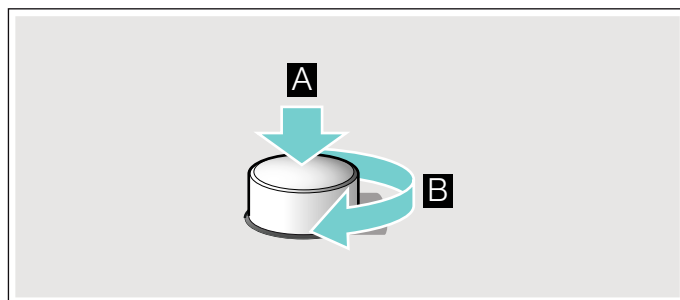
Нажмите на главный выключатель.

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.

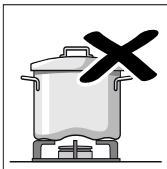
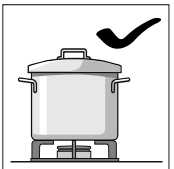
Указания по использованию

Указание: Использование некоторых сковородок или кастрюль может обусловить незначительную временную деформацию варочной панели из высококачественной стали. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование прибора.

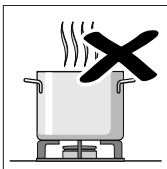
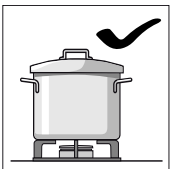
Следующие рекомендации помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды:



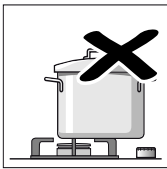
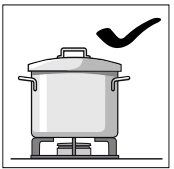
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки. Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.



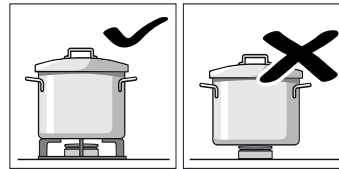
Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться. Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.



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 конфорки 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.

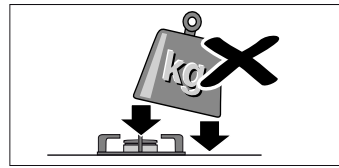


Таблица приготовления

В следующей таблице содержится информация об оптимальных степенях нагрева конфорки 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 конфорки 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 ступень нагрева 8 на 7-9 минут.
- Этап 2: дальнейшее приготовление. Используйте ступень 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		9	10-12		7	10-12
Конфорка Wok	18-22		8	8-10		6	10-12

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1			Этап 2		
Горелка							

Рис							
К. повышенной мощности	17-22		9	5-7		2	12-15
Стандартная к.	18-23		9	7-9		6	11-14
Конфорка Wok	15-20		8	4-6		2	11-14

Равиоли							
К. повышенной мощности	9-14		9	4-6		6	5-8
Стандартная к.	17-22		8	12-14		8	5-8
Конфорка Wok	10-15		8	5-7		8	5-8

Овощи и бобовые

Варёный картофель (пюре, картофельный салат)							
К. повышенной мощности	23-28		9	8-10		5	15-18
Стандартная к.	25-30		9	10-12		6	15-18
Конфорка Wok	25-30		7	11-13		5	14-17

Хумус (пюре из нута)							
К. повышенной мощности	50-55		9	10-12		4	40-43
К. Mini-Wok	47-52		8	10-12		7	37-40
Конфорка Wok	47-52		7	10-12		5	37-40

Чечевица							
К. повышенной мощности	40-45		9	8-10		8	32-35
Стандартная к.	50-55		9	18-20		6	32-35
Конфорка Wok	45-50		6	20-22		4	25-28

Овощи во фритюре							
К. повышенной мощности	12-17		7	6-8		6	6-9
К. Mini-Wok	12-17		7	6-8		5	6-9
Двойная к. Wok	10-15		7	5-7		5	5-8

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			

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

Шакшука							
Стандартная к.	15-20		9	10-12		4	5-8
К. повышенной мощности	13-18		8	7-9		3	6-9
Двойная к. Wok	15-20		6	11-13		4	4-7

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Горелка		  	  
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
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			
Соус «Бешамель»**			
Экономичная к.	10-15	 * 6	2-4  * 6 8-11
Стандартная к.	10-15	 * 5	2-4  * 5 8-11
Конфорка Wok	3-8	 * 5	1-2  * 5 2-6
Соус с сыром с голубой плесенью**			
Экономичная к.	4-6	 * 7	4-6
Стандартная к.	3-5	 * 7	3-5
Двойная к. Wok	4-6	 * 3	4-6
Соус «Наполетана»			
Стандартная к.	18-23	 * 6	2-4  * 4 16-19
Конфорка Wok	13-18	 * 7	1-3  * 5 12-15
К. Mini-Wok	13-18	 * 8	1-3  * 6 12-15
Соус «Карбонара»			
Стандартная к.	10-15	 * 6	5-7  * 3 5-8
К. повышенной мощности	8-13	 * 5	4-6  * 3 4-7
Двойная к. Wok	10-15	 * 3	10-15
Рыба			
Хек по-римски			
К. повышенной мощности	5-10	 * 8	5-10
К. Mini-Wok	5-10	 * 9	2-4  * 7 3-6
Двойная к. Wok	5-10	 * 6	5-10
Запечённый лосось			
К. повышенной мощности	5-10	 * 7	2-4  1 3-6
К. Mini-Wok	7-12	 * 8	2-4  1 5-8
Двойная к. Wok	4-9	 * 6	2-4  1 2-5
Моллюски			
К. повышенной мощности	5-7	 9	5-7
К. Mini-Wok	4-6	 9	4-6
Конфорка Wok	4-6	 9	4-6
Мясо			
Утиная грудка (1 шт.)			
Стандартная к.	6-8	 * 7	6-8

Блюдо	Общее время приготовления, мин	Этап 1	Этап 2
Горелка		  	  
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
Двойная к. Wok	9-14	 4	9-14
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
Пицца (диаметр 20 см)			
Конфорка Wok	4-8	 1	4-8
К. Mini-Wok	8-12	 1	8-12

Блюдо Горелка	Общее время приго- товле- ния, мин	Этап 1		Этап 2	
К. повышенной мощности	16-20		1	16-20	
Десерты					
Рисовый пудинг**					
Стандартная к.	30-35		8	9-11	
Экономичная к.	40-45		9	12-14	
Конфорка Wok	35-40		7	11-13	
Шоколад с молоком					
Экономичная к.	10-14		1	10-14	
Двойная к. Wok	12-16		1	12-16	
Стандартная к.	16-20		1	16-20	
Французские блинчики (4 шт.)					
К. Mini-Wok	8-13		7	1-3	
К. повышенной мощности	17-22		7	1-3	
Конфорка Wok	8-13		7	1-3	
Хлебный пудинг					
К. повышенной мощности	25-30		9	10-12	
Конфорка Wok	23-28		9	8-10	
Двойная к. Wok	22-27		9	7-9	
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 скороварку. Время приготовления значительно уменьшается. При использовании скороварки 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.
- Если на варочной панели имеется стеклянная или алюминиевая поверхность, не пользуйтесь для очистки ее стыков с металлом ножами, скребками и другими подобными инструментами.

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.

Из-за высоких температур, которым подвергается горелка конфорки для сковороды вок и детали из нержавеющей стали (рабочая поверхность варочной панели, зона вокруг газовых конфорок и т. д.), их цвет может изменяться. Это нормально. После каждого использования протрите эти места моющим средством для очистки нержавеющей стали.

Рекомендуется регулярно использовать моющее средство, которое можно приобрести в нашем сервисном центре (артикул 311499).

Внимание!

Моющее средство для очистки нержавеющей стали нельзя использовать для мытья участка варочной панели вокруг ручек управления. Это может привести к стиранию символов, нанесенных с помощью трафаретной печати.

Сразу удаляйте с поверхности варочной панели попавшие на нее кислые жидкости (лимонный сок, уксус и т. п.).

? 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).