



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



Газов готварски плот

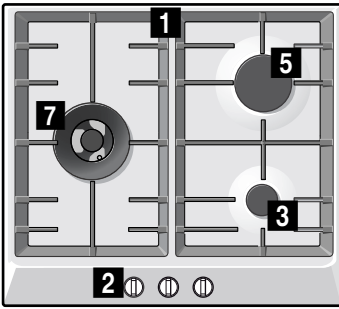


BOSCH

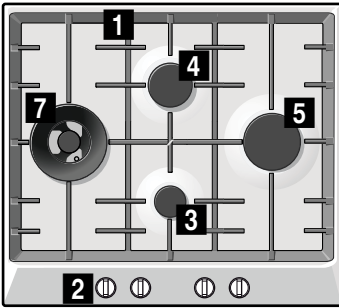
PC.6A....., PC.7A....., PC.9A.....

[bg] Ръководство4

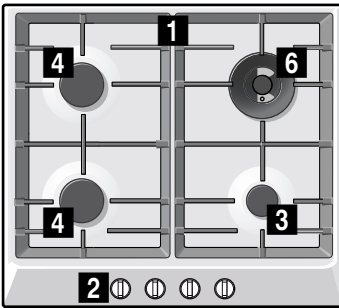
PCC6A.B...



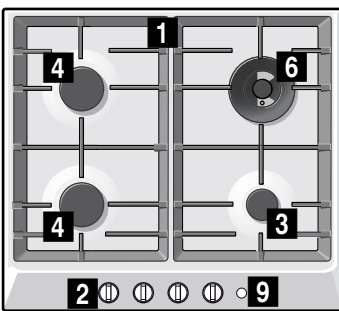
PCI6A.B...



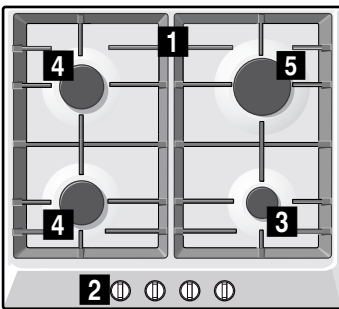
PCH6A.B...
PCH6A.C...



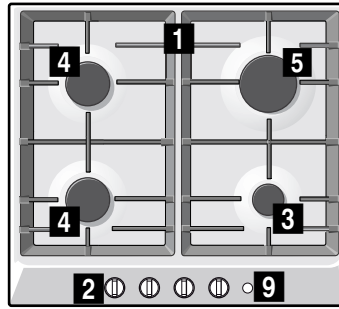
PCH6A.M...



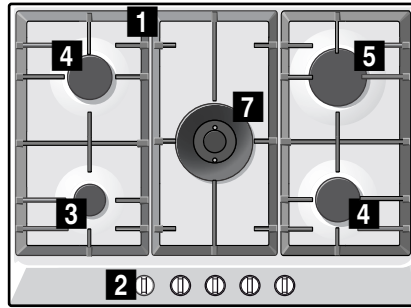
PCP6A.B...
PCP6A.C...



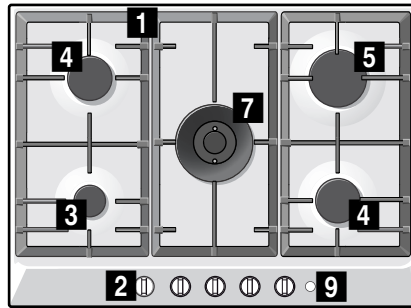
PCP6A.M...



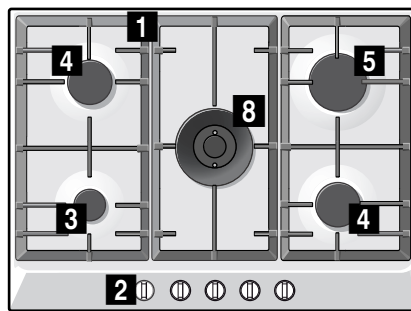
PCQ7A.B...



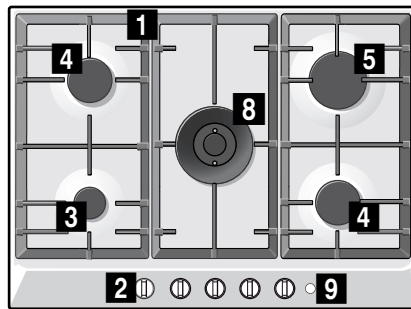
PCQ7A.M...



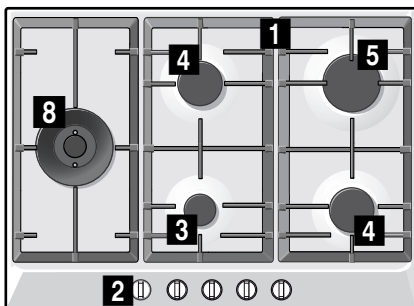
PCR7A.C...



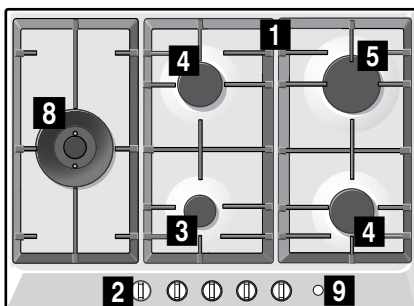
PCR7A.M...



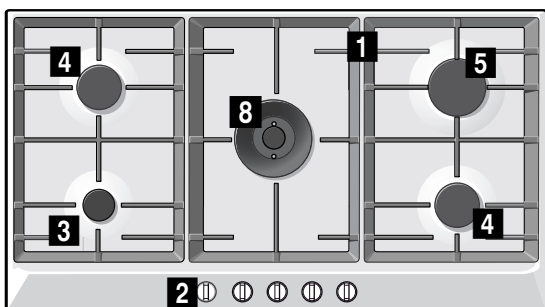
PCS7A.B... PCS7A.L...
PCS7A.C...



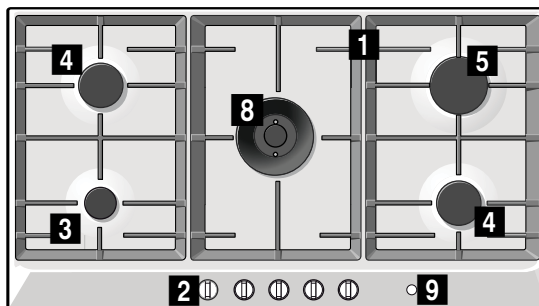
PCS7A.M...



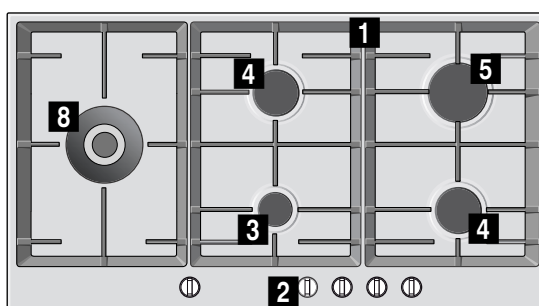
PCR9A.B...
PCR9A.C...



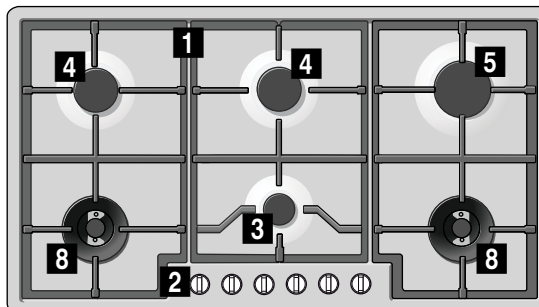
PCR9A.M...



PCS9A.C...



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



- 1** Скара
- 2** Копче за управление
- 3** Икономичен газов котлон с до 1 kW
- 4** Нормален газов котлон с до 1,75 kW
- 5** Мощен газов котлон с до 3 kW

- 6** Мини уок газов котлон до 3,5 kW
- 7** Уок газов котлон с до 4 kW
- 8** Двоен Уок газов котлон с до 5 kW
- 9** Main Switch

Съдържание

	Използване по предназначение	4
	Важни указания за безопасност	5
	Запознаване с уреда	6
	Обслужващи елементи и газов котлон	6
	Допълнителни принадлежности	7
	Газов котлон	8
	Ръчно включване	8
	Автоматично запалване	8
	Система за безопасност	8
	Изключване на газов котлон	8
	Главен превключвател / блокаж на готварския плот (Main Switch)	8
	Предупредителни указания	8
	Таблицы и съвети	9
	Подходящи готварски съдове	9
	Указания за употреба	9
	Таблица за готвене	9
	Почистване и обслужване	12
	Почистване	12
	Поддръжка	12
	Повреда – какво да направим?	13
	Специализиран сервиз	14
	Гаранционни условия	14
	Опазване на околната среда	14
	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти	14

По-нататъшна информация за продуктите, принадлежностите, резервните части и обслужването ще намерите на адрес: www.bosch-home.com и интернет магазина: www.bosch-eshop.com

Използване по предназначение

Прочетете внимателно това ръководство за употреба. Само така можете да използвате ефективно и безопасно вашия уред. Съхранявайте ръководствата за инсталация и употреба добре и ги предавайте на евентуалния следващ собственик на уреда.

Производителят се освобождава от всякаква отговорност, ако разпоредбите на настоящия наръчник не се спазват.

Съдържащите се в настоящото ръководство изображения са само ориентировъчни.

Оставете уреда до монтажа в защитното покритие. Ако установите щета по уреда, не го свързвайте към мрежата. Обадете се на нашата служба обслужване на клиенти.

Този уред отговаря на клас 3 съгласно DIN EN 30-1-1 за газови уреди: Уреди за вграждане.

Преди монтажа на вашия нов готварски плот се уверете, че при монтажа се следват инструкциите за монтаж.

Този уред не бива да се вгражда в яhti или в каравани.

Този уред може да се използва само на място с достатъчно добро проветрение.

Този уред не е замислен за работа с външен таймер или дистанционно управление.

Всички дейности по инсталиране, свързване, регулиране и преминаване към друг вид газ трябва да се извършват от оторизиран специалист и при спазване на съответно приложимите разпоредби и законовите правила, както и на предписанията на локалното електро- и газоснабдително дружество. Особено внимание трябва да се обръща на валидните за проветрението правила и насоки.

Този уред фабрично е настроен на посочения в типовата табелка вид газ. Информация за преминаването към друг вид газ ще откриете в инструкциите за монтаж. За дейности по преминаване към друг вид газ ние препоръчваме да се

обадите на службата обслужване на клиенти.

Този уред е проектиран изключително за използване в частни домакинства, търговска или професионална употреба не се разрешава. Използвайте уреда само за готвене, никога като нагревателен уред. Гаранцията важи само тогава, когато уредът се използва изключително за целта, за която е предвиден.

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 2000 метра над морското равнище.

По време на работа уредът не трябва да се оставя без надзор.

Не използвайте покрития или защиты за деца, които не се препоръчват от производителя на готварския плот. Може да се стигне до злополуки, напр. поради прегряване, възпламеняване или разтваряне на части от материали.

Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или ментални способности или без достатъчно опит или познания, ако се контролират или инструктират по отношение на безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за тяхната сигурност и ако са наясно с опасностите, които могат да се получат от тази употреба.

Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 15 години и не се контролират.

Деца под 8 години да се пазят далеч от уреда и кабела и съединителния кабел.

Важни указания за безопасност

Предупреждение – Опасност от дефлаграция!

При натрупването на неизгорял газ в затворени пространства е налице опасност от дефлаграция. Не излагайте уреда на течение. В противен случай горелките могат да угаснат. Прочетете предупредителните указания относно начина на функциониране на горелките внимателно.

Предупреждение – Опасност от отравяне!

Използването на газов готварски уред генерира в помещението топлина, влага и продукти от изгарянето. Уверете се, че кухнята е добре проветрена, преди всичко когато готварският плот работи: пазете естествените отвори за вентилация свободни или инсталирайте механично проветрение (абсорбатор). Дълготрайната работа на уреда може да изисква допълнително и по-ефикасно проветрение: отворете прозорец или увеличете мощността на абсорбатора.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Котлоните и околността им стават много горещи. Никога не докосвайте горещи повърхности. Дръжте далеч децата под 8 години.
- Ако бутилката с течен газ не е в отвесно положение, течният пропан/бутан може да попадне в уреда. При това по горелката могат да се появят силни пламъци. Компонентите могат да се повредят и с времето да се загуби плътността, така че да започне да излиза газ неконтролирано. Това може да доведе до изгаряния. Бутилките с течен газ да се използват винаги в отвесна позиция.

Предупреждение – Опасност от пожар!

- Котлоните са много горещи. Никога не поставяйте върху готварския плот запалими предмети. Не оставяйте предмети върху готварския плот за постоянно.

- Не складирайте дразнещи химически почистващи средства или продукти, пароструйки, запалими материали или други продукти, които не са хранителни, под този домакински уред, респ. не използвайте такива в непосредствена близост.
- Прегрялата мазнина или олио са лесно запалими. Не се отдалечавайте при нагряване на мазнина или олио. Ако мазнината или олиото се възпламенят, не гасете огъня с вода. Покрийте готварския съд за загасване на пламъка с капак и изключете котлона.

⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!

- Готварските съдове, които са повредени, които не са с правилния размер, чийто ръб се подава извън готварския плот или са лошо поставени, могат да причинят тежки щети. Спазвайте съветите и предупрежденията за готварските съдове.
- При възникването на повреда прекъснете подаването на газ и ток към уреда. За ремонтни дейности, моля, обадете се на нашата служба обслужване на клиенти.
- Не извършвайте дейности по вътрешността на уреда. При нужда, моля, обадете се на нашата служба обслужване на клиенти.
- Ако копче за управление не може да се върти или е хлабаво, то не бива да се ползва повече. Обърнете се веднага към клиентската служба, за да се ремонтира или смени копчето за управление.

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

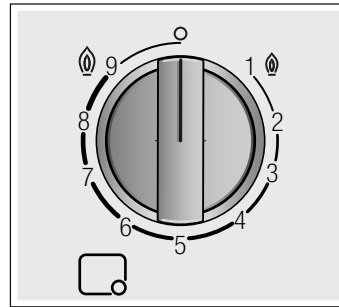
Не използвайте пароструйки за почистване на уреда.

👁 Запознаване с уреда

В прегледа на моделите ще откриете Вашия уред с мощностите на горелките. → Страница 2

Обслужващи елементи и газов котлон

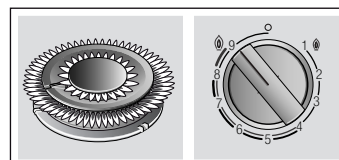
Върху всяко копче е обозначен съответния газов котлон. С копчетата можете съгласно различните позиции да настройвате необходимата мощност между максималните и минимални стойности. Никога не се опитвайте от позиция 0 да смените директно на позиция 1 или от позиция 1 на позиция 0.



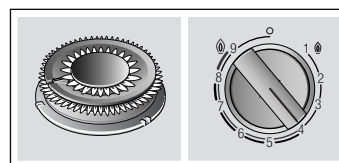
Индикатори

	Управляван от копчето газов котлон
	Изключен газов котлон
	Най-висока степен на мощност и електрическо запалване
	Най-ниска степен на мощност

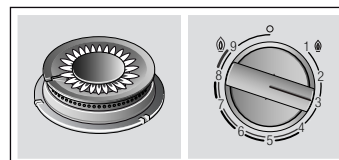
Вътрешните и външните пламъци на двойните горелки могат да се регулират независимо един от друг. Възможните степени на мощност са:



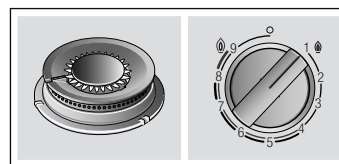
Външен и вътрешен пламък на максимална мощност.



Външен пламък на минимална, вътрешен пламък на максимална мощност.



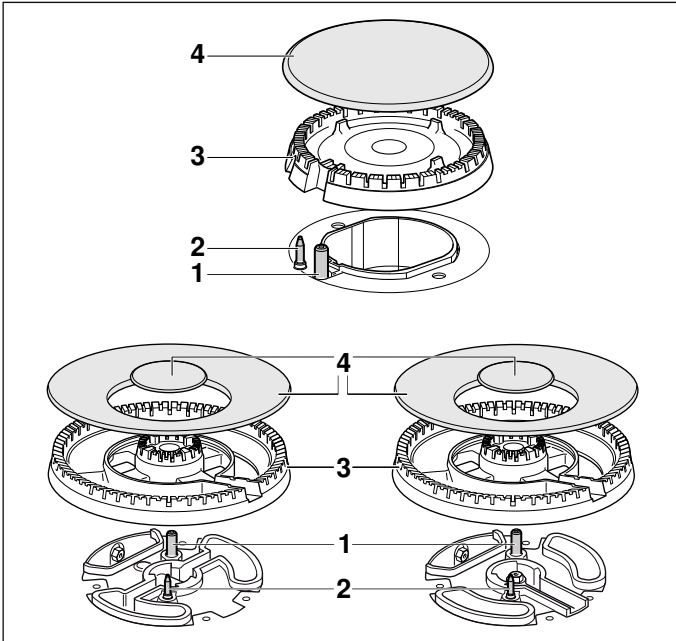
Вътрешен пламък на максимална мощност.



Вътрешен пламък на минимална мощност.

За правилната работа на уреда както скарите, така и всички части на горелката трябва да са правилно поставени. Не разменяйте капачите на горелките.

Винаги сваляйте внимателно скарите. Преместването на скара може да премести и съседните скари.

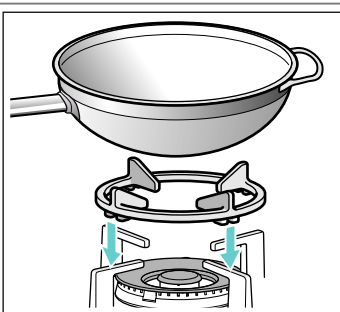


Елементи

1	Запалителна свещ
2	Термоелемент
3	Чашка на газовия котлон
4	Капаче на газовия котлон

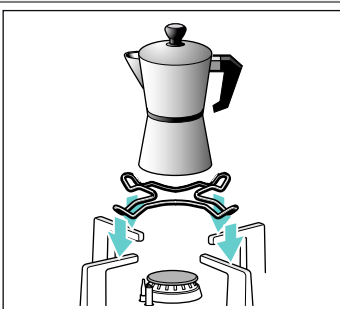
Допълнителни принадлежности

Според модела към готварския плот са включени следните аксесоари. Те са на разположение от службата за обслужване на клиенти.



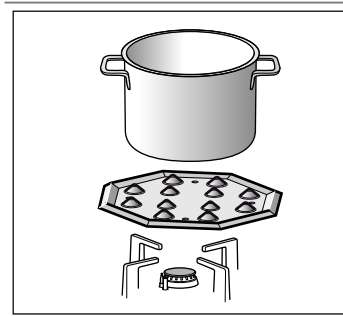
Допълнителна решетка за уок

За използване само върху уок котлони. Използвайте готварски съд с вдлъбнато дъно.



Допълнителна решетка за кафеварка

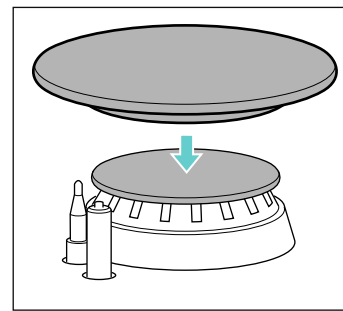
За използване само върху най-малкия газов котлон. Използвайте готварски съд с диаметър от по-малко от 12 см.



Плоча за варене

Този аксесоар е подходящ само за готвене с ниска температура. Той може да се използва с икономичен газов котлон или нормален газов котлон. Ако Вашият готварски плот има няколко нормални газови котлона, препоръчително е плочата за варене да се поставя върху задния или предния десен нормален газов котлон.

Поставете аксесоара с изпъкналите части нагоре върху носача, а не директно върху котлона.



Капаче за варене

Капак на газовия котлон, който служи изключително за готвене с минимална мощност. Капачето за варене трябва да е поставен върху капача на икономичния газов котлон.

Кат. номер

- HEZ298107 Допълнителна решетка за уок: чугун (4-5 kW)
- HEZ298108 Допълнителна решетка за уок: чугун (мини уок газов котлон)
- HEZ298110 Уок решетка: емайлирана стомана
- HEZ298115 Допълнителна решетка за кафеварка
- HEZ298105 Пластина за варене
- HEZ211310 Капаче за варене

Производителят не поема отговорност за неизползването или погрешното използване на тези аксесоари.

Газов котлон

Ръчно включване

1. Натиснете копчето на избрания газов котлон и го завъртете наляво до най-високата степен на мощност.
2. Дръжте запалка или пламък (кибритена клечка и др.) до газовия котлон.

Автоматично запалване

Ако Вашият готварски плот разполага с автоматично запалване (запалителни свещи):

1. Натиснете копчето на избрания газов котлон и го завъртете наляво до най-високата степен на мощност. Докато държите натиснато копчето за управление, върху всички газови котлони удрят искри. Газовият котлон се запалва.
2. Пуснете копчето за управление.
3. Завъртете копчето за управление на желаната позиция.

Ако не се извърши запалване, изключете газовия котлон и повторете преди това описаните стъпки. Задръжте този път копчето за управление за по-дълго (до 10 секунди).

Предупреждение – Опасност от детонация!

Ако газовият котлон не се запали след 15 секунди, изключете копчето и отворете вратата или прозореца на стаята. Изчакайте поне минута, преди да запалвате отново газовия котлон.

Указание: Следете за максимална чистота. Ако запалителните свещи са замърсени, може да се стигне до грешно запалване. Почиствайте запалителните свещи редовно с малка неметална четка. Внимавайте върху запалителните свещи да не се упражняват силни удари.

Система за безопасност

Според модела Вашият готварски плот има система за безопасност (термоелемент), която предотвратява излизането на газ, ако котлоните по погрешка се изключат.

За да сте сигурни, че това съоръжение е активно:

1. Запалете газовия котлон както обикновено.
2. Задръжте натиснато копчето за управление за 4 секунди след запалването на пламъка.

Изключване на газов котлон

Завъртете съответното копче за управление надясно до позиция 0.

Няколко секунди след изключването на горелката се чува тъп звук. Това е нормално и означава, че предпазната система се е дезактивирала.

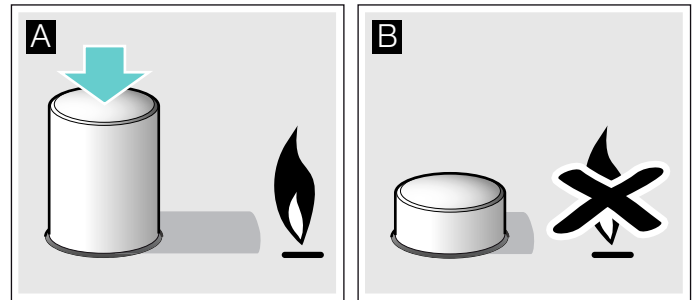
Главен превключвател / блокаж на готварския плот (Main Switch)

Според модела готварският плот е оборудван с главен превключвател, който прекъсва главното подаване на газ и изключва всички газови котлони едновременно. Главният превключвател е особено практичен, ако децата са вкъщи или ако поради някаква причина всички газови котлони трябва бързо да се изключат.

Блокиране на готварския плот:

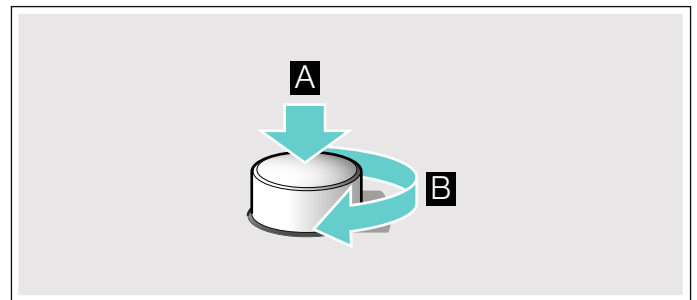
Натиснете основния бутон.

Всички включени газови котлони угасват. Готварският плот е блокиран.



Прекратяване на блокажа на готварския плот:

1. Поставете всички копчета на позиция изкл.
2. Натиснете главния превключвател и завъртете по посока на часовника до упор.



Главното подаване на газ се отваря. Можете сега да използвате готварския плот нормално.

Предупредителни указания

Тихият шум по време на работата на газовия котлон е нормален.

По време на първата употреба е нормално да се освобождават миризми. Това не представлява риск, респ. дефект. Миризмите изчезват с времето.

Появата на оранжев пламък е нормална. Той възниква поради намиращия се във въздуха прах, преляли течности и др.

Ако по погрешка пламъкът на газовия котлон угасне, завъртете копчето за управление на газовия котлон на Изкл и не палете котлона повторно най-малко за една минута.

Таблицы и съвети

Подходящи готварски съдове

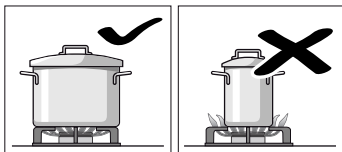
Газов котлон	Минимален диаметър на дъното на готварския съд	Максимален диаметър на дъното на готварския съд
Газов котлон Уок	22 см	- см
Мощен газов котлон	20 см	26 см
Нормален газов котлон	14 см	22 см
Икономичен газов котлон	12 см	16 см

Съдът не бива да се показва над ръба на готварския плот.

Указания за употреба

Указание: При използване с определени тигани или тенджери от повишената температура може да се стигне до временно, леко деформиране на готварската повърхност от стомана. Това е нормално и не се отразява на функционалността на уреда.

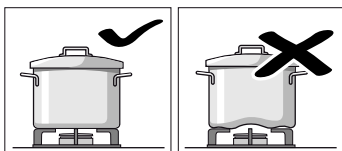
Следните препоръки ще Ви помогнат да спестите енергия и да избегнете повреди по готварските съдове:



Използвайте готварски съдове с подходящ размер за съответната горелка.

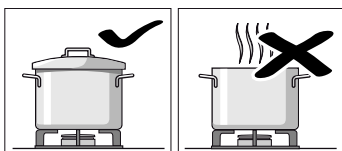
Не използвайте малки готварски съдове върху големите горелки.

Пламъкът трябва да не докосва страничните части на готварските съдове.

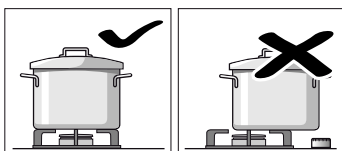


Не използвайте деформирани готварски съдове, които не стоят стабилно върху готварския плот. Съдовете могат да се преобърнат.

Използвайте само готварски съдове с плосък и дебел под.

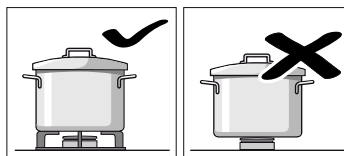


Не гответе без капак или когато капакът е изместен. Голяма част от енергията се хаби.

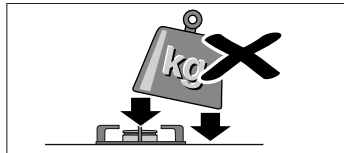


Поставяйте готварския съд в средата над горелката, в противен случай той може да се обърне.

Не дръжте големи тенджери върху горелките в близост до арматурите. Те могат да се прегреят и да се повредят.



Поставяйте тенджерите върху скарите, никога директно върху горелките. Преди употреба проверявайте дали скарите за тенджери и капците на газовите горелки са поставени правилно.



Внимавайте със съдовете, които са върху готварския плот.

Не удряйте върху готварския плот и не поставяйте тежки предмети върху него.

Таблица за готвене




Следната таблица съдържа оптималните степени на котлона и времената на готвене за различни ястия. Данните са референтни стойности за четири порции.

Времената на готвене и степените на котлона зависят от вида, теглото и качеството на ястията, от вида на използвания газ както и от материала на готварския съд. За приготвянето на тези ястия основно е използван готварски съд от неръждаема стомана.








Винаги използвайте съответно голям готварски съд и го поставяйте централно на газовия котлон или на електрическия котлон. Вижте информацията за диаметъра на готварския съд ще откриете на. → "Подходящи готварски съдове"

Информация за таблицата

Приготвянето на всяко ястие включва една или две стъпки. Всяка стъпка съдържа информация за:

-  Метод на готвене
-  Степен на котлона
-  Времетраене в минути

Посочени в таблицата методи на готвене

-  Кипване
-  Продължаване на варенето
-  Образуване на налягане в тенджера под налягане
-  Задържане на налягане в тенджера под налягане
-  Силно запичане
-  Меко запичане
-  Разтапяне, стапяне
- * Без капак
- ** Постоянно разбъркване

Указание: Символите не се показват върху уреда. Те служат като ориентиране за различните методи на готвене.

Появяват се данни за приготвяне на ястия на различни газови котлони. Препоръчаната опция е първият посочен газов котлон. В прегледа на модела се описват всички газови котлони на готварския плот. → Страница 2

Пример:

Ястие	Общо време в мин.	Съпка 1	Съпка 2
Газов котлон			

Супи, кремсупи

Рибена супа

Мощен газов котлон	12-17		8	7-9		1	5-8
Нормален газов котлон	17-22		8	11-13		1	6-9
Газов котлон Уок	10-15		9	6-8		4	4-7

Този пример показва приготвянето на рибена супа със силен газов котлон, нормален газов котлон и уок газов котлон.

Със силния газов котлон (препоръчителна опция) общото време на готвене възлиза на 12 до 17 минути.

- Съпка 1: Кипване. За 7-9 минути настройте степен за готвене 8.
- Съпка 2: Продължаване на варенето. За 5-8 минути сменете на степен за готвене 1.

Данните важат и за допълнително предложените котлони.

Ястие	Общо време в мин.	Съпка 1	Съпка 2
Газов котлон			

Супи, кремсупи

Рибена супа

Мощен газов к.	12-17		8	7-9		1	5-8
Нормален газов к.	17-22		8	11-13		1	6-9
Уок газов к.	10-15		9	6-8		4	4-7

Тиквен крем, борш супа

Мощен газов к.	30-35		9	10-12		5	20-23
Нормален газов к.	45-50		9	15-17		6	30-33
Уок газов к.	25-30		9	8-10		2	17-20

Минестроне (зеленчукова супа)

Мощен газов к.	47-52		9	10-12		5	37-40
Нормален газов к.	57-62		9	10-12		6	47-50
Мини уок газов котлон	43-48		9	8-10		3	35-38

Фиде и ориз

Спагети

Мощен газов к.	18-22		9	8-10		6	10-12
Нормален газов к.	20-24		9	10-12		7	10-12
Уок газов к.	18-22		8	8-10		6	10-12

Ориз

Мощен газов к.	17-22		9	5-7		2	12-15
Нормален газов к.	18-23		9	7-9		6	11-14
Уок газов к.	15-20		8	4-6		2	11-14

Равиоли

Мощен газов к.	9-14		9	4-6		6	5-8
----------------	------	--	---	-----	--	---	-----

Ястие	Общо време в мин.	Съпка 1	Съпка 2
Газов котлон			
Нормален газов к.	17-22		8 12-14
Уок газов к.	10-15		8 5-7

Зеленчуци и шушулки

Варени картофи (пюре, картофена салата)

Мощен газов к.	23-28		9 8-10		5 15-18
Нормален газов к.	25-30		9 10-12		6 15-18
Уок газов к.	25-30		7 11-13		5 14-17

Хумус (пюрирана леща)

Мощен газов к.	50-55		9 10-12		4 40-43
Мини уок газов котлон	47-52		8 10-12		7 37-40
Уок газов к.	47-52		7 10-12		5 37-40

Леща

Мощен газов к.	40-45		9 8-10		8 32-35
Нормален газов к.	50-55		9 18-20		6 32-35
Уок газов к.	45-50		6 20-22		4 25-28

Пържени зеленчуци

Мощен газов к.	12-17		7 6-8		6 6-9
Мини уок газов котлон	12-17		7 6-8		5 6-9
Двоен Уок газов котлон	10-15		7 5-7		5 5-8

Сотирани пресни зеленчуци**

Уок газов к.	6-8		9 6-8		
Мини уок газов котлон	7-8		9 7-8		
Мощен газов к.	6-8		9 6-8		

Пържени картофи

Уок газов к.	15-20		7 15-20		
Мощен газов к.	15-20		9 15-20		
Мини уок газов котлон	15-20		8 15-20		

Яйца

Шакшука

Нормален газов к.	15-20		9 10-12		4 5-8
Мощен газов к.	13-18		8 7-9		3 6-9
Двоен Уок газов котлон	15-20		6 11-13		4 4-7

Омлет (1 порц.)

Нормален газов к.	3-5		8 3-5		
Мощен газов к.	2-4		9 2-4		
Мини уок газов котлон	2-4		9 2-4		

Испанска тортила

Мощен газов к.	25-30		9 25-30		
Мини уок газов котлон	20-25		9 20-25		
Уок газов к.	18-23		9 18-23		

Ястие	Общо време в мин.	Съпка 1	Съпка 2
-------	-------------------	---------	---------

Сосове

Сос бешамел**

Икономичен газов к.	10-15		6 2-4		6 8-11
Нормален газов к.	10-15		5 2-4		5 8-11
Уок газов к.	3-8		5 1-2		5 2-6

Сос със синьо сирене**

Икономичен газов к.	4-6		7 4-6		
Нормален газов к.	3-5		7 3-5		
Двоен Уок газов котлон	4-6		3 4-6		

Сос неаполетана

Нормален газов к.	18-23		6 2-4		4 16-19
Уок газов к.	13-18		7 1-3		5 12-15
Мини уок газов котлон	13-18		8 1-3		6 12-15

Сос карбонара

Нормален газов к.	10-15		6 5-7		3 5-8
Мощен газов к.	8-13		5 4-6		3 4-7
Двоен Уок газов котлон	10-15		3 10-15		

Риба

Хек по римски

Мощен газов к.	5-10		8 5-10		
Мини уок газов котлон	5-10		9 2-4		7 3-6
Двоен Уок газов котлон	5-10		6 5-10		

Печена съомга

Мощен газов к.	5-10		7 2-4		1 3-6
Мини уок газов котлон	7-12		8 2-4		1 5-8
Двоен Уок газов котлон	4-9		6 2-4		1 2-5

Миди

Мощен газов к.	5-7		9 5-7		
Мини уок газов котлон	4-6		9 4-6		
Уок газов к.	4-6		9 4-6		

Месо

Патешки гърди (1 бр.)

Нормален газов к.	6-8		7 6-8		
Мощен газов к.	9-11		7 9-11		
Уок газов к.	6-8		5 6-8		

Телешко филе Строганоф

Мини уок газов котлон	5-10		9 5-10		
-----------------------	------	--	--------	--	--

Ястие	Общо време в мин.	Съпка 1	Съпка 2
-------	-------------------	---------	---------

Мощен газов к.	8-13		9 8-13
Уок газов к.	5-10		8 5-10

Пилешки шницел (8 филета от пилешки гърди)

Мощен газов к.	7-12		9 2-4		6 5-8
Уок газов к.	7-12		9 2-4		6 5-8
Нормален газов к.	7-12		9 7-12		

Кайма (пастет от месо, фрикадели, сос болонезе)

Мощен газов к.	15-20		8 15-20		
Нормален газов к.	20-25		9 20-25		
Мини уок газов котлон	12-17		9 12-17		

Готови продукти

Замразени крокети (16 бр.)

Замразени рибени пръчици (12 бр.)

Мини уок газов котлон	4-8		9 4-8		
Мощен газов к.	6-10		8 6-10		
Уок газов к.	5-9		8 5-9		

Наденици (12 бр.)

Мощен газов к.	5-10		9 1-3		7 4-7
Нормален газов к.	7-12		9 7-12		
Уок газов к.	5-10		9 1-3		7 4-7

Варени колбаси (12 бр.)

Нормален газов к.	8-13		9 8-13		
Уок газов к.	9-14		4 9-14		
Двоен Уок газов котлон	9-14		4 9-14		

Хамбургер (4 бр.)

Мощен газов к.	4-9		9 1-3		7 3-6
Мини уок газов котлон	3-8		9 1-3		7 2-5
Уок газов к.	4-9		9 1-3		7 3-6

Замразени зеленчуци**

Мощен газов к.	7-12		9 7-12		
Мини уок газов котлон	7-12		9 7-12		
Уок газов к.	5-10		9 5-10		

Пица (20 см диаметър)

Уок газов к.	4-8		1 4-8		
Мини уок газов котлон	8-12		1 8-12		
Мощен газов к.	16-20		1 16-20		

Десерти

Пудинг с ориз**

Нормален газов к.	30-35		8 9-11		4 21-24
Икономичен газов к.	40-45		9 12-14		2 28-31

Ястие	Общо време в мин.	Стъпка 1	Стъпка 2
Газов котлон			
Уок газов к.	35-40	* 7 11-13	* 1 24-27
Млечен шоколад			
Икономичен газов к.	10-14	* 1 10-14	
Двоен Уок газов котлон	12-16	* 1 12-16	
Нормален газов к.	16-20	* 1 16-20	
Палачинки (4 бр.)			
Мини уок газов котлон	8-13	* 7 1-3	* 6 7-10
Мощен газов к.	17-22	* 7 1-3	* 5 16-19
Уок газов к.	8-13	* 7 1-3	* 4 7-10
Хлебен пудинг			
Мощен газов к.	25-30	9 10-12	6 15-18
Уок газов к.	23-28	9 8-10	7 15-18
Двоен Уок газов котлон	22-27	9 7-9	7 15-18
Испански пудинг**			
Мощен газов к.	3-8	* 5 3-8	
Нормален газов к.	8-13	* 5 8-13	
Уок газов к.	3-8	* 2 3-8	
Кекс (във водна баня)			
Мощен газов к.	35-40	9 35-40	
Уок газов к.	40-45	9 40-45	
Мини уок газов котлон	35-40	9 35-40	

Съвети за готвене

- Използвайте за приготвяне на крем супи и шушулкови тенджера под налягане. Времето на готвене се редуцира значително. Когато използвате тенджера под налягане, спазвайте указанията на производителя. Още в началото добавете всички продукти.
- При готвене на картофи и ориз винаги поставяйте капак. Времето на готвене се намалява значително. Водата трябва да заври преди да добави юфка, ориз или картофи. След това адаптирайте степента на готвене, за да продължите готвенето.
- При ястия на тиган първо нагривайте олиото. Когато започнете с пърженето, поддържайте температурата константна и при нужда регулирайте степента на готвене. Изчакайте при приготвянето на няколко порции докато температурата отново бъде достигната. Редовно обръщайте ястията.
- Ако готвите супи, кремове, леща или нахут, поставете едновременно всички продукти в готварския съд.

Почистване и обслужване

Почистване

След като уредът се охлади, почистете го с гъба, вода и сапун.

Почиствайте повърхностите на отделните части на горелките след всяка употреба и в студено състояние. И най-малките остатъци (изкипяла храна, пръски мазнина и др.) загарят върху повърхността и по-късно трудно се отстраняват. За правилен пламък отворите и прорезите на горелките трябва да са чисти.

Преместването на някои готварски съдове може да остави метални следи по скарите.

Почиствайте горелките и скарите с вода със сапун и неметална четка.

Ако скарите имат гумени подложки, внимавайте при чистенето. Подложките могат да се разхлабят и да одраскат скарата на готварския плот.

Винаги изсушавайте всички горелки и скари. Водните капки или мокрите зони в началото на процеса на готвене могат да повредят емайла.

След като газовите котлони се почистят и подсушат, уверете се, че капците са поставени добре върху разпределителите.

Внимание!

- За почистване на уреда не сваляйте елементите за управление. Влизащата влага може да повреди уреда.
- Не използвайте пароструйки. Така готварският плот може да се повреди.
- Когато готварският плот има стъклена или алуминиева бленда, не използвайте нож, стъргалка или други подобни предмети за почистване на мястото на свързване с метала.

Поддръжка

Незабавно отстранявайте преливащите течности. Така избягвате залеждане на остатъци от храната и си спестявате усилия и време.

Поради високите температури, на които са изложени, цветът на уок котлона и зоните от неръждаема стомана (уловител за мазнина, мястото около газовия котлон) може да се промени. Това е нормално. Почиствайте тези зони след всяка употреба с подходящ за неръждаема стомана продукт.

Препоръчва се редовно да се използва почистващо средство с арт. ном. 464524, което е на разположение от нашата служба обслужване на клиенти.

Внимание!

Почистващият препарат за неръждаема стомана не бива да се използва в зоната на частите за управление. Маркировката (щампата) може да се изтрие.

Не позволявайте киселинни течности (лимонов сок, оцет и др.) да попадат върху готварския плот.

? Повреда – какво да направим?

В някои случаи възникналите повреди могат да се отстранят лесно. Преди да се обаждате на центъра за обслужване на клиенти, спазвайте следните указания:

Повреда	Възможна причина	Решение
Обща повреда по електрическата част.	Дефектен предпазител.	Проверете в главната кутия с предпазители дали предпазителят е дефектен и при нужда заменете.
	Автоматичният предпазител или диференциално защитно устройство са активирани.	В главния панел за управление проверете дали автоматичният предпазител или диференциално защитно устройство не са изгоряли.
Автоматичното запалване не функционира.	Между запалителните свещи и горелките може да се намират остатъци от храна или почистващи препарати.	Междинното пространство между запалителната свещ и горелката трябва да е чисто.
	Горелките са влажни.	Изушете капците на горелките внимателно.
	Капаците на горелките не са поставени правилно.	Проверете дали капците са поставени правилно.
	Уредът не е заземен или е заземен погрешно или заземяването е повредено.	Свържете се с електротехник.
Неравномерен пламък на горелката.	Частите на горелката не са поставени правилно.	Поставете частите на горелката правилно върху съответната горелка.
	Прорезите на горелката са замърсени.	Почистете прорезите на горелката.
Притокът на газ не изглежда нормален или не излиза газ.	Междинно разположените вентили са затворени.	Отворете възможните междинно- разположени вентили.
	При използване на газова бутилка проверете дали тя не е празна.	Подменете газовата бутилка.
В кухнята мирише на газ.	Кран за газта е отворен.	Затворете крановете за газта.
	Лошо свързване на газовата бутилка.	Проверете свързването на газовата бутилка за уплътненост.
	Възможен теч на газ.	Затворете крана за газта, проветрете и веднага уведомете оторизиран за проверката и сертифицирането на инсталацията специалист. Не използвайте уреда докато не се гарантира, че няма теч на газ по инсталацията или по уреда.
Горелката се изключва веднага след отпускането на копчето.	Не сте задържали копчето натиснато достатъчно дълго.	Когато горелката се запали, задръжте копчето още няколко секунди натиснато.
	Прорезите на горелката са замърсени.	Почистете прорезите на горелката.



Специализиран сервис

Когато се обадите на нашата служба обслужване на клиенти, моля, пригответе си продуктовия номер (E-Nr.) и фабричния номер (FD) на уреда. Тази информация можете да намерите на типовата табелка, която е поставена под готварския плот и на етикета в ръководството за експлоатация.

Данните за контакт със сервисите във всички страни ще намерите в приложения списък.

Доверете се на компетентността на производителя. Така ще сте сигурни, че ремонтът ще бъде извършен от обучени сервисни техници, които разполагат с оригинални резервни части за Вашия уред.

Гаранционни условия


Ако уредът противно на очакванията има повреди или не е изпълнил Вашите изисквания за качество, уведовете ни за това възможно най-бързо. За валидното изпълнение на гаранцията уредът не трябва да е бил неоторизирано манипулиран, респ. използван.

Гаранционните условия се определят от нашето представителство в държавата на закупуване на уреда. Подробна информация ще получите в обектите за продажба. За да имате право на гаранционен иск, трябва да представите касовата бележка за уреда.

Запазваме си правото да правим промени.



Опазване на околната среда

Ако върху типовата табелка на уреда се намира символа , обърнете внимание на следните указания.

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Опаковката на Вашия уред се състои от материали, които са необходими, за да се гарантира ефективната защита при транспортиране. Тези материали са напълно годни за преработка и така намаляват замърсяването на околната среда. Както ние, така и Вие можете да дадете принос към опазването на околната среда чрез спазването на следните съвети:

- Изхвърлете опаковката в кофа за рециклиращи се материали.
- Преди изхвърлянето на ненужния уред се погрижете той вече да не може да се използва. Информирайте се при Вашата локална администрация за адреса пункта за вторични суровини и оставете там вашия уред.
- Не изхвърляйте използваната мазнина за пържене или олио в мивката. Събирайте олиото в затварящ се съд и го предавайте в събирателен пункт или, ако това не е възможно, го изхвърляйте в кофата за боклук (така то ще попадне в контролирано депо за отпадъци - може би не е най-доброто решение, но поне няма да се замърсява вода).