



**Βάση εστιών αερίου**  
**Gáz főzőfelület**  
**Plită pe gaz**

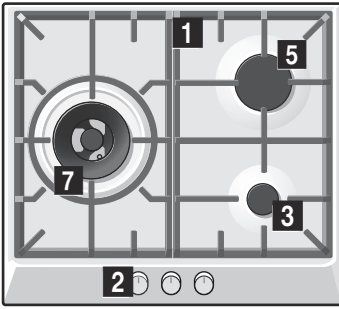


**BOSCH**

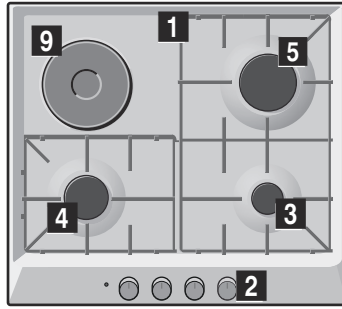
[el] Οδηγίες χρήσεως ..... 4  
[hu] Használati utasítás ..... 12

[ro] Instrucțiuni de utilizare .....20

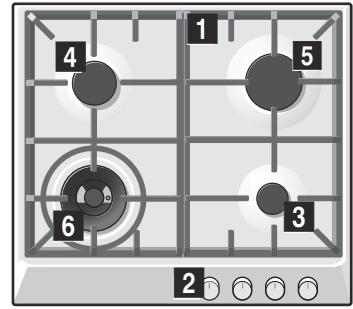
PCC6..B...



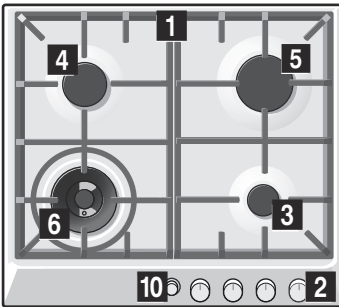
PCY6..B...



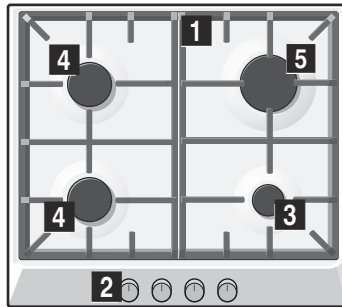
PCH6..B...  
PCH6..C...



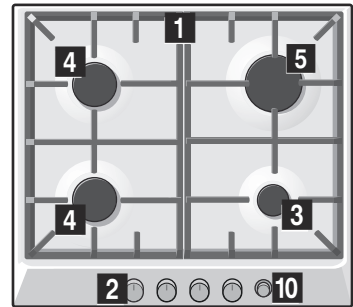
PCH6..M...



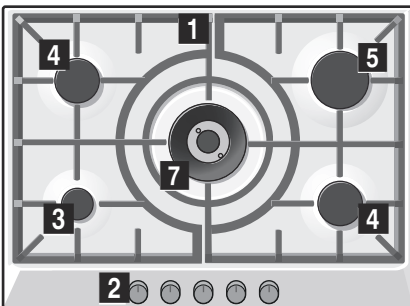
PCP6..B... PC D666DEU  
PCP6..C...



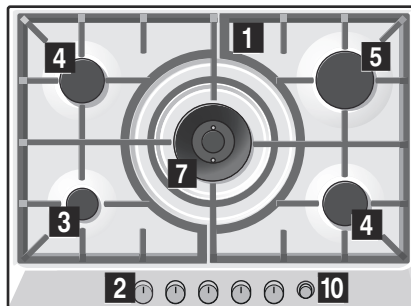
PCP6..M...



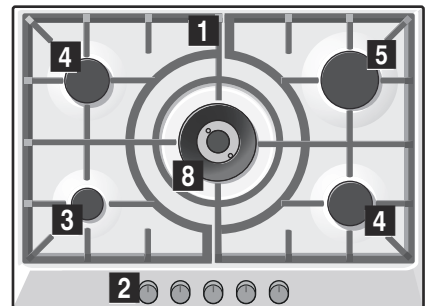
PCQ7..B...  
PCL766DEU



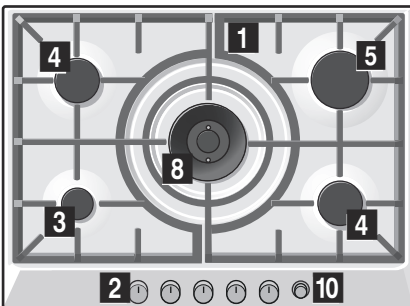
PCQ7..M...



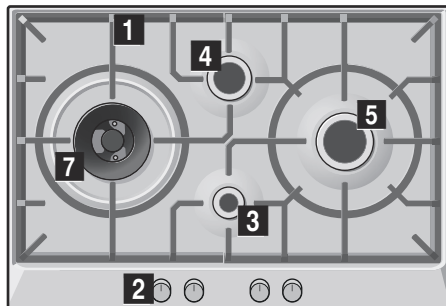
PCR7..B...  
PCR7..C...



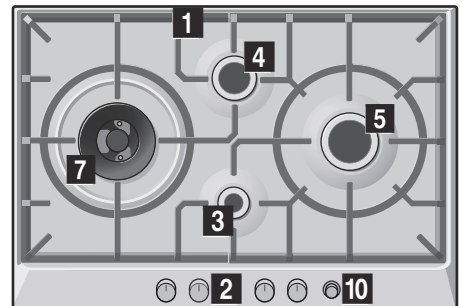
PCR7..M...



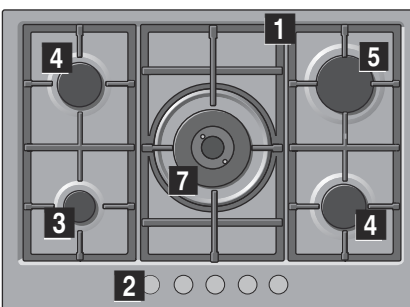
PCI8..B...



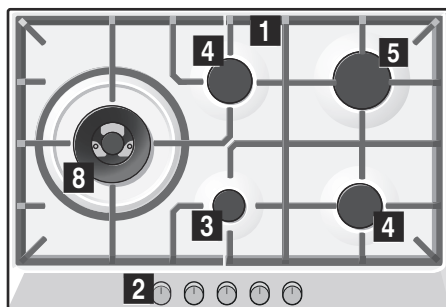
PCI8..M...



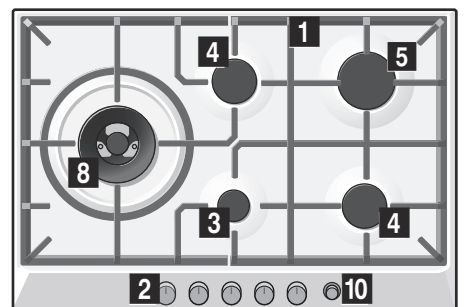
PCQ8..B...



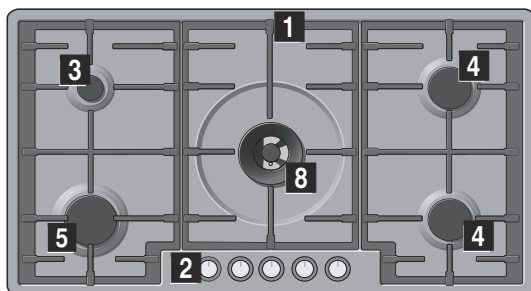
PCS8..B...  
PCS8..C...



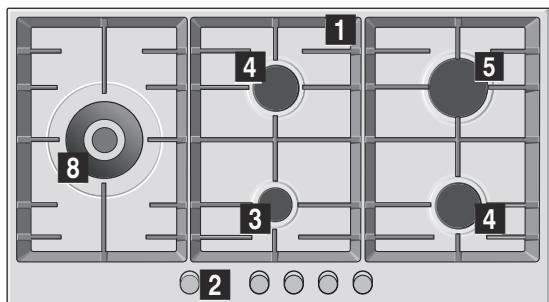
PCS8..M...



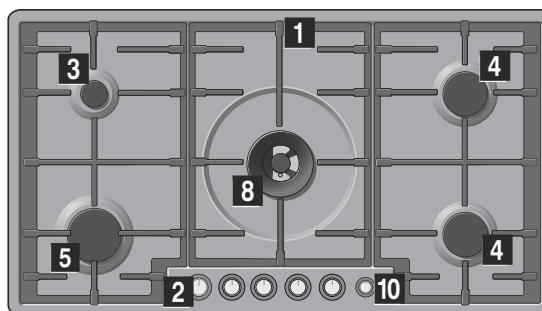
PCR9..B...  
PCR9..C...



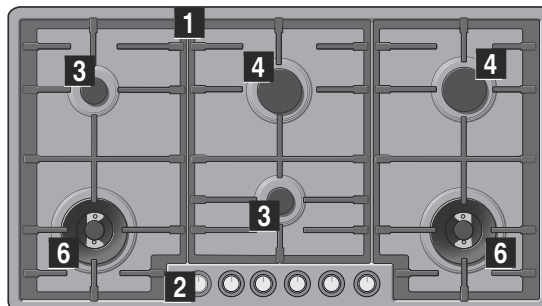
PCS9..C...



PCR9..M...



PCT9..B...  
PCT9..C...



- 1** Σχάρες
- 2** Διακόπτες
- 3** Βοηθητικός καυστήρας έως 1 kW
- 4** Μέτριος καυστήρας έως 1,75 kW
- 5** Ταχύς καυστήρας έως 3 kW

- 1** Rostélyok
- 2** Kapcsolók
- 3** Pótégő, max. 1 kW
- 4** Mérsékeltten gyors égő, max. 1,75 kW
- 5** Gyorségő, max. 3 kW

- 1** Grătare
- 2** Comenzi
- 3** Arzător auxiliar de până la 1 kW
- 4** Arzător semirapid de până la 1,75 kW
- 5** Arzător rapid de până la 3 kW

- 6** Καυστήρας γουόκ διπλής φλόγας έως 3,3 kW
- 7** Καυστήρας γουόκ τριπλής φλόγας έως 4 kW
- 8** Δυναμικός καυστήρας γουόκ διπλής φλόγας έως 5 kW
- 9** Ηλεκτρική εστία 1500 W
- 10** Main Switch

- 6** Kétsoros wok égő, max. 3,3 kW
- 7** Háromsoros wok égő, max. 4 kW
- 8** Kettős kétsoros wok égő, max. 5 kW
- 9** Elektromos főzőlap, 1500 W
- 10** Main Switch

- 6** Arzător pentru wok, cu flacără dublă de până la 3,3 kW
- 7** Arzător pentru wok cu flacără triplă de până la 4 kW
- 8** Arzător pentru wok, cu flacără dublă dual de până la 5 kW
- 9** Plită electrică 1500 W
- 10** Main Switch

<b>Οδηγίες ασφαλείας</b> .....	4	Κατάλληλα σκεύη.....	9
<b>Η νέα σας συσκευή</b> .....	6	Υποδείξεις χρήσης.....	9
Βοηθητικά Εξαρτήματα.....	6	<b>Καθαρισμός και συντήρηση</b> .....	<b>9</b>
<b>Καυστήρες αερίου</b> .....	<b>6</b>	Καθαρισμός.....	9
Χειροκίνητο άναμμα.....	7	Συντήρηση.....	9
Αυτόματο άναμμα.....	7	<b>Επίλυση προβλημάτων</b> .....	<b>10</b>
Σύστημα ασφαλείας.....	7	<b>Τεχνικό σέρβις</b> .....	<b>10</b>
Σβήσιμο ενός καυστήρα.....	7	Όροι εγγύησης.....	10
Επίπεδα ισχύος.....	7	<b>Συσκευασία και χρησιμοποιημένες συσκευές</b> .....	<b>11</b>
Κύριος διακόπτης/Κλειδίωμα της βάσης εστιών (Main Switch).....	7	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.....	11
Προειδοποιήσεις.....	7		
Συμβουλές μαγειρικής.....	8		
<b>Ηλεκτρική εστία</b> .....	<b>8</b>		
Πριν τη πρώτη χρήση.....	8		
Λειτουργία.....	8		
Υποδείξεις χρήσης.....	8		
Συμβουλές μαγειρικής.....	8		
<b>Σκεύη μαγειρικής</b> .....	<b>9</b>		

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) και στο online-shop: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες. Μόνο τότε θα μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σας αποτελεσματικά και με ασφάλεια. Κρατήστε της οδηγίες χρήσης και εγκατάστασης, και παραδώστε τις οδηγίες αυτές μαζί με τη συσκευή σε κάποιο μελλοντικό ιδιοκτήτη.

**Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη αν δεν ακολουθηθούν οι οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου.**

Οι εικόνες που υπάρχουν σ'αυτές τις οδηγίες είναι μόνο ενδεικτικές.

Μην βγάζετε τη συσκευή από το προστατευτικό περιτύλιγμα μέχρι τη στιγμή της εντοίχισης. Εάν παρατηρήσετε κάποια βλάβη στη συσκευή, μην τη συνδέετε. Επικοινωνήστε με το τεχνικό μας σέρβις.

Αυτή η συσκευή αντιστοιχεί στην κατηγορία 3, σύμφωνα με τον κανονισμό EN 30-1-1 για συσκευές αερίου: συσκευή εντοιχισμένη σε έπιπλο.

Πριν εγκαταστήσετε τη νέα βάση εστιών σας, βεβαιωθείτε ότι κάνετε την εγκατάσταση ακολουθώντας της οδηγίες συναρμολόγησης.

Δεν μπορεί να γίνει εγκατάσταση αυτής της συσκευής σε γιωτ ή τροχόσπιτα.

Η συσκευή αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε αεριζόμενους χώρους.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

**Όλες οι εργασίες εγκατάστασης, σύνδεσης, ρύθμισης και προσαρμογής σε**

**άλλους τύπους αερίου θα πρέπει να γίνουν από εξουσιοδοτημένο τεχνικό, σύμφωνα με την ισχύουσα ρύθμιση και νομοθεσία, και τους κανονισμούς των τοπικών εταιριών διανομής ηλεκτρικού και αερίου. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις διατάξεις που εφαρμόζονται σχετικά με τον αερισμό.**

Αυτή η συσκευή βγαίνει από το εργοστάσιο με προσαρμοσμένο το αέριο που ορίζεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών. Εάν είναι απαραίτητο να το αλλάξετε, συμβουλευτείτε τις οδηγίες συναρμολόγησης. Συνιστάται να επικοινωνήσετε με το τεχνικό σέρβις για την προσαρμογή σε άλλους τύπους αερίου.

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση, απαγορεύεται η εμπορική ή επαγγελματική χρήση της. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή αποκλειστικά για μαγειρική, ποτέ ως θέρμανση. Η εγγύηση ισχύει μόνο εφόσον η συσκευή χρησιμοποιείται για τον λόγο που έχει σχεδιαστεί.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μην αφήσετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας χωρίς επίτηρηση.

Μην χρησιμοποιείτε καλύμματα ή προστατευτικά εμπόδια για παιδιά που δεν συνιστανται από τον κατασκευαστή της βάσης εστιών. Μπορεί να προκαλέσουν ατυχήματα, π.χ. λόγω υπερθέρμανσης,

ανάφλεξης ή αποκόλλησης θραυσμάτων υλικών.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

### **Κίνδυνος κατάκαυσης!**

Η συσσώρευση αερίου χωρίς να καίγεται σε ένα κλειστό χώρο εγκυμονεί κίνδυνο κατάκαυσης. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε ρεύμα αέρα. Οι καυστήρες μπορεί να σβήσουν. Διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες και τις προειδοποιήσεις σχετικά με τη λειτουργία των καυστήρων αερίου.

### **Κίνδυνος δηλητηρίασης!**

Η χρήση μιας συσκευής αερίου παράγει θερμότητα, υγρασία και προϊόντα καύσης στο μέρος που εγκαθίσταται. Διασφαλίστε ένα καλό εξαερισμό στο χώρο της κουζίνας, ειδικά ενώ λειτουργεί η βάση εστιών: να διατηρείτε ανοιχτά τα ανοίγματα φυσικού εξαερισμού, ή εγκαταστήστε μια συσκευή μηχανικού εξαερισμού (απορροφητήρας). Η έντονη και παρατεταμένη χρήση της συσκευής μπορεί να χρειάζεται ένα συμπληρωματικό ή ένα πιο αποτελεσματικό σύστημα εξαερισμού. ανοίξτε το παράθυρο ή αυξήστε την ισχύ του μηχανικού εξαερισμού.

### **Κίνδυνος εγκαυμάτων!**

- Οι εστίες και τα κοντινά στοιχεία θερμαίνονται πολύ. Ποτέ μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Μακριά από παιδιά κάτω των 8 χρονών.
- Εάν η μπουκάλα υγραερίου δεν στέκεται κάθετα, μπορεί να εισχωρήσει υγρό προπάνιο/βουτάνιο στη συσκευή. Σε αυτή την περίπτωση μπορούν να προκύψουν μεγάλες φλόγες στους καυστήρες. Τα εξαρτήματα μπορούν να υποστούν ζημιά και με την πάροδο του χρόνου να εμφανιστεί μια διαρροή, έτσι ώστε να εξέρχεται αέριο μη ελεγχόμενα. Και οι δύο περιπτώσεις μπορεί να οδηγήσουν σε τραυματισμούς.

Χρησιμοποιείτε τις μπουκάλες υγραερίου πάντοτε σε κάθετη θέση.

### **Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Οι εστίες θερμαίνονται πολύ. Μην τοποθετείτε εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
- Μην αποθηκεύετε και μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικές χημικές ουσίες, ατμούς, εύφλεκτα υλικά ή μη εδώδιμα προϊόντα, κάτω από αυτή την οικιακή συσκευή ή κοντά της.
- Τα υπερθερμαινόμενα λίπη και λάδια αναφλέγονται πολύ εύκολα. Μην απουσιάζετε ενώ ζεσταίνεται λίπος ή λάδι. Σε περίπτωση ανάφλεξης, μην σβήσετε τη φωτιά με νερό. Καλύψτε το σκεύος με ένα καπάκι για να συγκρατήσετε τη φωτιά και σβήστε την εστία.

### **Κίνδυνος τραυματισμών!**

- Τα σκεύη που παρουσιάζουν βλάβες, δεν έχουν το κατάλληλο μέγεθος, προεξέχουν από τις άκρες της βάσης εστιών ή δεν είναι τοποθετημένα σωστά μπορεί να προκαλέσουν σοβαρούς τραυματισμούς. Διαβάστε με προσοχή τις συμβουλές και προειδοποιήσεις σχετικά με τα σκεύη μαγειρικής.
- Τα σκεύη μπορεί να αναπηδήσουν ξαφνικά αν υπάρχει υγρό μεταξύ της βάσης του σκεύους και της εστίας. Να διατηρείτε πάντα στεγνές τις εστίες και τις βάσεις των σκευών.
- Σε περίπτωση βλάβης, διακόψτε την ηλεκτρική τροφοδοσία και την παροχή αερίου στη συσκευή. Για την επισκευή, καλέστε το τεχνικό μας σέρβις.
- Μην τροποποιείτε το εσωτερικό της συσκευής. Σε περίπτωση ανάγκης καλέστε το τεχνικό μας σέρβις.
- Εάν κάποιος από τους διακόπτες δεν γυρνάει, μην βάζετε δύναμη. Καλέστε αμέσως το τεχνικό σέρβις για την επισκευή ή αντικατάστασή τους.

### **Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!**

Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό για να καθαρίσετε τη συσκευή.

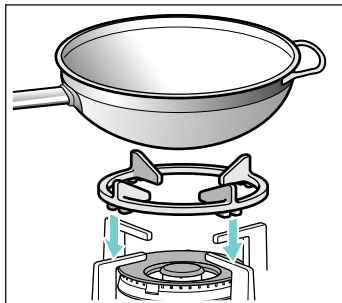


# Η νέα σας συσκευή

Στη σελίδα 2 υπάρχει μια γενική απεικόνιση της συσκευής σας, καθώς επίσης η ισχύς των καυστήρων.

## Βοηθητικά Εξαρτήματα

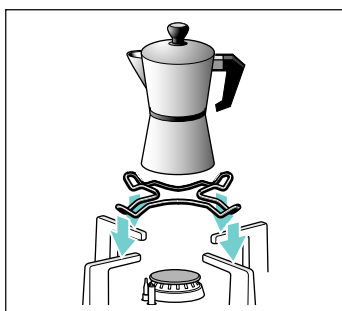
Ανάλογα με το μοντέλο, η βάση εστιών μπορεί να περιλαμβάνει τα ακόλουθα βοηθητικά εξαρτήματα. Αυτά μπορείτε επίσης να τα αποκτήσετε από το Τεχνικό Σέρβις.



### Συμπληρωματική σχάρα γουόκ

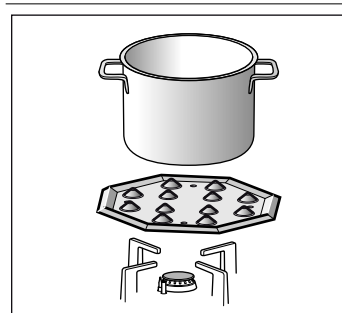
Για αποκλειστική χρήση με τους καυστήρες διπλής και τριπλής φλόγας με σκεύη με κοίλο πάτο.

Η χρήση αυτών των σκευών μπορεί να προκαλέσει κάποια προσωρινή παραμόρφωση στη λεκάνη ψησίματος. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής.



### Συμπληρωματική σχάρα καφετιέρας

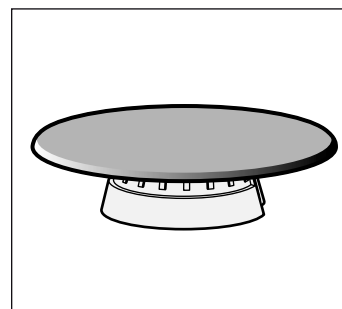
Για αποκλειστική χρήση στο βοηθητικό καυστήρα με σκεύη μικρότερης διαμέτρου από 12 εκ.



### Simmer Plate

Αυτό το εξάρτημα έχει σχεδιαστεί για να μειώσει το επίπεδο θερμότητας στην ελάχιστη ισχύ.

Τοποθετήστε το εξάρτημα απευθείας πάνω στη σχάρα με τους θόλους προς τα επάνω, ποτέ απευθείας πάνω στον καυστήρα. Τοποθετήστε το σκεύος κεντραρισμένο πάνω στο εξάρτημα.



### Simmer Cap

Καυστήρας μόνο για μαγειρέμα στην ελάχιστη ισχύ. Για να τον χρησιμοποιήσετε πρέπει να βγάλετε τον βοηθητικό καυστήρα και να τον αντικαταστήσετε με τον καυστήρα Simmer Cap.

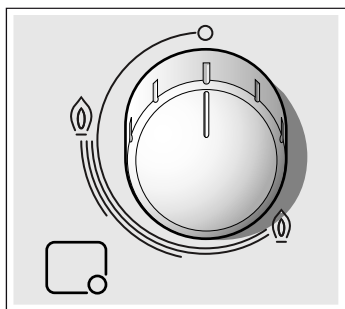
## Κωδικός

- HEZ298107 Συμπληρωματική σχάρα γουόκ: Σχάρα χυτοσίδηρου (4-5 kW)
- HEZ298108 Συμπληρωματική σχάρα γουόκ: Σχάρα χυτοσίδηρου (3,3 kW)
- HEZ298110 Συμπληρωματική σχάρα γουόκ: Σχάρα από χάλυβα με επισμάλτωση
- HEZ298115 Συμπληρωματική σχάρα καφετιέρας: Σχάρα χυτοσίδηρου
- HEZ298114 Συμπληρωματική σχάρα καφετιέρας: Σχάρα από χάλυβα με επισμάλτωση
- HEZ298105 Simmer Plate
- HEZ298104 Simmer Cap

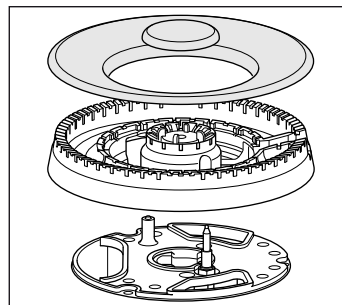
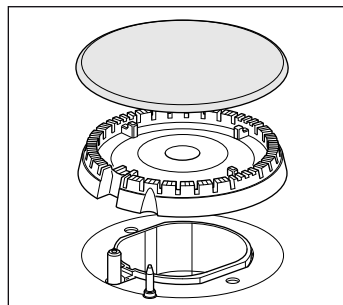
Ο κατασκευαστής απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη εάν δεν χρησιμοποιούνται ή εάν χρησιμοποιούνται λάθος αυτά τα βοηθητικά εξαρτήματα.

# Καυστήρες αερίου

Σε κάθε διακόπτη λειτουργίας αναγράφεται ο καυστήρας που ελέγχει.



Για την καλή λειτουργία της συσκευής είναι απαραίτητο να βεβαιωθείτε ότι οι σχάρες, καθώς και όλα τα κομμάτια, έχουν τοποθετηθεί σωστά. Μην ανταλλάζετε τα καπάκια των καυστήρων.



## Χειροκίνητο άναμμα

1. Πιέστε το διακόπτη του επιλεγμένου καυστήρα και γυρίστε τον προς τα αριστερά έως την επιθυμητή θέση.
2. Πλησιάστε προς στον καυστήρα με κάποιο είδος αναπτήρα ή φλόγας (αναπτήρες, σπύρτα, κτλ.).

## Αυτόματο άναμμα

Εάν η βάση εστιών σας διαθέτει αυτόματο άναμμα (σπινθηριστές).

1. Πιέστε το διακόπτη του επιλεγμένου καυστήρα και γυρίστε τον προς τα αριστερά έως την μέγιστη ισχύ.  
Ενώ πιέζετε το διακόπτη, παράγονται σπινθήρες σε όλους τους καυστήρες. Η φλόγα ανάβει.
2. Ελευθερώστε το διακόπτη.
3. Γυρίστε το διακόπτη προς την επιθυμητή θέση.

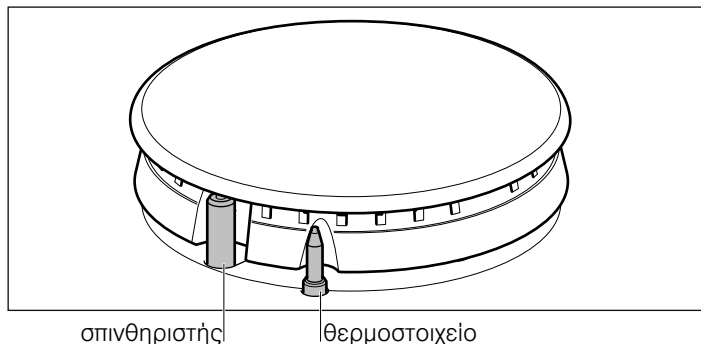
Εάν δεν ανάψει, γυρίστε το διακόπτη προς τη θέση κλειστό και επαναλάβετε τα βήματα. Αυτή τη φορά, πιέστε το διακόπτη για περισσότερο χρόνο (μέχρι 10 δευτερόλεπτα).

### ⚠ Κίνδυνος κατάκαυσης!

Εάν μετά από 15 δευτερόλεπτα η φλόγα δεν ανάψει, σβήστε τον καυστήρα και ανοίξτε την πόρτα ή το παράθυρο του χώρου. Περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν ανάψετε τον καυστήρα.

## Σύστημα ασφαλείας

Ανάλογα με το μοντέλο, η βάση εστιών σας μπορεί να διαθέτει σύστημα ασφαλείας (θερμοστοιχείο), και να εμποδίζει το πέρασμα του αερίου εάν οι καυστήρες σβήσουν τυχαία.



Για να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αυτή είναι ενεργή:

1. Ανάψτε τον καυστήρα φυσιολογικά.
2. Χωρίς να αφήσετε το διακόπτη, κρατήστε τον πατημένο σταθερά για 4 δευτερόλεπτα μετά το άναμμα της φλόγας.

## Σβήσιμο ενός καυστήρα

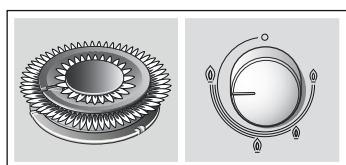
Γυρίστε τον αντίστοιχο διακόπτη προς τα δεξιά μέχρι τη θέση 0.

## Επίπεδα ισχύος

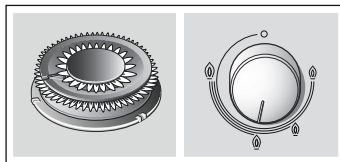
Οι ρυθμιζόμενοι διακόπτες σας επιτρέπουν να ρυθμίσετε την απαραίτητη ισχύ ανάμεσα στο μέγιστο και ελάχιστο επίπεδο.

Θέση	○	Κλειστός διακόπτης
Υψηλή φλόγα	⦿	Μέγιστο άνοιγμα ή ικανότητα και ηλεκτρικό άναμμα
Χαμηλή φλόγα	⦿	Ελάχιστο άνοιγμα ή ικανότητα

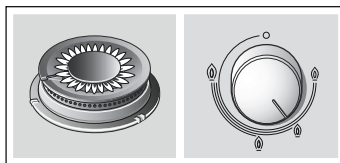
Στους δυαδικούς καυστήρες διπλής φλόγας, οι εσωτερικές και εξωτερικές φλόγες μπορούν να ρυθμιστούν ανεξάρτητα. Τα πιθανά επίπεδα ισχύος είναι:



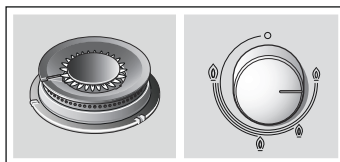
Εξωτερική και εσωτερική φλόγα στη μέγιστη ισχύ.



Εξωτερική φλόγα στην ελάχιστη ισχύ, εσωτερική φλόγα στη μέγιστη ισχύ.



Εσωτερική φλόγα στη μέγιστη ισχύ.



Εσωτερική φλόγα στην ελάχιστη ισχύ.

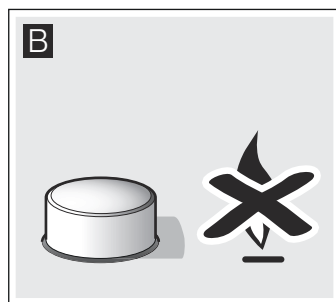
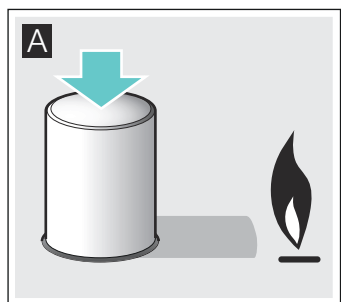
## Κύριος διακόπτης/Κλειδωμα της βάσης εστιών (Main Switch)

Η βάση εστιών μπορεί να είναι εξοπλισμένη με έναν κύριο διακόπτη, που σταματάει την κεντρική ροή αερίου, και σβήνει όλους τους καυστήρες ταυτόχρονα. Αυτός ο διακόπτης είναι πολύ πρακτικός έναν υπάρχουν παιδιά στο σπίτι, ή εάν για κάποιο λόγο πρέπει να σβήσετε γρήγορα όλους τους καυστήρες.

### Για να κλειδώσετε την βάση εστιών:

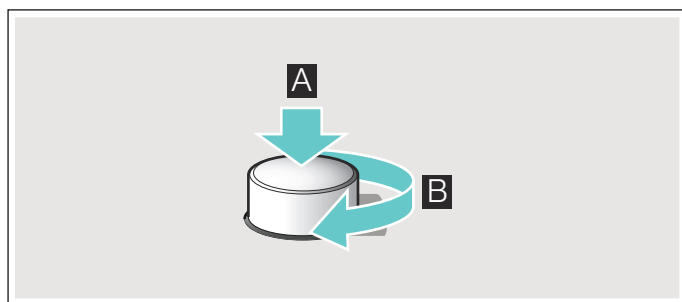
Πιέστε τον κύριο διακόπτη.

Όλοι οι καυστήρες που είναι αναμμένοι σβήνουν. Η βάση εστιών κλειδώνεται.



### Για να ξεκλειδώσετε την βάση εστιών:

1. Τοποθετήστε όλους τους διακόπτες στην θέση σβηστό.
2. Πιέστε και γυρίστε τον κύριο διακόπτη δεξιόστροφα μέχρι το μέγιστο.



Ανοίγει η κεντρική ροή αερίου. Μπορείτε να ξαναχρησιμοποιήσετε κανονικά τη βάση εστιών.

## Προειδοποιήσεις

Κατά τη λειτουργία του καυστήρα, είναι φυσιολογικό να ακουστεί ένα ελαφρύ σφύριγμα.

Κατά τις πρώτες χρήσεις, η εμφάνιση μυρωδιών είναι φυσιολογική. Δεν υφίσταται κανένας κίνδυνος ούτε κακή λειτουργία θα χαθούν με τον καιρό

Είναι φυσιολογικό, η φλόγα να έχει χρώμα πορτοκαλί. Οφείλεται στη σκόνη που υπάρχει στο περιβάλλον, στην υπερχειλίση υγρών, κ.λπ.

Σε περίπτωση που οι φλόγες του καυστήρα σβήσουν τυχαία, κλείστε το διακόπτη λειτουργίας του καυστήρα και μην προσπαθείτε να τον ανάψετε για 1 λεπτό τουλάχιστον.

Λίγα δευτερόλεπτα μετά το σβήσιμο του καυστήρα θα ακουστεί ένας ήχος (στεγνό χτύπημα). Δεν υπάρχει πρόβλημα, αυτό σημαίνει ότι η ασφάλεια έχει απενεργοποιηθεί.

Διατηρήστε τη συσκευή πολύ καλά καθαρή. Εάν είναι βρώμικοι οι σπινθηριστές, το άναμμα θα είναι ελαττωματικό. Καθαρίστε τες τακτικά με μια μικρή μη μεταλλική βούρτσα. Πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι οι σπινθηριστές δεν πρέπει να υπόκεινται σε βίαιες κρούσεις.

## Συμβουλές μαγειρικής

Καυστήρας	Πολύ Δυνατή – Δυνατή	Μέτρια	Χαμηλή
Καυστήρας γουόκ	Βράσιμο, μαγειρέμα, ψήσιμο, καβούρντισμα, παέγιες, ασιατική κουζίνα (γουόκ)	Αναθερμάνετε και διατηρήστε ζεστά: έτοιμα φαγητά, μαγειρεμένα φαγητά	
Ταχύς καυστήρας	Φιλέτο πανέ, φιλέτο, ομελέτα, τηγανιτά	Ρύζι, μπεσαμέλ, ραγκού	Μαγείρεμα στον ατμό: ψάρι, λαχανικά
Μέτριος καυστήρας	Πατάτες στον ατμό, φρέσκα λαχανικά, πολτοί, μακαρόνια	Αναθέρμανση και συντήρηση μαγειρεμένων φαγητών και ευαίσθητα φαγητά κατσαρόλας	
Βοηθητικός καυστήρας	Ψήσιμο: μαγειρεύτά, ρυζόγαλο, καραμέλα	Ξεπαγώστε και μαγειρέψτε αργά: όσπρια, φρούτα, κατεψυγμένα προϊόντα	Μαγείρεμα/Λιώσιμο: βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη

## Ηλεκτρική εστία

### Πριν τη πρώτη χρήση

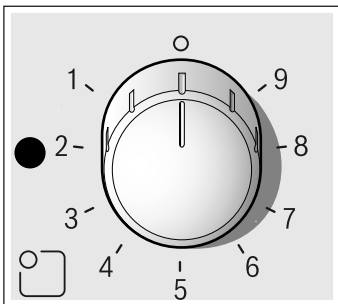
Για να απαλείψετε τη μυρωδιά του καινούργιου, συνδέστε την ηλεκτρική εστία στη μέγιστή της ισχύ για πέντε λεπτά χωρίς να υπάρχει κάποιο σκεύος τοποθετημένο πάνω της. Σε αυτό το διάστημα είναι σύνηθες να βγαίνουν ατμοί και μυρωδιές, με τον καιρό όμως θα χαθούν.

### Προσοχή!

Μην χρησιμοποιείτε τις εστίες δίχως σκεύη, εκτός από την πρώτη προθέρμανση.

### Λειτουργία

Η ηλεκτρική εστία ελέγχεται από ένα ρυθμιστή χάρη στον οποίο μπορείτε να επιλέξετε την κατάλληλη ισχύ για το τρόφιμο που μαγειρεύετε.



### Πώς να την ανάψετε

Γυρίστε το διακόπτη προς τα αριστερά μέχρι την επιθυμούμενη θέση. Η ένδειξη λειτουργίας φωτίζεται.

Θέση 1: ελάχιστη ισχύς.

Θέση 9: μέγιστη ισχύς.

**Υπόδειξη:** Συστήνεται να χρησιμοποιείτε τη μέγιστη ισχύ στην έναρξη της μαγειρικής και να περάσετε σε επίπεδα μεσαίας ισχύς με την πάροδο μερικών λεπτών

### Πώς να τη σβήσετε

Γυρίστε το διακόπτη προς τα δεξιά μέχρι τη θέση σβήσιματος. Η ένδειξη λειτουργίας σβήνει.

### Παραμένουσα θερμότητα

Μπορείτε να σβήσετε την ηλεκτρική εστία λίγο πριν τελειώσετε με το μαγείρεμα. Η παραμένουσα θερμότητα σας επιτρέπει να συνεχίσετε

το μαγείρεμα για μερικά λεπτά, κατά αυτό τον τρόπο εξοικονομείτε ενέργεια.

### Υποδείξεις χρήσης

Οι ακόλουθες συμβουλές θα σας χρησιμεύσουν στην εξοικονόμηση ενέργειας και την αποφυγή φθορών στα σκεύη:

- Χρησιμοποιήστε σκεύη με βάση επίπεδη και λεία.
- Χρησιμοποιήστε σκεύη με μεγέθος κατάλληλο για την εστία. Η διάμετρος της βάσης του σκεύους πρέπει να είναι όμοια με την εστία, ποτέ μικρότερη.
- Αποφύγετε την υπερχειλίση υγρών πάνω στην επιφάνεια της ηλεκτρικής εστίας. Χρησιμοποιήστε βαθιές κατσαρόλες εάν μαγειρεύετε με πολύ υγρό.
- Διατηρήστε στεγνή τη βάση εστιών. Το αλμυρό νερό και τα υγρά σκεύη μπορεί να την φθείρουν. Μη μαγειρεύετε με υγρά σκεύη.

### Συμβουλές μαγειρικής

Οι ακόλουθες προτάσεις είναι προσαρμοστικές. Η ισχύς θα πρέπει να αυξάνεται για:

- σημαντικές ποσότητες υγρών,
- προετοιμασία για μεγάλα πιάτα.
- σκεύη χωρίς καπάκι.

Τρόπος μαγειρέματος	Θέση
<b>Λιώσιμο:</b> σοκολάτα, βούτυρο, ζελατίνα.	1-2
<b>Ψήσιμο:</b> ρύζι, μπεσαμέλ, ραγκού.	2-3
<b>Ψήσιμο:</b> πατάτες, μακαρόνια, λαχανικά.	4-5
<b>Ελαφρύ τσιγάρισμα:</b> στιφάδο, ψητά σε ρολό.	4-5
<b>Μαγείρεμα στον ατμό:</b> ψάρι.	5
<b>Θέρμανση, διατηρήστε ζεστά:</b> έτοιμα πιάτα.	2-3-4-5
<b>Ψήσιμο:</b> εσκαλόπι, μπριζόλες, ομελέτες.	6-7-8
<b>Μαγείρεμα και τσιγάρισμα</b>	9



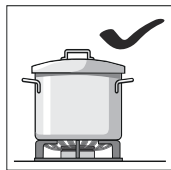
# Σκεύη μαγειρικής

## Κατάλληλα σκεύη

Καυστήρας	Ελάχιστη διάμετρος σκεύους	Μέγιστη διάμετρος σκεύους
Καυστήρας γουόκ	22 εκ.	- εκ.
Ταχύς καυστήρας	22 εκ.	26 εκ.
Μέτριος καυστήρας	14 εκ.	20 εκ.
Βοηθητικός καυστήρας	12 εκ.	16 εκ.
Ηλεκτρική εστία	14 εκ.	18 εκ.

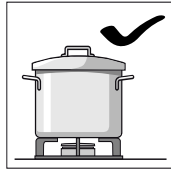
## Υποδείξεις χρήσης

Οι ακόλουθες προτάσεις θα σας βοηθήσουν να εξοικονομήσετε ενέργεια και να μην προκαλέσετε ζημιές στα σκεύη:



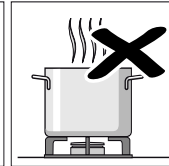
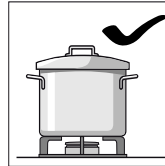
Χρησιμοποιήστε σκεύη κατάλληλου μεγέθους για κάθε καυστήρα.

Να μη χρησιμοποιείτε μικρά σκεύη πάνω σε μεγάλους καυστήρες. Η φλόγα δεν πρέπει να αγγίζει τα πλευρικά τοιχώματα του σκεύους.

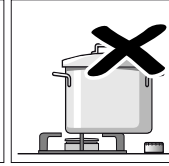
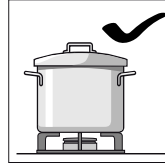


Μην χρησιμοποιείτε παραμορφωμένα σκεύη, τα οποία είναι ασταθή πάνω στην εστία. Τα σκεύη μπορεί να γείρουν.

Χρησιμοποιήστε μόνο σκεύη με βάση επίπεδη και λεία.

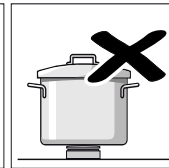
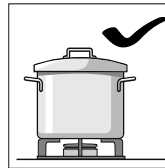


Μην μαγειρεύετε χωρίς καπάκι ή με μισο σκεπασμένο σκεύος. Χάνεται μέρος της ενέργειας.



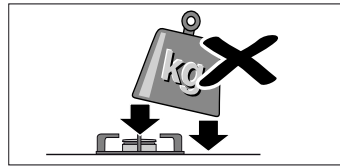
Τοποθετήστε το σκεύος καλά κεντραρισμένο πάνω στον καυστήρα. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να γείρει.

Μην τοποθετείτε μεγάλα σκεύη στους καυστήρες που βρίσκονται κοντά στους διακόπτες. Μπορεί να προκληθεί βλάβη λόγω υπερβολικής θερμοκρασίας.



Τοποθετήστε τα σκεύη πάνω στις σχάρες, ποτέ απευθείας επάνω στον καυστήρα.

Βεβαιωθείτε πριν από τη χρήση ότι οι σχάρες και τα καλύμματα των καυστήρων είναι καλά τοποθετημένα.



Χειριστείτε τα σκεύη με προσοχή πάνω στη βάση εστιών.

Μην χτυπάτε τη βάση εστιών, και μην τοποθετείτε πάνω της υπέρβαρα αντικείμενα.

# Καθαρισμός και συντήρηση

## Καθαρισμός

Μόλις κρυώσει η συσκευή, καθαρίστε την με ένα σφουγγάρι, νερό και σαπούνι.

Μετά από κάθε χρήση, μόλις κρυώσει ο καυστήρας καθαρίστε την επιφάνεια των αντίστοιχων εξαρτημάτων του. Εάν αφήσετε υπολείμματα (επαναψημένα τρόφιμα, στάγματα λίπους, κτλ.), ακόμη και αν είναι λίγα, θα σχηματίσουν μια κρούστα στην επιφάνεια και θα είναι πολύ δύσκολο να τα καθαρίσετε. Είναι απαραίτητο να είναι καθαρές οι σπές και οι εγκοπές, για μια καλή φλόγα.

Η μετακίνηση κάποιων σκευών μπορεί να αφήσει μεταλλικά υπολείμματα πάνω στις σχάρες.

Καθαρίστε με σαπουνόνερο και τρίψτε με μια μη μεταλλική βούρτσα τους καυστήρες και τις σχάρες.

Εάν οι σχάρες διαθέτουν ελαστικούς τάκους, προσέξτε κατά τον καθαρισμό τους. Οι τάκοι μπορεί να βγουν και η σχάρα μπορεί να χαράξει τη βάση εστιών.

Να στεγνώνετε πάντα καλά τους καυστήρες και τις σχάρες. Εάν υπάρχουν σταγόνες νερού ή υγρές περιοχές κατά την έναρξη του μαγειρέματος, μπορεί να φθείρει το σμάλτο.

Μετά από τον καθαρισμό και το στέγνωμα των καυστήρων, βεβαιωθείτε ότι τα καλύμματα είναι καλά τοποθετημένα πάνω στο διαχυτήρα.

## Προσοχή!

- Μην χρησιμοποιείτε συσκευές για καθαριότητα με ατμό. Μπορεί να φθείρει τη βάση εστιών.
- Εάν η βάση εστιών σας, διαθέτει ένα κρυστάλλινο ή αλουμίνιο πλαίσιο, μην χρησιμοποιείτε κάποιο μαχαίρι, ξύστρα ή παρόμοιο αντικείμενο για να καθαρίσετε την συσκευή με το μέταλλο.

## Συντήρηση

Καθαρίστε άμεσα τα υγρά που υπερχειλίζουν. Έτσι θα εμποδίσετε τα υπολείμματα φαγητού να κολλήσουν και θα εξοικονομήσετε περιττές προσπάθειες.

ΜΗΝ αφήνετε οξύ υγρά (χυμούς από λεμόνι, ξύδι, κτλ.) πάνω στην βάση εστιών.

Για την προστασία της επίστρωσης της ηλεκτρικής εστίας, διαπιστώστε την με έλαιο ή με κάποιο από τα προϊόντα συντήρησης που διατίθενται στην αγορά.

Όσο είναι δυνατόν, αποφύγετε να έρθει σε επαφή το αλάτι με την επιφάνεια της ηλεκτρικής εστίας.

Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που προκαλούνται, ο καυστήρας γουόκ και οι εστίες από ανοξείδωτο ατσάλι (λιποσυλλέκτης, περίγραμμα των καυστήρων, κ.λπ.) μπορεί να αλλάξουν χρώμα. Αυτό είναι φυσιολογικό. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε τις εν λόγω εστίες με ένα προϊόν κατάλληλο για ανοξείδωτο ατσάλι.

Συνιστάται η συχνή χρήση του προϊόντος καθαρισμού διαθέσιμο από το τεχνικό μας σέρβις με τον κωδικό 464524.

## Προσοχή!

Ο ανοξείδωτος καθαριστής δεν πρέπει να χρησιμοποιείται στη περιοχή γύρω από τους διακόπτες. Οι ενδείξεις (μεταξοτυπία) μπορεί να σβηστούν.

# Επίλυση προβλημάτων

Σε κάποιες περιπτώσεις, τα προβλήματα που εντοπίζονται μπορούν να επιλυθούν εύκολα. Πρωτού επικοινωνήσετε με το Τεχνικό Σέρβις, λάβετε υπόψη τις παρακάτω συμβουλές:

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Βλάβη του ηλεκτρικού ρεύματος στο γενικό πίνακα.	Ελαττωματική ασφάλεια.	Ελέγξτε στο γενικό πίνακα με τις ασφάλειες εάν η ασφάλεια είναι καμένη και αλλάξτε την.
	Το αυτόματο ή ένα διαφορικό έχει πηδήξει.	Ελέγξτε το γενικό πίνακα διανομής μήπως έχει πηδήξει το αυτόματο ή το διαφορικό.
Δεν λειτουργεί το αυτόματο άναμμα.	Μπορεί να υπάρχουν υπολείμματα τροφών ή καθαρισμού ανάμεσα στον σπινθηριστές και στους καυστήρες.	Το κενό ανάμεσα στον σπινθηριστή και στον καυστήρα πρέπει να είναι καθαρό.
	Οι καυστήρες είναι υγροί.	Στεγνώστε με προσοχή τα καπάκια του καυστήρα.
	Τα καπάκια των καυστήρων δεν είναι καλά τοποθετημένα.	Ελέγξτε αν τα καπάκια είναι καλά τοποθετημένα.
	Η συσκευή δεν έχει γείωση, δεν είναι σωστή η σύνδεση ή η γείωση έχει πρόβλημα.	Επικοινωνήστε με τον ηλεκτρολόγο εγκατάστασης.
Η φλόγα του καυστήρα δεν είναι ομοιόμορφη.	Τα καπάκια των καυστήρων δεν είναι καλά τοποθετημένα.	Τοποθετήστε σωστά τα κομμάτια πάνω στον ανάλογο καυστήρα.
	Οι εγκοπές του καυστήρα είναι βρώμικες.	Καθαρίστε τις εγκοπές του καυστήρα.
Η ροή αερίου δεν φαίνεται κανονική, ή δεν βγαίνει αέριο.	Η ροή αερίου είναι κλειστή από τα ενδιάμεσα κλειδιά.	Ανοίξτε τα πιθανά ενδιάμεσα κλειδιά.
	Εάν το αέριο προέρχεται από φιάλη, ελέγξτε αν είναι άδεια.	Αλλάξτε τη φιάλη.
Η κουζίνα μυρίζει αέριο.	Κάποιοι κρουνοί είναι ανοιχτός.	Κλείστε τους κρουνοί.
	Μη σωστή εφαρμογή της φιάλης.	Ελέγξτε αν η σύνδεση είναι σωστή.
	Πιθανή διαρροή αερίου.	Κλείστε το γενικό κλειδί αερίου, αερίστε το χώρο και ειδοποιήστε αμέσως έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό εγκατάστασης για να ελέγξει και να πιστοποιήσει την εγκατάσταση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει καμία διαρροή αερίου στην εγκατάσταση ή στη συσκευή.
Ο καυστήρας σβήνει αμέσως μόλις αφήσετε το διακόπτη.	Δεν πατήσατε για αρκετό χρονικό διάστημα το διακόπτη.	Μόλις ανάψετε τον καυστήρα, κρατήστε πατημένο το διακόπτη για μερικά ακόμα δευτερόλεπτα.
	Οι εγκοπές του καυστήρα είναι βρώμικες.	Καθαρίστε τις εγκοπές του καυστήρα.

## Τεχνικό σέρβις

Εάν επικοινωνήσετε με το Τεχνικό μας Σέρβις, θα πρέπει να γνωρίζετε τον αριθμό του προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό παραγωγής (FD) της συσκευής. Αυτή η πληροφορία υπάρχει στην ετικέτα χαρακτηριστικών, που βρίσκεται στο κάτω μέρος της βάσης εστιών, και στην ετικέτα του εγχειριδίου.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

### Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

**GR** 18 182  
Αστική χρέωση

Εμπιστευθείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας.

### Όροι εγγύησης


Αν, αντίθετα από τις προσδοκίες μας, η συσκευή παρουσιάσει κάποια βλάβη ή δεν πληροί τις αναμενόμενες απαιτήσεις ποιότητας, σας παρακαλούμε να μας ενημερώσετε το συντομότερο δυνατόν. Για να είναι έγκυρη η εγγύηση σας, η συσκευή δεν πρέπει να έχει υποστεί παρέμβαση ή να έχει υποβληθεί σε κακή χρήση.

Οι όροι εγγύησης που εφαρμόζονται είναι αυτοί που ορίζονται από την εκπροσώπηση της εταιρίας μας στη χώρα όπου έγινε η αγορά. Μπορείτε να ζητήσετε περισσότερες πληροφορίες στο κατάστημα

αγοράς. Είναι αναγκαίο να παρουσιάσετε την απόδειξη αγοράς για να χρησιμοποιήσετε την εγγύηση.

Διατήρηση του δικαιώματος για τροποποιήσεις.

# Συσκευασία και χρησιμοποιημένες συσκευές

Εάν στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής εμφανίζεται το σύμβολο , λάβετε υπόψη τις παρακάτω ενδείξεις:

## Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Το περιτύλιγμα της συσκευής σας κατασκευάστηκε από τα απαιτούμενα υλικά για την εξασφάλιση της αποτελεσματικής προστασίας κατά τη μεταφορά. Αυτά τα υλικά είναι εξ ολοκλήρου ανακυκλώσιμα, μειώνοντας έτσι την επίπτωση στο περιβάλλον. Σας καλούμε να συνεισφέρετε και εσείς στη διατήρηση του περιβάλλοντος, ακολουθώντας τις παρακάτω συμβουλές:

- πετάξτε τη συσκευασία στον κατάλληλο κάδο ανακύκλωσης,
- απενεργοποιήστε τη συσκευή, πριν την απόρριψη της. Συμβουλευτείτε την τοπική σας αυτοδιοίκηση για την πιο κοντινή τοποθεσία του κέντρου διαλογής ανακυκλώσιμων υλικών και παραδώστε εκεί τη συσκευή σας,
- μην πετάτε το χρησιμοποιημένο λάδι στον νεροχύτη. Φυλάξτε το σε ένα κλειστό δοχείο και παραδώστε το σε κάποιο σημείο διαλογής ή, εάν δεν υπάρχει, σε έναν κάδο σκουπιδιών (πολύ πιθανόν να καταλήξει σε κάποιο ελεγχόμενο σκουπιδότοπο, ίσως δεν είναι η καλύτερη λύση, αλλά τουλάχιστον αποφεύγουμε τη μόλυνση του νερού).

<b>Biztonsági előírások</b> .....	<b>12</b>	<b>Főzőedények</b> .....	<b>17</b>
<b>A készülék</b> .....	<b>14</b>	Megfelelő edények.....	17
Tartozékok.....	14	Használati szabályok.....	17
<b>Gázrzsák</b> .....	<b>14</b>	<b>Tisztítás és karbantartás</b> .....	<b>17</b>
Kézi gyújtás.....	15	Tisztítás.....	17
Automatikus gyújtás.....	15	Karbantartás.....	17
Biztonsági rendszer.....	15	<b>Hibaelhárítás</b> .....	<b>18</b>
Égő eloltása.....	15	<b>Vevőszolgálat</b> .....	<b>18</b>
Erősségi fokozatok.....	15	Jótállási feltételek.....	18
Főkapcsoló / Főzőlap lezárása (Main Switch).....	15	<b>Csomagolás és használt készülék</b> .....	<b>19</b>
Megjegyzések.....	16	Ártalmatlanítás környezetbarát módon.....	19
Ételkészítési tanácsok.....	16		
<b>Elektromos főzőlap</b> .....	<b>16</b>		
Első használat előtt.....	16		
Használat.....	16		
Használati szabályok.....	16		
Ételkészítési tanácsok.....	16		

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) és az Online-Shop-ban: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com) talál.

## **Biztonsági előírások**

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

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

A használati utasításban szereplő képek tájékoztató jellegűek.

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

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

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

A készüléket tilos jachton vagy lakókocsiban üzembe helyezni.

Ez a készülék kizárólag megfelelően szellőző helyiségekben használható.

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

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

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

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

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

Működés közben a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.

Csak olyan fedőt vagy gyermekbiztonsági védőelemet használjon, melyet a főzőlap gyártója jóváhagyott. Balesetveszély áll

fenn, például a túlmelegedés, meggyulladás vagy darabok leválása miatt.

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

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

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

### **Gyulladásveszély!**

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

### **Gázmérgezés veszélye!**

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

### **Égésveszély!**

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

### **Tűzveszély!**

- A főzőfelületek nagyon felmelegednek. Ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőlapra. Ne tároljon semmit a főzőlapon.
- Ne tároljon vagy használjon maró hatású vegyszereket, gáz halmazállapotú vagy gyúlékony anyagokat, illetve semmi egyébét élelmiszeren kívül az elektromos háztartási készülékek alatt vagy közelében.
- A túlzottan felmelegített zsiradék vagy olaj könnyen lángra lobbanhat. Zsiradék vagy olaj melegítése közben ne hagyja a tűzhelyet felügyelet nélkül. Ha lángra lobbant, ne próbálja vízzel eloltani a tüzet. Fedje be az edényt, hogy a lángot elfojtsa, majd zárja el a főzőfelületet.

### **Sérülésveszély!**

- A sérült, nem megfelelő méretű, a főzőlap szélein túlnyúló és a nem megfelelően elhelyezett edények súlyos sérüléseket okozhatnak. Tartsa be a főzőedényekre vonatkozó tanácsokat és figyelmeztetéseket.
- Ha az edény alja és a főzőfelület között folyadék található, az edény hirtelen felemelkedhet a főzőlapról. Az edények alja és a főzőfelületek mindig legyenek szárazak.
- Hiba esetén válassza le a készüléket a gáz- és elektromos hálózatról. A javítás ügyében hívja vevőszolgálatunkat.
- Ne nyúljon a készülék belsejébe. Ha szükséges, hívja vevőszolgálatunkat.
- Ha valamelyik kapcsoló nem forog, ne erőltesse. A javítás vagy csere érdekében hívja azonnal a vevőszolgálatot.

### **Elektromos kisülés veszélye!!**

A készülék tisztításához ne használjon gőzzel működő készülékeket.

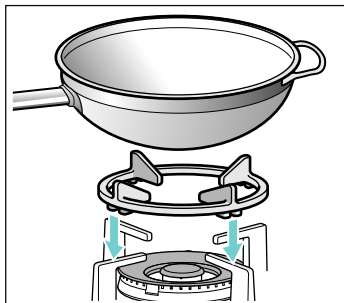


## A készülék

A készülék áttekintése és az égők teljesítményére vonatkozó információ a 2 oldalon található.

### Tartozékok

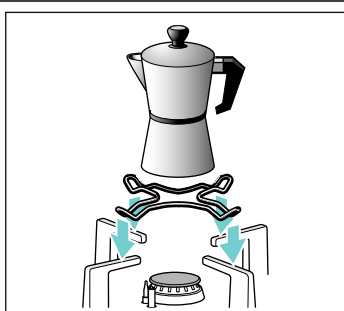
A készülék típusától függően a főzőlap az alábbi tartozékokkal rendelkezhet. A tartozékok a vevőszolgálatnál is beszerezhetők.



#### Kiegészítő rostély wok edényhez

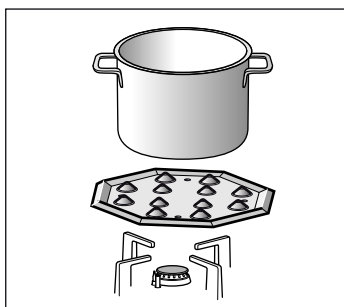
Kizárólag wok égőn, homorú edényekkel használható.

Az ilyen típusú edények használata a zsírfogó tálca enyhe, átmeneti alakváltozásához vezethet. Ez normális jelenség és nem befolyásolja a készülék működését.



#### Kiegészítő rostély kávéfőzéshez

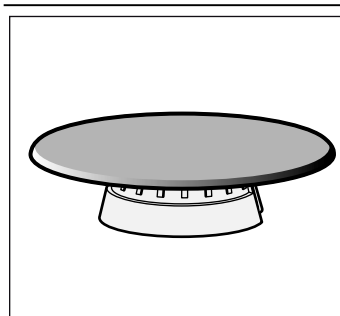
Kizárólag a pótégőn használható, 12 cm-nél kisebb átmérőjű edényekkel.



#### Simmer Plate

Ez a tartozék a hőfokozat legkisebb teljesítményre történő csökkentésére szolgál.

A tartozékot közvetlenül a rostélyra helyezze (a dudorokkal rendelkező oldalával felfelé), soha ne közvetlenül az égőre. Az edényeket a tartozék középre helyezze.



#### Simmer Cap

Kizárólag a lassú tűzön történő ételkészítésre szolgál. Használata előtt vegye le a pótégőt, majd helyezze fel a Simmer Cap égőt.

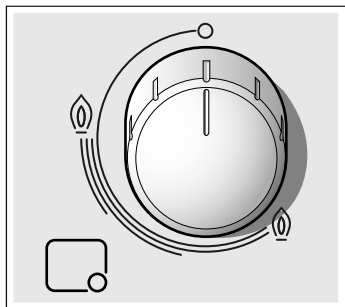
#### Kód

- HEZ298107 Kiegészítő rostély wok edényhez: Öntöttvas rostély (4-5 kW)
- HEZ298108 Kiegészítő rostély wok edényhez: Öntöttvas rostély (3,3 kW)
- HEZ298110 Kiegészítő rostély wok edényhez: Zománcozott acél rostély
- HEZ298115 Kiegészítő rostély kávéfőzéshez: Öntöttvas rostély
- HEZ298114 Kiegészítő rostély kávéfőzéshez: Zománcozott acél rostély
- HEZ298105 Simmer Plate
- HEZ298104 Simmer Cap

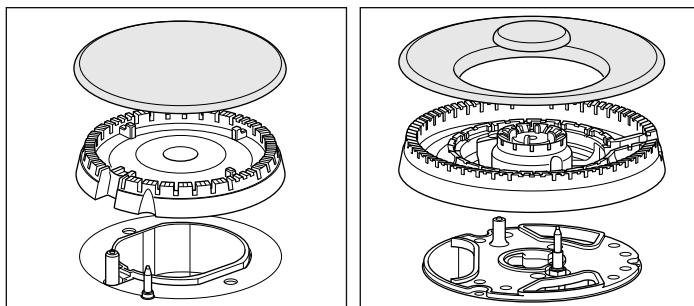
A gyártót semmilyen felelősség nem terheli, ha Ön nem használja a tartozékokat, vagy ha nem rendeltetésszerűen használja őket.

## Gázrózsák

Mindegyik kapcsolón fel van tüntetve, hogy melyik égőt vezérli.



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



## Kézi gyújtás

1. Nyomja be a kiválasztott égőt vezérlő kapcsolót, és fordítsa el balra, a kívánt pozícióba.
2. Tartson az égőhöz közel valamilyen tűzforrást (öngyújtó, gyufa stb.).

## Automatikus gyújtás

Ha a főzőlap rendelkezik automatikus gyújtással (gyertyák):

1. Nyomja be a kiválasztott égőt vezérlő kapcsolót, és fordítsa el balra, a legnagyobb erősségi fokozatig.  
A kapcsoló lenyomásakor az összes égőben szikra képződik. A láng meggyullad.
2. Nyomja le a kapcsolót.
3. Forgassa a kapcsolót a kívánt pozícióba.

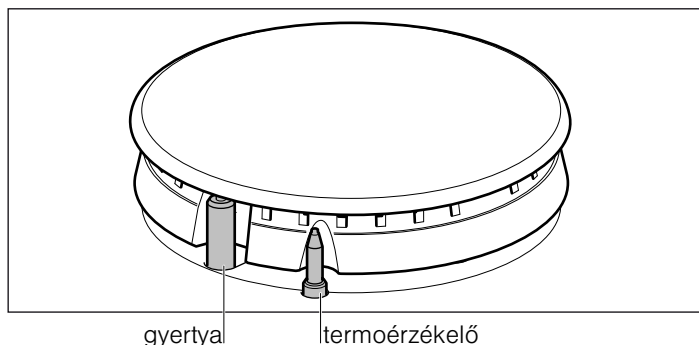
Ha a gyújtás nem sikerült, forgassa a kapcsolót kikapcsolt helyzetbe, majd ismétlje meg az előbbi lépéseket. Ez alkalommal hosszabb ideig tartsa lenyomva a kapcsolót (max. 10 másodpercig).

### ⚠ Gyulladásveszély!

Ha a láng 15 másodperc elteltével sem gyullad meg, zárja el az égőt, és nyissa ki a helyiség ajtaját vagy ablakát. Várjon legalább egy percet, mielőtt újra megpróbálja az égő meggyújtását.

## Biztonsági rendszer

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



A berendezés biztos aktiválásához:

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

## Égő eloltása

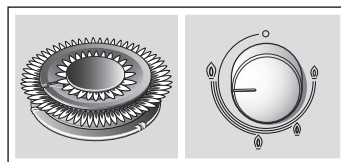
Forgassa a megfelelő kapcsolót jobbra, a 0 pozícióba.

## Erősségi fokozatok

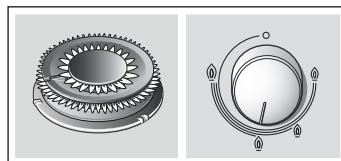
A folyamatos szabályozású kapcsolók lehetővé teszik a megfelelő teljesítmény beállítását a legkisebb és legnagyobb erősségi fokozatok között.

Állás	○	Kikapcsolt állás
Nagy láng	🔥	Legnagyobb fokozat és teljesítmény, elektromos gyújtás
Kis láng	🔥	Legkisebb fokozat és teljesítmény

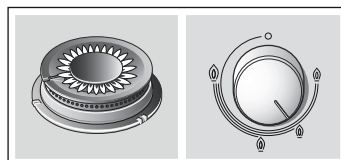
A kettős kétsoros égőknél lehetséges a belső és külső lángsor egymástól független szabályozása. A lehetséges erősségi fokozatok a következők:



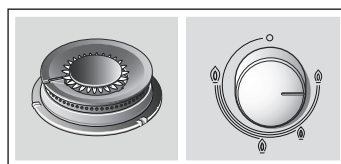
A külső és belső lángsor egyaránt a legnagyobb teljesítményen ég.



A külső lángsor a legkisebb teljesítményen, a belső lángsor a legnagyobb teljesítményen ég.



A belső lángsor a legnagyobb teljesítményen ég.



A belső lángsor a legkisebb teljesítményen ég.

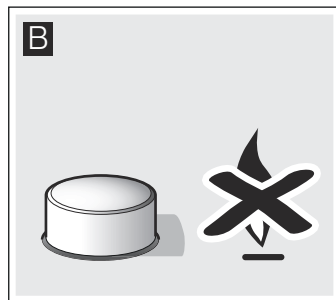
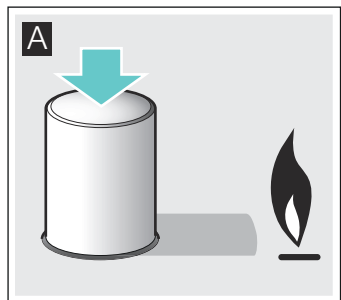
## Főkapcsoló / Főzőlap lezárása (Main Switch)

A főzőlap rendelkezhet egy főkapcsolóval, amellyel elzárható a gáz áramlása és egyszerre kikapcsolható az összes égő. Ez a főkapcsoló nagyon praktikus, ha gyermekek vannak a lakásban, vagy ha bármilyen okból hirtelen kell kikapcsolnia az összes égőt.

### A főzőlap lezárásához:

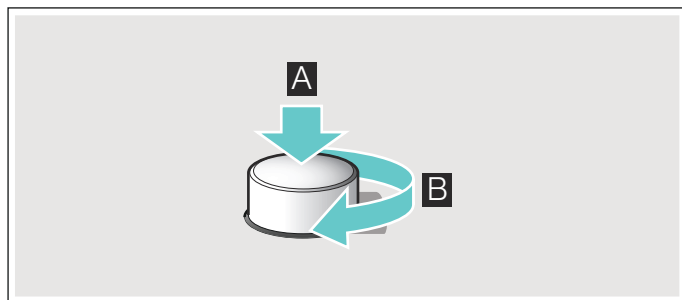
Nyomja le a főkapcsolót.

Minden addig bekapcsolt égő kialszik. A főzőlap le van zárva.



### A főzőlap lezárásának feloldásához:

1. Állítsa az összes kapcsolót kikapcsolt helyzetbe.
2. Nyomja le a főkapcsolót és forgassa ütközésig az óramutató járásával megegyező irányban.



Megindul a gáz áramlása. Ezután ismét a megszokott módon használhatja a főzőlapot.

## Megjegyzések

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

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

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

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

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

Ügyeljen a főzőlap tisztaságára. Ha a gyertyák piszkosak, a gyújtás nem lesz megfelelő. Rendszeresen tisztítsa meg őket egy kisméretű, nem fémszálas kefével. Ne feledje, hogy a gyertyákat óvni kell az erősebb ütésektől.

## Ételkészítési tanácsok

Égő	Legnagyobb - Nagy	Közepes	Gyenge
Wok égő	Forralás, főzés, sütés, piritás; paella és ázsiai jellegű (wok) ételek	Újramelegítés és melegen tartás: készételek, főtt ételek	
Gyorségő	Rántott szelet, bifsztek, tortilla, sülték	Rizs, besamel, ragu	Párolás: halak, zöldségek
Mérsékelt gyors égő	Párolt burgonya, friss zöldségek, főzelékek, tészták	Elkészített ételek újramelegítése és melegen tartása, illetve ínycsok fogások elkészítése	
Pótégő	Főzés: főtt ételek, tejberizs, karamell	Kiolvasztás és lassú főzés: zöldségek, gyümölcsök, fagyasztott termékek	Olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin

## Elektromos főzőlap

### Első használat előtt

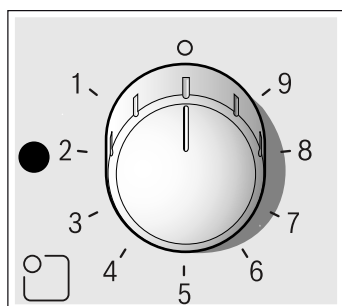
Az új készülék kellemetlen szagának eltávolítása érdekében működtesse az elektromos főzőlapot a legnagyobb teljesítményen öt percig, edény nélkül. Ilyenkor normális jelenség, ha a készülékből füst és különböző szagok áradnak. A használat során ez meg fog szűnni.

### Figyelem!

Az első működtetés kivételével ne használja a főzőfelületeket edény nélkül.

### Használat

Az elektromos főzőlap egy szabályozóval rendelkezik, melynek segítségével kiválasztható az elkészítendő ételnek megfelelő teljesítmény.



### Bekapcsolás

Forgassa a kapcsolót balra, a kívánt pozícióba. Kigyullad a működést jelző lámpa.

1. állás: legkisebb teljesítmény

9. állás: legnagyobb teljesítmény.

**Utasítás:** Javasoljuk, hogy a főzést maximális teljesítményen kezdje, és csak néhány perc elteltével kapcsoljon át a közepes erősségi fokozatokra.

### Kikapcsolás

Forgassa a kapcsolót jobbra, a kikapcsolt helyzetbe. A működési jelzés kialszik.

### Maradék hő

Az elektromos főzőlapot ki lehet kapcsolni röviddel a főzés befejezése előtt. A maradék hő néhány percig lehetővé teszi a főzés folytatását, és ezáltal Ön energiát takaríthat meg.

### Használati szabályok

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

- Vastag és egyenletes aljú edényeket használjon.
- A főzőfelületnek megfelelő méretű edényt használjon. Az edény aljának átmérője egyezzen meg a főzőfelület átmérőjével, soha ne legyen kisebb annál.
- Vigyázzon, hogy az elektromos főzőlap felületére ne kerüljön folyadék. Ha nagyobb mennyiségű folyadékkal főz, használjon magas falú edényt.
- Tartsa szárazon a főzőlapot. A sós víz és a vizes edények károsíthatják azt. Főzéshez ne használjon vizes edényeket.

### Ételkészítési tanácsok

A következő javaslatok csak tájékoztató jellegűek. A teljesítményt növelni kell az alábbi esetekben:

- nagy mennyiségű folyadék,
- nagy mennyiségű étel készítése,
- fedő nélküli edény használata.

Ételkészítés módja	Állás
<b>Olvasztás:</b> Csokoládé, vaj, zselatin.	1-2
<b>Főzés:</b> Rizs, besamel, ragu.	2-3
<b>Főzés:</b> Burgonya, tészta, zöldség.	4-5
<b>Piritás:</b> Fűszeres lében párolt húsok, húste-kercek.	4-5
<b>Párolás:</b> Hal.	5
<b>Melegítés, melegen tartás:</b> Készételek.	2-3-4-5
<b>Sütés:</b> Rántott szelet, bifsztek, tortilla.	6-7-8
<b>Főzés és piritás</b>	9

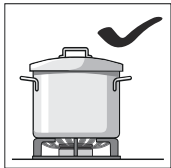
# Főzőedények

## Megfelelő edények

Égő	Edény min. átmérője	Edény max. átmérője
Wok égő	22 cm	- cm
Gyorségő	22 cm	26 cm
Mérsékelt gyors égő	14 cm	20 cm
Pótégő	12 cm	16 cm
Elektromos főzőlap	14 cm	18 cm

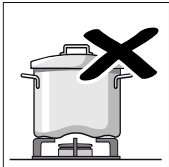
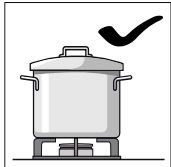
## Használati szabályok

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



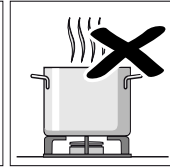
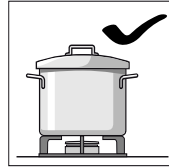
Mindig az adott égőnek megfelelő méretű edényt használjon.

Ne használjon a nagy égőkön kis edényeket. A láng ne érje el az edény oldalát.

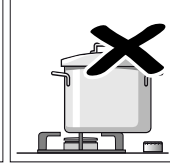
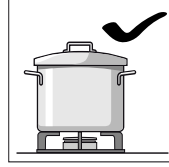


Ne használjon alakjukat vesztett edényeket, amelyek nem állnak stabilan a főzőlapon. Az ilyen edények felborulhatnak.

Kizárólag vastag és egyenletes aljú edényeket használjon.

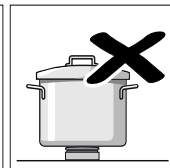
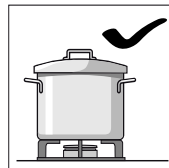


Ne főzzön fedő nélkül vagy elmozdult fedővel. Így az energia egy része elvész.



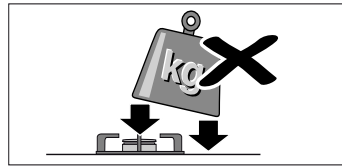
Az edényeket mindig az égő közepére helyezze. Ellenkező esetben az edény felborulhat.

Ne tegyen nagy edényeket azokra az égőkre, amelyek közel vannak a kapcsolókhöz. Ez károkat okozhat a túl magas hőmérséklet miatt.



Az edényeket ne közvetlenül az égőre, hanem a rostélyokra helyezze.

Használat előtt ellenőrizze, hogy a rostélyok és az égők fedelei megfelelően állnak.



A főzőlapon lévő edényekkel óvatosan bánjon.

Ne ütögesse a főzőlapot, illetve ne tegyen rá nagy súlyt.

# Tisztítás és karbantartás

## Tisztítás

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

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

Egyes edények mozgatásakor fémes foltok keletkezhetnek a rostélyokon.

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

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

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

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

## Figyelem!

- A tisztításhoz ne használjon gőzzel működő készülékeket. Ezek károsíthatják a főzőlapot.
- Ha a főzőlap üveg- vagy alumíniumlappal rendelkezik, ne használjon kést, kaparót vagy hasonló eszközt az üveg és fém találkozásának tisztításához.

## Karbantartás

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

Ne hagyjon maró hatású folyadékot (citromlé, ecet stb.) a főzőlapon.

Az elektromos főzőlap burkolatának védelme érdekében kenje be azt olajjal vagy más, a boltokban kapható védőszerrel.

Lehetőség szerint ügyeljen, hogy az elektromos főzőlap felületére ne kerüljön só.

A magas hőmérséklet következtében a wok égő és a rozsdamentes acél felületek (zsírfogó tálca, égők pereme stb.) elszíneződhetnek. Ez normális jelenség. Ezeket a felületeket minden használat után tisztítsa meg a rozsdamentes acélhoz megfelelő tisztítószerrel.

Ajánlott a vevőszolgálatnál kapható tisztítószer (kód: 464524) rendszeres használata.

## Figyelem!

A kapsolók közelében ne használjon rozsdamentes acél tisztítására alkalmas tisztítószerrel. A jelölések (szimbólumok) letörölhetőek.

# Hibaelhárítás

Az észlelt rendellenességek a legtöbbször könnyen megszüntethetők. Mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna, olvassa el a következő tanácsokat:

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

## Vevőszolgálat

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

### Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

**H** +361 489 5461

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

### Jótállási feltételek

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


Az érvényes jótállási feltételeket annak az országnak a márkaképviselője határozza meg, amelyben a készüléket vásárolta. Részletes információkért forduljon a forgalmazóhoz.

A jótállás érvényesítéséhez szükséges a vásárlási bizonylat bemutatása.

A változtatás jogát fenntartjuk.



# Csomagolás és használt készülék

Ha a készülék műszaki adatlapján szerepel a szimbólum , vegye figyelembe a következő információkat.

## Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

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

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

<b>Indicații referitoare la siguranță .....</b>	<b>20</b>	<b>Recipiente de gătit .....</b>	<b>25</b>
<b>Noul dvs. aparat .....</b>	<b>22</b>	Recipiente adecvate .....	25
Accesorii .....	22	Indicații de utilizare .....	25
<b>Arzătoare cu gaz .....</b>	<b>22</b>	<b>Curățare și întreținere .....</b>	<b>25</b>
Aprindere manuală .....	23	Curățare .....	25
Aprindere automată .....	23	Întreținere .....	25
Sistem de siguranță .....	23	<b>Soluționarea anomaliilor .....</b>	<b>26</b>
Stingerea unui arzător .....	23	<b>Serviciu de asistență tehnică .....</b>	<b>26</b>
Niveluri de putere .....	23	Condiții de garanție .....	26
Înterupător principal / Blocarea plitei de gătit (Main Switch) .....	23	<b>Ambalaj și aparate uzate .....</b>	<b>27</b>
Indicații .....	24	Evacuarea ecologică .....	27
Recomandări pentru gătit .....	24		
<b>Plită electrică .....</b>	<b>24</b>		
Înainte de prima utilizare .....	24		
Funcționare .....	24		
Indicații de utilizare .....	24		
Recomandări pentru gătit .....	24		

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) și la magazinul online:  
[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **⚠ Indicații referitoare la siguranță**

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

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

Imaginile prezentate în aceste instrucțiuni sunt cu scop orientativ.

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

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

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

Acest aparat nu poate fi instalat în iahturi sau rulote.

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

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

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

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

Acest aparat a fost conceput numai pentru uz casnic, nefiind permisă utilizarea sa în scopuri comerciale sau profesionale. Utilizați aparatul numai pentru gătit, niciodată pentru încălzirea casei. Garanția va fi valabilă numai dacă se respectă utilizarea pentru care a fost conceput.

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

Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

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

desprinderea de fragmente de material datorită supraîncălzirii.

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

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

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

### **Pericol de deflagrație!**

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

### **Pericol de intoxicare!**

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

### **Pericol de arsuri!**

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

### **Pericol de incendiu!**

- Zonele de gătit se înfierbântă. Nu amplasați obiecte inflamabile pe plita de

gătit. Nu depozitați obiecte pe plita de gătit.

- Nu depozitați și nici nu utilizați produse chimice corozive, vapori, materiale inflamabile, nici produse nealimentare sub acest aparat electrocasnic și nici în apropierea lui.
- Grăsimile sau uleiurile supraîncălzite sunt ușor inflamabile. Nu vă îndepărtați în timp ce încălziți grăsime sau ulei. Dacă acestea iau foc, nu stingeți cu apă. Acoperiți recipientul cu un capac pentru a înăbuși focul și deconectați zona de gătit.

### **Pericol de leziuni!**

- Recipientele care prezintă daune, au o dimensiune inadecvată, depășesc marginile plitei de gătit sau sunt situate greșit pot provoca leziuni grave. Respectați sfaturile și indicațiile referitoare la recipientele de gătit.
- Recipientele pot sări în mod neașteptat datorită prezenței de lichid între baza recipientului și zona de gătit. Mențineți permanent uscate zona de gătit și baza recipientului.
- În caz de avarie, întrerupeți alimentarea electrică și cu gaz a aparatului. Pentru reparație, apălați la serviciul nostru tehnic.
- Nu interveniți în interiorul aparatului. Dacă este necesar, apălați la serviciul nostru tehnic.
- Dacă unele dintre comenzi nu pot fi rotite, nu le forțați. Apelați imediat la serviciul tehnic pentru a efectua reparația sau înlocuirea acesteia.

### **Pericol de șoc electric!**

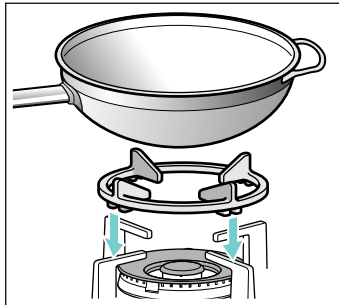
Nu utilizați aparate de curățare cu aburi pentru a curăța aparatul.

## Noul dvs. aparat

La pagina 2 veți găsi o vedere generală asupra aparatului dvs. precum și asupra puterii arzătoarelor.

### Accesorii

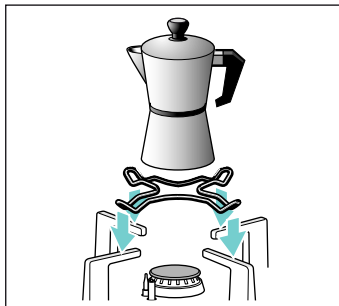
În funcție de model, plita dvs. de gătit poate include următoarele accesorii. Acestea se pot, de asemenea, achiziționa de la serviciul tehnic.



#### Grătar suplimentar pentru wok

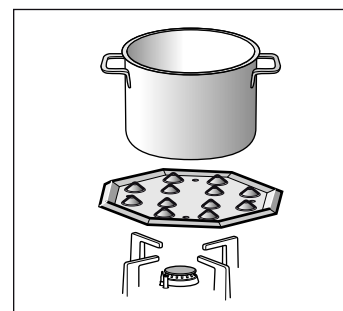
Pentru utilizare exclusivă pe arzătoarele pentru wok cu recipiente cu bază concavă.

Utilizarea acestor recipiente poate cauza o oarecare deformare temporară a recipientului pentru grăsime. Acest lucru este normal și nu influențează funcționarea aparatului.



#### Grătar suplimentar pentru ibric

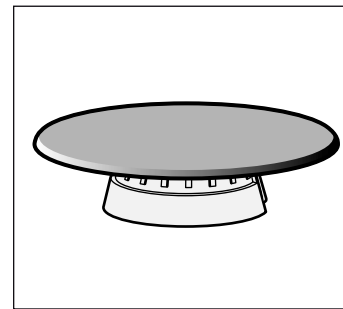
Pentru a fi utilizat exclusiv pe arzătorul auxiliar cu recipiente de diametru mai mic de 12 cm.



#### Simmer Plate

Acest accesoriu a fost conceput pentru a reduce nivelul de căldură la minim.

Așezați accesoriul direct pe grătar cu proeminențele orientate în sus, niciodată direct pe arzător. Așezați recipientul centrat pe accesoriu.



#### Simmer Cap

Arzător exclusiv indicat pentru gătit la putere minimă. Pentru utilizarea sa este necesar să scoateți arzătorul auxiliar și să-l înlocuiți cu arzătorul Simmer Cap.

### Cod

HEZ298107 Grătar suplimentar pentru wok: Grătar din fontă (4-5 kW)

HEZ298108 Grătar suplimentar pentru wok: Grătar din fontă (3,3 kW)

HEZ298110 Grătar suplimentar pentru wok: Grătar din oțel emailat

HEZ298115 Grătar suplimentar pentru ibric: Grătar din fontă

HEZ298114 Grătar suplimentar pentru ibric: Grătar din oțel emailat

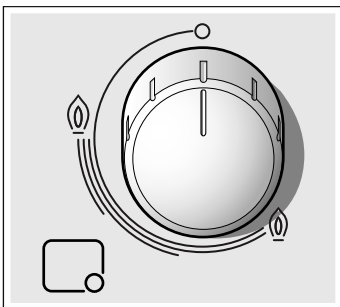
HEZ298105 Simmer Plate

HEZ298104 Simmer Cap

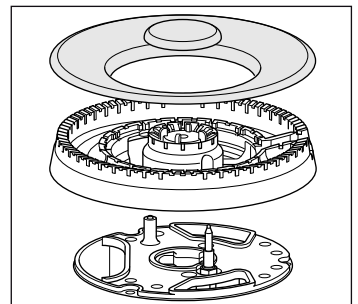
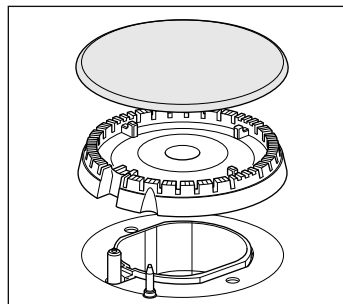
Producătorul nu își asumă răspunderea dacă nu se utilizează sau se utilizează incorect aceste accesorii.

## Arzătoare cu gaz

Fiecare comandă de acționare are semnalat arzătorul pe care îl controlează.



Pentru o funcționare corectă a aparatului este obligatoriu să vă asigurați că grătarele și toate piesele arzătoarelor sunt bine poziționate. Nu interschimbați capacele arzătoarelor.



## Aprindere manuală

1. Apăsăți comanda arzătorului ales și rotiți-l spre stânga până la poziția dorită.
2. Apropiati un aprinzător sau o flacără (brichetă, chibrit, etc.) de arzător.

## Aprindere automată

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

1. Apăsăți comanda arzătorului ales și rotiți-l spre stânga până la poziția de putere maximă.  
În timp ce comanda este apăsată, se produc scântei la toate arzătoarele. Flacără se aprinde.
2. Încetați apăsarea comenzii.
3. Rotiți comanda la poziția dorită.

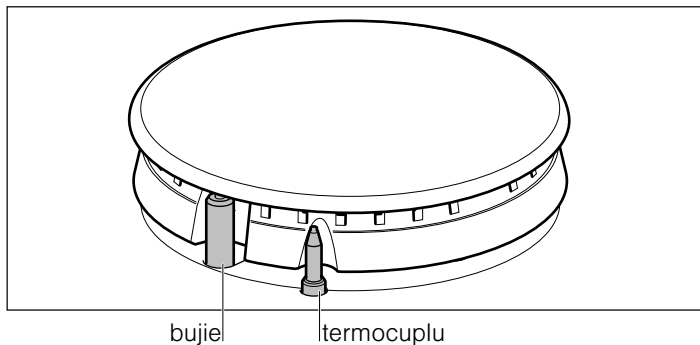
Dacă nu se produce aprinderea, rotiți comanda la poziția stins și repetați pașii. De data aceasta mențineți comanda apăsată pentru mai mult timp (până la 10 secunde).

### ⚠ Pericol de deflagrație!

Dacă după 15 secunde flacără nu se aprinde, închideți arzătorul și deschideți ușa sau fereastra încăperii. Așteptați cel puțin câteva minute înainte de a încerca aprinderea arzătorului.

## Sistem de siguranță

În funcție de model, plita dvs. de gătit poate dispune de un sistem de siguranță (termocuplu) care împiedică circulația gazului dacă arzătoarele se sting în mod accidental.



Pentru a garanta că acest dispozitiv este activ:

1. Aprindeți arzătorul în mod normal.
2. Fără a elibera comanda, mențineți-o apăsată ferm timp de 4 secunde după ce ați aprins flacără.

## Stingerea unui arzător

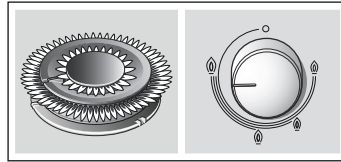
Rotiți comanda corespunzătoare spre dreapta până la poziția 0.

## Niveluri de putere

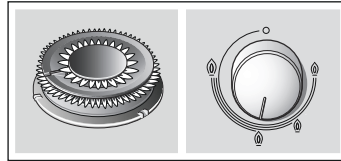
Comenzile progresive vă permit să reglați puterea de care aveți nevoie între două niveluri maxim și minim.

Poziție	○	Comandă închisă
Flacără mare	⦿	Deschidere sau capacitate maximă și aprindere electrică
Flacără mică	⦿	Deschidere sau capacitate minimă

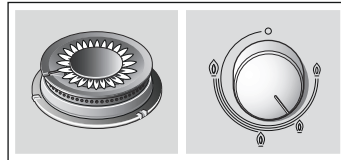
În cazul arzătoarelor cu flacără dublă duală, flacără interioară și cea exterioară se pot regla în mod independent. Nivelurile de putere posibile sunt:



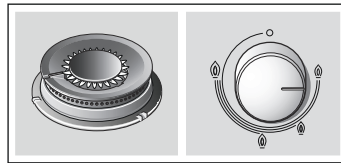
Flacără exterioară și cea interioară la putere maximă.



Flacără exterioară la putere minimă, flacără interioară la putere maximă.



Flacără interioară la putere maximă.



Flacără interioară la putere minimă.

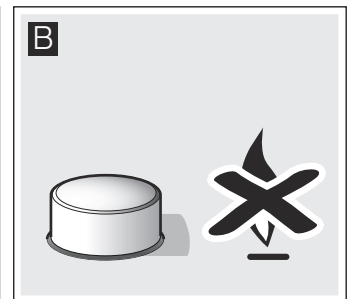
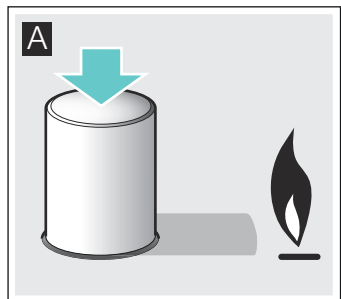
## Înterupător principal / Blocarea plitei de gătit (Main Switch)

Plita de gătit poate dispune de un înterupător principal, care întrerupe trecerea generală a gazului și stinge toate arzătoarele în același timp. Acest înterupător este foarte practic dacă aveți copii în casă, sau dacă din vreun motiv oarecare trebuie să stingeți imediat toate arzătoarele.

### Pentru a bloca plita de gătit:

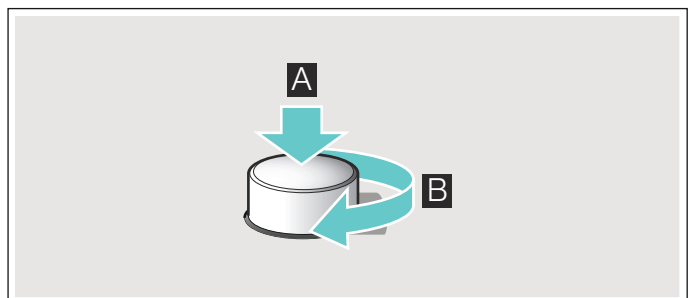
Apăsăți înterupătorul principal.

Toate arzătoarele care sunt aprinse se sting. Plita de gătit se blochează.



### Pentru a debloca plita de gătit:

1. Poziționați toate comenzile în poziție de stingere.
2. Apăsăți și rotiți înterupătorul principal în sens orar până la maxim.



Se deschide trecerea generală a gazului. Acum puteți să utilizați plita dvs. de gătit în mod normal.



## Indicații

În timpul funcționării arzătorului, este normal să se audă un șuierat ușor.

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

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

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

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

Păstrați curățenie maximă. Dacă bujiile sunt murdare, aprinderea va fi defectuoasă. Curățați-le periodic cu o perie nemetalică mică. Țineți cont că bujiile nu trebuie să sufere impacturi violente.

## Recomandări pentru gătit

Arzător	Foarte puternic – Puternic	Mediu	Lent
Arzător pentru wok	Fierbere, gătire, frigare la grătar, rumenire, paella, mâncare asiatică (Wok)	Încălzirea și păstrarea mâncărilor preparate și găsite calde	
Arzător rapid	Escalop, biftec, tortilla, fripturi	Orez, bechamel, ragout	Coacere la aburi: pește, legume
Arzător semi-rapid	Cartofi natur, legume proaspete, supe, paste	Încălzirea și păstrarea mâncărilor găsite calde și prepararea mâncărilor delicate	
Arzător auxiliar	Gătire: tocană, orez cu lapte, caramel	Decongelare și gătire lentă: legume, fructe, produse congelate	Preparare/topire: unt, ciocolată, gelatină

## Plită electrică

### Înainte de prima utilizare

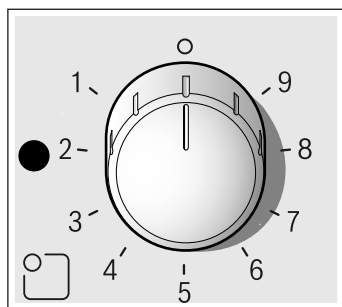
Pentru a elimina mirosul de aparat nou, conectați plita electrică la putere maximă timp de cinci minute fără niciun recipient deasupra acesteia. În acest timp, este normal să se degaje fum și mirosuri, care vor dispărea cu timpul.

### Atenție!

Nu utilizați zonele de gătit fără recipiente, cu excepția acestei prime încălziri.

### Funcționare

Plita electrică este reglată cu un regulator cu ajutorul căruia aveți posibilitatea să alegeți puterea adecvată pentru alimentele pe care le gătiți.



### Mod de pornire

Rotiți comanda spre stânga până la poziția dorită. Indicatorul de funcționare se iluminează.

Poziția 1: putere minimă

Poziția 9: putere maximă.

**Indicație:** Se recomandă utilizarea la putere maximă când începeți să gătiți și trecerea la niveluri de putere intermediare după trecerea câtorva minute.

### Mod de oprire

Rotiți comanda spre dreapta până la poziția oprire. Indicatorul de funcționare se stinge.

### Căldură reziduală

Plita electrică se poate stinge cu puțin înainte de finalizarea procesului de gătit. Căldura reziduală vă va permite să gătiți în

continuare timp de câteva minute și, astfel, să reduceți consumul de energie.

### Indicații de utilizare

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

- Utilizați recipiente cu baza plană și groasă.
- Utilizați recipiente de dimensiuni potrivite cu zona de gătit. Diametrul bazei recipientului trebuie să fie egal cu cel al zonei de gătit, niciodată inferior.
- Evitați vărsarea de lichide pe suprafața plitei electrice. Utilizați recipiente înalte dacă gătiți cu mult lichid.
- Păstrați plita de gătit uscată. Apa sărată și recipientele ude o pot deteriora. Nu gătiți cu recipiente ude.

### Recomandări pentru gătit

Sugestiile următoare sunt orientative. Puterea va trebui mărită în caz de:

- cantități importante de lichid,
- prepararea de porții mari,
- recipiente fără capac.

Metodă de gătit	Poziție
<b>Topire:</b> Ciocolată, unt, gelatină.	1-2
<b>Gătire:</b> orez, bechamel, ragout.	2-3
<b>Gătire:</b> cartofi, paste, legume.	4-5
<b>Prăjire ușoară:</b> tocană, rulouri prăjite.	4-5
<b>Gătire cu aburi:</b> pește.	5
<b>Încălzire, păstrare la cald:</b> semipreparate.	2-3-4-5
<b>Grătar:</b> escalop, biftec, tortilla.	6-7-8
<b>Coacere și rumenire</b>	9

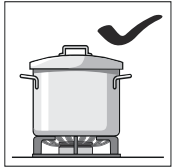
# Recipiente de gătit

## Recipiente adecvate

Arzător	Diametrul minim al recipientului	Diametrul maxim al recipientului
Arzător pentru wok	22 cm	- cm
Arzător rapid	22 cm	26 cm
Arzător semirapid	14 cm	20 cm
Arzător auxiliar	12 cm	16 cm
Plită electrică	14 cm	18 cm

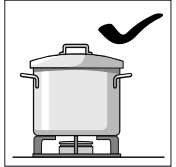
## Indicații de utilizare

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



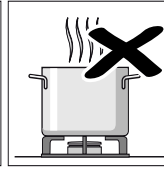
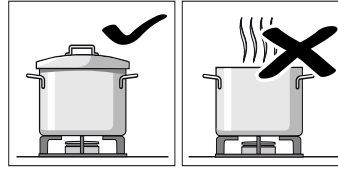
Utilizați recipiente de dimensiune potrivită cu fiecare arzător.

Nu utilizați recipiente mici pe arzătoare mari. Flacăra nu trebuie să atingă lateralele recipientului.

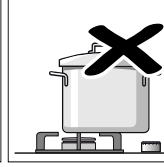
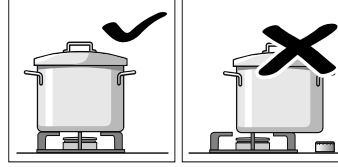


Nu utilizați recipiente deformatate care se dovedesc instabile pe plita de gătit. Recipientele s-ar putea răsturna.

Utilizați numai recipiente cu baza plată și groasă.

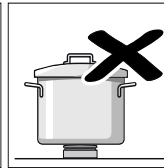
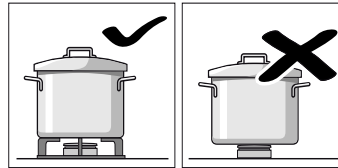


Nu gătiți fără capac sau cu acesta deplasat. Astfel se disipă o parte din energie.



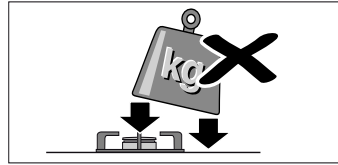
Așezați recipientul bine centrat pe arzător. În caz contrar s-ar putea răsturna.

Nu așezați recipiente mari pe arzătoarele apropiate de comenzi. Acestea s-ar putea deteriora din cauza excesului de temperatură.



Așezați recipientele pe grătare, niciodată direct pe arzător.

Asigurați-vă că grătarele și capacele arzătoarelor sunt bine poziționate înainte de a le folosi.



Manevrați recipientele cu grijă pe plita de gătit.

Nu loviți plita de gătit și nu puneți pe aceasta greutate excesive.

# Curățare și întreținere

## Curățare

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

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

Mișcarea unor recipiente poate lăsa resturi metalice pe grătare.

Curățați arzătoarele și grătarele cu apă cu săpun și frecăți-le cu o perie nemetalică.

Dacă grătarele dispun de piciorușe de cauciuc, aveți grijă atunci când le curățați. Piciorușele pot ieși iar grătarul poate zgâria plita de gătit.

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

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

## Atenție!

- Nu utilizați aparate de curățat cu aburi. Ar putea dăuna plitei de gătit.
- Dacă plita de gătit dispune de un panou de sticlă sau de aluminiu, nu utilizați un cuțit, racletă sau ceva similar pentru a curăța îmbinarea cu partea metalică.

## Întreținere

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

Nu lăsați lichide acide (zeamă de lămâie, oțet etc.) pe plita de gătit.

Pentru a proteja învelișul plitei electrice, impregnați-o cu ulei sau cu un produs de conservare disponibil pe piață.

Evitați pe cât posibil contactul sării cu suprafața plitei electrice.

Datorită temperaturilor înalte pe care le suportă, arzătorul pentru wok și zonele din oțel inoxidabil (recipientul pentru grăsime, zonele învecinate ale arzătoarelor, etc.) își pot schimba culoarea. Acest lucru este normal. După fiecare utilizare, curățați zonele respective cu un produs adecvat pentru oțel inoxidabil.

Se recomandă utilizarea regulată a produsului de curățare disponibil la Serviciul nostru tehnic cu codul 464524.

## Atenție!

Agent de curățare pentru inox nu trebuie să fie utilizat în zona din jurul comenzilor. Indicațiile (serigrafia) se pot șterge.

# Soluționarea anomaliilor

În anumite cazuri, anomaliile detectate se pot soluționa ușor. Înainte de a apela la Serviciul Tehnic, țineți cont de următoarele sfaturi:

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

## Serviciu de asistență tehnică

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

### Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

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

### Condiții de garanție


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

Condițiile de garanție aplicabile sunt cele stabilite de reprezentanța companiei noastre în țara unde s-a efectuat achiziția. Se pot solicita informații detaliate la punctele de

vânzare. Este necesar să prezentați documentul doveditor al achiziției pentru a putea beneficia de garanție.

Ne rezervăm dreptul de a face modificări.

# Ambalaj și aparate uzate

Dacă pe plăcuța cu caracteristici ale aparatului apare simbolul , țineți seama de următoarele indicații:

## Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

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

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



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)



9001175488

(A)  
960202