



Register your

new device on

MyBosch now and

get free benefits:

**bosch-home.com/
welcome**



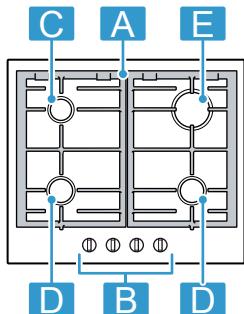
Built-in gas hob

PRP6A.B70.

[hu] Használati útmutató
[ro] Manual de utilizare

3

13



1 Alkotórészek

A	Rács	-
B	Kezelőgomb	-
C	Takarékos égőfej	1,10 kW
D	Normál égőfej	1,90 kW
E	Erős égőfej	2,80 kW

¹ A használati utasításban szereplő képek tájékoztató jellegűek.

1 Componentă

A	Grătar	-
B	Butonul de comandă	-
C	Arzător economic	1,10 kW
D	Arzător normal	1,90 kW
E	Arzător puternic	2,80 kW

¹ Imaginile prezentate în aceste instrucțiuni sunt cu scop orientativ.

További információkat a Digitális felhasználói kézikönyvben talál.



Tartalomjegyzék

1	Biztonság	3
2	Dologi károk elkerülése	6
3	Környezetvédelem és takarékkosság	6
4	Ismerkedés	7
5	Tartozékok	7
6	A kezelés alapjai	8
7	Edény	9
8	Beállítási javaslatok a főzéshez	9
9	Tisztítás és ápolás	10
10	Zavarok elhárítása	10
11	Vevőszolgálat	12
12	Ártalmatlanítás	12

1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Általános útmutatások

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.
- Őrizze meg az útmutatót és a termékinformációkat a későbbi használat céljára, vagy az újabb tulajdonos számára.
- Ha szállítás közben megsérült a készülék, ne csatlakoztassa.

1.2 Rendeltetésszerű használat

Csak a szerelési útmutatónak megfelelő, szakszerű beszerelés esetén garantált az üzembiztonság. A szerelő felelős a felállítási helyen való kifogástalan működésért.

A készüléket csak a következőkre használja:

- főzés céljára.
- működését felügyelve. A rövid főzési folyamatokat minden kövesse figyelemmel.
- a háztartásban és az otthoni környezetben.
- legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig.

Ne használja a készüléket:

- vízi vagy egyéb járművön.
- helyiségfűtésként.

- külső jelzőrával vagy távvezérléssel történő kezeléssel.
- a szabadban

Kérjük, hívja az ügyfélszolgálatot, amennyiben más gázfajtára szeretne váltani.

1.3 A használók körének korlátozása

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent testi, érzékszervi vagy mentális képességekkel, illetve kevés tapasztalattal és/vagy ismerettel rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát és megértették a lehetséges veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem, ill. csak 15 év felett, kizárolag felügyelet mellett végezhetik.

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

1.4 Biztonságos használat

FIGYELMEZTETÉS – Robbanásveszély!

A gázsivárgás robbanást okozhat. VISELKEDÉS GÁZSZAG VAGY A GÁZKÉSZÜLÉK HIBÁJA ESETÉN

- ▶ Azonnal zárja el a gázellátást vagy a gázpalack szelepét.
- ▶ Azonnal szüntesse meg a nyílt lángot és oltsa el az égő cigarettát.
- ▶ A továbbiakban ne használja a villanykapcsolót és a készülékek kapcsolóit.
- ▶ Ne húzza ki a hálózati csatlakozódugókat a csatlakozóaljzatból.
- ▶ Ne használja az épületben található telefont és mobilkészülékét.
- ▶ Nyissa ki az ablakot, és jól szellőztesse ki a helyiséget.
- ▶ Hívja az ügyfélszolgálatot vagy a gázsolgáltató társaságot.

A gázsivárgás robbanást okozhat. A kisebb mennyiségű gáz hosszabb idő során összegyűlhet és begyulladhat.

- ▶ Ha a készülék hosszabb ideje nincs használatban, zárja el a gázellátás biztonsági szelepét.

A gázszivárgás robbanást okozhat. 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, ezáltal pedig ellenőrizetlenül gáz áramlik ki.

- ▶ A cseppfolyós gázt tartalmazó palackokat mindig függőleges helyzetben használja.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Mérgezés veszélye!

Gázfőzőkészüléket használva hő és nedvesség képződik, valamint égéstermékek szabadulnak fel abban a helyiségben, ahol a készülék található.

- ▶ Ügyeljen a konyha megfelelő szellőzésére, különösen a gázfőzőkészülék üzeme során.
- ▶ A készülék intenzív és hosszan tartó használata esetén gondoskodjon kiegészítő szellőzésről, hogy az égéstermékeket biztonságosan a szabadba lehessen vezetni, egy meglévő mechanikus szellőztető berendezés esetén például állítsan be nagyobb teljesítményszintet, és ezzel egyidejűleg biztosítsa a levegő cseréjét friss levegővel a felállítási helyiségben.
- ▶ A kiegészítő szellőztető berendezés telepítésével kapcsolatban forduljon szakemberhez.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

Veszélyes lehet és tűzesetet okozhat, ha a főzőlapot felügyelet nélkül hagyja, miközben zsírral vagy olajjal főz.

- ▶ A forró olajat és zsírt soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- ▶ Soha ne kísérelje meg a tüzet vízzel eloltani, inkább kapcsolja ki a készüléket, majd a lángokat pl. egy fedővel vagy oltókendővel takarja le.

A készülék nagyon felforrósodik.

- ▶ Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőlapra vagy annak közvetlen közelébe.
- ▶ Soha ne tároljon tárgyakat a főzőlapon.

A készülék forró.

- ▶ Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.
- ▶ Ne helyezzen vagy ne használjon éghető anyagokat, pl. dezodoros flakont vagy tisztítószert a készülék alatt vagy annak közvetlen közelében.

A főzőmező fedőlapjainak használata balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

- ▶ Ne használja a főzőlapok fedőlapjait. A gázegők működés közben nagy hőt termelnek, ha nincs rajtuk főzőedény. A föléjük szerelt páraelszívó károsodhat vagy kigyulladhat.
- ▶ Csak akkor üzemeltesse a gázegőket, ha edényt helyezett rájuk.

A készülék nagyon forró, a textíliák és egyéb tárgyak meggyulladhatnak.

- ▶ A textíliákat, pl. ruhadarabokat vagy függönyt, tartsa távol a nyílt lángtól.
- ▶ Soha ne nyúljon át a láng felett.
- ▶ Ne helyezzen gyúlékony tárgyakat, pl. mosogatórongyot vagy újságpapírt a készülékhez, a készülék mellé illetve a készülék mögé.

A kiáramló gáz begyulladhat.

- ▶ Ha az égő 10 másodperc elteltével sem gyullad be, fordítsa a kezelőgombot nulla állásba, és nyissa ki a helyiség ajtaját vagy ablakát. Az égő ismételt begyújtása előtt várjon legalább egy percert.
- ▶ Ha a láng véletlenül kialszik üzem közben, akkor forgassa a kezelőgombot nulla állásba. Az égő ismételt begyújtása előtt várjon legalább egy percert.

A élelmiszerök lángra lobbanhatnak.

- ▶ Felügyelje a főzési folyamatot. Amennyiben rövid a folyamat, az állandó felügyeletet igényel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A berendezés hozzáférhető részei üzemeltes közben felforrósodhatnak.

- ▶ A kis gyermeket tartsa távol a készüléktől.

A főzőlap védőrácsa balesetet okozhat.

- ▶ Soha ne használjon védőrácsot a főzőlaphoz.

Az üres főzőedény a bekapcsolt gázegőkön felforrósodik.

- ▶ Ügyeljen rá, hogy a főzőedények soha ne forrósodjanak fel.

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálata vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.
- ▶ Miközben a készüléket leválasztja az elektromos hálózatról, soha ne a hálózati csatlakozóvezetéket húzza. Mindig a hálózati csatlakozóvezeték dugóját húzza.
- ▶ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozóvezeték megsérült, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugóját, vagy kapcsolja le a biztosítékszekrényben lévő biztosítékot, és zárja el a gázbevezetést.
- ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → Oldal 12

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet. A forró készülékrésekknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat.
- ▶ Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrésekkel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A gép üzemzavara vagy sérülése illetve a szakszerűtlen javítások veszélyesek lehetnek.

- ▶ Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket.
- ▶ Ha a készülék hibás, húzza ki a hálózati csatlakozódugót, vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben, zárja el a gázellátást és hívja az ügyfélszolgálatot.
- ▶ A készülék javítását és a sérült gázvezetékek cseréjét csak szakképzett személyek végezhetik.

Az üveglapon keletkezett repedések vagy törések veszélyesek.

- ▶ minden égő és elektromos fűtőelemet haladéktalanul kapcsoljon ki, és a készüléket válassza le az áramellátásról.
- ▶ Zárja el a gázcsapot.
- ▶ Ne érintse meg a készülék felületét
- ▶ Ne használja a készüléket.
- ▶ Hívja a vevőszolgálatot.

A nem illeszkedő edényméretek, a sérült illetve hibásan elhelyezett edények súlyos sérüléseket okozhatnak.

- ▶ Tartsa be a főzőedényekre vonatkozó utasításokat.

Az égő bekapcsolásakor a gyújtógyertyákon szikrák képződnek.

- ▶ A gázkészülék begyűjtésakor soha ne érintse meg a gyújtógyertyákat.

Ha egy kezelőgomb nem forgatható vagy lazít, ne használja tovább.

- ▶ A kezelőgomb javításához vagy cseréjéhez forduljon azonnal a vevőszolgálathoz.

A repedezett vagy törött felületű készülék vágási sérüléseket okozhat.

- ▶ Ne használja a készüléket repedezett vagy törött felüettel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

A gyermekek a csomagolóanyagokat a fejükre húzhatják vagy magukra tekerhetik, és megfulladhatnak.

- ▶ Gyermekektől tartsa távol a csomagolóanyagot.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játszanak a csomagolóanyaggal.

A gyermekek az apró alkatrészeket belélegezhetik vagy lenyelhetik, és megfulladhatnak tőlük.

- ▶ Gyermekektől tartsa távol az apró alkatrészeket.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játszanak az apró alkatrészekkel.

2 Dologi károk elkerülése

FIGYELEM!

A hő miatt károsodhatnak a szomszédos készülékek vagy bútorok. Ha a készüléket hosszabb ideig üzemeltetik, hő és pára keletkezik.

- ▶ Nyisson ablakot, vagy kapcsoljon be egy kültérbe vezető páraelszívót.

A hőtorlasz károsíthatja az edényt.

- ▶ Ne használjon két égőt vagy hőforrást egyetlen edényhez.

- ▶ Ne használja hosszú időn át a grillserpenyőket, agyagedényeket stb. teljes teljesítményen.

A hőtorlasz károsíthatja a kezelőelemeket.

- ▶ Ne használjon nagy edényt a kezelőgombok közelében lévő égőkön.

A kezelőgomb hibás pozíciója működési zavarokhoz vezet.

- ▶ Ha a készülék ne üzemel, forgassa a kezelőgombot minden nulla állásba.

Az edény durva kezelése károsíthatja annak felületét.

- ▶ Óvatosan kezelje a főzőfelületen álló edényeket.

- ▶ Ne helyezzen nehéz tárgyat a főzőfelületre.

Az edény eltolásával megkarcolhatja az üveget.

- ▶ Az edényeket felemelve helyezze át.

Ha a főzőfelületre kemény vagy hegyes tárgy esik, a főzőfelület megsérülhet.

- ▶ Ügyeljen arra, hogy semmilyen kemény vagy hegyes tárgy ne essen a főzőfelületre.

- ▶ Ne lökje meg a főzőfelületet egyik szélén sem.

A só, cukor vagy a zöldségről esetlegesen lehulló homok megkarcolja az üveget.

- ▶ A főzőfelületet ne használja munka- vagy tárolófelületként.

Az olvasztott cukor és a magas cukortartalmú élelmiszerök károsíthatják az üveget.

- ▶ A kifuttott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

3 Környezetvédelem és takarékkosság

3.1 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb energiát fogyaszt.

Az égőt az edény méretének megfelelően válasszuk ki. Helyezze középre az edényt.

Tipp: Az edénygyártók sokszor az edény felső átmérőjét adják meg. Ez gyakran nagyobb mint az alsó átmérő.

- A nem illeszkedő edények vagy a nem teljesen lefertőzőnökök sok energia fogyasztanak.

Az edényt fedje le egy megfelelő méretű fedővel.

- Fedél nélkül történő főzéskor a készüléknek sokkal több energiára van szüksége.

A fedelel lehetőleg ritkán emelje meg.

- Ha a fedelel megemeli, sok energia távozik.

Használjon üvegfedőt.

- Az üvegfedő használatával anélkül is belelát az edénybe, hogy meg kellene emelnie a fedelel.

Az élelmiszer-mennyiségnak megfelelő edényt használjon.

- A kevés élelmiszert tartalmazó nagy edények felmelegítéséhez több energia szükséges.

Kevés vízzel forraljon.

- Minél több víz van az edényben, annál több energia szükséges a felmelegítéshez.

Időben váltszon vissza alacsonyabb főzési fokozatra.

- Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

A 66/2014 (EU) számú rendelet szerinti termékinformációt a mellékelt garanciajegyen és az interneten, a készülékét bemutató termékoldalon találja.

3.2 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

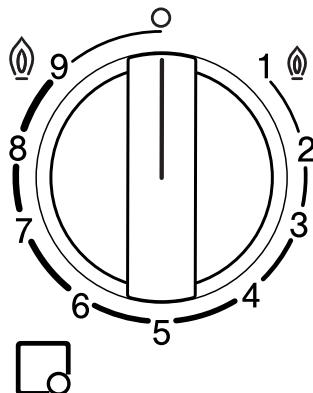
A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

- ▶ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

4 Ismerkedés

4.1 Kezelőgomb

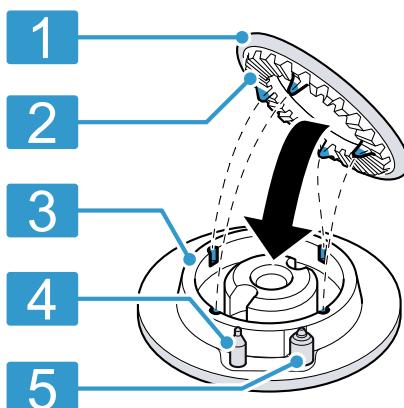
A kezelőpanelen beállíthatja készülékének összes funkcióját, és információkat kaphat az üzemállapotról. A kezelőgombokkal a láng nagysága fokozatosan különböző főzési fokozatokra állítható.



Kijelzés	Jelentés
□	A kezelőgombhoz tartozó égő.
○	Égő ki.
∅ 9	Az égő legmagasabb teljesítménye és elektromos gyűjtása.
1 Ⓛ	Legkisebb teljesítmény.

4.2 Égő

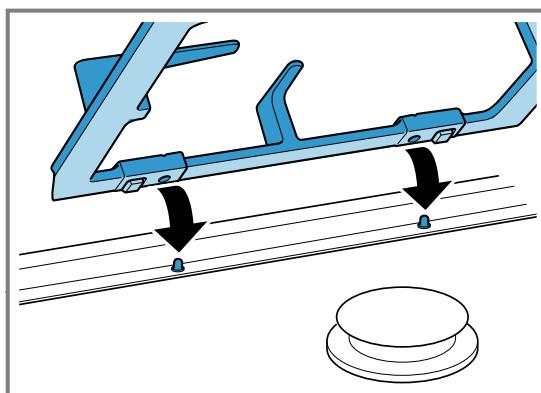
Ilt áttekintést talál az égő részeiről.



- 1 Égőfedél
- 2 Égőkehely
- 3 Égőkehely alja
- 4 Thermoelem a láng felügyeletéhez
- 5 Gyújtógyertya

4.3 Rácsok

Helyesen helyezze fel a rácsokat.



Az edényt helyesen helyezze a rácsra. Az edényt soha ne helyezze közvetlenül az égőre.

Mindig óvatosan vegye le a rácsokat. Egy rács eltolásával a mellette lévő rácsokat is odébb tolhatja.

Tipp: Az edény mozgatása miatt a rácson maradt fém-maradványok megfelelő tisztítással eltávolíthatók.
→ "A rácsok tisztítása", Oldal 10

5 Tartozékok

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedelekben vagy az interneten vásárolhat. Kizártlag eredeti tartozékokat használjon, mivel azok pontosan a készülékhez vannak szabva.

A tartozékok készülékspecifikusak. Vásárláskor minden pontosan adjon meg készüléke azonosító számát (E-Nr.), → Oldal 12

Katalógusunkból, az online shopban vagy a vevőszolgálatnál megtudhatja, hogy melyik tartozék áll rendelkezésre az Ön készülékéhez.
www.bosch-home.com

Tartozékok	Leírás	Használat
Eszpresszófőző kiegészítő feltét		<ul style="list-style-type: none"> ■ Csak a legkisebb teljesítményű égőn használja. ■ Csak 12-nél kisebb átmérőjű edényt használjon.
Simmer Plate		<ul style="list-style-type: none"> ■ Lassú tűzön történő főzéshez. ■ A takarékos égőfejet vagy a normál égőfejet használja. Ha több normál égőfej áll rendelkezésre, akkor lehetőleg a hátsó vagy jobb első égőket használja. ■ A kidomborodásokkal felfelé helyezze a rácsra, soha ne közvetlenül az égőre.

6 A kezelés alapjai

6.1 A gázegő meggyújtása

A főzőfelület automatikus gyújtással rendelkezik.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A kiáramló gáz begyulladhat.

- ▶ Ha az égő 10 másodperc elteltével sem gyullad be, fordítsa a kezelőgombot nulla állásba, és nyissa ki a helyiséget ajtaját vagy ablakát. Az égő ismételt begyújtása előtt várjon legalább egy percet.
- ▶ Ha a láng véletlenül kialszik üzem közben, akkor forgassa a kezelőgombot nulla állásba. Az égő ismételt begyújtása előtt várjon legalább egy percet.

FIGYELEM!

Ha a kezelőgombot közvetlenül a O és 1-es pozíció közt forgatja, hibás működés léphet fel.

- ▶ Ezért soha ne forgassa közvetlenül a O pozícióról az 1-es pozícióra vagy fordítva.
- 1. Nyomja meg a kiválasztott égő kezelőgombját, és forgassa az óramutató járásával ellentétes irányban a legmagasabb fokozatig.
Tartsa lenyomva a kezelőgombot.
- ✓ minden égőnél szíkrák jönnek létre és a láng begyullad.
- 2. Várjon néhány másodpercet és engedje el a kezelőgombot.
→ "Biztonsági rendszer", Oldal 8
- 3. A kezelőgombot forgassa a kívánt fokozatra.
- 4. Ha a gyújtás nem sikerül, forgassa a kezelőgombot a kikapcsolási pozícióra, majd ismételje meg a fenti lépéseket. Ez alkalommal tartsa hosszabban (akár 10 másodpercig) benyomva a kezelőgombot.

Megjegyzés:

A készülék megfelelő működésének biztosítása érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- Az égőalkatrészek → Oldal 7 és a rác → Oldal 7 legyenek helyesen behelyezve.
- Ne cserélje össze az égőfejek fedelét.
- Ügyeljen a legnagyobb tisztaságra. A gyújtógyertyákat tisztitsa meg rendszeresen egy kis, nem fémes kefével. Ügyeljen rá, hogy a gyújtógyertyákat ne érje erős ütés.

- Az égő lyukainak és hornyainak tisztának kell lenniük a megfelelő láng érdekében.
→ "Az égő tisztítása", Oldal 10

6.2 Biztonsági rendszer

A biztonsági rendszer (hőelem) megszakítja a gázáramlást, ha az égők véletlenül kialszanak. Az égő meggyújtásához aktiválnia kell a gázáramlást lehetővé tévő rendszert.

1. Gyújtsa meg az égőt anélkül, hogy elengedné a kezelőgombot.
- ✓ A láng létrejön.
2. Tartsa lenyomva a kezelőgombot további 4 másodpercen át.

6.3 A gázegő meggyújtása kézzel

Áramkimaradás esetén kézzel is meggyújthatja az égőt.

1. Nyomja meg a kiválasztott égő kezelőgombját, és forgassa az óramutató járásával ellentétes irányban a legmagasabb fokozatig.
2. Tartson egy öngyújtót vagy lángot (öngyújtó, gyufa stb.) az égőhöz.

6.4 Egy égő kikapcsolása

- ▶ A kezelőgombot forgassa az óramutató járásával megegyező irányban a o szimbólumra.

6.5 Normális viselkedés az üzemetés során

Ezek a viselkedések normálisak a készülék esetében:

- A meggyújtott égő enye sziszegése.
- Szagok felszabadulása első használatkor. Egy idő után ezek a szagok elmúlnak.
- Narancsszínű láng. Ez a környezeti porra, kiömlött folyadékokra stb. vezethető vissza.
- Pattogó hang néhány másodperccel az égő kikapcsolása után. Ez a biztonsági rendszer bekapcsolására vezethető vissza.
→ "Biztonsági rendszer", Oldal 8

7 Edény

Ezek a tanácsok segítenek az energia-megtakarításban és a főzőedények károsodásának elkerülésében.

7.1 Megfelelő edények

Csak megfelelő átmérőjű főzőedényt használjon. Az edény ne nyúljon túl a főzőfelület peremén.
Soha ne használjon nagy égőkön kis edényt. A lángok nem érhetnek az edény oldalfalához.

Égőfej	Az edény aljának minimális átmérője	Az edény aljának maximális átmérője
Erős égőfej	20 cm	26 cm
Normál égőfej	14 cm	22 cm
Takarékos égőfej	12 cm	16 cm

Domború aljú edényt csak a többkoronás égőn használjon.

- A főzőfelületnek többkoronás égővel és wok kiegészítő ráccsal kell rendelkeznie.
- A wok kiegészítő rácst megfelelően kell elhelyezni.

→ "Tartozékok", Oldal 7

7.2 Az edények használata

Az edények megválasztása és elhelyezése befolyásolja készüléke biztonságosságát és energiahatékonyságát.
→ "Energiamegtakarítás", Oldal 6

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A környező éghető bútdarabok meggyulladhatnak.

- Az edény és az éghető bútdarabok között tartson legalább 50 mm távolságot.

Ne használjon deformált edényt. Csak lapos és vastag aljú edényeket használjon.	A deformált edények nem állnak stabilan a főzőlapon és felborulhatnak.
Az edényt igazítsa középre az égő fölött.	Az edény felborulhat, ha nem az égő közepén helyezkedik el.
Az edényt helyesen helyezze a rácsra.	Az edény felborulhat, ha közvetlenül az égőre helyezi.

8 Beállítási javaslatok a főzéshez

A kezelőgombokkal fokozatosan állíthatja be a láng nagyságát az 1-től 9-ig tartó teljesítményfokozatoknak megfelelően.

A főzési idő és a teljesítményfokozat az ételek fajtájától, súlyától és minőségétől, a használt gáz típusától, valamint az edények anyagától függ.

Tipppek

- Főzési tanácsok
 - Levesek, krémlevesek, lencse vagy csicseriborsó főzésekor minden hozzávalót egyszerre tegyen az edénybe.
 - Serpenyőben sült ételekhez először melegítse fel az olajat. Miután elkezdte a sütést, tartsa egyenletesen a hőmérsékletet és szükség esetén módosítsa a teljesítményfokozatot. Több adag készítésénél várja ki, amíg a készülék ismét eléri az adott hőmérsékletet. Rendszeres időközönként fordítsa meg az ételt.
 - A főzési idő csökkentéséhez:
 - Használjon kuktát krémek és hüvelyesek főzéséhez. Amennyiben kuktafazekat használ, kövesse a gyártó utasításait.
 - A víznek fornia kell, mielőtt hozzáadjá a téstát, rizst vagy krumplit. Ezt követően állítsa be a teljesítményfokozatot a főzés folytatásához.
 - Burgonya és rizs főzése során használjon fedőt.

Főzési fokozat Ételek készítése

9	<ul style="list-style-type: none"> ■ Víz felforralása ■ Sütés vízfürdőben: keksz, puding, keňérpuding ■ Sütés magas hőmérsékleten: ázsiai ételek
---	---

Főzési fokozat Ételek készítése

7-9	<ul style="list-style-type: none"> ■ Főzési folyamat elkezdése: tésták, levesek, krémlevesek, paella, hüvelyesek, tejberizs ■ Sütés olajban: zöldségek tempura bundában, krokettek, hasábburgonya, burgonyaomlett, hússzelet, mélyhűtött ételek, sütemény ■ Sütés kevés olajban: francia omlett, steak, Stroganoff-bélszín ■ Sütés, pirítás: zöldég, hús
4-6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Főzési folyamat folytatása: tésták, levesek, krémlevesek, paella, hüvelyesek, tejberizs ■ Olajban sütés kevés olajjal: hamburger, virsli, grillezett lazac, fasírt ■ Egytálétel, párolt sült: ragu, pörkölt, ratatouille ■ Párolás közepes hőmérsékleten: sajt-szósz, besamel, carbonara, napoletana, pudding, francia palacsinta ■ Kiolvasztás: mélyhűtött ételek
1-3	<ul style="list-style-type: none"> ■ Készre főzés: rizs, paella, hüvelyesek, tejberizs ■ Gőzölés: halak, zöldségek ■ Felmelegítés és melegen tartás: készételek
1	Olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin, méz, karamell

9 Tisztítás és ápolás

Annak érdekében, hogy készüléke hosszú ideig működőképes maradjon, tisztítsa és ápolja gondosan.

9.1 Tisztítószerek

A megfelelő tisztítószereket a szaküzletben, a vevőszolgálatnál vagy az online áruházban vásárolhatja meg.

FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószerek károsíthatják a készülék felületét.

- ▶ Ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószereket.
- ▶ Ne használjon acélgyapotot.
- ▶ Ne használjon kést vagy éles tárgyat a rászáradt ételmaradékok eltávolításához a főzőfelületről.
- ▶ Ne használjon kést vagy éles tárgyat az üveg és az égőfedelek, fémprofilok vagy üveg- és alumíniumlemez közötti kapcsolat tisztításához.
- ▶ Ne használjon gőztisztító gépeket.

9.2 A készülék tisztítása

FIGYELEM!

Ha a készülék tisztítása közben eltávolítják a kezelőgombokat, a nedvesség behatolhat, és károsíthatja a készülék belsejét.

- ▶ A készülék tisztításához ne távolítsa el a kezelőelemeket.
- 1. Hagyja lehűlni a készüléket.
- 2. Szivaccsal, szappannal és vízzel tisztítsa.
- 3. Puha ronggyal törölje szárazra.

Tipp: A kiömlött folyadékokat azonnal távolítsa el. Ez megakadályozza az ételmaradékok leragadását és csökkenti a későbbi tisztítással járó erőfeszítéseket.

9.3 Az égő tisztítása

Minden használat után tisztítsa meg az égőalkatrészek felületét. Ezzel megakadályozza, hogy ráégenek az ételmaradékok.

FIGYELEM!

Az égőalkatrészek sérülhetnek, ha mosogatógépben tisztítja azokat.

- ▶ Ne tisztítsa az égőalkatrészeket mosogatógépben.

10 Zavarok elhárítása

A készüléken fellépő kisebb zavarokat saját maga is elháríthatja. Tanulmányozza a zavarelhárításról szóló információkat, mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna. Ily módon elkerüli a felesleges költségeket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.

Megjegyzés: Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást.

→ "Tisztítószerek", Oldal 10

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Nemfém kefével és szappanos vízzel tisztítsa.
3. A készüléket teljesen száritsa meg. Ha a főzés kezdetén előfordulnak vízcseppek vagy nedves területek, a zománc megsérülhet.
4. Helyezze be az égőalkatrészeket. Győződjön meg róla, hogy az égőfejek fedele megfelelően van elhelyezve az elosztón.
→ "Égő", Oldal 7

9.4 A rácsok tisztítása

Megjegyzés: Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást.

→ "Tisztítószerek", Oldal 10

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Óvatosan vegye le a rácsokat.
3. Nemfém kefével és szappanos vízzel tisztítsa. Óvatosan tisztítsa meg a gumibetétek környékét. Ha a gumibetétek leválnak, a rács megkarcolhatja a főzőfelületet.
4. Alternatív megoldásként tisztíthatja a rácsokat a mosogatógépben is. Használja a mosogatógép gyártója által ajánlott tisztítószert. Erős szennyeződés esetén javasolt a rácsok előzetes tisztítása.
5. A készüléket teljesen száritsa meg. Ha a főzés kezdetén előfordulnak vízcseppek vagy nedves területek, a zománc megsérülhet.
6. Helyesen helyezze fel a rácsokat.
→ "Rácsok", Oldal 7

10.1 Működési zavarok

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Az elektromos működés általános zavara.	<p>A biztosító meghibásodott.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ellenőrizze a biztosítót a biztosítódobozban. <p>Az automata biztosíték vagy egy hibaáram-védőkapcsoló kioldott.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ellenőrizze a biztosítószekrényben, hogy az automata biztosíték vagy egy hibaáram-védőkapcsoló kioldott-e. <p>A hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugója nincs bedugva.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Csatlakoztassa a készüléket a villamos hálózatra. <p>Az áramellátás kimaradt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ellenőrizze, hogy a helyiséget világítása vagy a helyiségben lévő más készülékek működnek-e.
Az automatikus gyújtás nem működik.	<p>A gyújtógyertyák és az égők közötti területen ételmaradékok vagy szennyeződések találhatók.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tisztítsa meg a gyújtógyertyák és az égő közötti területet. <p>Az égőalkatrészek nedvesek.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Száritsa meg gondosan az égőalkatrészeket. <p>Az égő alkatrészei hibásan vannak elhelyezve.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Helyezze el megfelelően az égőalkatrészeket. <p>A készülék nincs földelve, nem szakszerűen van csatlakoztatva, vagy a födelővezeték meghibásodott.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lépjön kapcsolatba egy elektromos szakemberrel.
Az égő lángja nem egyenletes.	<p>Az égő alkatrészei hibásan vannak elhelyezve.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Helyezze el megfelelően az égőalkatrészeket. <p>A gázrozsák nyílásai beszennyeződtek.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tisztítsa és száritsa meg a gázrozsák nyílásait.
A gázáramlás nem tűnik normálisanak vagy nem jön gáz.	<p>A beiktatott szelepek elzárják a gázbemenetet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nyissa ki a beiktatott szelepeket. <p>A gázpalack kiürült.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Cserélje ki a gázpalackot.
A konyhaban gázszag érezhető.	<p>Egy kezelőgomb nyitva van.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zárja el a kezelőgombot. <p>A gázpalackot nem csatlakoztatták megfelelően.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ellenőrizze, hogy a gázpalack csatlakoztatása szakszerűen történt-e. <p>A készülékhez csatlakozó gázvezeték tömítetlen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zárja el a gázfőcsapot. 2. Szellőztesse ki a helyiséget. 3. Haladéktalanul hívjon egy szakképzett szerelőt, aki ellenőri a gázkészüléket, és kiállítja az összeszerelési tanúsítványt. 4. Ne használja a készüléket mindaddig, amíg nem biztos abban, hogy sem csatlakozásnál, sem a készüléknél nem távozik gáz.
Az égő kikapcsol, ha elengedi a kezelőgombot.	<p>A biztonsági gombot nem nyomták le elég hosszú ideig.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A begyűjtés után néhány másodpercig tartsa lenyomva a biztonsági gombot. 2. Határozottan nyomja le a biztonsági gombot. <p>A gázrozsák nyílásai beszennyeződtek.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tisztítsa és száritsa meg a gázrozsák nyílásait.

11 Vevőszolgálat

A megfelelő környezetbarát tervezésről szóló rendelet szerint a működés szempontjából releváns eredeti pótalkatrészeket készülékének az Európai Gazdasági Térsegben való forgalomba hozatalától számítva legalább 10 évig beszerezheti vevőszolgálatunknál.

Megjegyzés: A vevőszolgálat tevékenysége a gyártói garanciális feltételek keretében ingyenes.

Az Ön országában érvényes garanciaidőről és garanciális feltételekről vevőszolgálatunktól, kereskedőjétől vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat. Ha a vevőszolgálathoz fordul, tartsa kézénél készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD).

A vevőszolgálat elérhetőségét megtalálja a vevőszolgálatok mellékelt jegyzékében vagy a weboldalunkon.

11.1 Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD)

A termékszámot (E-Nr.) és a gyártási számot (FD) a készülék típustábláján találja.

A típustáblát megtalálja:

- A készülék műszaki adatlapján.
- A főzőfelület alján.

Készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát gyorsan megtalálja, ha feljegyzi magának az adatokat.

12 Ártalmatlanítás

12.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték dugóját.
2. Vágja el a hálózati csatlakozóvezetéket.
3. Környezetkímélő módon ártalmatlanítassa a készüléket.



Ez a készülék az elhasznált villamos-sági és elektronikai készülékek rövidített 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

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

Pentru informații suplimentare, vă rugăm să consultați Ghidul utilizatorului digital.



Cuprins

1	Siguranța	13
2	Evitarea deteriorărilor.....	16
3	Protecția mediului și economisirea	16
4	Cunoașterea	17
5	Accesoriile.....	18
6	Utilizarea de bază.....	18
7	Vasele de gătit.....	19
8	Recomandări privind reglarea procesului de preparare	19
9	Curățare și îngrijire	20
10	Remediați defecțiunile	21
11	Serviciul clienți.....	22
12	Evacuarea ca deșeu.....	22

⚠ 1 Siguranță

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați instrucțiunile, precum și informațiile producătorului în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.
- Nu este permisă punerea în funcțiune a aparatului dacă acesta a fost deteriorat în timpul transportului.

1.2 Utilizarea conform destinației

Numai la montajul regulamentar corespunzător instrucțiunii de montaj este garantată siguranță la utilizare. Instalatorul este responsabil pentru funcționarea ireproșabilă la locul de instalare.

Utilizați acest aparat numai:

- la ustensilele pentru gătit.
- sub supraveghere. Supravegheați pentru scurt timp procesul de preparare pentru ca acesta să nu se întrerupă.

- în locuința proprie și în mediul casnic.
- până la o înălțime de 2000 m deasupra nivelului mării.

Nu folosiți aparatul:

- pe bărci sau în autovehicule.
- pentru încălzirea încăperii.
- cu un timer extern sau cu o telecomandă.
- în aer liber

Pentru modificarea pe un alt tip de gaz, chemați unitatea service abilitată.

1.3 Limitare a cercului de utilizatori

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârstă de peste 8 ani și de persoane cu capacitați fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeleș pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vîrstă de 15 ani și mai mari și sunt supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat și de cablul de alimentare electrică al acestuia.

1.4 Utilizarea în siguranță

⚠ AVERTISMENT – Pericol de explozie!

Scăările de gaz pot duce la explozii. COMPORTAMENTUL ÎN CAZ DE MIROS DE GAZE SAU DEFECȚIUNI LA INSTALAȚIA DE GAZ

- ▶ Închideți imediat alimentarea cu gaz sau robinetul buteliei.
- ▶ Stingeți imediat focul deschis și țigările.
- ▶ Nu mai acționați întrerupătoarele de curent și cele ale aparatelor.
- ▶ Nu scoateți niciun ștecar din priză.
- ▶ Nu folosiți niciun telefon sau telefon mobil în casă.
- ▶ Deschideți ferestrele și aerisiți bine camera.
- ▶ Apelați unitatea de service abilitată sau societatea furnizoare de gaz.

Scăpările de gaz pot duce la explozii. Cantitățile mici de gaze se pot acumula într-un timp mai îndelungat și apoi se pot aprinde.

- Dacă aparatul nu se folosește un timp mai îndelungat închideți robinetul de siguranță de pe conducta de alimentare cu gaz.

Scăpările de gaz pot duce la explozii. Dacă butelia cu gaz lichefiat nu stă vertical, propenul/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 ieșe gaz necontrolat.

- Folosiți buteliile cu gaz lichefiat întotdeauna în poziție verticală.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de intoxicație!

Utilizarea aparatului de gătit pe gaz duce la producerea de căldură, umedeală și compuși rezultați din ardere în spațiul în care acesta este instalat.

- Asigurați o aerisire corespunzătoare a bucătăriei, în special la utilizarea unei mașini de gătit pe gaz.
- Dacă aparatul este utilizat timp îndelungat, asigurați o aerisire suplimentară pentru a putea evacua compușii de ardere, de exemplu, în cazul existenței unei instalații mecanice de ventilare, se va alege o treaptă de putere superioară și, concomitent, se va asigura aerisirea cu aer proaspăt a spațiului de instalare.
- Pentru instalarea instalației suplimentare de ventilare, consultați personalul de specialitate.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Fierberea nesupravegheată cu grăsimi sau ulei pe plită poate fi periculoasă și poate duce la izbucnirea unui incendiu.

- Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiurile și grăsimile încinse.
- În cazul izbucnirii unui incendiu, nu încercați niciodată să-l stingeti cu apă, ci deconectați aparatul, iar apoi acoperiți flăcările, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură extincțioare.

Aparatul se încalzește puternic.

- Nu așezați niciodată obiecte inflamabile pe plită sau în apropierea acesteia.
- Nu depozitați niciodată obiecte pe plită.

Aparatul se încinge.

- Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.
- Nu depozitați niciodată și nu folosiți obiecte combustibile, de ex. sprayuri sau agenti de curățare, sub sau în imediata apropiere a aparatului.

Acoperitoarele pentru plită pot duce la survenirea unor accidente, de ex. din cauza supraîncălzirii, aprinderii sau a materialelor care se pot sparge.

- Nu folosiți niciun fel de acoperitoare pentru plită.

Arzătoarele pe gaz pe care nu este așezat niciun vas eliberează o căldură puternică în timpul funcționării. O hotă amplasată deasupra acestora se poate deteriora sau poate lua foc.

- Utilizați arzătoarele pe gaz numai cu vase de gătit așezate pe acestea.

Aparatul se încinge foarte tare, materialele textile și alte obiecte se pot aprinde.

- Feriți materialele textile, de ex. îmbrăcămințea sau perdelele de flăcări.
- Nu țineți mâinile deasupra flăcărilor.
- Nu așezați obiecte inflamabile, de ex. prosoape de bucătărie sau reviste pe, lângă sau în spatele aparatului.

Gazele emanate se pot aprinde.

- Dacă arzătorul nu se aprinde după 10 secunde, roțiți butonul de comandă în poziția zero și deschideți ușa sau fereastra încăperii. Așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca să reaprindeteți arzătorul.

- Dacă flăcăra se stinge accidental în timpul funcționării, roțiți butonul de comandă în poziția zero. Așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca să reaprindeteți arzătorul.

Alimentele se pot aprinde.

- Procesul de preparare trebuie să se desfășoare sub supraveghere. Procesele scurte de preparare trebuie suptavegheate constant.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Pieselete accesibile se pot înfierbânta puternic în timpul funcționării.

- Copiii mici trebuie să fie ținuți la distanță. Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidentări.
- Nu așezați niciodată grătare pe plită.

Vasele goale amplasate pe arzătoarele pe gaz se înfierbântă puternic.

- Nu încălziți niciodată vase goale.

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

- Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorrect sunt periculoase.

- Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

Un aparat deteriorat sau un cablu de alimentare de la rețea deteriorat este periculos.

- Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți întotdeauna din priză ștecherul cablului de alimentare electrică.
- Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, scoateți imediat ștecherul din priză sau decupați siguranța din cutia cu siguranțe și închideți sistemul de alimentare cu gaz.
- Contactați unitatea de service abilităță.

→ Pagina 22

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

- Nu utilizați pentru curățarea aparatului apărate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului.

- Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Defecțiunile sau deteriorările aparatului și reparațiile efectuate necorespunzător sunt periculoase.

- Nu porniți niciodată un aparat dacă acesta este defect.
- Dacă aparatul este defect, scoateți ștecherul din priză sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor, închideți alimentarea cu gaz și apelați la unitatea de service abilităță.
- Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului și de a schimba conducte de gaz deteriorate.

Crăpăturile sau fisurile din placa de sticlă sunt periculoase.

- Toate arzătoarele și fiecare element electric de încălzire trebuie să fie imediat deconectate, iar aparatul trebuie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Închideți alimentarea cu gaz.
- Nu atingeți suprafața aparatului.
- Nu utilizați aparatul.
- Contactați unitatea de service abilităță.

Mărimi nepotrivite a vaselor de gătit, vase de gătit deteriorate sau poziționate greșit pot cauza răniri grave.

- Respectați instrucțiunile privitoare la vasele de gătit.

La aprinderea arzătoarelor, se formează scânteie la generatorul de scânteie.

- Nu atingeți niciodată generatorul de scânteie în timpul în care arzătorul se aprinde.

În cazul în care un buton de comandă nu mai poate fi rotit sau este slăbit, acesta nu mai poate fi folosit.

- Contactați imediat unitatea de service abilităță și solicitați repararea sau înlocuirea acestuia.

Un aparat cu suprafața crăpată sau spartă poate provoca tăieturi.

- Nu folosiți aparatul dacă are suprafața crăpată sau spartă.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

Copiii se pot înfășura în ambalaj sau și-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.

- Nu lăsați copii în apropierea ambalajului.
- Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

Copii pot aspira sau înghiți piesele mici și se pot asfixia.

- Nu lăsați copii în apropierea pieselor mici.
- Nu lăsați copii să se joace cu piesele mici.

2 Evitarea deteriorărilor

ATENȚIE!

Căldura poate provoca deteriorări ale aparatelor sau ale corpurilor de mobilier adiacente. Dacă aparatul este utilizat pentru o perioadă mai lungă de timp, se generează căldură și umiditate.

- Deschideți o fereastră sau porniți hota în regimul de evacuare a aerului.

Acumularea de căldură poate cauza defectarea aparatului.

- Nu utilizați două arzătoare sau două surse de căldură pentru un singur vas de gătit.
- Nu utilizați la putere maximă pe o perioadă lungă de timp plăcile pentru grill, vasele din lut etc.

O acumulare de căldură poate defecta elementele de comandă.

- Nu așezați vase de gătit de dimensiuni mari pe arzătoarele din apropierea butoanelor de comandă.

Pozitia greșită a butonului de comandă cauzează probleme de funcționare.

- Când aparatul nu este în funcțiune, aduceți întotdeauna butoanele de comandă în poziția zero.

Manipularea neglijentă a vaselor de gătit poate provoca deteriorarea suprafeței aparatului.

- Manevrați cu atenție vasele de gătit care sunt așezate pe plită.
 - Nu așezați pe plită obiecte grele.
- Prin frecarea vaselor de gătit pe suprafața din sticlă, aceasta din urmă se poate deteriora.
- Ridicați vasul de gătit de pe plită pentru a-l îndepărta de pe aceasta.

În cazul în care pe plită cad obiecte dure și ascuțite, se pot produce deteriorări.

- Nu lăsați să cadă pe plită obiecte dure sau ascuțite.
- Nu loviți niciuna din muchiile plitei.

Sarea, zahărul sau nisipul care pot cădea de pe legume zgârie sticla.

- Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.

Zahărul topit sau alimentele cu conținut ridicat de zahăr pot deteriora sticla.

- Îndepărtați imediat preparatele revărsate cu o răzuitoră pentru geamuri.

3 Protecția mediului și economisirea

3.1 Economisirea de energie

Respectând aceste instrucții, consumul electric al aparatului dumneavoastră va fi și mai scăzut.

Alegeți arzătorul corespunzător mărimii oalei. Poziționați centrul vasul de gătit.

Recomandare: Producătorii de vase de gătit menționează în mod frecvent diametrul de sus al oalelor.

Acesta este deseori mai mare decât diametrul bazei.

- Vasele de gătit necorespunzătoare sau cele care nu acoperă complet zonele de gătit consumă multă energie.

Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit.

- Dacă gătiți într-un vas fără capac, aparatul va consuma mai multă energie.

Ridicați capacul cât mai rar posibil.

- Dacă ridicați capacul, se pierde multă energie.

Folosiți un capac de sticlă.

- Prin capacul de sticlă puteți vedea interiorul oalei fără să fie necesar să ridicați capacul.

Utilizați vase de gătit corespunzătoare cantității de alimente.

- Vasele de gătit voluminoase umplute cu o cantitate mică de alimente necesită mai multă energie pentru a se încălzi.

Preparați cu o cantitate mică de apă.

- Cu cât cantitatea de apă din vasul de gătit este mai mare, cu atât mai multă energie este necesară pentru încălzire.

Reveniți cât mai repede posibil la o treaptă de preparare inferioară.

- Prin alegerea unei trepte de preparare îndelungată prea înalte se va irosi energie.

Informațiile despre produs conform (UE) 66/2014 se găsesc în certificatul aparatului inclus și pe internet, pe pagina de produs a aparatului dumneavoastră.

3.2 Predarea la deșeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

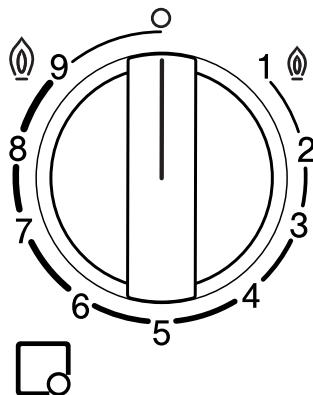
- Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

4 Cunoașterea

4.1 Butonul de comandă

Prin intermediul elementului de operare setați toate funcțiile aparatului dvs și primiți informații cu privire la stadiul de operare.

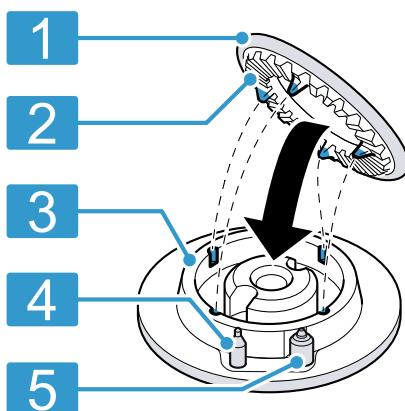
Cu ajutorul butonului de comandă poate fi reglată progresiv mărimea flăcării pe diferite trepte de preparare.



Indicator	Semnificație
□	Arzătorul alocat butonului de comandă.
○	Arzător opri.
∅ 9	Puterea maximă și aprinderea electrică a arzătorului.
1 ∅	Puterea minimă.

4.2 Arzătorul

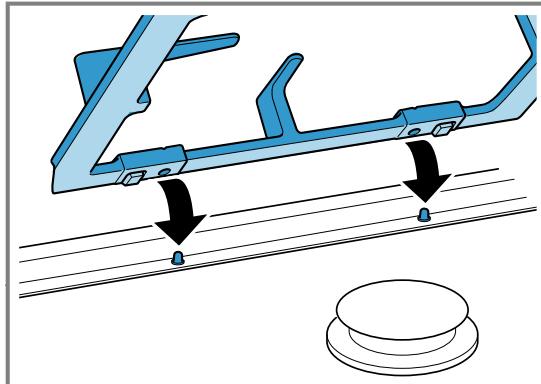
Aici găsiți o prezentare generală a componentelor arzătorului.



- | | |
|---|--|
| 1 | Capacul arzătorului |
| 2 | Corpuș arzătorului |
| 3 | Baza corpului arzătorului |
| 4 | Termoelement pentru monitorizarea flăcării |
| 5 | Buje |

4.3 Grătare

Introduceți corect grătarele.



Așezați corect vasul de gătit grătare. Nu așezați niciodată vasul de gătit direct pe arzător. Scoateți întotdeauna cu atenție grătarele. Mutarea unui grătar poate cauza și mutarea grătarelor adiacente.

Recomandare: Resturile de metale care rămân pe grătar în urma deplasării anumitor vase de gătit pot fi îndepărtate printr-o curățare corespunzătoare.
→ "Curățarea grătarelor", Pagina 20

5 Accesorii

Puteți achiziționa accesorii de la unitățile de service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. Utilizați numai accesorii originale special destinate pentru aparatul dumneavoastră.

Accesoriole sunt proiectate special pentru aparat. La achiziționare, precizați întotdeauna numărul de identificare exact al aparatului dumneavoastră (Nr. E).

→ Pagina 22

Accesorii	Descriere	Utilizare
Suportul suplimentar pentru espressor moka		<ul style="list-style-type: none"> Utilizați-l numai pe arzătorul cu puterea cea mai mică. Utilizați-l cu vase de gătit cu un diametru mai mic de 12.
Simmer Plate		<ul style="list-style-type: none"> Pentru prepararea la foc mic. Utilizați arzătorul economic sau arzătorul normal. Dacă există mai multe arzătoare normale, este recomandat să utilizați arzătorul din dreapta spate sau față. Așezați pe grătar cu proeminențele orientate în sus și niciodată direct pe arzător.

6 Utilizarea de bază

6.1 Aprinderea unui arzător cu gaz

Plita este dotată cu o funcție de aprindere automată a arzătoarelor.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Gazele emanate se pot aprinde.

- Dacă arzătorul nu se aprinde după 10 secunde, roțiți butonul de comandă în poziția zero și deschideți ușa sau fereastra încăperii. Așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca să reaprindeti arzătorul.
- Dacă flacăra se stinge accidental în timpul funcționării, roțiți butonul de comandă în poziția zero. Așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca să re-aprindeti arzătorul.

ATENȚIE!

În cazul rotirii butonului de comandă direct între pozițiile O și 1, se pot produce defecțiuni.

- Din acest motiv, nu roțiți niciodată butonul din poziția O în poziția 1 sau invers.
- Apăsați butonul de comandă al arzătorului selectat și roțiți-l în sens antiorar până la treapta cea mai mare. Mențineți apăsat butonul de comandă.
- Se produc scânteie la toate arzătoarele, iar flacăra se aprinde.
- Așteptați câteva secunde și eliberați butonul de comandă.
→ "Sistemul de siguranță", Pagina 18
- Rotiți butonul de comandă în dreptul treptei dorite.
- În cazul în care nu se realizează aprinderea, roțiți arzătorul în poziția de deconectare și repetați etapele descrise mai sus. De data aceasta, mențineți butonul de comandă apăsat pentru mai mult timp (până la 10 secunde).

Notă:

Pentru a asigura funcționarea corespunzătoare a aparatului, respectați următoarele indicații:

- Piese arzătorului → Oldal 17 și grătarul → Oldal 17 trebuie să fie introduse corect.
- Nu schimbați capacele arzătoarelor.
- Asigurați o curățenie perfectă. Curățați cu regularitate bujiile utilizând o perie mică, dar nu metalică. Aveți grijă ca bujiile să nu fie supuse unor lovitură puternice.
- Pentru a obține o flacără corectă, orificiile și canelurile arzătoarelor trebuie să fie curate.
→ "Curățarea arzătoarelor", Oldal 20

6.2 Sistemul de siguranță

Sistemul de siguranță (termoelementul) întrerupe fluxul de gaz dacă arzătoarele se sting accidental. Pentru a aprinde arzătorul trebuie să activați sistemul care permite fluxul de gaz.

- Aprindeți arzătorul fără a elibera butonul de comandă.
✓ Flacăra se aprinde.
- Mențineți butonul de comandă apăsat complet timp de încă 4 secunde.

6.3 Aprinderea manuală a unui arzător cu gaz

În cazul unei pene de curent, puteți aprinde și manual arzătorul.

- Apăsați butonul de comandă al arzătorului selectat și roțiți-l în sens antiorar până la treapta cea mai mare.
- Plasați flacăra de la o brichetă sau de la o altă sură (brichetă, chibrit etc.) lângă arzător.

6.4 Deconectarea unui arzător

- Rotiți butonul de comandă în sens orar, în poziția 0.

6.5 Comportament normal în timpul funcționării

Următoarele comportamente ale aparatului sunt normale:

- Fâșături ușoare produse de arzătorul aprins.

- Eliberarea de mirosluri la prima utilizare. Aceste mirosluri dispar după o anumită perioadă de timp.
- Producerea unei flăcări de culoare portocalie. Acest lucru este cauzat de praful din mediul ambiental, lichidele vărsate etc.
- Pocnituri după câteva secunde de la deconectarea arzătorului. Acestea sunt cauzate de conectarea sistemului de siguranță.
→ "Sistemul de siguranță", Oldal 18

7 Vasele de gătit

Aceste observații vă ajută să economisiți energie și să evitați deteriorarea vaselor.

7.1 Vasele de gătit adecvate

Utilizați numai vase de gătit cu un diametru corespunzător. Vasele de gătit nu trebuie să depășească marginea zonei de gătit.

Nu așezați niciodată vase de gătit de dimensiuni mici pe arzătoarele mari. Flăcările nu trebuie să atingă peretei laterali ai vasului de gătit.

Arzătorul	Diametrul minim al bazei vasului de gătit	Diametrul maxim al bazei vasului de gătit
Arzător puternic	20 cm	26 cm
Arzător normal	14 cm	22 cm
Arzător economic	12 cm	16 cm

Utilizați vase de gătit cu bază bombată numai pe arzătorul cu coroană multiplă.

- Plita trebuie să dispună de un arzător cu coroană multiplă și de un suport suplimentar pentru wok.

- Suportul suplimentar pentru Wok trebuie să fie introdus corect.
→ "Accesoriu", Pagina 18

7.2 Utilizarea vaselor de gătit

Alegerea și poziționarea vasului de gătit influențează siguranța și eficiența energetică a aparatului dumneavoastră.

→ "Economisirea de energie", Pagina 16

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Elementele de conversie inflamabile se pot aprinde.

- ▶ Asigurați o distanță de minimum 50 mm între vasul de gătit și elementele de conversie inflamabile.

Nu folosiți vase de gătit deformate. Utilizați numai vase de gătit cu baza plată și groasă.

Vasele de gătit deformate nu au o poziție stabilă pe plită și pot cădea.

Așezați vasul de gătit central deasupra arzătorului.

Vasul de gătit se poate răsturna dacă nu este așezat central pe arzător.

Așezați corect vasul de gătit pe grătare.

Vasul de gătit se poate răsturna dacă este așezat direct pe arzător.

8 Recomandări privind reglarea procesului de preparare

Cu ajutorul butonului de comandă al aparatului poate fi reglată progresiv dimensiunea flăcării pe diferite trepte de putere de la 1 până la 9.

Duratele de preparare și treptele de putere depind de tipul, greutatea și calitatea alimentelor, de tipul de gaz utilizat, precum și de materialul vasului de gătit.

Recomandări

- Sugestii pentru gătit
 - Atunci când preparați supe, creme, linte sau mazăre, introduceți toate ingredientele în același timp în vasul de gătit.
 - Pentru preparatele la tigaie, mai întâi încingeți uleiul. Imediat ce a început prăjirea, mențineți temperatura constantă și, dacă este nevoie, adaptați treapta de putere. La prepararea mai multor porții, așteptați până la atingerea din nou a temperaturii de preparare. Întoarceți cu regularitate alimentele.

- Pentru reducerea durei de preparare:
 - Pentru a prepara creme și leguminoase, utilizați o oală sub presiune. Dacă folosiți o oală sub presiune, respectați indicațiile producătorului.
 - Apa trebuie să fie fierbătă înainte de a găti paste, orez sau cartofi. Apoi, reglați treapta de putere pentru a continua procesul de preparare.
 - Când preparați cartofi și orez, acoperiți vasul cu un capac.

Treapta Prepararea alimentelor de preparare

- | | |
|---|--|
| 9 | <ul style="list-style-type: none"> ■ Punerea apei la fierb ■ Coacere în bain-marie: biscuiți, budincă, budincă de pâine. ■ Prăjire la temperatură înaltă: preparate asiatice. |
|---|--|

Treaptă Prepararea alimentelor de preparare

- 7-9
- Începerea procesului de preparare: tăiței, supe, creme, paella, leguminoas, orez cu lapte.
 - Prăjire în ulei: legume tempura, crochete, cartofi prăjiți, omletă cu cartofi, șnițel, produse congelate, produse de brutărie/patiserie.
 - Prăjire cu o cantitate mică de ulei: omletă franțuzească, frpitură, stroganoff cu mușchi de vită.
 - Prăjire, frigere: legume, carne.

Treaptă Prepararea alimentelor de preparare

- 4-6
- Continuarea procesului de preparare: tăiței, supe, creme, paella, leguminoas, orez cu lapte.
 - Prăjire cu o cantitate mică de ulei: hamburgeri, cârnăcior, somon la grătar, chiftele.
 - Tocană, friptură înăbușită: ragout, gulaș, ratatouille.
 - Preparare la temperaturi medii: sosuri de brânză, béchamel, carbonara, neapolitana, budincă, crepes.
 - Decongelare: produse congelate.
- 1-3
- Finalizarea preparării: orez, paella, leguminoase, orez cu lapte.
 - Preparare cu aburi: pește, legume.
 - Încălzire și menținere la cald: semipreparate.
- 1
- Topire: unt, ciocolată, gelatină, miere, caramel.

9 Curățare și îngrijire

Pentru a asigura funcționarea optimă a aparatului pentru o perioadă îndelungată de timp, curățați-l și îngrijiți-l cu atenție.

9.1 Produse de curățare

Produsele de curățare corespunzătoare pot fi achiziționate de la unitățile de service sau din magazinul online.

ATENȚIE!

Agenții de curățare neadecvați pot deteriora suprafața aparatului.

- Nu folosiți mijloace de curățare ascuțite sau abraziive.
- Nu folosiți bureți din sârmă.
- Nu folosiți cuțite sau obiecte ascuțite pentru a îndepărta resturile alimentare uscate de pe plită.
- Nu utilizați cuțite sau obiecte ascuțite pentru a curăța racordul dintre sticlă și măștile arzătoarelor, profilele din metal sau plăcile din sticlă sau din aluminiu.
- Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

9.2 Curățarea aparatului

ATENȚIE!

Dacă butonul de comandă este scos în timpul curățării aparatului, în interiorul aparatului poate pătrunde umedezeală care poate cauza deteriorarea acestuia.

- Nu scoateți elementele de comandă în timpul curățării aparatului.
- 1. Lăsați aparatul să se răcească.
- 2. Curățați aparatul utilizând un burete, detergent și apă.
- 3. Uscați-l cu o lavetă moale.

Recomandare: Îndepărtați imediat lichidele vărsate. Astfel, evitați lipirea resturilor alimentare și reduceți efortul depus în timpul curățării ulterioare.

9.3 Curățarea arzătoarelor

Curățați suprafața pieselor arzătorului după fiecare utilizare. Astfel evitați arderea resturilor alimentare.

ATENȚIE!

Pieselete arzătorului pot suferi deteriorări în cazul curățării în mașina de spălat vase.

- Nu curățați pieselete arzătorului în mașina de spălat vase.

Notă: Respectați indicațiile privind produsele de curățare.

- "Produse de curățare", Pagina 20
- 1. Lăsați aparatul să se răcească.
- 2. Curățați cu o perie nemetalică și cu o soluție de apă cu detergent.
- 3. Uscați complet aparatul. Dacă la începutul procesului de preparare sunt prezente picături de apă sau zone umede, suprafața emailată se poate deteriora.
- 4. Introduceți pieselete arzătoarelor. Asigurați-vă că capacele arzătoarelor sunt poziționate corect pe reparațioare.

→ "Arzătorul", Pagina 17

9.4 Curățarea grătarelelor

Notă: Respectați indicațiile privind produsele de curățare.

→ "Produse de curățare", Pagina 20

- 1. Lăsați aparatul să se răcească.
 - 2. Scoateți cu atenție grătarele.
 - 3. Curățați cu o perie nemetalică și cu o soluție de apă cu detergent.
- Curățați cu grijă zona din jurul suporturilor din cauciuc. Dacă suporturile din cauciuc se desprind, rugini poate zgâria plita.
- 4. Alternativ, puteți curăța grătarele în mașina de spălat vase.

Utilizați produse de curățare recomandate de producătorul mașinii de spălat vase. În cazul unui grad ridicat de murdărire, este recomandată curățarea prealabilă a grătarelor.

5. Uscați complet aparatul. Dacă la începutul procesului de preparare sunt prezente picături de apă sau zone umede, suprafața emailată se poate deteriora.
6. Introduceți corect grătarele.
→ "Grătare", Pagina 17

10 Remediați defectiunile

Defecțiunile minore pot fi remediate chiar de dumneavoastră. Înainte de a contacta unitatea de service, consultați informațiile privind remedierea defectiunilor. Astfel evitați cheltuielile inutile.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorrect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- ▶ Dacă aparatul este defect, înștiințați unitatea de service abilitată.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorrect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

10.1 Erori de funcționare

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Defecțiune la funcționarea electrică generală.	<p>Siguranța este defectă.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificați siguranța din panoul de siguranțe.
	<p>S-a declanșat siguranța automată sau un întrerupător cu protecție diferențială.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificați la panoul de siguranțe dacă s-a declanșat siguranța automată sau un întrerupător cu protecție diferențială.
	<p>Fișa de rețea a cablului de alimentare nu este introdusă în priză.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Conectați aparatul la rețeaua de curent.
	<p>Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificați funcționarea iluminării interiorului și altor aparate din încăpere.
Aprinderea automată nu funcționează.	<p>Între bujie și arzător se află resturi de alimente sau depuneri de murdărie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Curătați spațiul intermediar dintre bujie și arzător.
	<p>Pieselete arzătorului sunt ude.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Uscați cu grijă pieselete arzătorului.
	<p>Pieselete arzătorului sunt poziționate greșit.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Poziționați corect pieselete arzătorului.
	<p>Aparatul nu este legat la masă, nu este racordat regulairement sau cablul de împământare este deteriorat.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contactați un electrician calificat.
Flacără arzătorului este neuniformă.	<p>Pieselete arzătorului sunt poziționate greșit.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Poziționați corect pieselete arzătorului.
	<p>Orificiile de la arzătoare sunt murdare.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Curătați și uscați orificiile de la arzătoare.
Fluxul de gaz pare să nu fie normal sau nu ieșe gaz.	<p>Alimentarea cu gaz este închisă prin supape cuplate pe traseu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deschideți supapele cuplate pe traseu.
	<p>Butelia de gaz este goală.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Înlocuiți butelia de gaz.
În bucătărie miroase a gaz.	<p>Butonul de comandă este deschis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Închideți butonul de comandă.
	<p>Butelia nu a fost racordată regulairement.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Asigurați-vă că butelia este racordată regulairement.

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
În bucătărie miroase a gaz.	Racordul buteliei de gaz la aparat este neetanș. <ol style="list-style-type: none"> 1. Închideți robinetul principal de gaz. 2. Aerisiți încăperea. 3. Chemați imediat un instalator autorizat, care să verifice instalația de gaz și să emită certificatul pentru instalare. 4. Nu utilizați aparatul până când nu aveți siguranță că nu iese gaz nici de la instalație și nici de la aparat.
Arzătorul se deconectează imediat ce eliberați butonul de comandă.	Butonul de control nu a fost apăsat suficient timp. <ol style="list-style-type: none"> 1. Mențineți apăsat butonul de control timp de câteva secunde după aprindere. 2. Apăsați ferm butonul de control.
	Orificiile de la arzătoare sunt murdare. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Curătați și uscați orificiile de la arzătoare.

11 Serviciul clienți

Piese de schimb originale, relevante pentru siguranță, conform Regulamentului corespunzător referitor la designul ecologic se procură de la unitatea noastră de service abilităță, pentru o durată de minim 10 ani de la punerea în circulație în interiorul Spațiului Economic European.

Notă: Reparațiile efectuate de personalul din cadrul unității de service abilitate în cadrul perioadei de garanție acordate de producător, în condițiile impuse de acesta, sunt gratuite.

Pentru informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați site-ul nostru web.

Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

Datele de contact ale serviciului pentru clienți le găsiți în lista atașată a unităților de service pentru clienți sau pe pagina noastră de internet.

11.1 Numărul de produs (Nr. E) și numărul de fabricație (FD)

Numărul produsului (Nr. E) și numărul de fabricație (FD) se găsesc pe plăcuța de tip a aparatului.

Plăcuța de fabricație se află:

- pe certificatul aparatului.
- pe partea inferioară a plitei.

Pentru găsi rapid și ușor datele aparatului dvs. și numărul de telefon al serviciului pentru clienți le puteți nota undeva să le aveți la îndemână.

12 Evacuarea ca deșeu

12.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ștecherul cablului de racordare la rețea din priză.
2. Separați cablul de alimentare.
3. Eliminați în mod ecologic aparatul.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE 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.





Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001253230 (021209)

hu, ro1