

ГАЗОВА ПЛИТА

Інструкція з експлуатації

BOSCH

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
81739 München
Carl-Wery-Straße 34
Cod. 9000388208

Internet.: <http://www.bosch-hausgeraete.de>

ЗМІСТ

| | |
|---|----|
| Правила техніки безпеки | 3 |
| Ваша нова варочна панель | 5 |
| Газові конфорки | 7 |
| Ручний підпал | 7 |
| Автоматичний підпал | 7 |
| Система газ-контроль | 8 |
| Вимкнення конфорки | 8 |
| Рівні потужності | 8 |
| Головний перемикач / Блокування варочної панелі (Main Switch) | 9 |
| Примітки | 9 |
| Відповідний посуд | 10 |
| Сковорода вок | 10 |
| Додаткове приладдя | 11 |
| Додаткова решітка для сковороди вок | 11 |
| Додаткова решітка для кавоварки | 11 |
| Simmer plate | 11 |
| Simmer cap | 11 |
| Поради з приготування їжі | 11 |
| Електричні конфорки | 12 |
| Поради з експлуатації | 13 |
| Очищення та догляд | 13 |
| Очищення | 14 |
| Чистячі засоби, якими не можна користуватися | 14 |
| Догляд | 14 |
| Дрібні несправності | 15 |
| Сервісний центр | 15 |
| Умови гарантійного обслуговування | 15 |
| Упаковка та відпрацьовані прилади | 16 |

Шановний покупцю!

Поздоровляємо Вас із правильним вибором і дякуємо за виявлену нам довіру.

Цей практичний, сучасний і зручний прилад виготовлено з високоякісних матеріалів, що пройшли суворий контроль якості протягом всього процесу виробництва та ретельно протестованих, щоби цей прилад міг задовольнити всі вимоги щодо ідеального приготування їжі.

Не знімайте захисну упаковку з приладу до моменту проведення монтажу.

Переконливо просимо ознайомитися з інструкціями щодо монтажу або використання приладу. Інформація, що міститься в них, дуже важлива для правильної роботи приладу і, що найважливіше, для Вашої безпеки.

Упаковка цього приладу вироблена з мінімальної кількості матеріалів, необхідної для забезпечення надійного захисту під час транспортування.

Всі ці матеріали можуть бути повторно перероблені, що зменшує їх негативний вплив на довкілля. Ви можете посприяти охороні довкілля, виконавши наступні поради:

- викиньте упаковку у відповідний контейнер для матеріалів, що підлягають утилізації;
- перш, ніж викинути непотрібний прилад, зробіть його явно непридатним для використання.

Дізнайтеся в місцевій адміністрації, де знаходиться центр збору відходів, що підлягають утилізації та доставте туди свій прилад;

- не виливайте використану олію в раковину. Вилийте її в ємність, що закривається та віднесіть на збірний пункт, а якщо поряд із вашим будинком його немає, покладіть ємність з олією в сміттєвий бак (звідти воно потрапить на контрольоване звалище; можливо, це не кращий варіант, але таким чином можна уникнути забруднення води).

УВАГА:

Якщо, всупереч нашим очікуванням, цей прилад пошкоджений або не відповідає вимогам якості, що пред'являються до нього, просимо чимскоріше повідомити нас про це. Гарантія на цей прилад дійсна тільки у випадку, якщо в приладі не проводилося жодних змін і він не використовувався неналежним чином.

Правила техніки безпеки

Уважно ознайомтеся з цими правилами. Тільки після цього Ви зможете правильно та безпечно користуватися своїм приладом.

Всі операції з налаштування, наладки та адаптації до іншого типу газу мають проводитися кваліфікованим фахівцем, відповідно до чинних норм і законодавства, а також згідно з розпорядженнями місцевих газо- і електрозабезпечуючих компаній.

Для адаптації приладу до іншого типу газу рекомендується зв'язатися з сервісним центром.

Перед тим, як встановлювати нову варочну панель, подбайте про те, щоб налаштування проводилося згідно з інструкцією щодо монтажу.

Цей прилад можна встановлювати тільки в добре провітрюваному місці, відповідно до чинних норм та інструкцій щодо вентиляції приміщень. Цей прилад не можна під'єднувати до димаря для відведення димових газів.

Цей прилад призначений виключно для побутового використання та не може використовуватися в промислових цілях. Цей прилад не можна встановлювати на яхтах або в туристичних трейлерах.

У приміщенні, де встановлюється прилад, має працювати вентиляція, обладнана відповідно до норм.

Не встановлюйте прилад в місцях, де є протяги. Струмінь повітря може задути полум'я на конфорках.

Цей прилад настроєний для використання з газом, зазначеним у таблиці з характеристиками. Якщо необхідно змінити якісь налаштування, зв'яжіться з нашим сервісним центром.

Не проводьте змін у внутрішній частині приладу. Якщо це необхідно, зв'яжіться з нашим сервісним центром.

Збережіть інструкцію з експлуатації та монтажу і, якщо прилад переходить до іншого користувача, передайте йому цю інструкцію.

Якщо ви помітили на приладі сліди будь-яких пошкоджень, не підключайте його до мережі, зв'яжіться з нашим сервісним центром.

Поверхні варочних панелей під час роботи нагріваються. Будьте обережні. Не дозволяйте дітям підходити до плити.

Використовуйте прилад тільки для приготування їжі, а не для обігріву приміщення.

Перегрітий жир і олія легко займаються. Не залишайте жир, що нагрівається, або олію без нагляду. Якщо спалах відбувся, не заливайте вогонь водою. Існує небезпека опіку! Накрийте сковороду або каструлю кришкою, щоб погасити вогонь і вимкніть конфорку.

В разі несправності варочної панелі перекрийте подачу газу та електроенергії до приладу. Щодо питань ремонту зв'яжіться з нашим сервісним центром.

Якщо якась рукоятка не повертається, не намагайтеся її повернути зі значним зусиллям. негайно зв'яжіться з сервісним центром, щоб полагодити або замінити цю рукоятку.

Не ставте на конфорки посуд з нерівним дном, який може випадково перекинутися.

Не можна користуватися для очищення варочної панелі пароочищувачем. Існує небезпека враження електрострумом!

Цей прилад віднесено до третього класу за стандартом EN 30-1-1 для газових приладів: вбудоване приладдя.

Не можна зберігати та використовувати їдкі хімічні речовини, пару, легкозаймисті речовини та нехарчові продукти поблизу цього електроприладу або під ним.

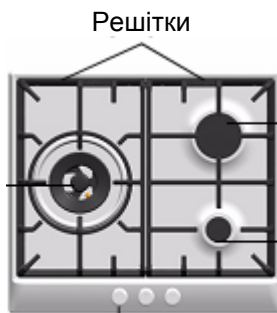
Цей прилад не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, сенсорними або інтелектуальними здібностями та особами, що не мають відповідного досвіду або знань, а також дітьми, за винятком випадків, коли вони знаходяться під наглядом відповідальної за їх безпеку особи або отримали від неї інструкції з використання приладу.

Схеми, представлені в цій інструкції з експлуатації, є лише орієнтовними.

Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання вимог цієї інструкції.

Ваша нова варочна панель

Газова конфорка
потрійного полум'я
потужністю до 4,0
кВт

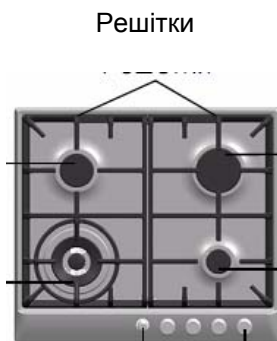


Рукоятки управління

Газова конфорка
потужністю до 3,0
кВт

Газова конфорка
потужністю до 1,0
кВт

Газова конфорка
потужністю до 1,75
кВт
Газова конфорка
потрійного полум'я
потужністю до 3,3
кВт



Головний перемикач
(Додатково)

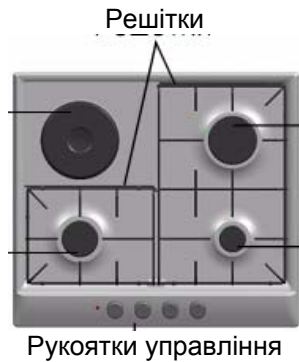
Рукоятки управління

Газова конфорка
потужністю до 3,0
кВт

Газова конфорка
потужністю до 1,0
кВт

Електрична
конфорка 1500 Вт

Газова конфорка
потужністю до 1,75
кВт

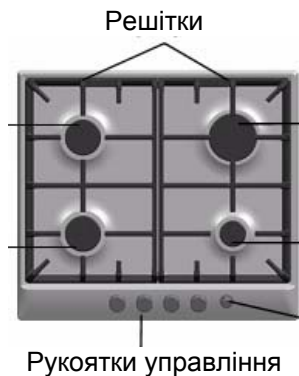


Газова конфорка
потужністю до 3,0
кВт

Газова конфорка
потужністю до 1,0
кВт

Газова конфорка
потужністю до 1,75
кВт

Газова конфорка
потужністю до 1,75
кВт



Газова конфорка
потужністю до 3,0
кВт

Газова конфорка
потужністю до 1,0
кВт

Головний перемикач
(Додатково)

Газова конфорка
потужністю до 1,75
кВт

Газова конфорка
потужністю до 1,0
кВт

Газова конфорка
потрійного полум'я
потужністю до 4,0
кВт



Газова конфорка
потужністю до 3,0
кВт

Газова конфорка
потужністю до
1,75 кВт

Головний перемикач
(Додатково)

Газова конфорка
потужністю до 1,75
кВт

Газова конфорка
потужністю до 1,0
кВт

Газова конфорка
подвійного полум'я
потужністю до 5,0
кВт

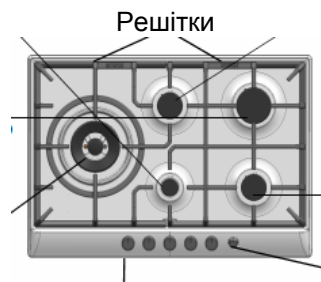


Газова конфорка
потужністю до 3,0
кВт

Газова конфорка
потужністю до
1,75 кВт

Головний перемикач
(Додатково)

Газова конфорка
потужністю до 1,0
кВт
Газова конфорка
потужністю до 3,0
кВт
Газова конфорка
подвійного полум'я
потужністю до 5,0
кВт



Рукоятки управління

Газова конфорка
потужністю до
1,75 кВт
Газова конфорка
потужністю до
1,75 кВт
Головний
перемикач
(Додатково)

Газові конфорки

Користування

Мал. 1



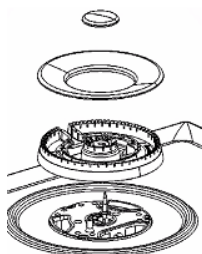
На кожній рукоятці управління зазначено, яку конфорку вона вмикає (мал. 1).

Мал. 2



Щоб варочна панель добре працювала, стежте за тим, щоб решітка та всі деталі пальників були правильно встановлені (мал. 2-3).

Мал. 3



Ручний підпал

1. Натисніть на рукоятку управління потрібної Вам конфорки та поверніть її вліво до потрібної відмітки.
2. Піднесіть до пальника кухонну запальничку або відкрите полум'я (запальнички, сірники і т. п.).

Автоматичний підпал

Якщо на варочній панелі є автоматичний підпал (свічки):

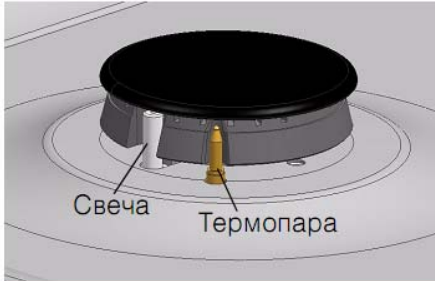
1. Натисніть на рукоятку управління потрібної Вам конфорки та поверніть її вліво до відмітки максимальної потужності.
Коли ви натискаєте на рукоятку, на всіх конфорках з'являється іскра. Спалахне полум'я на ввімкненій вами конфорці (рукоятку тепер можна відпустити).

2. Поверніть рукоятку на потрібну вам відмітку.

Якщо полум'я не з'явилося, поверніть рукоятку на нульову відмітку та повторіть усе спочатку. Цього разу тримайте рукоятку в натиснутому стані дещо довше (до 10 секунд).

Увага! Якщо після 15 секунд полум'я не з'явилося, вимкніть конфорку та відкрийте двері або вікна в приміщенні. Перед повторною спробою підпалу конфорки зачекайте не менше однієї хвилини.

Система газ-контроль



Залежно від моделі, варочна панель може бути обладнана системою газ-контроль (термопарою), яка перешкоджає витоку газу при випадковому згасанні полум'я на пальниках. Для того, щоб забезпечити ввімкнення цієї системи, запаліть конфорку як завжди та тримайте рукоятку в натиснутому стані протягом 4 секунд після того, як запалиться полум'я.

Вимкнення конфорки

Поверніть відповідну рукоятку вправо до відмітки 0.

Рівні потужності

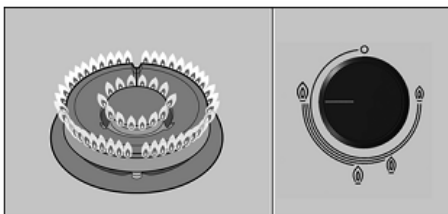
Рукоятки плавного регулювання дозволяють відрегулювати потрібну вам потужність в межах мінімальної та максимальної потужності конфорки.

| | | |
|----------------|--|--|
| Відмітка | | Вимкнено |
| Велике полум'я | | Максимальне відкриття або потужність і електропідпал |
| Мале полум'я | | Мінімальне відкриття або потужність |

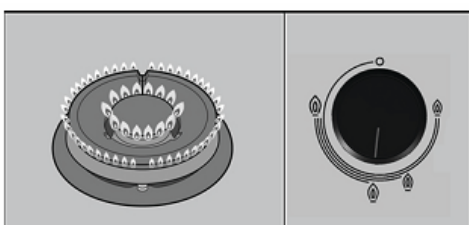


У разі конфорок подвійного полум'я внутрішнє та зовнішнє кільце полум'я можна регулювати окремо.

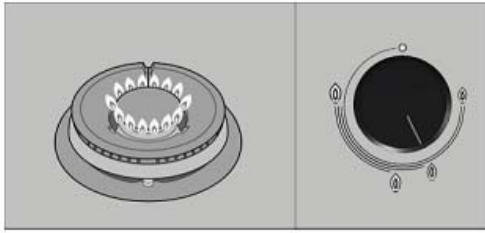
Можливі наступні варіанти потужності:



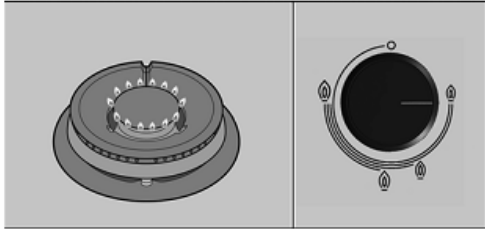
Внутрішнє та зовнішнє кільце полум'я на максимальній потужності.



Зовнішнє кільце полум'я на мінімальній, а внутрішнє кільце полум'я на максимальній потужності.

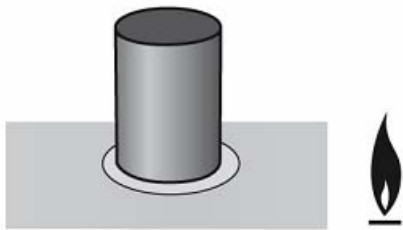


Внутрішнє кільце полум'я на максимальній потужності.

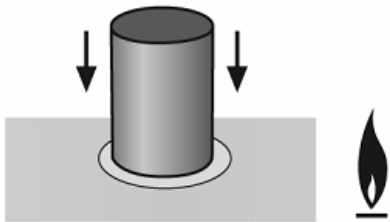


Внутрішнє кільце полум'я на мінімальній потужності.

Головний перемикач / Блокування варочної панелі



В деяких моделях варочної панелі є головний перемикач, що перекриває подачу газу до конфорок і одночасно вимикає всі пальники. Цей перемикач дуже практичний, якщо у вас удома є маленькі діти або якщо з якоїсь причини потрібно швидко вимкнути всі конфорки.

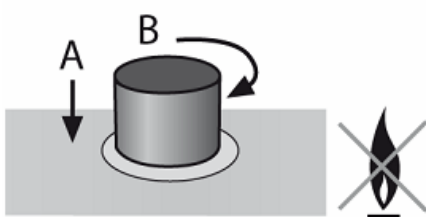


Щоби заблокувати варочну панель:

1. Натисніть на головний перемикач.

Всі ввімкнені конфорки вимикаються. Варочна панель блокується.

Щоби зняти блокування варочної панелі:



1. Виставте всі рукоятки управління конфорками в положення "Вимкнено".

2. Натисніть на головний перемикач і повністю поверніть його за годинниковою стрілкою. Подачу газу до варочної панелі відновлено.

Ви можете користуватися варочною панеллю як звичайно.

Примітки

Під час роботи конфорок може виникати легкий свист.

Напочатку роботи нового приладу можуть виділятися специфічні запахи, які не являють собою небезпеки для здоров'я та не є ознакою несправності варочної панелі. Через деякий час запахи зникнуть.

Через декілька секунд після вимкнення конфорки лунає сухе клацання. Воно не є ознакою несправності, а означає, що вимкнулася система газ-контроль.

Тримайте варочну панель в чистоті. При забрудненні свічок підпал погано працюватиме. Періодично очищайте їх невеликою щіточкою з неметалічною щетиною. Майте на увазі, що зі свічками треба поводитися обережно.

Полум'я оранжевого кольору є нормальним. Такий колір полум'я може бути обумовлений пилом, що є в повітрі, рідиною, що пролилася, і так далі

Використання варочної панелі підвищує температуру та вологість в приміщенні, де вона встановлена.

Необхідно забезпечити достатньо добре провітрювання кухні:

не захарашуйте отвору природної вентиляції або встановіть пристрій для механічної вентиляції (витяжку).

При тривалому або інтенсивному використанні приладу може знадобитися додаткове провітрювання, і можна, наприклад, відкрити вікно або збільшити потужність механічної витяжки, якщо вона є.

Якщо полум'я конфорки випадково згасло, закрийте рукоятку цієї конфорки та почекайте не менше 1 хвилини перед повторним ввімкненням.

Відповідний посуд



| Конфорка | Мінімальний діаметр посуду | Максимальний діаметр посуду |
|--|----------------------------|-----------------------------|
| Конфорка подвійного або потрійного полум'я | 22 см | |
| Швидка конфорка | 22 см | 26 см |
| Напівшвидка конфорка | 14 см | 20 см |
| Допоміжна конфорка | 12 см | 16 см |
| Електрична конфорка | 18 см | |

Сковорода вок



Сковорода вок була винайдена в Китаї. Вона є легкою круглою глибокою жаровнею з ручками та плоским або опуклим денцем.

У сковороді вок продукти можна готувати по-різному: тушкувати, смажити на олії, томити на слабкому вогні, смажити, як на грилі, готувати на пару. Можна сказати, що вок - це одночасно й кастроля, й сковорода, а завдяки її формі та розміру в ній можна готувати досить великі порції продуктів.

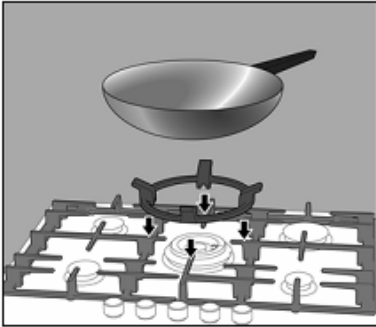
У сковороді вок тепло розподіляється м'якше й рівномірніше. Оскільки він інтенсивно нагрівається, продукти готуються швидше та витрачається менше олії, тому приготування їжі у такій сковороді - один з найшвидших і корисніших для здоров'я способів.

При використанні сковороди вок дотримуйтеся інструкцій виробника.

Додаткове приладдя

Залежно від моделі, в комплекті з варочною панеллю може поставлятися наступне додаткове приладдя. Його можна також придбати в нашому сервісному центрі.

Додаткова решітка для сковороди вок Сковорода вок



Додаткова решітка для сковороди вок призначена виключно для використання на конфорках подвійного та потрійного полум'я при приготуванні їжі в посуді з опуклим дном.

При використанні цього посуду поверхня панелі може дещо деформуватися, тимчасово.

Це явище вважається нормальним і не впливає на роботу приладу.

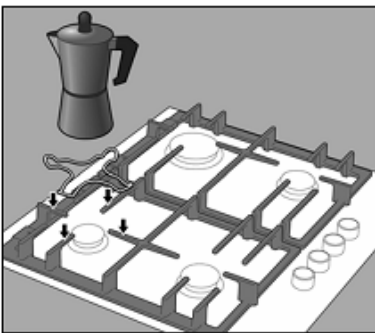
Чавунна решітка (4/5 кВт): артикул HEZ298107.

Чавунна решітка (3,3 кВт): артикул HEZ298108.

Емальована сталева решітка: артикул HEZ298110.

Сковорода вок: артикул HEZ298103.

Додаткова решітка для кавоварки

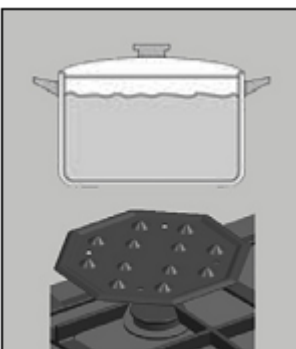


Призначена виключно для використання на допоміжній конфорці з посудом діаметром менше 12 см.

Чавунна решітка: Артикул HEZ298115.

Емальована сталева решітка: артикул HEZ298114.

Simmer Plate

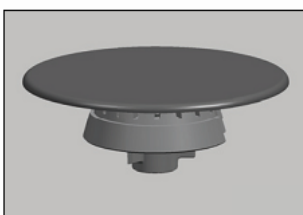


Це приладдя призначене для зниження температури нагрівання в режимі мінімального нагріву.

Поставте приладдя прямо на решітку рельєфною стороною догори. Ніколи не ставте його прямо на пальник конфорки. Поставте посуд по центру приладдя.

Артикул HEZ298105.

Simmer Cap



Спеціальний пальник для приготування їжі на повільному вогні. Для його використання необхідно зняти пальник допоміжної конфорки та встановити на його місце Simmer Cap.

Артикул HEZ298104.

Виробник не несе відповідальності за наслідки невикористання або неправильного використання цього додаткового приладдя.

| Конфорка | Дуже великий вогонь. Великий вогонь | Середній вогонь | Маленький вогонь |
|--|---|--|--|
| Конфорка подвійного або потрійного полум'я | Відварювання, тушкування, смажіння, пасерування, паелья, страви азіатської кухні (вок). | Розігрівання та підтримка температури: готові страви, напівфабрикати. | |
| Швидка конфорка | Ескалоп, біфштекс, омлет, смажені продукти. | Рис, бешамель, рагу. | Приготування на пару: риба, овочі. |
| Напівшвидка конфорка | Картопля на пару, свіжі овочі, густі супи, макаронні вироби. | Розігрівання та підтримка температури: готові страви та приготування делікатних страв. | |
| Допоміжна конфорка | Відварювання: печеня, молочна каша, карамель. | Розморожування та відварювання на повільному вогні: боби, фрукти, заморожені продукти. | Приготування/ розтоплення: вершкове масло, шоколад, желатин. |

Електричні конфорки

Перед першим використанням електричної конфорки нагрівайте її протягом 5 хвилин без посуду при максимальній потужності. Під час цього першого нагрівання можлива поява диму та специфічного запаху, які незабаром зникнуть. Надалі ніколи не використовуйте конфорки без поставленого на них посуду.

Під час приготування їжі рекомендується спочатку встановити перемикач конфорки на максимальний нагрів, а далі, залежно від кількості та якості продуктів, перемкнути конфорку на середнє положення для підтримки температури.

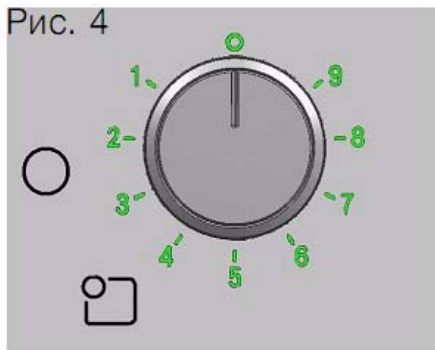
Для використання теплової інерції конфорки та економії електроенергії можна вимкнути конфорку незадовго до закінчення приготування страви, оскільки страва продовжуватиме готуватися за рахунок накопиченого в конфорці тепла.

Використовуйте посуд з рівним товстим дном, розмір якого відповідає розміру нагрівального елемента. Не застосовуйте посуд меншого розміру.

Не допускайте переливання рідини з каструль на поверхню електричної конфорки та не ставте на її поверхню мокрий посуд.

Електричні конфорки з плавним регулюванням потужності

Рис. 4



Мал. 4

Нагрів таких конфорок регулюється перемикачем плавного регулювання потужності, за допомогою якого можна задати ступінь нагріву залежно від продуктів, що готуються (мал. 4).

Виходячи зі способу приготування страви, кількості продуктів і даних наведеної нижче таблиці, поверніть рукоятку перемикача вліво до відмітки відповідної страви, що готується.

Лампочка індикатора ввімкнення засвітиться. Для вимкнення конфорки поверніть рукоятку до відмітки 0. Лампочка індикатора згасне.

Рекомендації

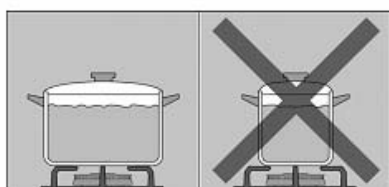
| | |
|---|--------------------------------|
| | Конфорка з 9 ступенями нагріву |
| Розтоплення: шоколад, вершкове масло, желатин | 1-2 |
| Відварювання: рис, соус бешамель, рагу | 2-3 |
| Відварювання: картопля, макаронні вироби, овочі | 4-5 |
| Тушкування: печеня, тушковані рулети | 4-5 |
| Відварювання на пару: риба | 5 |
| Розігрівання та підтримка температури: готові страви | 2-3-4-5 |
| Смажіння: ескалопи, біфштекси, омлети | 6-7-8 |
| Відварювання та пасерування | 9 |

Рекомендовані ступені нагріву конфорки є орієнтовними.

Потужність конфорки слід збільшити, якщо:

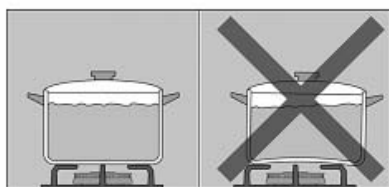
- використовується велика кількість рідини
- готується велика кількість продуктів
- приготування провадиться в посуді без кришки.

Поради з експлуатації

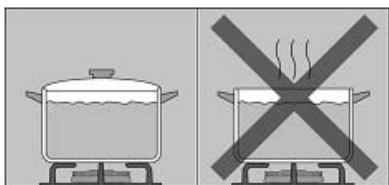


Наведені нижче поради допоможуть вам заощадити електроенергію та уникнути пошкодження посуду:

Використовуйте посуд, відповідний розмірам кожної конфорки.

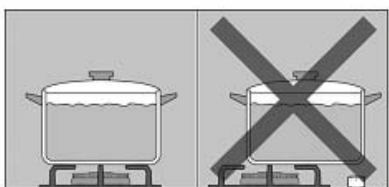


Не користуйтеся посудом маленького діаметру на великих конфорках. Полум'я не має торкатися стінок посуду.



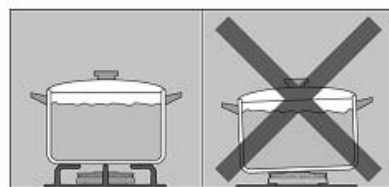
Не використовуйте посуд із пошкодженим і нерівним дном, який нестійко стоїть на плиті. Такий посуд може перекинутися.

Користуйтеся тільки посудом із рівним товстим дном.



Не готуйте без кришки або з відкритою кришкою, частина енергії при цьому марнується.

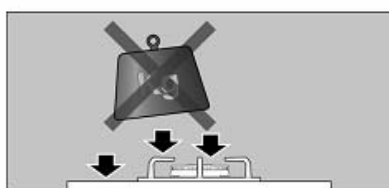
Ставте посуд точно по центру конфорки. Інакше вона може перекинутися.



Не встановлюйте великі каструлі та сковороди на конфорки, розташовані біля рукояток управління. Зайвий перегрів може пошкодити рукоятки.

Встановлюйте посуд на решітці, ніколи не ставте його прямо на пальник конфорки.

Ставте посуд на варочну панель обережно.



Не вдаряйте по варочній панелі та не кладіть на неї дуже важкі предмети.

Перед використанням плити переконайтеся в тому, що решітка та кришки пальників правильно встановлені.

Очищення та догляд

Очищення



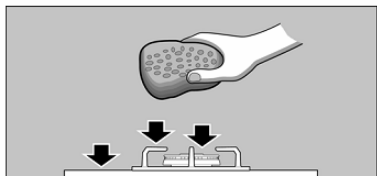
Коли варочна панель охолоне, протріть її за допомогою губки, води та мила.

Кожного разу після використання дочекайтеся, поки пальник охолоне та протріть поверхню його деталей.

Навіть невеликі забруднення (продукти, що пригоріли, краплі жиру і т. п.) при повторному нагріванні запечуться на поверхні, і потім їх буде важко видалити. Щоби полум'я горіло рівно, необхідно тримати в чистоті всі отвори та прорізи пальника. Очистіть їх за допомогою мильного розчину та неметалічної щітки.

Будьте обережні при промиванні решітки, на якій встановлені гумові прокладки.

Прокладки можуть злетіти, і тоді решітка подряпає варочну панель.

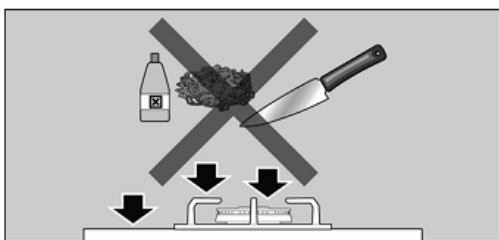


Завжди насухо протирайте деталі пальників і решітки.

Наявність на них крапель води або вологих ділянок на початку процесу нагрівання може пошкодити емаль.

Після промивання та витирання деталей пальників переконайтеся в тому, що кришки правильно встановлені на розсікачах.

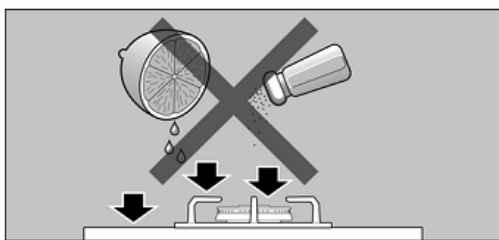
Чистячі засоби, якими не можна користуватися



Не використовуйте пароочисувачі. Це може пошкодити варочну панель.

Якщо на варочній панелі є скляна або алюмінієва поверхня, не користуйтеся для очищення її стиків з металом ножами, шкребками та тому подібними інструментами

Догляд



Якщо на варочну панель пролилася якась рідина, негайно витріть її, це допоможе вам уникнути непотрібних зусиль у подальшому.

Одразу видаляйте з поверхні варочної панелі кислі рідини (лимонний сік, оцет і т. п.).

В міру можливості, уникайте попадання солі на поверхню електричної конфорки.

Дрібні несправності

Іноді виникаючі несправності можна легко усунути самостійно. Перед тим, як звернутися до сервісного центру, ознайомтеся з даними рекомендаціями:

| Несправність | Можлива причина | Усунення |
|---|---|---|
| Загальний збій електросистеми. | Несправна пробка. Спрацювала автоматична пробка або диференціальний перемикач. | Перевірте на щитку запобіжників, чи справна пробка, і замініть її в разі несправності. Перевірте на щитку, чи не спрацювала автоматична пробка або диференціальний перемикач. |
| Не працює автоматичний підпал. | Можливо, між свічками та пальниками накопичилися залишки продуктів або миючих засобів. Пальники мокрі. Неправильно встановлені кришки пальників. Прилад не заземлений, неправильно заземлений або заземлюючий дріт несправний. | Простір між свічкою та пальником має триматися в чистоті. Досуха витріть кришки пальників. Переконайтеся, що кришки правильно встановлені. Зв'яжіться з кваліфікованим електриком. |
| Полум'я нерівномірне. | Погано зібрані деталі пальників. Отвори розсікача забруднені. | Правильно виставте деталі пальника. Очистіть отвори розсікача. |
| Газ не виходить або виходить нерівномірно. | Подача газу перекрита проміжним вентилям. Якщо газ подається з балона, перевірте, чи не порожній він. | Відкрийте проміжні вентиля. Замініть газовий балон. |
| У кухні пахне газом. | Відкритий кран якоїсь конфорки. Можливий витік газу зі сполучного пристрою балона. | Закрийте крани конфорок. Перевірте, чи герметично приєднаний балон. |
| Не працюють запобіжні клапани газ-контролю на одній з конфорок. | Рукоятка не була втримана в натиснутому стані протягом потрібного часу. Отвори розсікача забруднені. | Після запалення полум'я тримайте рукоятку в натиснутому стані протягом ще кількох секунд. Очистіть отвори розсікача. |

Сервісний центр

При зверненні до сервісного центру необхідно повідомити код приладу (E-Nr.) та його заводський номер (FD). Ця інформація є на таблиці з характеристиками, розташованій в нижній частині варочної панелі, а також на етикетці в інструкції з експлуатації.


Умови гарантійного обслуговування

Умови гарантійного обслуговування цього приладу визначаються представництвом нашої компанії в країні, де був куплений прилад.

Докладнішу інформацію ви можете отримати в магазинах. Щоб скористатися гарантією, необхідно пред'явити торговий чек.

Виробник залишає за собою право на внесення змін.

Упаковка та відпрацьовані прилади

Якщо на таблиці з характеристиками є символ , дотримуйтеся наступних інструкцій.

