

Gas hob
Газ плитасының әзірлеу беті

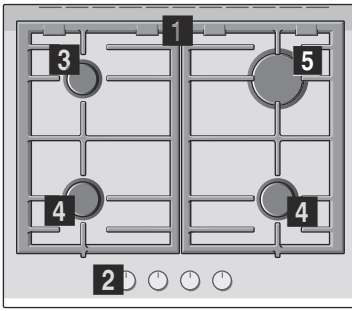


BOSCH

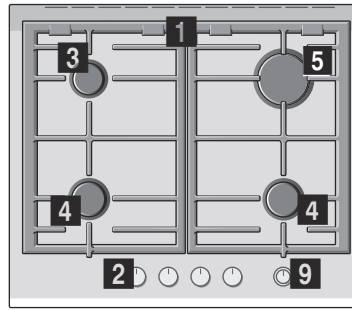
[en] Instruction manual3

[kk] Пайдалану нұсқаулығы 11

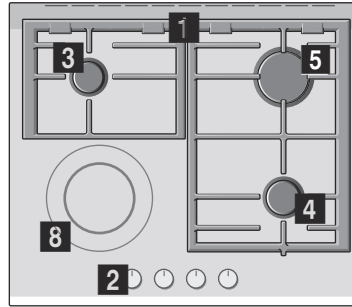
PRP6..B...



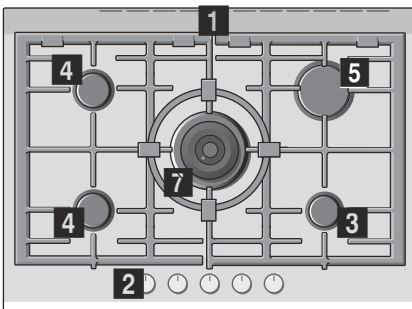
PRP6..M...



PRY6..B...



PRR7..B...



- 1** Pan supports
- 2** Control knobs
- 3** Auxiliary burner (up to 1.1 kW)
- 4** Semi-rapid burner (up to 1.9 kW)
- 5** Rapid burner (up to 2.8 kW)

- 1** Топ
- 2** Реттеу тетігі
- 3** Тиімді жанарғы 1,1 кВт дейін
- 4** Стандартты жанарғы 1,9 кВт дейін
- 5** Жылдам жанарғы 2,8 кВт дейін

- 6** Double-flame wok burner B up to 2.85 kW
- 7** Dual double-flame wok burner D up to 4.25 kW
- 8** Electric hob 1800 W
- 9** Main Switch

- 6** Екілік қос жанарғы вок В 2,85 дейін кВт
- 7** Екілік қос жанарғы вок D 4,25 дейін кВт
- 8** Электр плита 1800 Вт
- 9** Бас өшіргіш

en Table of contents

| | |
|--|----------|
| Safety precautions | 3 |
| Your new appliance | 5 |
| Accessories | 5 |
| Gas burners | 5 |
| Switching on manually | 6 |
| Switching on automatically | 6 |
| Safety system | 6 |
| Switching off a burner..... | 6 |
| Power levels | 6 |
| Main switch/Hob lock (Main Switch) | 6 |
| Warnings | 7 |
| Cooking guidelines | 7 |
| Electric hob | 7 |
| Operation..... | 7 |
| Cooking guidelines | 7 |
| Cooking pans | 8 |

| | |
|--|-----------|
| Suitable pans..... | 8 |
| Precautions for use | 8 |
| Cleaning and maintenance | 8 |
| Cleaning | 8 |
| Maintenance | 8 |
| Trouble shooting | 9 |
| Technical Assistance Service | 9 |
| Warranty conditions..... | 9 |
| Used appliances and packaging | 10 |
| Environmentally-friendly disposal..... | 10 |

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.bosch-home.com and in the online shop www.bosch-eshop.com

Safety precautions

Read these instructions carefully. You will only be able to use your appliance safely and effectively when you have read them. These operating and installation instructions should be retained, and passed onto the buyer if the appliance is sold.

The manufacturer is exempt from all responsibility if the requirements of this manual are not complied with.

The images shown in these instructions are for guidance only.

Do not remove the appliance from its protective packaging until it is installed in the unit. Do not switch on the appliance if it is damaged in any way. Contact our Technical Assistance Service.

This appliance is class 3 type, according to the EN 30-1-1 regulation for gas appliances: built-in appliance.

Before installing your new hob, ensure that it is being installed according to the assembly instructions.

This appliance cannot be installed on yachts or in caravans.

This appliance must only be used in well ventilated places.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

All operations relating to installation, connection, regulation and conversion to other gas types must be performed by an

authorised technician, respecting all applicable regulations, standards and the specifications of the local gas and electricity suppliers. Special attention shall be paid to ventilation regulations.

This appliance leaves the factory set to the gas type that is indicated on the specifications plate. If this needs to be changed, please consult the assembly instructions. It is recommended you contact the Technical Assistance Service to change to another gas type.

This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. This appliance is only intended for cooking purposes, not as a heating system. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.

Never leave the appliance unattended during operation.

Do not use lids or protective barriers for children which are not recommended by the hob manufacturer. They may cause accidents such as those due to the overheating, ignition or detachment of fragments of materials.

This appliance may be used by children 8 years old and older and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or a lack of experience or knowledge if they are supervised or they have been instructed

about the safe use of the appliance and have understood the associated dangers.

Never let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by unsupervised children.

Risk of deflagration!

Accumulation of unburned gas in an enclosed area carries a risk of deflagration. Do not subject the appliance to draughts. These might blow out the burners. Carefully read the instructions and warnings on the operation of gas burners.

Risk of poisoning!

The kitchen will become hot and humid and combustion products produced when this gas appliance is used. Make sure the kitchen is well ventilated, particularly when the hob is in operation: either keep the natural ventilation apertures open, or install a ventilation system (extractor hood). Intense prolonged use of the appliance may require additional or more effective ventilation: open a window or increase the power of the ventilation system.

Risk of burns!

- The hotplates and their immediate vicinity get very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children under 8 years old well away from this appliance.
- If the residual heat indicator is not working, disconnect the hotplate and notify the Technical Assistance Service.

Risk of fire!

- The hotplates get very hot. Do not rest inflammable objects on the hob. Do not store objects on the hob.
- Do not store or use corrosive chemicals, products which produce fumes, inflammable materials or non-food products below or near this domestic appliance.
- Fat or oil which is overheated can catch fire easily. Never leave fat or oil to heat up unattended. If oil or fats do catch fire, never use water to put the fire out. Put the fire out by covering the pan with a lid and switch off the hotplate.

Risk of injuries!

- Pans which are damaged, are not the right size, hang over the edge of the hob or are not positioned correctly can cause serious injuries. Follow the advice and warnings provided relating to the cooking pans.
- The pan may suddenly jump due to the presence of liquid between the base of the

pan and the hotplate. Always ensure that the hotplate and the bottom of the pan are kept dry.

- In the event of a malfunction, turn off the appliance's gas and electricity supply. For repairs, call our Technical Assistance Service.
- Do not tamper with the appliance's interior. If necessary, call our Technical Assistance Service.
- If one of the control knobs will not turn, do not force it. Call the Technical Assistance Service immediately so that they can repair or replace them.

Risk of electric shock!

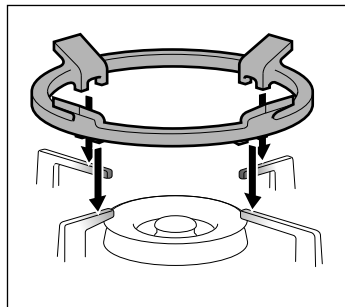
- Do not clean the appliance using steam cleaners.
- Cracks or breaks in the glass may carry an electrocution risk. Disconnect the fuse from the fuse box. Notify the Technical Assistance Service.

Your new appliance

Page 2 shows an overall view of your new appliance as well as the burner power.

Accessories

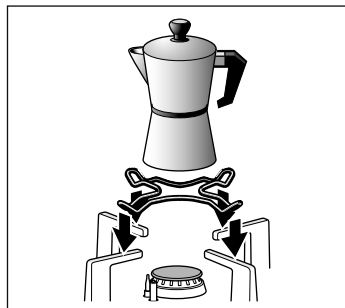
Depending on the model, the hob may include the following accessories. These can also be acquired from the Technical Assistance Service.



Additional wok pan support

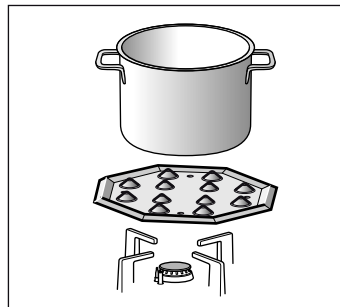
Only for use on double and triple-flame wok burners with pans which are more than 26 cm in diameter, grill pans, earthenware casserole dishes, large pans with a round base, etc.

The additional wok pan support should be used to prolong the appliance's useful life.



Additional coffee maker support

Only for use on the auxiliary burner with pans which are no more than 12 cm in diameter.



Simmer Plate

This accessory has been designed to reduce the level of heat at the lowest power setting.

Place the accessory directly on the pan support with the cones facing upwards, never directly over the burner. Centre the pan over the accessory.

Code

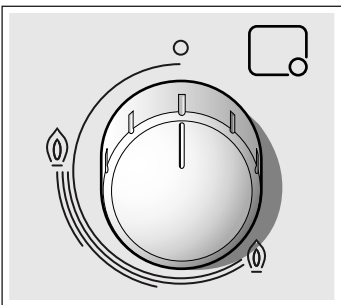
HEZ298114 Additional coffee maker support

HEZ298105 Simmer Plate

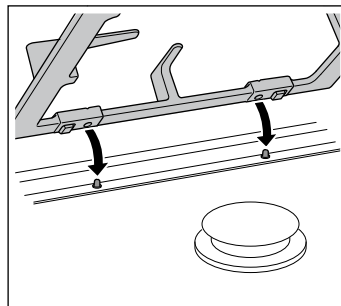
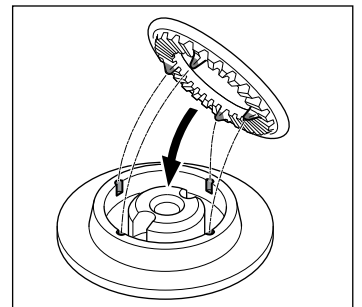
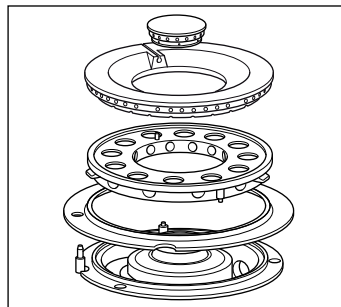
The manufacturer accepts no liability if these accessories are not used or are used incorrectly.

Gas burners

There are indications to show which burner each control knob operates.



It is essential to ensure that all the burner parts and pan supports are correctly installed for the appliance to work correctly. Do not swap the burner caps around.



Switching on manually

1. Press the chosen burner control knob and turn it anticlockwise to the required setting.
2. Use any type of lighter or flame (cigarette lighter, matches, etc.) and bring it close to the burner.

Switching on automatically

If your hob can be switched on automatically (ignition sparkers):

1. Press the chosen burner control knob and turn it anticlockwise to the maximum power setting.
While the control knob is still pressed down, sparks are produced on all burners. The flame ignites.
2. Release the control knob.
3. Turn the control knob to the required setting.

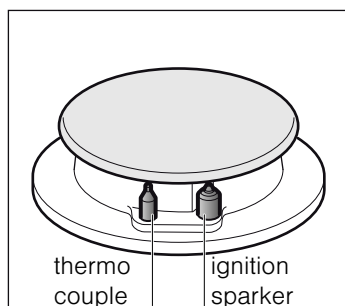
If it does not come on, turn the control knob to the off setting and repeat the steps above. This time, press and hold the control knob for longer (up to 10 seconds).

Risk of deflagration!

If after 15 seconds the flame does not ignite, switch off the burner and open a nearby window or door. Wait at least one minute before trying to switch the burner back on.

Safety system

Depending on the model, your hob may have a safety system (thermocouple) that prevents the flow of gas if the burners accidentally switch off.



To ensure that this device is active:




1. Switch on the burner as usual.
2. Without releasing the control knob, press and hold it down firmly for 4 seconds after lighting the flame.

Switching off a burner

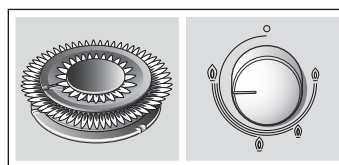
Turn the corresponding control knob clockwise to the 0 setting.

Power levels

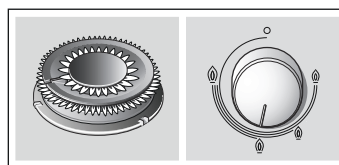
The progressive control knobs can be used to control the power needed, from minimum to maximum power.

| Setting |  | Control knob off |
|------------|---|---|
| High flame |  | Maximum capacity or aperture and electricity on |
| Low flame |  | Minimum capacity or aperture |

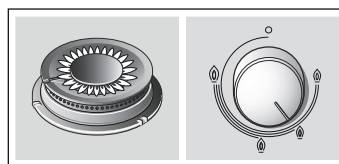
For dual double-flame burners, the inner and outer flames can be controlled separately. The available power levels are as follows:



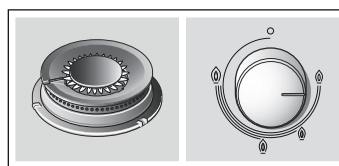
Inner and outer flame on full power.



Outer flame on low power, inner flame on full power.



Inner flame on full power.



Inner flame on low power.

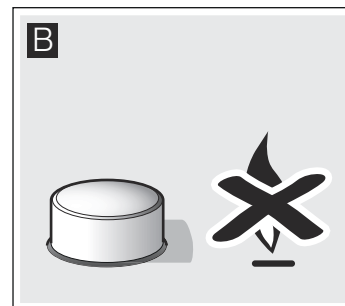
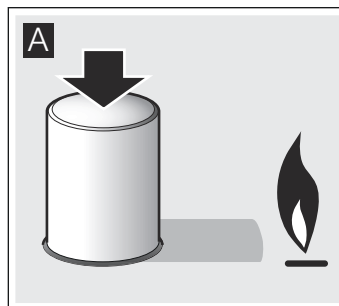
Main switch/Hob lock (Main Switch)

The hob may have a main switch to cut off the mains gas supply and switch off all the burners at the same time. This switch is very practical if there are children in the house or, if for any reason, all the burners must be switched off quickly.

To lock the hob:

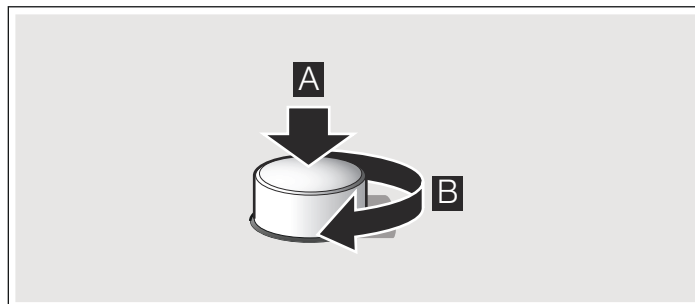
Press the main switch.

This switches off all the burners which are on. The hob is locked.



To unlock the hob:

1. Turn all the control knobs to the "off" position.
2. Press the main switch and turn it fully clockwise.



The mains gas supply is turned on. You can now use your hob normally.

Warnings

It is normal to hear a soft whistling noise while the burner is operating.

When first used, it is normal for the burner to give off odours. This does not pose any risk and does not indicate a malfunction. They will disappear in time.

An orange-coloured flame is normal. This is caused by the presence of dust in the atmosphere, spilt liquids, etc.

If the burner flames are accidentally blown out, switch off the burner operating control knob and do not try to relight it for at least 1 minute.

A few seconds after the burner is switched off, a sound (thud) will be produced. This is not a fault - this means that the safety device is no longer operating.

Keep the burner as clean as possible. If the ignition sparkers are dirty they will not light properly. Clean them periodically using a small non-wire brush. Bear in mind that the ignition sparkers must not suffer any serious impacts.

Cooking guidelines

| Burner | Very high - High | Medium | Low |
|-------------------|--|--|-----------------------------------|
| Wok burner | Boiling, steaming, griddling, toasting, paellas, Asian food (wok). | Reheating and keeping things hot: cooked and pre-cooked dishes | |
| Rapid burner | Escalopes, steaks, omelettes, frying | Rice, white sauce, ragout | Steaming: fish, vegetables |
| Semi-rapid burner | Steamed potatoes, fresh vegetables, vegetable stews, pasta | Reheating, keeping things hot and making tasty casseroles | |
| Auxiliary burner | Cooking: casseroles, rice pudding, caramel | Defrosting and slow cooking: vegetables, fruit and frozen products | Melting: butter, chocolate, jelly |

Electric hob

Models with a twin-circuit glass ceramic hotplate provide two different hotplate configurations: a small hotplate of 700 W and an extended hotplate of 1800 W, if your appliance works at 230 V.

Operation

Switching on

Connect the small hotplate:

Turn the control knob clockwise to the required setting. The operation indicator will light up.

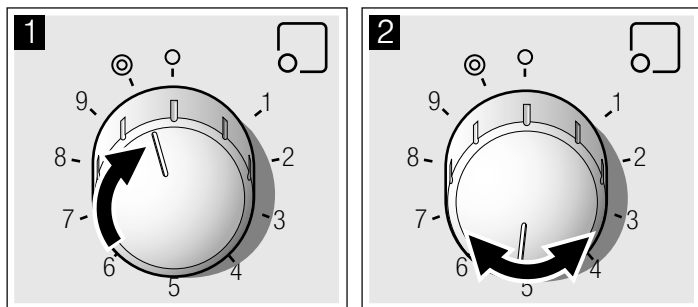
Setting 0: Off setting

Setting 1: low power

Setting 9: full power

Connect the extended hotplate:

Turn the control knob clockwise beyond setting 9 and then turn it the opposite direction to the required setting.



To use the small hotplate again, turn the control knob anticlockwise to setting 0 and switch on again.

Note: It is recommended to start cooking on full power and then to use intermediate power levels after a few minutes.

Switching off

Turn the knob anticlockwise to the Off setting. The residual heat warning light will switch off once the hob surface has cooled down.

Residual heat

The electric hob can be switched off slightly before the end of the cooking time. The residual heat will enable you to continue cooking for several minutes, thus saving energy.

Warnings

Do not allow liquids to be spilt on the surface of the electric hob.

Do not cook with wet pans.

Cooking guidelines

The following suggestions are intended as a guide only. Increase the power for:

- large quantities of liquid,
- preparation of large dishes,
- uncovered pans.

| Cooking: | Setting |
|---|---------|
| Melting: chocolate, butter, gelatine. | 1-2 |
| Cooking: rice, white sauce and ragout. | 2-3 |
| Cooking: potatoes, pasta, vegetables. | 4-5 |
| Light frying: stews, roast joints. | 4-5 |
| Steaming: fish. | 5 |
| Heating, keeping things warm: ready meals. | 2-3-4-5 |
| Grilling: escalopes, steaks, omelettes. | 6-7-8 |
| Cooking and browning | 9 |

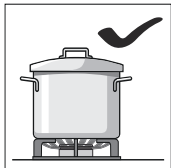
Cooking pans

Suitable pans

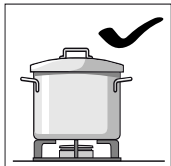
| Burner | Minimum pan diameter | Maximum pan diameter |
|-------------------|----------------------|----------------------|
| Wok burner | 22 cm | - |
| Rapid burner | 22 cm | 26 cm |
| Semi-rapid burner | 14 cm | 20 cm |
| Auxiliary burner | 12 cm | 16 cm |
| Electric hob | 14 cm | 18 cm |

Precautions for use

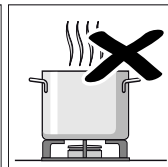
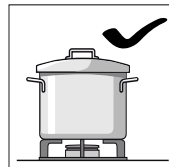
The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



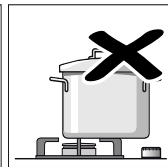
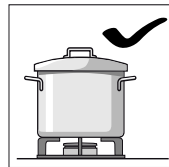
Use pans which are the right size for each burner.
Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan.



Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over.
Only use pans with a thick, flat base.

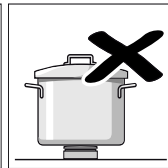
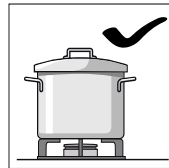


Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.



Always centre the pan over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over.

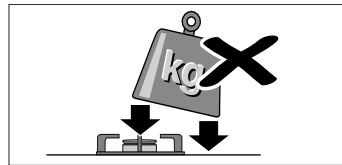
Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.



Place the pans on the pan supports, never directly on the burner.

Make sure that the pan supports and burner caps are correctly positioned before using the appliance.

Pans should be placed on the hob carefully.



Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.

Cleaning and maintenance

Cleaning

Once the appliance is cool, use a sponge to clean it with soap and water.

After each use, clean the surface of the respective burner parts once they have cooled down. If any residue is left (baked-on food, drops of grease etc.), however little, it will become stuck to the surface and more difficult to remove later. The holes and grooves must be clean for the flame to ignite properly.

The movement of some pans may leave metal residue on the pan supports.

Clean the burners and pan supports using soapy water and scrub with a non-wire brush.

Alternatively, the pan supports can be put in the dishwasher. Use the dishwasher manufacturer's recommended detergent. If the pan supports are very dirty, they should be cleaned previously.

Do not put the burner caps in the dishwasher.

If the pan supports are fitted with rubber rests, ensure that these are also cleaned. The rests may come loose and the pan support may scratch the hob.

Always dry the burners and pan supports completely. Water droplets or damp patches on the hob at the start of cooking may damage the enamel.

After cleaning and drying the burners, make sure the burner caps are correctly positioned on the diffuser.

Caution!

- Do not use steam cleaners. This could damage the hob.
- Never use abrasive products, steel scourers, sharp implements, knives, etc. to remove bits of hardened food from the hob.
- Do not use knives, scrapers or similar implements to clean the point where the glass meets the burner trims, the metal frames or the glass/aluminium panels, if fitted.

Maintenance

Always clean off any liquid as soon as it is spilt. This will prevent food remains from sticking to the hob surface and you will save yourself any unnecessary effort.

Never slide pans across the glass surface, as you may scratch it. In addition, try not to drop heavy or sharp objects on the glass. Never strike any part of the hob.

Grains of sand that may come from cleaning fruits and vegetables will scratch the glass surface.

Melted sugar, or foods which contain a lot of sugar which may have spilt, should be cleaned off the hotplate immediately, using the glass scraper.

Avoid spilling salt on the surface of the electric hob.

Trouble shooting

Sometimes certain faults detected can be easily resolved. Before calling the Technical Assistance Service, bear in mind the following advice:

| Fault | Possible cause | Solution |
|---|---|--|
| The general electrical system is malfunctioning. | Defective fuse. | Check the fuse in the main fuse box and change it if it is damaged. |
| | The automatic safety switch or circuit breaker has tripped. | Check the main control panel to see if the automatic safety switch or circuit breaker has tripped. |
| The automatic switching on function does not work. | There may be food or cleaning products stuck between the ignition sparkers and the burners. | The space between the ignition sparker and the burner must be clean. |
| | The burners are wet. | Dry the burner caps carefully. |
| | The burner caps are not correctly positioned. | Check that the burner caps are correctly positioned. |
| | The appliance is not earthed, is poorly connected or the earthing is faulty. | Contact the installation technician. |
| The burner flame is not uniform. | The burner components are not correctly positioned. | Correctly place the parts on the appropriate burner. |
| | The grooves on the burner are dirty. | Clean the grooves on the burner. |
| The gas flow is not normal or there is no gas. | The gas supply is blocked by gas taps. | Open all gas taps. |
| | If the gas is supplied from a gas cylinder, check that it is not empty. | Change the gas cylinder. |
| The kitchen smells of gas. | A gas tap has been left on. | Turn off the taps. |
| | Incorrect coupling of gas cylinder. | Check that the coupling is sound. |
| | Possible gas leak. | Shut off the gas supply, ventilate the premises and immediately notify an authorised installation technician to check and certify the installation. Do not use the appliance until ensuring that there is no gas leak in the installation or appliance itself. |
| The burner immediately switches off after releasing the control knob. | The control knob was not held down for long enough. | Once the burner is on, hold the control knob down a few seconds longer. |
| | The grooves on the burner are dirty. | Clean the grooves on the burner. |

Technical Assistance Service

When contacting our Technical Assistance Service, please provide the product number (E-Nr.) and production number (FD) of the appliance. This information is given on the specifications plate located on the lower section of the hob and on the label in the user manual.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0844 8928979
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Warranty conditions


In the unlikely event that the appliance is damaged or does not meet your expectations in terms of quality, please inform us as soon as possible. For the warranty to be valid, the appliance must not have been tampered with, or used inappropriately.

The applicable warranty conditions are those set out by the company's representative office in the country of purchase. Detailed information is available from retail outlets. Proof of

purchase must be presented to obtain the benefits of the warranty.

We reserve the right to introduce changes.

Used appliances and packaging

If the  symbol is shown on the specifications plate, bear in mind the following instructions:

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

The packaging of your appliance has been manufactured using only the materials which are strictly necessary to guarantee efficient protection during transport. These materials are 100% recyclable, thus reducing the environmental impact. You can also contribute to caring for the environment by following the advice below:

- Dispose of the packaging in the appropriate recycling bin.
- Before you get rid of an old appliance, make sure you disable it. Contact your local authority to find out the address of your nearest recycling centre to dispose of your appliance.
- Do not pour used oil down the sink. Collect it in a sealed container and take it to an appropriate collection point or, failing that, place it in the rubbish bin (it will end up in a controlled dump; this is probably not the best option, but it will avoid contaminating ground water)

| | |
|---|-----------|
| Қауіпсіздік туралы мағлұматтар..... | 11 |
| Сіздің жаңа құрылғыңыз. | 13 |
| Керек-жарақтар | 13 |
| Газ жанарғысы..... | 13 |
| Қолмен оталдыру | 14 |
| Автоматты оталдыру | 14 |
| Қауіпсіздік жүйесі..... | 14 |
| Жанарғыны өшіру | 14 |
| Қуат басқыштары | 14 |
| Бас өшіргіш / пісіру аймағының бұғатталуы (Бас өшіргіш) | 14 |
| Ескертулер | 15 |
| Пісіру нұсқаулары | 15 |
| Электр плита..... | 15 |
| Пайдалану..... | 15 |
| Пісіру нұсқаулары | 15 |
| Пісіру ыдыстары | 16 |

| | |
|---|-----------|
| Қолайлы ыдыс..... | 16 |
| Пайдалану туралы нұсқаулар..... | 16 |
| Тазалау және күтім көрсету | 16 |
| Тазалау..... | 16 |
| Күтім | 16 |
| Ақауларды жою..... | 17 |
| Техникалық сервистік қызмет орталығы..... | 17 |
| Кепілдік шарттары | 17 |
| Орама мен ескі құрылғылар..... | 18 |
| Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау..... | 18 |

Өнім, керек-жарақтар, қосалқы бөлшектер және қызметтер туралы қосымша ақпаратты www.bosch-home.com сайтында және www.bosch-eshop.com интернет-дүкенінде табуға болады

Қауіпсіздік туралы мағлұматтар

Пайдалану нұсқаулығын ықыласпен оқыңыз. Тек қсылай құрылғыны тиімді және сенімді пайдалану мүмкін. Орнату және пайдалану нұсқаулықтарын жақсы сақтап құрылғының мүмкін келесі иесіне беріңіз.

Осы нұсқаулық шарттары сақталмаса өндіруші жауапкерлікті мойындамайды.

Осы нұсқаулықтағы суреттер тек шамалық. Құрылғыны орнатудан алдын пленкасында сақтаңыз. Құрылғыда зақымдарды тапсаңыз оны қоспаңыз. Біздің сервистік қызмет орталығымызға қоңырау шалыңыз.

Осы құрылғы DIN EN 30-1-1 бойынша газ құрылғылары: ішіне салынатын құрылғылар 3-сыныпына сай.

Жаңа пісіру аймағын орнатудан алдын орнату орнату нұсқаулығы бойынша орындалуына көз жеткізіңіз.

Бұл құрылғыны яхта немесе фургонда пайдалану мүмкін емес.

Бұл құрылғыны тек жетерлік желдетілетін жерде пайдалану керек.

Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе қашықтан басқару құралымен пайдалануға арналмаған.

Барлық орнату, қосу, реттеу және басқа газ түріне өзгерту жұмыстарын өкілетті маман мен ережелерге және заңдарға және жергілікті тоқ және газ таратушының ережелеріне сай ретте орындалуы керек.

Желдетіге арналған жүретін ережелер мен жарлықтарға арнайы назар аударыңыз.

Құрылғы зауытта зауыттық тақтайшада жазылған газ түріне реттелген. Басқа газ түріне реттеу туралы ақпаратты құру нұсқаулығында табасыз. Басқа газ түріне өзгерту үшін сервистік қызметке хабарласуды ұсынамыз.

Бұл құрылғы тек үйде пайдалану үшін жасалған, коммерциялық немесе өндірістік пайдалануға рұқсат жоқ. Құрылғыны тек пісіру үшін пайдаланыңыз, ешқашан бөлсені жылыту үшін емес. Кепілдік тек құрылғы өз мақсатында пайдаланылған жағдайда әсер етеді.

Пайдалануда құрылғыны бақылаусыз қалдыру мүмкін емес.

Пісіру аймағының өндірушісі ұсынбаған қаптама мен балаларды қорғау жүйелерін пайдаланбаңыз. Сәтсіз оқиғалар болуы мүмкін, мысалы материалдар бөлшектерінің қызып кетуі, от алуы немесе еріп кетуі арқылы.

Бұл құрылғыны жасы 8-дегі және одан үлкен балалардың, сонымен қатар қозғалу, сезу және ойлану мүмкіндіктері шектелген және/немесе жеткілікті білімі жоқ тұлғалардың пайдалануына тек оларды біреу қадағалаған жағдайда немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану нұсқауларымен таныс болса және дұрыс пайдаланбау салдарынан қандай қауіптердің орын алатынын түсінетін болса ғана пайдалануларына болады.

Балаларға осы құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз. Балаларға ересектердің қадағалауынсыз тазалау және алдын алу

қызметі үшін орындалатын әрекеттерді орындауға рұқсат етпеңіз.

Тұтану қауіпі!

Жанбаған газ жабық бөлмелерде жиылып тұтану қауіпі пайда болады. Құрылғыны желтетпеңіз. Жанарғылар өшіп қалуы мүмкін. Газ жанарғысының істеуі туралы ескерту нұсқауларын оқыңыз.

Уланып қалу қауіптілігі!

Газдық пісіру құрылғысын пайдалану бөлмесінде жылы, ылғалдық және жану өнімдері пайда болады. Асхана дұрыс желдетілуін, бәрінен бұрын пісіру аймағы жұмыс істегенде қамтамасыз етіңіз: табиғи желдету тесіктерін бас ұстаңыз немесе механикалық желдеткішті (ауа сору құбырын) орнатыңыз. Құрылғыны ұзақ уақты пайдалану үшін қосымша тиімдірек желдеткішті талап етеді: терезені ашып ауа сору құбырының қуатын жоғарылатыңыз.

Күйіп қалу қауіпі!

- Конфоркалар мен қоршауы өте ыстық болады. Ешқашан ыстық беттерге тимеңіз. Жасы 8 шейін болған балаларды алыстатыңыз.
- Қалған жылы көрсеткіші жұмыс істемесе конфорканы өшіріп техникалық сервистік қызмет орталығына қоңырау соғыңыз.

Өрт қауіпі!

- Конфоркалар өте ыстық болады. Жанатын заттарды пісіру аймағына қоймаңыз. Пісіру аймағына ешқандай зат қоймаңыз.
- Күйдіргіш химиялық тазалау заттарын немесе өнімдерін, бу тазалаушы, жанатын материалдарды немесе азық-түлік болмайтын басқа өнімдерді осы тұрмыстық құрылғы астына қоймаңыз немесе оны қасында пайдаланбаңыз.
- Қызып кеткен май оңай жанып кетеді. Майды қыздырғанда оны алып тастамаңыз. Егер май жанып кетсе алауды сумен сөндіріңіз. Пісіру ыдысын алауды сөндіру үшін қақпақпен жабып конфорканы өшіріңіз.

Жарақат алу қауіпі бар!

- Зақымдалған, өлшемі сәйкес емес, қырлары пісіру аймағынан шығып тұрған немесе дұрыс тұрмаған пісіру ыдыстары ауыр зияндарға алып келуі мүмкін. Пісіру ыдыстары үшін ұсыныстар мен нұсқауларды ескеріңіз.
- Егер пісіру ыдысының асты мен конфорка арасында ылғалдық болса пісіру ыдысы секреп кетуі мүмкін. Конфорка мен

пісіру ыдысының астын әрдайым құрғақ ұстаңыз.

- Ақаулық пайда болғанда газ бен тоқ ағымын тоқтатыңыз. Жөндеу жұмыстары үшін біздің сервистік қызмет орталығымызға қоңырау шалыңыз.
- Құрылғы ішінде ешқандай жұмыс орындамаңыз. Керек болса біздің сервистік қызметімізге хабарласыңыз.
- Егер реттеу тетігі бұралмаса күш салмаңыз. Сервистік қызмет орталығына қоңырау шалып жөндетіңіз немесе алмастырыңыз.

Электр қуатынан зақымға ұшырау қауіптілігі!

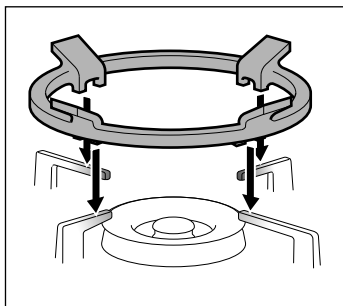
- Құрылғыны тазалау үшін бу тазалаушы пайдаланбаңыз.
- Әйнектегі сызаттар мен жарықтар тоқ соғу қауіпін тудырады. Сақтандарағын шкафындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Техникалық қызмет көрсету орталығына қате туралы хабарлаңыз.

Сіздің жаңа құрылғыңыз.

2-бетте құрылғы және жанарғылар қуаты туралы ақпараттар шолуын табасыз.

Керек-жарақтар

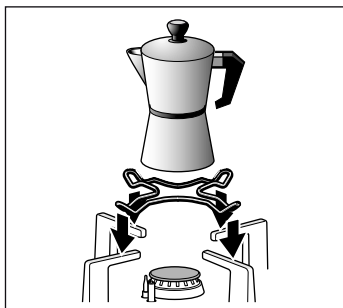
Үлгісіне байланысты ретте пісіру аймағында төмендегі жабдықтарды табу мүмкін. Оларды сервистік қызмет орталығында да алу мүмкін.



Қосымша Вок торы

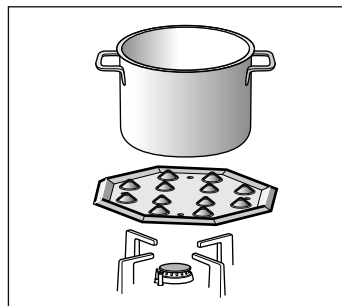
Тек Вок қос немесе үштік жанарғыда диаметрі 26 см үлкен болған пісіру ыдыстарымен пайдалануға арналған (құыру табалары, пазія табаларын, балық құмыра, дөңгелек түптік ыдыстар т.б.).

Қосымша Вок торын пайдалануды ұсынмамыз, осылай құрылғының пайдалану мерзімін ұзартасыз.



Кофе пісіргіші үшін қосымша тор

Тек тиімді жанарғыда және диаметрі 12 см кем болған пісіру ыдыстарында пайдалануға арналған.



Simmer Plate

Бұл жабдық ең төменгі басқышты пайдаланған кезде жылыны төмендетуге арналған.

Жабдықты дөңестерін жоғарығы етіп торға қойыңыз, ешқашан тікелей жанарғыға қойымаңыз. Пісіру ыдысын жыбдық ортасына қойыңыз.

Коды

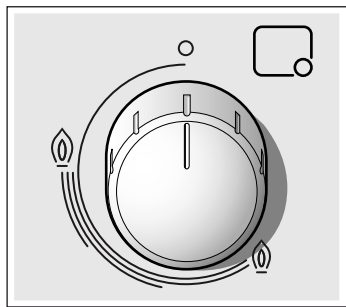
HEZ298114 Кофе пісіргіші үшін қосымша тор

HEZ298105 Simmer Plate

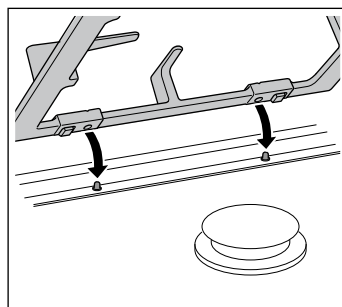
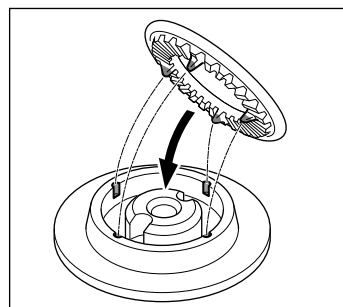
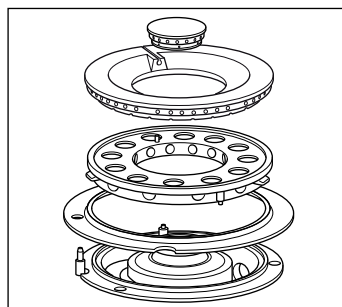
Өндіруші осы керек-жарақтарды пайдаланбау немесе қате пайдалану үшін ешқандай жауапкершілікті мойындамайды.

Газ жанарғысы

Әрбір жұдырықшада басқарылатын жанарғы белгісі қойылған.



Құрылғыны дұрыс пайдалану үшін торлар мен барлық жанарғы бөліктері дұрыс тұруы керек. Жанарғы қақпақтарын шатастырмаңыз.



Қолмен оталдыру

1. Таңдалған жанарғының реттеу тетігін басып керекті күйге солға бұраңыз.
2. Өптік немесе алауды (шақпақ, сіріңке т.б.) жанарғыға жақындатыңыз.

Автоматты оталдыру

Егер пісіру аймағында автоматты оталдыру (от алу бітесі) бар болса:

1. Таңдалған жанарғының реттеу тетігін басып максималды күйге солға бұраңыз.
Реттеу тетігі басылып тұрғанда барлық жанарғыларды ұшқын шығады. Алау жағылады.
2. Реттеу тетігін жіберіңіз.
3. Реттеу тетігін керекті күйге бұраңыз.

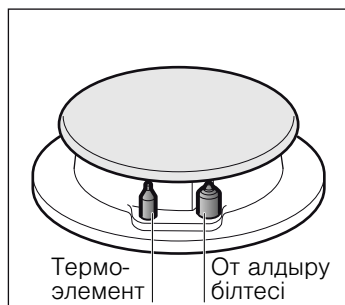
Егер алау жанбаса реттеу тетігін кері Өшікке бұрап қадамдарды қайталаңыз. Енді реттеу тетігін ұзақрақ басыңыз (10 секундке дейін).

⚠ Тұтану қаупі!

Егер 15 секундтен соң алау шықпаса жанарғыны өшіріп есік немесе терезені ашыңыз. Кемінде бір минут күтіп қайталаңыз.

Қауіпсіздік жүйесі

Үлгісіне байланысты реттеу пісіру аймағыңызда қауіпсіздік жүйесі (термоэлемент) бар, ол жанарғылар кездейсоқ өшсе газ шығуын тоқтатады.



Осы аспап белсенді болуына көз жеткізу үшін:

1. Жанарғыларды кәдімгідей жандырыңыз.
2. Реттеу тетігін от алудан соң 4 секунд басып тұрыңыз.

Жанарғыны өшіру

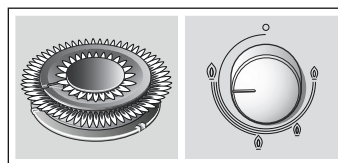
Тиісті реттеу тетігін оңға 0 күйіне шейін бұраңыз.

Қуат басқыштары

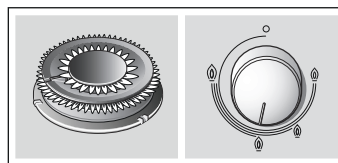
Максималды мен минималды күй арасында бір қалыпты реттеу арқылы дәл керекті қуатты орнату мүмкін.

| | | |
|------------|---|--|
| Күй | ○ | Өшік күйі |
| Үлкен алау | ⦿ | Ең үлкен тесік немесе қуат пен электр оталдыру |
| Кіші алау | ⦿ | Ең кіші тесік немесе қуат |

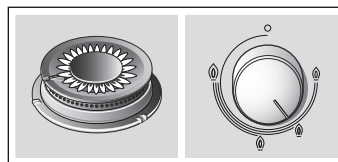
Қос жанарғының ішкі мен сыртқы алаулары бір біріне байланыссыз реттеу мүмкін. Мүмкін қуат басқыштары:



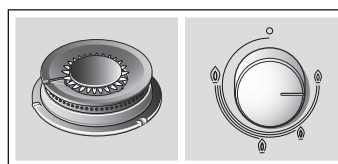
Сыртқы мен ішкі алау максималды қуатта.



Сыртқы алау минималды, ішкі алау максималды қуатта.



Ішкі алау максималды қуатта.



Ішкі алау минималды қуатта.

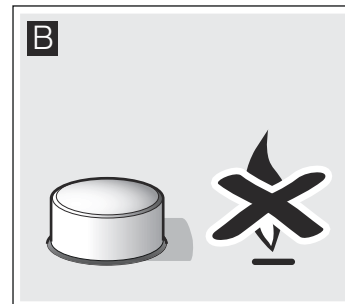
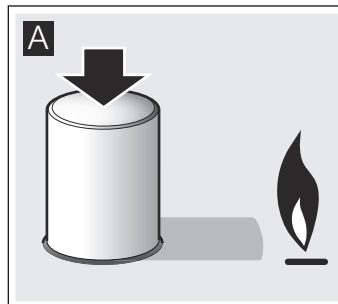
Бас өшіргіш / пісіру аймағының бұғатталуы (Бас өшіргіш)

Үлгіге қарай пісіру аймағы бас өшіргішпен жабдықталған, ол бас газ ағымын өшіріп барлық жанарғыларды өшіреді. Бас өшіргіш балалар үйде болғанды немесе кейбір себептен барлық жанарғыларды жылдам өшіру керек болса оңай болады.

Пісіру аймағын бұғаттау:

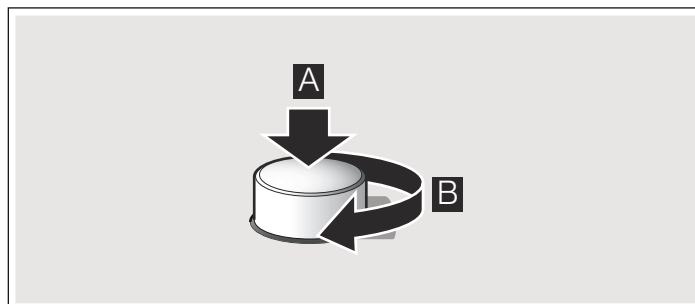
Бас өшіргішті басыңыз.

Барлық қосулы жанарғылар өшеді. Пісіру аймағы бұғатталған.



Пісіру аймағының бұғаттауын ашу:

1. Барлық басқару тетіктерін өшік күйіне келтіріңіз.
2. Бас өшіргішті басып сағат тілімен тірелгенше бұраңыз.



Бас газ ағымы ашылады. Енді пісіру аймағын қалыпты пайдалану мүмкін.

Ескертулер

Жанарғы істеуі кезінде жай дыбыс қалыпты болып табылады.

Бірінші пайдалануда иіс шыққаны қалыпты. Бұл қауіпіті болмай ақау болмайды. Иістер уақытпен жоғалады.

Сарғылт алау қалыпты болып табылады. Ол ауадағы шаң және тасып кеткен сұйықтықтар себебінен пайда болады.

Егер жанарғы алауы кездейсоқ өшсе жанарғының басқару жұдырықшасын Өшікке қойып жанарғы кемінде бір минут жандырмаңыз.

Жанарғы өшкеннен бірнеше секунд соң қатаң дыбыс естіледі. Бұл қалыпты жағдай болып қауіпсіздік жүйесі өшкенін білдіреді.

Құрылғыны таза ұстаңыз. Ластанған от алу білтесі дұрыс от алмайды. Жүйелі түрде кіші метал емес қылшақпен тазалаңыз. От алу білтесінде ешқандай қатты соққыларды жасау мүмкін емес.

Электр плита

Әйнектік керамикалы пісіру аймақтық үлгілер екі ток схемасымен жұмыс істейді, осылай екі конфорканы пайдалануға болады: 700 Вт кіші конфорка мен 1800 Вт кеңейтілген конфорка (егер құрылғыңыз 230 Вт кернеумен жұмыс істесе).

Пайдалану

Қосу

Кіші конфорканы қосу:

Басқару тетігін сағат тілімен керекті күйге бұраңыз. Жұмыс көрсеткіші қосылады.

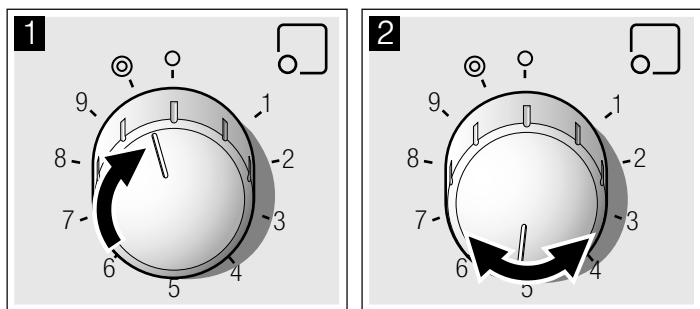
Күй 0: өшіру күйі

Күй 1: минималды қуат

Күй 9: максималды қуат

Кеңейтілген конфорканы қосу:

Басқару тетігін сағат тілімен 9-күйден ары бұрап сосын сағат тіліне қарсы керекті күйге бұраңыз.



Егер кіші конфорканы қайта пайдаланбақшы болсаңыз, басқару тетігін сағат тіліне қарсы 0 күйіне дейін бұрап енді жаңа күйді реттеңіз.

Нұсқау: Пісіру әдісінің басында максималды қуатты пайдаланып бірнеше минуттан соң төменрек қуат басқыштарын таңдауды ұсынамыз.

Өшіру

Басқару тетігін сағат тілімен бұрап Өшіру күйіне жеткізіңіз. Жұмыс көрсеткіші/қалған жылы көрсеткіші плитаның беті суығанда өшеді.

Қалған ыстық

Электр плитаны пісіру әдісінің аяқталуынан алдын өшіру мүмкін. Қалған ыстық энергияны үнемдеп бірнеше минут пісіруді жалғастыруға мүмкіндік береді.

Пісіру нұсқаулары

| Жанарғы | Өте қатты - Қатты | Орташа | Төмен |
|--------------------|---|--|----------------------------------|
| Вок жанарғысы | Пісіру, демдеу, құю, қызарту, пазиялар, азиялық тамақтар (вок). | Ысыту және ыстық ұстау: дайындалатын тамақтар, дайын тамақтар | |
| Жылдам жанарғы | Шнитцель, стейк, омлет, құырмалар | Күріш, бешамель, рагу | Бумен әзірлеу: балық, көкөністер |
| Стандартты жанарғы | Буда пісірілген картоп, жаңа көкөністер, сорпа, кеспе | Дайын тамақтарды қайта ысыту мен ыстық ұстау және дәмді тамақтарды әзірлеу | |
| Тиімді жанарғы | Пісіру: демделетін тамақтар, сүттік күріш, карамель | Ерітіп жай пісіру: бұршақ тұқымдастар, жеміс, тоңазытылған тамақтар | Еріту: сарымай, шоколад, желатин |

Ескертулер

Сұйықтықтар тасып электр конфорканың бетіне түсуіне жол бермеңіз.

Ылғал пісіру ыдысында пісірмеңіз.

Пісіру нұсқаулары

Төмендегі ұсыныстар тек бағдарлау үшін. Төмендегі жағдайларда қуатын көтеріңіз:

- үлкенірек сұйықтық көлмедерінде,
- үлкен тамақтарды әзірлеу үшін,
- қақпақсыз пісіру ыдыстары.

| Пісіру жолы | Күй |
|--|---------|
| Еріту: шоколад, сарымай, желатин. | 1-2 |
| Пісіру: күріш, бешамель, рагу. | 2-3 |
| Пісіру: картоп, кеспе, жеміс. | 4-5 |
| Демдеп пісіру: гуляш, орама ет. | 4-5 |
| Бумен әзірлеу: балық. | 5 |
| Жылыту, жылы ұстау: дайын тамақтар. | 2-3-4-5 |
| Құярма: шнитцель, бифштекс, омлет. | 6-7-8 |
| Пісіру мен құырып алу | 9 |

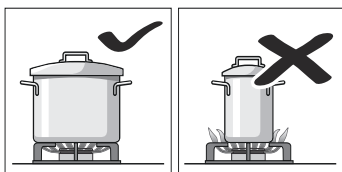
Пісіру ыдыстары

Қолайлы ыдыс

| Жанарғы | Пісіру ыдыстарының минималды диаметрі | Пісіру ыдысының максималды диаметрі |
|-----------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Вок жанарғысы | 22 см | - |
| Қатты жанатын жанарғы | 22 см | 26 см |
| Орташа қуатты жанарғы | 14 см | 20 см |
| Тиімді жанарғы | 12 см | 16 см |
| Электр конфорка | 14 см | 18 см |

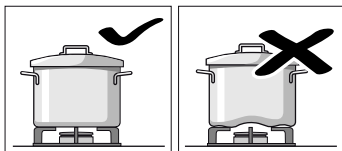
Пайдалану туралы нұсқаулар

Келесі нұсқаулар қуатты үнемдеуге және ыдыстың зақымдалуын болдырмауға көмектеседі:



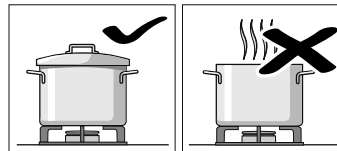
Әр жанарғы үшін өлшемі қолайлы ыдысты пайдаланыңыз.

Үлкен жанарғылар үшін өлшемі шағын ыдысты пайдаланбаңыз. Жалын ыдыстың бүйірлеріне тимеуі керек.

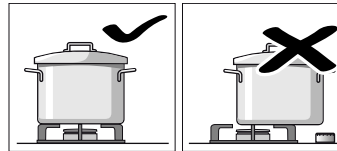


Әзірлеу бетінде тұрақты тұрмайтын пішіні өзгерген ыдысты пайдаланбаңыз. Ыдыс аударылуы мүмкін.

Тек түбі тегіс немесе қалың ыдысты пайдаланыңыз.

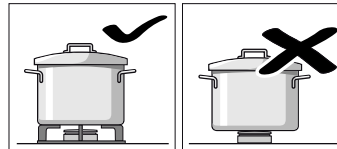


Қақпақсыз немесе жылжып кеткен қақпақпен әзірлемеңіз. Қуаттың көп мөлшері тұтынылады.



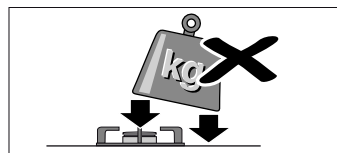
Пісіру ыдысын жанарғы ортасына қойыңыз әйтпесе ыдыс түсіп кетуі мүмкін.

Үлкен кастрюльдерді жанарғы үстіне арматураға жақын қоймаңыз. Олар қызып зақымдануы мүмкін.



Көстрөлдерді торларға қойыңыз, бірақ ешқашан тікелей жанарғыларға қоймаңыз.

Пайдаланбай тұрып ыдысқа арналған торлар және жанарғылардағы қақпақтар дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.



Әзірлеу бетінде тұрған ыдыс көмегімен абайлап әзірлеңіз.

Әзірлеу бетін соқпаңыз және оның үстіне салмағы ауыр заттарды қоймаңыз.

Тазалау және күтім көрсету

Тазалау

Құрылғы суыған болса оны губка, су және сабынбен тазалаңыз.

Жанарғы бөліктерінің беттерін әр пайдаланудан соң суық жағдайда тазалаңыз. Кіші тамақ қалдықтары да (тамған тамақтар, шашыраған май т.б.) бетке күйіп жабысса кейінірек оларды жою қиын болады. Дұрыс алау шығуы үшін жанарғы ойықтары мен тесіктері таза болуы керек.

Кейбір пісіру ыдыстарын жылжыту торларда метал іздерін қалдыру мүмкін.

Жанарғы мен торларды сабын сумен және метал емес қылшақпен тазалаңыз.

Торларды баламалы ретте ыдыс жуғыш машинада тазалау мүмкін. Ыдыс жуғыш машинаның өндірушісі ұсынған тазалау заттарын пайдаланыңыз. Қатты ластануда торларды алдымен тазалау керек.

Жанарғы қақпағын ыдыс жуғыш машинада тазаламаңыз.

Егер торда резеңке қаптамалары болса тазалауда абай болыңыз. Қаптама шешіліп тор пісіру аймағын қыру мүмкін.

Әрдайым барлық жанарғы мен торларды тазалаңыз. Пісіру әдісінің басында су тамшылары мен ылғал аймақтар эмальды зақымдауы мүмкін.

Жанарғылар тазаланып кептірілгеннен соң қақпақтар үлестірушіде дұрыс жатқанына көз жеткізіңіз.

Назар аударыңыз!

- Бу тазалаушысын пайдаланбаңыз. Пісіру аймағын зақымдау мүмкін.
- Қатқан тамақ қалдықтарын пісіру аймағынан жою үшін ешқандай ысқалау заттарын, метал губкаларын, ұштық заттарды, пышақтарды немесе ұқсастарды пайдаланбаңыз.
- Әйнектің жанарғы тығынымен, метал профилімен қосылу жайын тазалау үшін немесе әйнекті немесе алюминий табаларда ешқандай пышақ, қырғыш немесе ұқсасын пайдаланбаңыз.

Күтім

Шашыраған сұйықтықтарды әрдайым дереу жойыңыз. Осылай ас қалдықтары жабыспай сіз күшпен уақытыңызды сақтайсыз.

Пісіру ыдыстары әйнек үстінен тартпаңыз тырнаулар пайда болуы мүмкін. Қатты немесе ұштық заттар әйнекке түсуінің алдын алыңыз. Пісіру аймағының шеттері қағылмасын.

Құм түйірі (мысалы көкөністерді тазалаудан) әйнекті бетті қырады.

Карамельденген шекер немесе қант қамтитын ағып кеткен азық-түліктерді әйнекті қырғышпен жою мүмкін.

Мүмкіншілік бойынша электр пісіру аймағына тұз түсірмеңіз.

Ақауларды жою

Кейбір жағдайларда пайда болған ақауларды жай жою мүмкін. Сервистік қызметке қоңырау шалудан алдын төмендегі нұсқауларды орындаңыз:

| Ақау | Мүмкін себеп | Шешім |
|--|--|--|
| Жалпы электр ақауы. | Сақтандырғыш зақымдалған. | Бас сақтандырғыш шкафында сақтандырғыш зақымданбағанын тексеріңіз, керек болса алмастырыңыз. |
| | Автоматты сақтандырғыш немесе авариялық тоқтан сақтандыру қосқышы іске қосылды. | Бас басқару панелінде автоматты сақтандырғыш немесе авариялық тоқтан сақтандыру қосқышы күй-генін тексеріңіз. |
| Автоматты от алу істемей жатыр. | От алдыру білтелері мен жанарғылар арасында азық-түлік немесе тазалағыш қалдықтары болуы мүмкін. | От алдыру бітесі мен жанарғы арасы таза болуы керек. |
| | Жанарғылар ылғалды. | Жанарғы қақпақтарын әбден кептіріңіз. |
| | Жанарғы қақпақтары дұрыс қойылмады. | Қақпақтар дұрыс жатуын тексеріңіз. |
| Бір қалыпты болмаған жанарғы алауы. | Құрылғы жерге қосымалған немесе қате қосылған немесе қоспа зақымдалған. | Электр орнатушына хабарласыңыз. |
| | Жанарғы бөліктері дұрыс қойылмады. | Жанарғы бөліктерін тиісті жанарғысына дұрыс қойыңыз. |
| Газ ағымы қалыпты емес немесе газ шықпай жатыр. | Жанарғы ойықтары ластанған. | Жанарғы ойықтарын тазалаңыз. |
| | Аралық клапандар жабық. | Мүмкін аралық клапандарын ашыңыз. |
| Асханада газ иісі шығып жатыр. | Газ баллонын пайдалансаңыз ол бос болмауын тексеріңіз. | Газ баллонын алмастырыңыз. |
| | Газ шүмегі ашық. | Газ шүмектерін жабыңыз. |
| Жанарғы басқару жұдырықшасын жібергеннен соң бірден өшеді. | Газ баллоны дұрыс біріктірілмеген. | Газ баллон бітеулігін тексеріңіз. |
| | Мүмкін газдың кемуі. | Газ шүмегін жабып аймақты желдетіңіз да орнатуды тексеріп сертификаттау үшін авторизацияланған маманға хабарласыңыз. Құрылғы немесе орнатылымда ешқандау газ кемуі жоқтығы қамтамасыз етілмегенше құрылғыны пайдаланбаңыз. |
| | Басқару жұдырықшасын ұзақ баспадыңыз. | Жанарғы ота ағаннан соң басқару жұдырықшасын бірнеше секунд басыр тұрыңыз. |
| | Жанарғы ойықтары ластанған. | Жанарғы ойықтарын тазалаңыз. |

Техникалық сервистік қызмет орталығы

Сервис қызмет көрсету орталығына қоңырау соққан кезде құрылғының өнім нөмірін (E-Nr.) және бұйымның өндіру нөмірін (FD) біліп тұрыңыз. Бұл ақпаратты пісіру аймағының астында тұрған зауыттық тақтайшадан және пайдалану нұсқаулығындағы жапсырмадан аласыз.

Барлық елдер бойынша контакт мәліметтері сервистік қызмет қосымшасында берілген.

Бұйымды өндірушіге сеніп сервис қызмет көрсету орталығына қайрылыңыз. Сервис қызмет көрсету орталығы ғана құралыңыз үшін керекті мамандарды және түпнұсқаулық бөлшіктерді таба алады.


Кепілдік шарттары

Егер құрылғыда зақымданулар болса немесе сапасы талаптарыңызға сәй болмаса бізге хабарласыңыз. Кепілдікті пайдалану үшін құрылғыны рұқсатсыз өзгерту немесе пайдалану мүмкін емес.

Кепілдік шарттарын құрылғы сатылған елдегі өкіліміз белгілейді. Қосымша мәліметтерді сату жайларында аласыз. Кепілдікті пайдалану үшін құрылғыны сатып алу қиыбын көрсету керек.

Біз өзгертулерді енгізу құқықын сақтап қаламыз.

Орама мен ескі құрылғылар

Егер құрылғының зауыттық тақтайшасында  таңба болса, төмендегі нұсқауларды ескеріңіз.

Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау

Ораманы экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялаңыз.

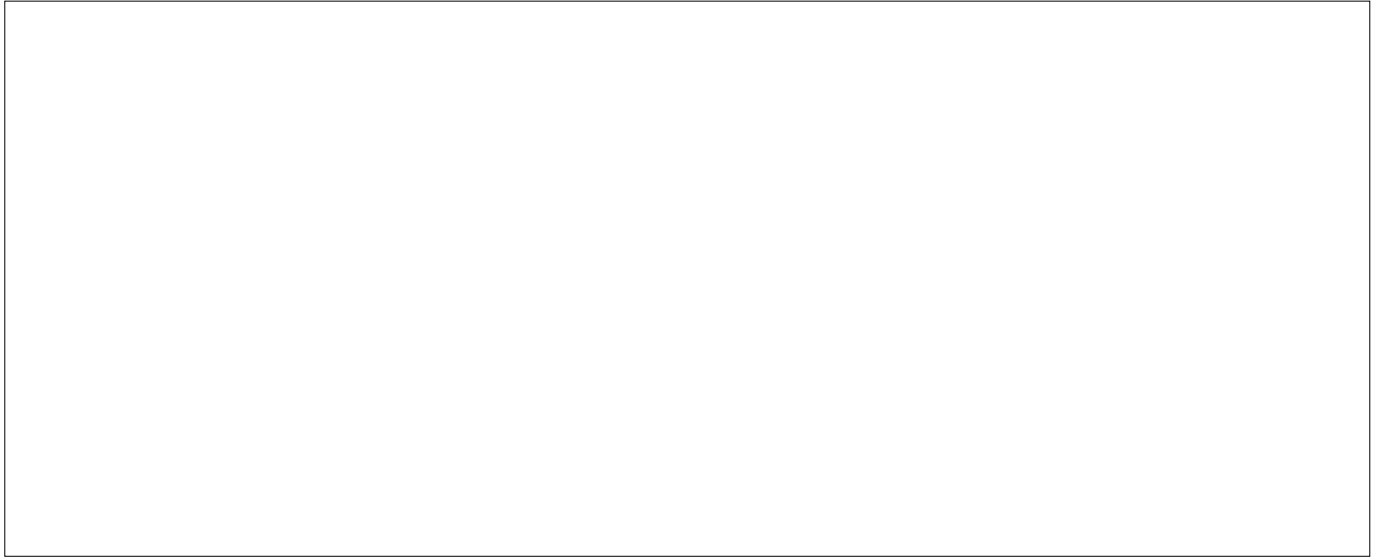


Бұл құрылғыда 2012/19/ЕО электр және электрондық жабдықты (қоқыс электр және электрондық жабдық - WEEE) утилизациялау туралы еуропалық директиваға сай белгісі бар.

Бұл директива Еуропалық Одақ шеңберінде ескі құрылғыларды қайтару және утилизациялау тәртібін қамтамасыз етеді.

Құрылғыңыз орамасы тасымалдауда тиімді қорғауды қамтамасыз ету үшін керекті материалдардан жасалған. Осы материалдарды толық кәдеге жарату мүмкін болып қоршаған ортаны қорғауға көмектеседі. Төмендегі нұсқауларды орындап қоршаған ортаны қорғауға көмектесесіз:

- Ораманы кәдеге жаратылатын материалдар контейнеріне тастаңыз.
- Тастаудан алдын пайдаланылмаған құрылғыны пайдасыз қылыңыз. Жергілікті әкімшіліктен жақын қайталама шикізат жинау жерінің мекенжайын біліп құрылғыны сол жерге жіберіңіз.
- Пайдаланылған маларды раковинаға тастамаңыз. Майды жабылатын ыдыста жинап жинайтын жерде беріңіз немесе мүмкін болмаса оны қоқыс контейнеріне тастаңыз (осылай басқарылатын қоқыс ажыратуы мүмкін болады - ең дұрыс шешім болмаса да су ластанбайды).



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000918873