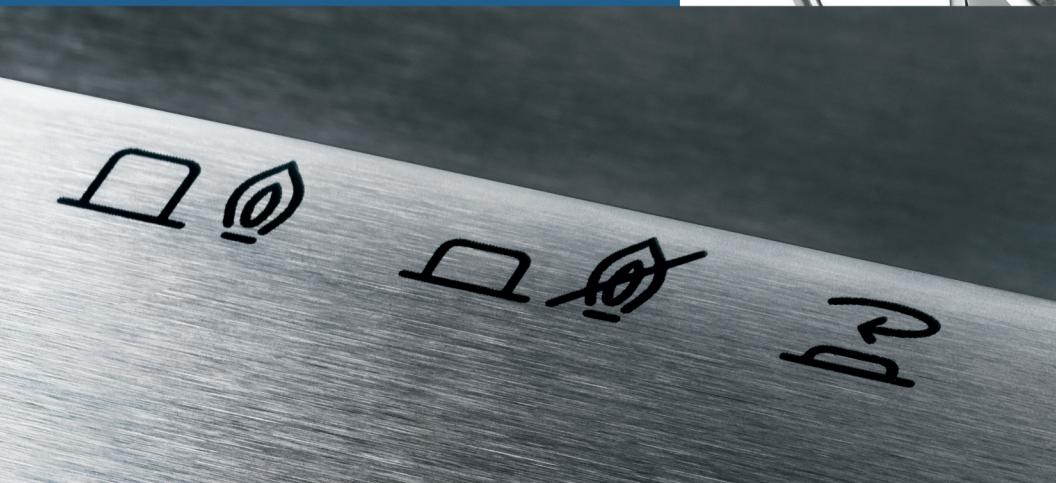




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Gáz főzőfelület
Płyta gazowa
Plită pe gaz
PGC6B....., PGH6B....., PGP6B.....**

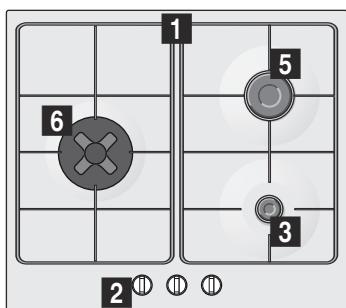


BOSCH

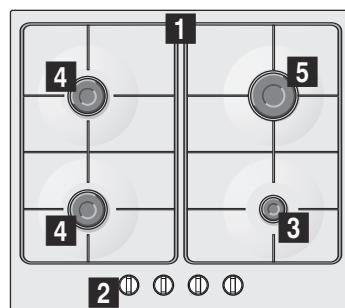
[hu] Használati utasítás 3
[pl] Instrukcja obsługi 10

[ro] Instrucțiuni de utilizare 18

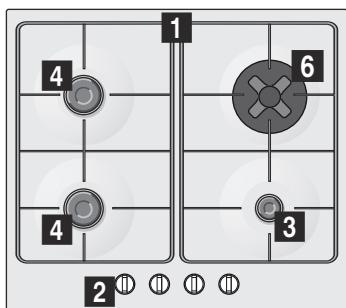
PGC6B.....



PGP6B.....



PGH6B.....



1 Rostélyok

2 Kapcsolók

3 Pótégő, max. 1 kW

4 Mérsékelten gyors égő, max. 1,75 kW

5 Gyorségő, max. 3 kW

6 Mini wok égőfej max. 3,3 kW

1 Ruszty

2 Pokrétla

3 Palnik pomocniczy o mocy do 1 kW

4 Palnik półszybki o mocy do 1,75 kW

5 Palnik szybki o mocy do 3 kW

6 Minipalnik Wok do 3,3 kW

1 Grătare

2 Comenzi

3 Arzător auxiliar de până la 1 kW

4 Arzător semirapid de până la 1,75 kW

5 Arzător rapid de până la 3 kW

6 Arzător pentru miniwok până la 3,3 kW

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	3
	Fontos biztonsági előírások	4
	A készülék megismerése	5
	Kezelőelemek és égők	5
	Tartozékok	6
	Gázrozsák	6
	Kézi bekapcsolás	6
	Automatikus gyújtás	6
	Biztonsági rendszer	6
	Égő eloltása	6
	Megjegyzések	6
	Ételkészítési tanácsok	7
	Főzőedények	7
	Megfelelő edények	7
	Használati útmutató	7
	Tisztítás és karbantartás	7
	Tisztítás	7
	Karbantartás	8
	Mi a teendő zavar esetén?	8
	Vevőszolgálat	9
	Jótállási feltételek	9
	Környezetvédelem	9
	Ártalmatlanítás környezetbarát módon	9

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internethes oldalunkon: www.bosch-home.com és az Online-Shopban: www.bosch-eshop.com talál.



Rendeltetésszerű használat

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

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

A használati utasításban szereplő képek tájékoztató jellegűek.

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

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

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

A készüléket tilos jachton vagy lakókocsiban üzembe helyezni.

Ez a készülék kizárolag megfelelően szellőző helyiségekben használható.

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

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

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

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

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

Működés közben a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.

Csak olyan fedőt vagy gyermekbiztonsági védőelemet használjon, melyet a főzőlap gyártója jóváhagyott. Balesetveszély áll fenn, például a túlmelegedés, meggyulladás vagy darabok leválása miatt.

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

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

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

Fontos biztonsági előírások

Figyelmeztetés – Gyulladásveszély!

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

Figyelmeztetés – Gázmérgezés veszélye!

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

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Figyelmeztetés – Tűzveszély!

- A főzőfelületek nagyon felmelegednek. Ne tegyen gyúlékony tárgyat a főzőlapra. Ne tároljon semmit a főzőlapon.
- Ne tároljon vagy használjon maró hatású vegyszereket, gáz halmazállapotú vagy gyúlékony anyagokat, illetve semmi egyebet élelmiszeren kívül az elektromos háztartási készülékek alatt vagy közelében.

- A túlzottan felmelegített zsiradék vagy olaj könnyen lángra lobbanhat. Zsiradék vagy olaj melegítése közben ne hagyja a tűzhelyet felügyelet nélkül. Ha lángra lobbant, ne próbálja vízzel eloltani a tüzet. Fedje be az edényt, hogy a lángot elfojtsa, majd zárja el a főzőfelületet.

⚠️ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- A sérült, nem megfelelő méretű, a főzőlap szélein túlnyúló és a nem megfelelően elhelyezett edények súlyos sérüléseket okozhatnak. Tartsa be a főzőedényekre vonatkozó tanácsokat és figyelmeztetéseket.
- Hiba esetén válassza le a készüléket a gáz- és elektromos hálózatról. A javítás ügyében hívja vevőszolgálatunkat.
- Ne nyúljon a készülék belsejébe. Ha szükséges, hívja vevőszolgálatunkat.
- Ha valamelyik kapcsoló nem forog, ne erőltesse. A javítás vagy csere érdekében hívja azonnal a vevőszolgálatot.

⚠️ Figyelmeztetés – Elektromos kisülés veszélye!!

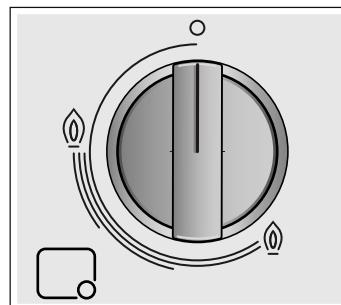
A készülék tisztításához ne használjon gőzzel működő készülékeket.

A készülék megismerése

A modell áttekintésénél megtalálja készülékét az égőfejek teljesítményével. → 2. oldal

Kezelőelemek és égők

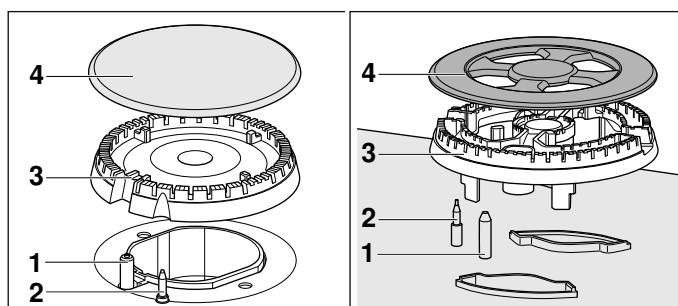
Minden kezelőgombon jelölve van a hozzá tartozó égő. A kezelőgombokkal állíthatja be a mindenkor szükséges teljesítményt a maximális és minimális értékek között.



Kijelzések

<input type="checkbox"/>	Kezelőgombbal szabályozott égő
<input checked="" type="checkbox"/>	Kikapcsolt égő
<input type="radio"/>	Legmagasabb teljesítményfokozat és elektromos gyújtás
<input type="radio"/>	Legalacsonyabb teljesítményfokozat

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



Alkatrészek

1	Gyújtógyertya
2	Hőelem
3	Égőkehely
4	Égőfedél

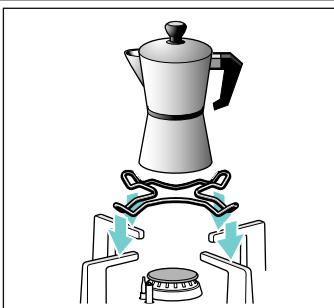
Tartozékok

Az alábbi tartozékok a vevőszolgálatnál szerezhetők be:



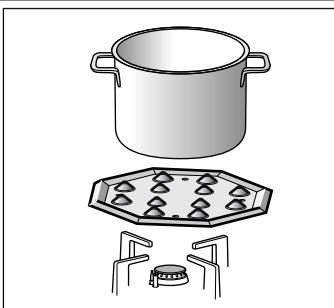
Kiegészítő feltét wokhoz

Csak domború aljú főzőedények használatához wok égőfejeken.



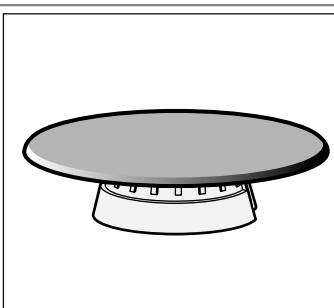
Kiegészítő feltét kávészítőhöz

A csak 12 cm-nél kisebb átmérőjű főzőedények használatára a legkisebb égőfején.



Simmer Plate

Ez a tartozék a hőfokozat legkevesebb teljesítményre történő csökkentésére szolgál. A tartozékot közvetlenül a rostélyra helyezze (a dudorokkal rendelkező oldalával fölfelé), soha ne közvetlenül az égőre. Az edényeket a tartozék középére helyezze.



Simmer Cap

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

Kód

HEZ298108 Kiegészítő rostély wok edényhez:
Öntöttvas rostély (3,3 kW)

HEZ298110 Kiegészítő rostély wok edényhez:
Zománcozott acél rostély

HEZ298114 Kiegészítő rostély kávészítőhez

HEZ298105 Simmer Plate

HEZ298104 Simmer Cap

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



Gázrózsák

Kézi bekapsolás

- Nyomja meg a kiválasztott égő kezelőgombját, és forgassa balra a legmagasabb teljesítményfokozatig.
- Tartson egy elektromos gyújtót vagy lángot (öngyújtó, gyufa stb.) az égőhöz.

Automatikus gyújtás

Ha a főzőfelület automatikus gyújtással rendelkezik (gyújtógyertya):

- Nyomja meg a kiválasztott égő kezelőgombját, és forgassa balra a legmagasabb teljesítményfokozatig. Amíg nyomva tartja a kezelőgombot, minden égőnél szikra képződik. Az égőfej begyullad.
- Engedje el a kezelőgombot.
- A kezelőgombot forgassa a kívánt pozícióra.

Ha nem sikerül a begyújtás, kapcsolja ki az égőt, majd ismételje meg a fenti lépéseket. Ez alkalommal tartsa hosszabban (akár 10 másodpercig) benyomva a kezelőgombot.

Figyelmeztetés – Belobbanás veszélye!

Ha az égő 15 másodperc elteltével sem gyullad be, kapcsolja ki a kezelőgombot, és nyissa ki a helyiség ajtaját vagy ablakát. Várjon legalább egy percet, mielőtt újból meggyújtja az égőt.

Utasítás: Ügyeljen a legnagyobb tisztaságra. Ha az égőgyertyák szennyeződnek, hiba keletkezhet a gyújtás során. A gyújtógyertyákat tisztítsa meg rendszeresen egy kis, nem fémes kefével. Ügyeljen arra, hogy a gyújtógyertyákat ne érje erős ütés.

Biztonsági rendszer

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

A berendezés biztos aktiválásához:

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

Égő eloltása

Forgassa a megfelelő kapcsolót jobbra, a 0 pozícióba.

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

Megjegyzések

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

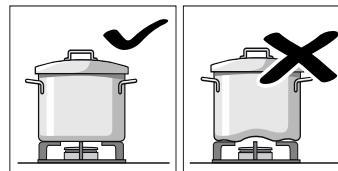
Az első néhány használatkor normális, ha szagok keletkeznek. Ez nem jelent veszélyt vagy működési rendellenességet. A jelenség idővel megszűnik.

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

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

Ételkészítési tanácsok

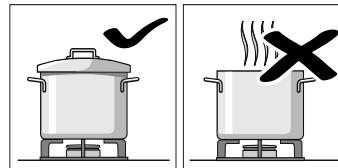
Égő	Legnagyobb - Nagy	Közepes	Gyenge
Wok égő	Forralás, főzés, sütés, pirítás; paella és ázsiai jellegű (wok) ételek	Újramelegítés és melegen tartás: készételek, főtt ételek	
Gyorségő	Rántott szelet, bifsztek, tortilla, sütőtek	Rizs, besamel, ragu	Párolás: halak, zöldségek
Mérsekeltén gyors égő	Párolt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



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

Kizárálag vastag és egyenletes aljú edényeket használjon.

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



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

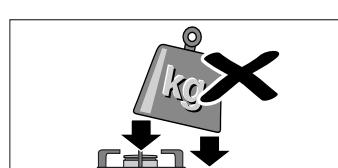
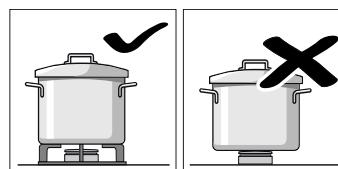
Ne tegyen nagy edényeket azokra az égőkre, amelyek közel vannak a kapcsolókhöz. Ez károkat okozhat a túl magas hőmérséklet miatt.

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

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

A főzőlapon lévő edényekkel óvatosan bánjon.

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



Főzőedények

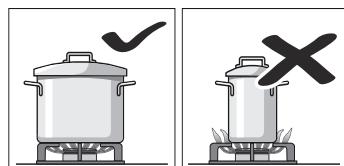
Megfelelő edények

Égő	Edény min. átmérője	Edény max. átmérője
Wok égő	22 cm	- cm
Gyorségő	22 cm	26 cm
Mérsekeltén gyors égő	14 cm	20 cm
Pótégő	12 cm	16 cm

Használati útmutató

Utasítás: Bizonyos serpenyők és edények használata esetén az acél főzőfelület átmenetileg enyhén deformálódhat. Ez normális jelenség, és nincs hatással a készülék működőképességére.

Az alábbi javaslatok segítségével energiát takaríthat meg, és elkerülheti a főzőedények károsodását:



Mindig az adott égőnek megfelelő méretű edényt használjon.

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

Tisztítás és karbantartás

Tisztítás

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

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

Egyes edények mozgatásakor fémes foltok keletkezhetnek a rostélyokon.

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

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

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

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

Figyelem!

A tisztításhoz ne használjon gőzzel működő készülékeket. Ezek károsíthatják a főzőlapot.

Karbantartás

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

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

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

Figyelem!

A kapsolók közelében ne használjon rozsdamentes acél tisztítására alkalmas tisztítószert. A jelölések (szímbólumok) letörölhetők.

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

?

Mi a teendő zavar esetén?

Bizonyos esetekben a fellépett zavarok könnyen elháríthatók. Mielőtt felhívna az ügyfélszolgálatot, vegye figyelembe az alábbi útmutatást:

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

Vevőszolgálat

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

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

Jótállási feltételek

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

Az érvényes jótállási feltételeket annak az országnak a márkkaképviselete határozza meg, amelyben a készüléket vásárolta. Részletes információkért forduljon a forgalmazóhoz. A jótállás érvényesítéséhez szükséges a vásárlási bizonylat bemutatása.

A változtatás jogát fenntartjuk.

Környezetvédelem

Ha készüléke típushábláján a  szimbólum található, vegye figyelembe az alábbi útmutatást.

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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



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

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

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

Spis treści

	Używanie zgodne z przeznaczeniem	10
	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	11
	Informacje na temat urządzenia	12
	Elementy obsługi i palniki.	12
	Akcesoria.	13
	Palniki gazowe	13
	Włączanie ręczne.	13
	Automatyczne zapalanie.	13
	System zabezpieczający.	13
	Gaszenie palnika.	13
	Uwagi.	14
	Rady dotyczące gotowania.	14
	Naczynia do gotowania	14
	Odpowiednie naczynia.	14
	Wskazówki dotyczące użytkowania.	14
	Czyszczenie oraz przegląd	15
	Czyszczenie.	15
	Konserwacja.	15
	Co robić w razie usterki?	16
	Serwis	17
	Warunki gwarancji.	17
	Ochrona środowiska	17
	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.	17

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: www.bosch-home.com oraz w sklepie internetowym: www.bosch-eshop.com

Używanie zgodne z przeznaczeniem

Proszę uważnie przeczytać poniższe wskazówki. Jedynie po zapoznaniu się z ich treścią będą Państwo potrafieli obchodzić się z posiadanym urządzeniem w sposób skuteczny i bezpieczny. Proszę zachować instrukcje użytkowania oraz związane z instalacją, przekazać je wraz z urządzeniem w przypadku zmiany właściciela.

Producent nie ponosi jakiekolwiek odpowiedzialności w przypadku, gdy zalecenia zawarte w niniejszej instrukcji nie będą przestrzegane.

Ilustracje przedstawione w niniejszej instrukcji mają charakter orientacyjny.

Do momentu zamontowania nie należy wyjmować urządzenia z opakowania ochronnego. Jeżeli zostanie zauważone jakiekolwiek uszkodzenie urządzenia, nie należy go podłączać. Proszę wówczas skontaktować się z naszym Serwisem Technicznym.

Urządzenie spełnia wymogi klasy 3, zgodnie z normą EN 30-1-1 dotyczącą urządzeń gazowych: urządzenie do zabudowy.

Przed zainstalowaniem nowej płyty kuchenki należy upewnić się, że instalacja zostanie wykonana zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji montażu.

Nie należy instalować urządzenia na jachtach ani w przyczepach campingowych.

To urządzenie powinno być użytkowane wyłącznie w miejscach posiadających odpowiednią wentylację.

Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.

Wszystkie czynności związane z instalacją, podłączaniem, regulacją i dostosowaniem urządzenia do innych rodzajów gazu powinny być wykonywane przez upoważnionego technika, z uwzględnieniem wszystkich norm i przepisów prawnych obowiązujących w danym kraju oraz zaleceń lokalnych dostawców energii elektrycznej i gazu. Należy zwrócić szczególną uwagę na

obowiązujące przepisy w zakresie wentylacji.

Opisywane urządzenie zostało fabrycznie dostosowane do rodzaju gazu wskazanego na tabliczce znamionowej. W razie konieczności jego zmiany, należy zapoznać się z instrukcją montażu. W celu dostosowania urządzenia do zasilania innymi rodzajami gazu, zaleca się kontakt z naszym Serwisem Technicznym.

Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego; niedozwolone jest jego użytkowanie w zastosowaniach handlowych lub profesjonalnych. Należy używać urządzenia wyłącznie w celu gotowania, natomiast nigdy w celu ogrzewania pomieszczeń. Gwarancja będzie ważna wyłącznie w przypadku przestrzegania przewidzianego sposobu użytkowania urządzenia.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza.

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Nie należy używać innych pokrywek i barierek ochronnych dla dzieci niż zalecane przez producenta płyty kuchenki. W przeciwnym razie mogą spowodować wypadek, na przykład na skutek nadmiernego nagrzania, zapalenia lub oddzielenia się fragmentów materiału.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związków z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo deflagracji (szybkiej reakcji spalania)!

Nagromadzenie w zamkniętym pomieszczeniu większej ilości gazu bez możliwości spalenia wiąże się z niebezpieczeństwem deflagracji (szybkiej reakcji spalania). Nie należy umieszczać urządzenia w miejscach narażonych na przeciagi, ponieważ mogą one powodować gaśnięcie palników. Proszę uważnie przeczytać niniejsze wskazówki i uwagi dotyczące działania palników gazowych.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zatrucia!

Korzystanie ze sprzętu do gotowania, zasilanego gazem powoduje wydzielanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest on zainstalowany. Należy zatem zapewnić prawidłową wentylację kuchni, zwłaszcza gdy włączona jest płyta kuchenki: pamiętać, aby otwory umożliwiające naturalną wentylację pozostawały otwarte lub zainstalować mechanizm zapewniający wentylację mechaniczną (okap z wyciągiem). Jeżeli urządzenie pracuje przez dłuższy czas z dużą mocą, może okazać się konieczne zastosowanie dodatkowej lub skuteczniejszej wentylacji: należy otworzyć okno lub zwiększyć moc systemu wentylacji mechanicznej.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Strefy grzejne i przylegające do nich miejsca bardzo się nagrzewają. Nigdy nie należy dotykać gorących powierzchni. Proszę uważać, aby dzieci w wieku poniżej 8 lat nie przebywały w pobliżu urządzenia.
- Jeśli butla nie stoi pionowo, płynny propan/butan może przedostać się do urządzenia. W rezultacie przy palnikach mogą tworzyć się słupy ognia. Podzespoły mogą ulec uszkodzeniu i z czasem stać się nieszczelne, co w konsekwencji prowadzi do niekontrolowanego wypływu gazu. W takiej sytuacji istnieje poważne ryzyko poparzeń. Butle z płynem należy stosować zawsze w pozycji pionowej.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Strefy grzejne bardzo się nagzewają. Nie należy kłaść na płycie kuchenki przedmiotów łatwopalnych. Nie należy gromadzić przedmiotów na płycie kuchenki.
- Nie przechowywać ani nie używać substancji chemicznych powodujących korozję, par, substancji łatwopalnych lub produktów nieprzeznaczonych do spożycia pod urządzeniem bądź w jego pobliżu.
- Przegrzane tłuszcze lub oleje łatwo zapalają się. Podczas ogrzewania tłuszczu lub oleju, nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Jeśli substancje te ulegną zapaleniu, nie należy gasić ognia za pomocą wody. Nakryć naczynie pokrywką w celu stłumienia ognia i wyłączyć strefę grzejną.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Naczynia, które posiadają uszkodzenia, mają nieodpowiednią wielkość, przekraczają brzegi płyty kuchenki lub są nieprawidłowo ustawione, mogą spowodować poważne obrażenia. Należy przestrzegać rad i wskazówek dotyczących naczyń do gotowania.
- W przypadku awarii, odciąć zasilanie elektryczne i dopływ gazu do urządzenia. W celu naprawy, prosimy wezwać nasz Serwis Techniczny.
- Nie należy wykonywać żadnych zmian we wnętrzu urządzenia. W razie potrzeby, prosimy wezwać nasz Serwis Techniczny.
- Jeśli jedno z pokręteł nie obraca się, nie należy go obracać, używając siły. Prosimy bezzwłocznie wezwać Serwis Techniczny, aby wykonał naprawę lub wymianę elementu.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

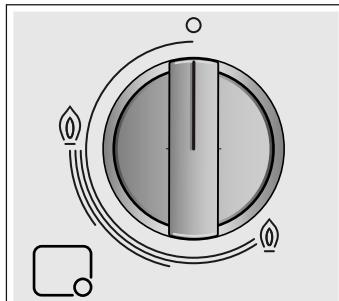
W celu oczyszczenia urządzenia, nie należy używać maszyn do czyszczenia parą wodną.

Informacje na temat urządzenia

Urządzenie wraz z parametrami mocy palników wymienione jest w zestawieniu modeli. → Strona 2

Elementy obsługi i palniki

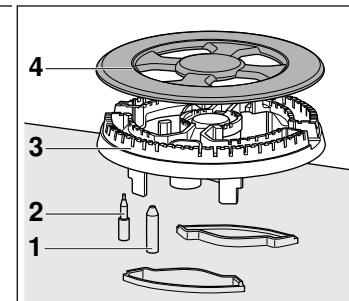
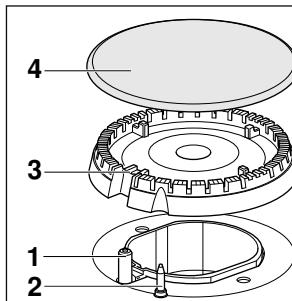
Na każdym pokrętłe obsługi oznaczony jest przynależny do niego palnik. Pokrętła obsługi umożliwiają regulację żądanej mocy w zakresie od poziomu maksymalnego do poziomu minimalnego.



Wskazówki

	Palnik sterowany za pomocą pokrętła obsługi
	Wyłączony palnik
	Maksymalny stopień mocy i elektryczne zapalanie
	Minimalny stopień mocy

W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, należy upewnić się, że ruszyły oraz wszystkie elementy palników są prawidłowo założone. Nie zamieniać miejscami nakładek palników.



Elementy

1	Świeczka zaplonowa
2	Termoogniwo
3	Kołpak palnika
4	Nakrywka palnika

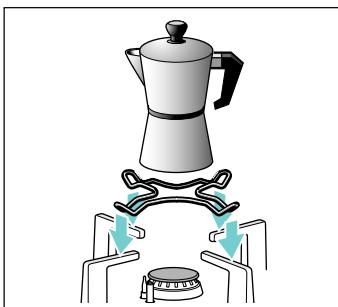
Akcesoria

Poniższe akcesoria można nabyć w Serwisie Technicznym:



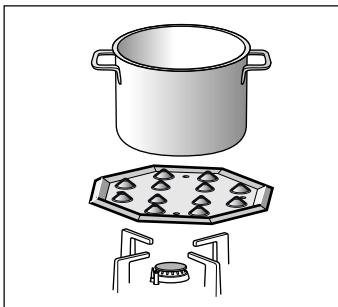
Dodatkowy ruszt do palnika Wok

Do stosowania wyłącznie na palnikach Wok w przypadku naczyń z wklęstym dnem.



Dodatkowy ruszt do kawiarki

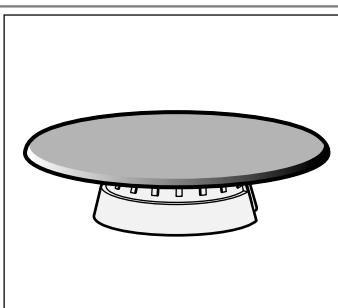
Przeznaczony wyłącznie do stosowania na najmniejszym palniku w przypadku naczyń o średnicy poniżej 12 cm.



Simmer Plate

Opisywane akcesorium zostało zaprojektowane w celu zmniejszenia ilości wydzielanego ciepła przy ustawieniu mocy minimalnej.

Umieścić akcesorium bezpośrednio na ruszcie tak, aby wypustki były skierowane do góry, natomiast nigdy bezpośrednio na palniku. Na środku akcesorium postawić naczynie.



Simmer Cap

Palnik przeznaczony jedynie do gotowania przy mocy minimalnej. W celu użycia tego palnika, należy wyjąć palnik pomocniczy i zastąpić go palnikiem Simmer Cap.



Palniki gazowe

Włączanie ręczne

- Naciśnąć pokrętło obsługi wybranego palnika i obrócić je w lewo, ustawiając maksymalny stopień mocy.
- Przybliżyć do palnika zapalarkę lub płomień (zapalniczkę, zapalkę, itp.).

Automatyczne zapalanie

Jeżeli płyta grzewcza posiada funkcję automatycznego zapalania (świeczki zapłonowe):

- Naciśnąć pokrętło obsługi wybranego palnika i obrócić je w lewo, ustawiając maksymalny stopień mocy.
Naciśnięcie pokrętła powoduje wytwarzanie iskier we wszystkich palnikach. Palnik zapala się.
- Zwolnić pokrętło obsługi.
- Obrócić pokrętło obsługi na żądaną pozycję.

Jeśli płomień nie zapalił się, wyłączyć palnik i ponownie wykonać opisane powyżej czynności. Tym razem przytrzymać wciśnięte pokrętło dłużej (do 10 sekund).

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo wybuchu!

Jeżeli palnik nie zapali się po 15 sekundach, wyłączyć pokrętło obsługi i otworzyć drzwi lub okno w pomieszczeniu. Odczekać co najmniej jedną minutę przed ponownym zapaleniem palnika.

Wskazówka: Należy zadbać o wysoki poziom czystości. Jeżeli świeczki zapłonowe są zabrudzone, proces zapalania może mieć nieprawidłowy przebieg. Świeczki zapłonowe należy regularnie czyścić małą szczoteczką wykonaną z materiału innego niż metal. Należy dopilnować, aby świeczki zapłonowe nie były narażone na silne uderzenia.

System zabezpieczający

Płyta kuchenki jest zaopatrzona w system zabezpieczający (termoparę), który blokuje dopływ gazu do przypadkowo zgaszonych palników.

Aby zapewnić uruchomienie tego mechanizmu:

- W zwykły sposób zapalić palnik.
- Przytrzymując mocno pokrętło, dociskać je przez 4 sekundy po zapaleniu płomienia.

Gaszenie palnika

Obrócić odpowiednie pokrętło w prawo w położenie 0.

Po upływie kilku sekund po zgaszeniu palnika można usłyszeć charakterystyczny dźwięk (głębkie uderzenie). Nie oznacza to żadnej anomalii; lecz jest to sygnał, że wyłączył się system zabezpieczający.

Kod produktu

HEZ298108 Ruszt dodatkowy wok: ruszt z żeliwa (3,3 kW)

HEZ298110 Ruszt dodatkowy wok: Ruszt ze stali emaliowanej

HEZ298114 Ruszt dodatkowy "do kawy"

HEZ298105 Simmer Plate

HEZ298104 Simmer Cap

Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy akcesoria te nie są używane lub są używane w sposób nieprawidłowy.

Uwagi

Lekki gwizd słyszalny podczas pracy palnika jest zjawiskiem naturalnym.

Na początku eksploatacji, normalnym zjawiskiem jest wydzielanie specyficznego zapachu przez urządzenie. Jest to zjawisko nieszkodliwe i nie wynika z usterki urządzenia. Z czasem, zjawisko to zaniknie.

Płomień w kolorze pomarańczowym jest zwykłym zjawiskiem, spowodowanym obecnością pyłu w otoczeniu, płynów rozlanych na płycie kuchenki, itp.

Jeżeli płomień palnika przypadkowo zgaśnie, należy zakręcić pokrętło palnika i odczekać przynajmniej 1 minutę przed ponownym zapaleniem palnika.

Rady dotyczące gotowania

Palnik	Bardzo mocny – Mocny	Średni	Ślaby
Palnik wok	Doprowadzanie do wrzenia, gotowanie, smażenie, przyrumienianie, paella, dania kuchni azjatyckiej (wok)	Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury: dania gotowe, dania gotowane	
Palnik szybki	Escalopki, befsztik, tortilla, dania smażone w głębokim tłuszczu	Ryż, beszamel, potrawka z mięsa	Gotowanie na parze: ryby, warzywa
Palnik pół-szybki	Ziemniaki na parze, świeże warzywa, zupy, makarony	Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury gotowanych potraw oraz przygotowywanie delikatnych potraw duszonych	
Palnik pomocniczy	Gotowanie: dania duszone, ryż z mlekiem, karmel	Rozmrażanie i wolne gotowanie: warzywa, owoce, mrożonki	Topienie: masło, czekolada, żelatyna

Naczynia do gotowania

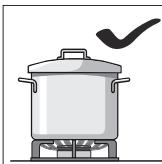
Odpowiednie naczynia

Palnik	Minimalna średnica naczynia	Maksymalna średnica naczynia
Palnik wok	22 cm	- cm
Palnik szybki	22 cm	26 cm
Palnik półszybki	14 cm	20 cm
Palnik pomocniczy	12 cm	16 cm

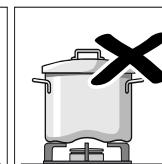
Wskazówki dotyczące użytkowania

Wskazówka: Użytkowanie urządzenia przy użyciu określonych patelin lub garnków może spowodować niewielką, przejściową deformację stalowej powierzchni grzewczej. Jest to normalne zjawisko, które nie wpływa na prawidłowe działanie urządzenia.

Poniższe wskazówki pozwolą zaoszczędzić energię, jak również zapobiec uszkodzeniu naczyń do gotowania:

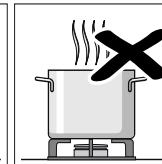
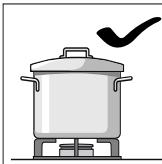


Używać naczyń o wielkości dostosowanej do danego palnika. Nie używać małych naczyń na dużych palnikach. Płomień nie powinien dotykać bocznych ścianek naczynia.



Nie należy używać odkształconych naczyń, które stoją w sposób niestabilny na płycie kuchenki i mogą się przewrócić.

Należy stosować wyłącznie naczyńa o płaskim i grubym dnie.



Nie gotować bez przykrycia lub z częściowo odsuniętą pokrywką, gdyż w ten sposób niepotrzebnie zużywa się część energii.

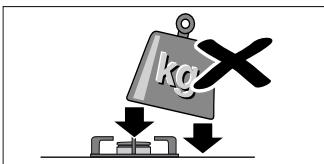
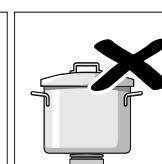
Umieszczać naczynie na palniku w położeniu dokładnie centrycznym. W przeciwnym razie może się ono wywrócić.

Nie stawiać dużych naczyń na palnikach blisko pokręteł. Może to spowodować uszkodzenie pokręteł na skutek wysokiej temperatury.

Stawiać naczynia na rusztach, w żadnym wypadku nie stawiać ich bezpośrednio na palniku. Przed użyciem palników sprawdzić, czy ruszty i nakładki palników są prawidłowo założone.

Naczynia znajdujące się na płycie kuchenki powinny być przedstawiane z zachowaniem ostrożności.

Nie należy uderzać w płytę kuchenki ani umieszczać na niej bardzo ciężkich przedmiotów.



Czyszczenie oraz przegląd

Czyszczenie

Po ostygnięciu urządzenia, oczyścić je przy użyciu gąbki i wody z mydłem.

Po każdorazowym użyciu, odczekać, aż palnik ostygnie i oczyścić powierzchnię wszystkich jego elementów. Nawet najdrobniejsze zanieczyszczenia (resztki potraw, krople tłuszczu, itp.) pozostawione na płycie kuchenki przylgną do niej, co utrudni ich usunięcie. Aby zapewnić prawidłowe wydobywanie się płomienia, otwory i rowki palnika powinny być czyste.

Na skutek przesuwania niektórych naczyń mogą pozostać ślady metalu na rusztach.

Oczyścić palniki i ruszty wodą z mydłem, pocierając niemetalową szczoteczką.

Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia rusztów wyposażonych w gumowe podkładki. Jeśli podkładki odpadną, ruszt może porysować płytę kuchenki.

Zawsze dokładnie osuszać palniki i ruszty. Obecność kropli wody lub wilgotnych miejsc na początku gotowania może spowodować uszkodzenie emali.

Po oczyszczeniu i wysuszeniu palników, sprawdzić, czy nakładki są prawidłowo założone na dyfuzor.

Uwaga!

Nie używać urządzeń do czyszczenia parowego. Mogłyby to spowodować uszkodzenie płyty kuchenki.

Konserwacja

Natychmiast usuwać rozlane płyny. W ten sposób zapobiegnie się przyklejeniu resztek potraw i uniknie się wykonywania niepotrzebnych czynności.

Ze względu na wpływ wysokich temperatur palnik wok oraz miejsca wykonane ze stali nierdzewnej (forma na tłuszcz, obrzeże palników itd.) mogą zmienić kolor. Jest to normalne zjawisko. Po każdorazowym użyciu należy oczyścić wymienione miejsca, stosując odpowiedni środek do stali nierdzewnej.

Zaleca się regularne stosowanie produktu do czyszczenia, dostępnego w naszym Serwisie Technicznym (kod produktu 464524).

Uwaga!

Nie należy używać środka do czyszczenia stali nierdzewnej w strefie woków pokręteł. Oznaczenia (nadruki) mogą zostać starte.

Nie pozostawiać kwaśnych płynów (sok z cytryny, ocet, itd.) na płycie kuchenki.

Co robić w razie usterki?

Pojawiające się usterki można w niektórych przypadkach łatwo usunąć. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami:

Anomalia	Możliwa przyczyna	Rozwiążanie
Funkcje elektryczne urządzenia nie działają.	Uszkodzony bezpiecznik.	Sprawdzić bezpiecznik w głównej skrzynce bezpieczników i wymienić go, jeżeli jest uszkodzony.
	"Wyskoczył" wyłącznik termomagnetyczny lub różnicowo-prądowy.	Sprawdzić na głównej tablicy rozdzielczej, czy nie "wyskoczył" wyłącznik termomagnetyczny lub różnicowo-prądowy.
Funkcja zapalania automatycznego nie działa.	Mogliwe, że między świecami zapłonowymi a palnikami znajdują się resztki potraw lub pozostałości po czyszczeniu.	Przestrzeń między świecą zapłonową a palnikiem powinna być czysta.
	Palniki są mokre.	Starannie osuszyć nakładki palnika.
	Nakładki palnika są nieprawidłowo założone.	Sprawdzić, czy nakładki palnika są prawidłowo założone.
	Urządzenie nie jest podłączone do uziemienia, jest podłączone nieprawidłowo lub uziemienie jest nieprawidłowo wykonane.	Proszę skontaktować się z instalatorem.
Płomień wydobywający się z palnika jest nierówny.	Elementy palnika są nieprawidłowo założone.	Założyć prawidłowo elementy palnika na odpowiednim palniku.
	Rowki palnika są zabrudzone.	Oczyścić rowki palnika.
Strumień gazu wydobywa się w nienaturalny sposób lub nie wydobywa się wcale.	Dopływ gazu jest odcięty przez zawory pośrednie.	Otworzyć ewentualne pośrednie zawory dopływu gazu.
	Jeżeli kuchenka zasilana jest gazem z butli, sprawdzić, czy butla nie jest pusta.	Wymienić butłę.
W kuchni czuć zapach gazu.	Jeden z kurków jest otwarty.	Zakręcić kurki.
	Nieprawidłowe złącze butli.	Sprawdzić, czy złącze butli z gazem jest całkowicie szczelne.
	Mogliwy wyciek gazu.	Zamknąć główny dopływ gazu, wywietrzyć pomieszczenie i niezwłocznie powiadomić technika uprawnionego w zakresie przeglądu i certyfikacji instalacji gazowej. Przed ponownym użyciem, sprawdzić, czy nie ma wycieku gazu w instalacji lub w urządzeniu.
Palnik gaśnie natychmiast po puszczeniu pokrętła.	Pokrętło nie było dociskane wystarczająco długo.	Po zapaleniu palnika, przytrzymać pokrętło docisnięte o kilka sekund dłużej.
	Rowki palnika są zabrudzone.	Oczyścić rowki palnika.

Serwis

W przypadku zwrócenia się o pomoc do naszego Serwisu Technicznego, należy podać numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Numery te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia, umieszczonej w dolnej części płyty kuchenki; są również zamieszczone na etykiecie w instrukcji obsługi.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.

Warunki gwarancji

Jeśli mimo starań producenta, urządzenie będzie posiadało jakieś uszkodzenie lub nie będzie spełniało wymaganych norm jakości, prosimy nas o tym bezzwłocznie poinformować. Gwarancja zachowuje ważność tylko w przypadku, gdy w mechanizmie urządzenia nie były dokonywane żadne modyfikacje, a urządzenie było używane zgodnie z przeznaczeniem.

Warunki gwarancji mające zastosowanie to warunki ustalone przez przedstawicielstwo naszej firmy w kraju, w którym dokonano zakupu. Szczegółowe informacje na ten temat można uzyskać w punktach sprzedaży. Aby skorzystać z gwarancji, konieczne jest przedstawienie dowodu zakupu urządzenia.

Z zastrzeżeniem prawa do wprowadzania zmian.

Ochrona środowiska

Jeżeli na tabliczce znamionowej urządzenia znajduje się symbol , należy przestrzegać poniższych wskazówek.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącyimi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które gwarantują skuteczne zabezpieczenie podczas transportu. Materiały te w pełni podlegają recyklingowi, dzięki czemu ogranicza się ich negatywny wpływ na środowisko naturalne. Zachęcamy Państwa do włączenia się w ochronę środowiska naturalnego poprzez postępowanie zgodnie z poniższymi zaleceniami:

- wyrzucić opakowanie do odpowiedniego pojemnika przeznaczonego na artykuły do recyklingu,
- przed pozbiciem się zużytego urządzenia, należy wyłączyć go z użytkowania. Informacje o adresie najbliższego punktu zbiórki materiałów podlegających recyklingowi, gdzie należy przekazać zużyte urządzenie, uzyskają Państwo w lokalnej placówce administracji publicznej,
- nie należy wylewać do zlewu oleju używanego do smażenia. Zaleca się, aby zlać olej do zamkniętego naczynia i przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów, a w przypadku jego braku, umieścić w pojemniku na śmieci (olej zostanie wylany do kontrolowanego ścieku; nie jest to wprawdzie najlepsze rozwiązanie, lecz dzięki niemu unikamy skażenia wody).

Cuprins

	Folosire conform destinației	18
	Instrucțiuni de siguranță importante	19
	Familiarizarea cu aparatul	20
	Elementele de operare și arzătoarele	20
	Accesoriu	21
	Arzătoare cu gaz	21
	Conectarea manuală	21
	Aprindere automată	21
	Sistem de siguranță	21
	Stingerea unui arzător	21
	Indicații	22
	Recomandări pentru gătit	22
	Recipiente de gătit	22
	Recipiente adecvate	22
	Indicații de utilizare	22
	Curățarea și întreținerea	23
	Curățare	23
	Întreținere	23
	Ce-i de făcut în caz de defecțiune?	23
	Serviciul pentru clienți	24
	Condiții de garanție	24
	Protecția mediului	24
	Evacuarea ecologică	24

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesoriu, piese de schimb și servicii: www.bosch-home.com și la magazinul online: www.bosch-eshop.com

Folosire conform destinației

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

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

Imaginiile prezentate în aceste instrucțiuni sunt cu scop orientativ.

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

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

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

Acest aparat nu poate fi instalat în iahturi sau rulote.

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

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

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

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

Acest aparat a fost conceput numai pentru uz casnic, nefiind permisă utilizarea sa în scopuri comerciale sau profesionale. Utilizați aparatul numai pentru gătit, niciodată pentru încălzirea

casei. Garanția va fi valabilă numai dacă se respectă utilizarea pentru care a fost conceput.

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

Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

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

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

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

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

Instrucțiuni de siguranță importante

Avertizare – Pericol de deflagrație!

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

Avertizare – Pericol de intoxicare!

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

Avertizare – Pericol de arsuri!

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

Avertizare – Pericol de incendiu!

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

⚠ Avertizare – Pericol de leziuni!

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

⚠ Avertizare – Pericol de soc electric!

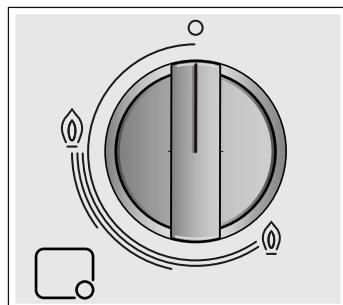
Nu utilizați aparate de curățare cu aburi pentru a curăța aparatul.

Familiarizarea cu aparatul

În imaginea de ansamblu a modelului găsiți aparatul dvs. cu puterile arzătoarelor. → Pagina 2

Elementele de operare și arzătoarele

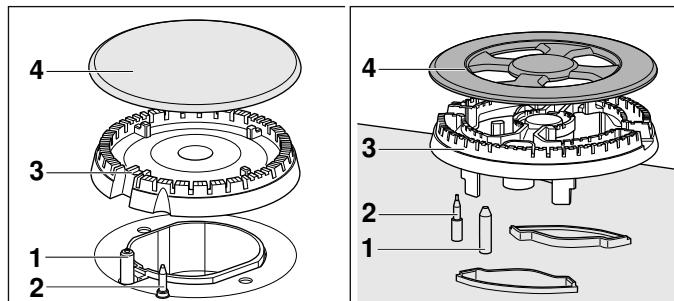
La fiecare buton de control este marcat arzătorul aferent. Cu butoanele de control puteți seta de fiecare dată puterea necesară între valorile maxime și cele minime.



Afișaje

	Arzător comandat de la butonul de control
	Arzător deconectat
	Treapta de putere cea mai mare și aprinderea electrică
	Treapta de putere cea mai redusă

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



Elemente

1	Bujie
2	Termoelement
3	Corpul arzătorului
4	Capacul arzătorului

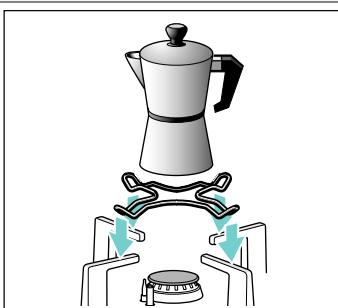
Accesorii

Următoarele accesorii pot fi achiziționate de la Serviciul tehnic:



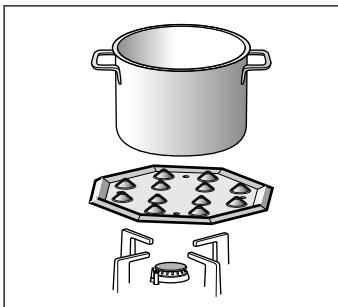
Suport suplimentar pentru wok

Numai pentru folosirea vaselor de gătit cu fund bombat pe arzătoarele de wok.



Suport suplimentar pentru espressor moka tradițional

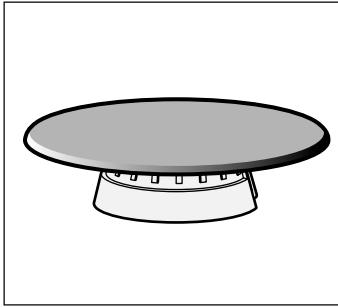
Numai pentru folosirea unui vas de gătit cu diametrul bazei mai mic de 12 cm pe arzătorul cel mai mic.



Simmer Plate

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

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



Simmer Cap

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

Cod

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

HEZ298110 Grătar suplimentar pentru wok: Grătar din oțel emailat

HEZ298114 Grătar suplimentar pentru ibric

HEZ298105 Simmer Plate

HEZ298104 Simmer Cap

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



Arzătoare cu gaz

Conecțarea manuală

- Apăsați butonul de control al arzătorului selectat și roțiți-l spre stânga, până la treapta de putere cea mai mare.
- Tineți un element de aprindere sau o flacără (brichetă, chibrit etc.) la arzător.

Aprindere automată

Dacă plita dvs. dispune de aprindere automată (buji):

- Apăsați butonul de control al arzătorului selectat și roțiți-l spre stânga, până la treapta de putere cea mai mare.
În timp ce mențineți apăsat butonul de control, vor fi declanșate scânteie la toate arzătoarele. Arzătorul se aprinde.
- Dați drumul butonului de control.
- Roțiți butonul de control în poziția dorită.

În cazul în care nu se realizează aprinderea, deconectați arzătorul și repetați etapele descrise mai sus. De data aceasta mențineți butonul de control apăsat mai mult timp (până la 10 secunde).

Avertizare – Pericol de explozie!

Dacă arzătorul nu se aprinde după 15 secunde, deconectați butonul de control și deschideți ușa sau fereastra încăperii. Așteptați cel puțin un minut înainte să aprindeți din nou arzătorul.

Indicație: Acordați atenție unei curătenii desăvârșite. În cazul în care bujiile sunt murdare, se poate produce o aprindere gresită. Curătați bujiile regulat cu o perie mică, dar nu metalică. Aveți grijă ca bujiile să nu fie supuse unor lovitură puternice.

Sistem de siguranță

Plita dvs. de gătit dispune de un sistem de siguranță (termocuplu) care împiedică trecerea gazului dacă arzătoarele se sting în mod accidental.

Pentru a garanta că acest dispozitiv este activ:

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

Stingerea unui arzător

Roțiți comanda corespunzătoare spre dreapta până la poziția 0.

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

Indicații

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

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

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

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

Recomandări pentru gătit

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

Recipiente de gătit

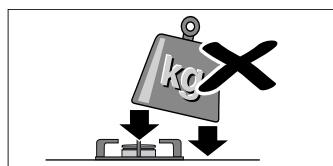
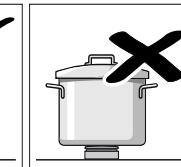
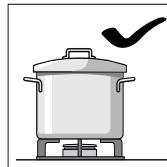
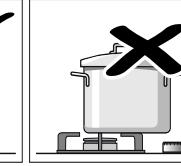
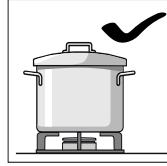
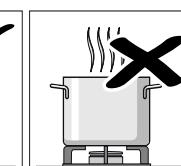
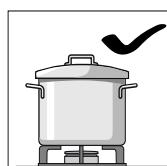
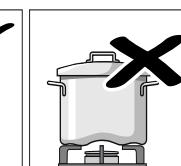
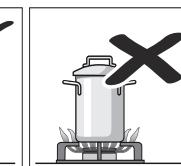
Recipiente adecvate

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

Indicații de utilizare

Indicație: La folosirea anumitor tigăi sau oale, poate apărea o ușoară deformare trecătoare a suprafeței din oțel. Acest lucru este normal și nu influențează funcționalitatea aparatului.

Următoarele recomandări vă ajută să economisiți energie și să evitați deteriorări ale vaselor de gătit:





Curățarea și întreținerea

Curățare

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

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

Mișcarea unor recipiente poate lăsa resturi metalice pe grătare.

Curătați arzătoarele și grătarele cu apă cu săpun și frecați-le cu o perie nemetalică.

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

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

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

Atenție!

Nu utilizați aparate de curățat cu aburi. Ar putea dăuna plitei de gătit.

Întreținere

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

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

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

Atenție!

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

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

?

Ce-i de făcut în caz de defecțiune?

În anumite cazuri, defecțiunile care apar pot fi remediate ușor. Înainte de a chama unitatea de service, acordați atenție următoarelor indicații:

Anomalie	Cauză posibilă	Soluție
Funcționarea electrică generală este avariată.	Siguranță fuzibilă defectă.	Controlați dacă siguranța fuzibilă din tabloul general de sigurante fuzibile este avariată și schimbați-o.
	Întrerupătorul automat sau un întrerupător diferențial s-a deconectat.	Verificați în tabloul general de comandă dacă s-a deconectat întrerupătorul automat sau un întrerupător diferențial.
Aprinderea automată nu funcționează.	Este posibil să existe reziduuri de alimente sau de produse de curățare între bujii și arzătoare.	Spațiul dintre bujie și arzător trebuie să fie curat.
	Arzătoarele sunt umede.	Uscați cu grijă capacele arzătorului.
	Capacele arzătorului sunt poziționate greșit.	Verificați poziționarea corectă a capelor.
	Aparatul nu este conectat la împământare, este conectat greșit sau împământarea este defectă.	Luați legătura cu electricianul.
Flacăra arzătorului nu este uniformă.	Pieselete arzătorului sunt poziționate greșit.	Posizațiile în mod corect piesele pe arzătorul corespunzător.
	Canelurile arzătorului sunt murdare.	Curătați canelurile arzătorului.
Debitul de gaz nu pare normal sau nu ieșe gaz.	Debitul de gaz este închis de chei intermediare.	Deschideți posibilele chei intermediare.
	Dacă gazul provine de la o butelie, verificați să nu fie goală.	Schimbați butelia.

Anomalie	Cauză posibilă	Soluție
Se simte miros de gaz în bucătărie.	Un robinet este deschis.	Închideți robinetele.
	Racord greșit la butelie.	Verificați ca racordul să fie perfect.
	Posibilă scurgere de gaz.	Închideți cheia generală de gaz, ventilați încăperea și anunțați imediat un tehnician autorizat pentru revizia și certificarea instalației. Nu utilizați aparatul până când nu va fi asigurat că nu există nicio scurgere de gaz la instalație sau la aparat.
Arzătorul se stinge imediat ce comanda a fost eliberată.	Nu ați menținut comanda apăsată suficient timp.	Odată aprins arzătorul, mențineți comanda apăsată câteva secunde mai mult.
	Canelurile arzătorului sunt murdare.	Curătați canelurile arzătorului.

Serviciul pentru clienți

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

Comandă de reparatie și consultanță în caz de defecțiune

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

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

Condiții de garanție

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

Condițiile de garanție aplicabile sunt cele stabilite de reprezentanța companiei noastre în țara unde s-a efectuat achiziția. Se pot solicita informații detaliate la punctele de vânzare. Este necesar să prezentați documentul doveditor al achiziției pentru a putea beneficia de garanție.

Ne rezervăm dreptul de a face modificări.

Protecția mediului

Atunci când pe plăcuța de identificare a aparatului apare simbolul , acordați atenție următoarelor indicații.

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

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

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001179350
960125(A)