

pl Instrukcja obstugi

BOSCH

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Cod. 9000466197 C

www.bosch-home.com

Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa . . . 5
Nowe urządzenie w Państwa domu 7
Palniki 8
Zapalanie ręczne 8
Zapalanie automatyczne 8
System zabezpieczający 9
Gaszenie palnika 9
Zakres mocy gotowania 9
Uwagi 10
Odpowiednie naczynia 11
Akcesoria 11
Ruszt dodatkowy wok 11
Ruszt dodatkowy "do kawy" 11
Rady dotyczące gotowania 12
Uwagi dotyczące obsługi 13
Czyszczenie i konserwacja 14
Czyszczenie 14
Środki niewskazane 14
Konserwacja 14
Sytuacje nietypowe 15
Serwis techniczny 16
Warunki gwarancji 16
Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze zużytym urządzeniem 16
Pozbywanie się odpadów zgodnie z normami ochrony środowiska 16

Szanowni Państwo!

Gratulujemy wyboru naszego produktu i dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie. To praktyczne, nowoczesne i funkcjonalne urządzenie zostało wyprodukowane z materiałów najwyższej jakości, które podczas całego procesu produkcji były poddawane rygorystycznej kontroli jakości, a następnie szczegółowym testom, aby móc spełnić wszystkie Państwa wymagania w zakresie gotowania.
Do momentu zamontowania nie wyjmować urządzenia z opakowania ochronnego.

Przed przystąpieniem do montażu urządzenia prosimy uważnie przeczytać niniejsze wskazówki. Zawarte w nich informacje są niezwykle istotne dla prawidłowego funkcjonowania oraz, co ważniejsze, bezpieczeństwa korzystania z urządzenia.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które gwarantują najlepszą jego ochronę podczas transportu. Materiały te w pełni nadają się do recyklingu, dzięki czemu ich negatywny wpływ na środowisko naturalne jest ograniczony. Zachęcamy Państwa do włączenia się w ochronę środowiska naturalnego przez postępowanie zgodnie z poniższymi zaleceniami:
- opakowanie należy wyrzucić do odpowiedniego pojemnika na surowce wtórne,
- przed pozbyciem się zużytego urządzenia, należy wyłączyć go z użytkowania. Informacje o punkcie zbiórki surowców wtórnych, 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, a w przypadku jego braku, umieścić w pojemniku na odpadki (zostanie wylany do kontrolowanego ścieku; nie jest to wprawdzie najlepsze rozwiązanie, ale dzięki niemu unikamy skażenia wody).

WAŻNE:
Jeśli mimo starań i oczekiwań producenta, urządzenie będzie pracować wadliwie lub nie będzie spełniać wymaganych norm jakości, prosimy jak najszybciej poinformować nas o tym. Gwarancja zachowuje ważność tylko w przypadku, gdy w mechanizmie urządzenia nie były dokonywane żadne modyfikacje, a urządzenie było używane zgodnie z przeznaczeniem.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Proszę uważnie przeczytać poniższe wskazówki. Jedynie po zapoznaniu się z ich treścią będą Państwo potrafili obchodzić się z posiadanym urządzeniem w sposób skuteczny i bezpieczny. Proszę zachować instrukcję obsługi oraz instalacji, i przekazać ją wraz z urządzeniem w przypadku zmiany właściciela.

Producent nie ponosi jakiejkolwiek 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.

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

Wszystkie czynności związane z instalacją, podłączeniem, regulacją i dostosowaniem urządzenia do innych rodzajów gazu powinny być wykonywane przez uprawnionego instalatora serwisu technicznego, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami oraz zarządzeniami lokalnych dostawców energii elektrycznej i gazu. Należy zwrócić szczególną uwagę na obowiązujące przepisy w zakresie wentylacji.

W celu dostosowania urządzenia do zasilania innymi rodzajami gazu, zaleca się kontakt z naszym Serwisem Technicznym.

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

Opisywane urządzenie zostało fabrycznie dostosowane do rodzaju gazu wskazanego na tabliczce znamionowej. W razie konieczności jego zmiany, należy zapoznać się z instrukcją montażu.

Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego; niedozwolone jest jego użytkowanie w zastosowaniach handlowych lub profesjonalnych. Nie należy instalować urządzenia na jachtach ani w przyczepach kempingowych. Gwarancja będzie ważna wyłącznie w przypadku przestrzegania przewidzianego sposobu użytkowania urządzenia.

Należy używać urządzenia wyłącznie w celu gotowania, natomiast nigdy w celu ogrzewania pomieszczeń.

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

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

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 lub zostały pouczone, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i są świadome związanego z tym niebezpieczeństwa.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i podstawowe zabiegi konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru dorosłych.

Nagromadzenie w zamkniętym pomieszczeniu większej ilości gazu bez możliwości spalenia wiąże się z niebezpieczeństwem deflagracji (szybkiej reakcji spalania). Proszę uważnie przeczytać niniejsze wskazówki i uwagi dotyczące działania palników gazowych.

Pola grzejne i ich otoczenie mogą być bardzo gorące. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać zbliżać się dzieciom poniżej 8 lat.

Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.

Pod urządzeniem lub w jego pobliżu nie należy przechowywać ani używać żrących substancji chemicznych, substancji wydzielających opary, substancji palnych lub produktów nieprzeznaczonych do spożycia.

Przegrzane tłuszcze lub oleje łatwo zapalają się. Podczas podgrzewania tłuszczy lub olejów należy cały czas pozostawać w pobliżu urządzenia. Jeśli substancje te ulegną zapaleniu, nie należy gasić ognia za pomocą wody. Niebezpieczeństwo poparzenia! Nakryć naczynie pokrywką w celu stłumienia ognia i wyłączyć strefę grzejną.

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.

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.

Nie należy umieszczać urządzenia w miejscach narażonych na przeciągi, ponieważ mogą one powodować gaśnięcie palników.

Nie należy czyścić płyty kuchenki urządzeniami do czyszczenia parowego. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

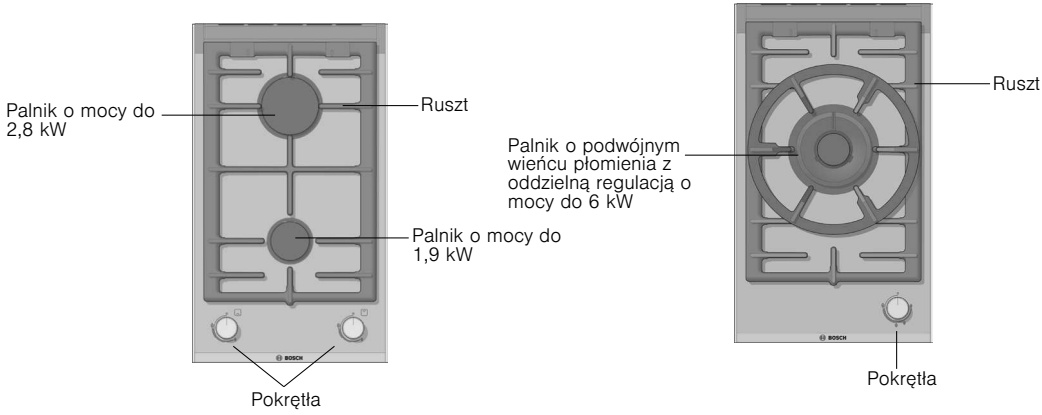
W przypadku awarii, odciąć zasilanie elektryczne i dopływ gazu do urządzenia. W celu naprawy, prosimy wezwać nasz Serwis Techniczny.

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.

Szczeliny lub pęknięcia powodują ryzyko porażenia prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników. Powiadomić Serwis Techniczny.

Nowe urządzenie w Państwa domu



Urządzenia można dowolnie łączyć ze sobą i/lub ze standardowymi płytami kuchenek tej samej marki, z wykorzystaniem specjalnych akcesoriów do podłączania. Prosimy zapoznać się z informacjami zamieszczonymi w naszym katalogu.

Palniki gazowe

Działanie

Rys. 1.



Każde pokrętło posiada oznaczenie palnika, który obsługuje. Rys. 1.

Rys. 2.

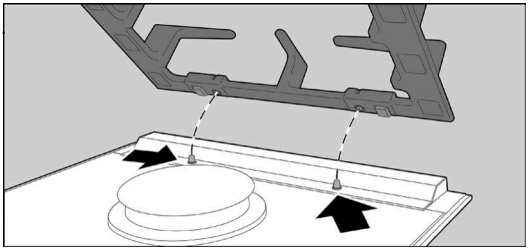


W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, należy upewnić się, że ruszty oraz wszystkie elementy palników są prawidłowo założone. Rys. 2-3-4.

Rys. 3.



Rys. 4



Zapalanie ręczne

1. Docisnąć pokrętło danego palnika i obrócić je w lewo w wybrane położenie.

2. Przybliżyć do palnika zapalarkę lub płomień (zapaloną świecę, zapałkę, itp.).

Zapalanie automatyczne

W przypadku płyty kuchenki zaopatrzonej w funkcję zapalania automatycznego (świece zapłonowe):

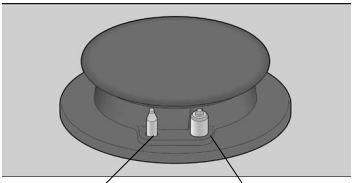
1. Docisnąć pokrętło wybranego palnika i obrócić je w lewo w położenie o maksymalnej mocy.
Dociśnięcie pokrętła powoduje wytwarzanie iskier we wszystkich palnikach. Palnik zapala się (można wówczas zwolnić dociśnięte pokrętło).

2. Obrócić pokrętło w wybrane położenie.

Jeżeli płomień nie zapali się, obrócić pokrętło w położenie zgaszonego płomienia i ponownie wykonać powyższe czynności, przytrzymując pokrętło w pozycji dociśniętej dłużej, do 10 sekund.

Uwaga! Jeśli po upływie 15 sekund płomień nie zapala się, zgasić palnik i otworzyć okno w pomieszczeniu. Odczekać co najmniej minutę przed podjęciem kolejnej próby zapalenia palnika.

System zabezpieczający



W zależności od modelu, płyta kuchenki może być zaopatrzona w system zabezpieczający (termoparę), który blokuje dopływ do przypadkowo zgaszonych palników. Aby upewnić się, że system ten działa prawidłowo, należy w zwykły sposób zapalić palnik i, przytrzymując mocno pokrętło, dociskać je przez 4 sekundy po zapaleniu płomienia.

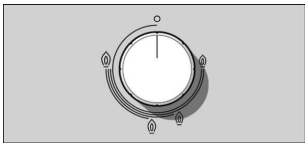
Gaszenie palnika

Obrócić odpowiednie pokrętło w prawo w położenie 0.

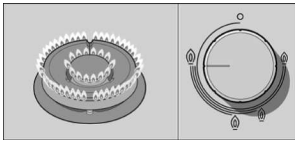
Zakres mocy gotowania

Pokrętła stopniowe umożliwiają regulację mocy gotowania w zakresie od poziomu maksymalnego do poziomu minimalnego.

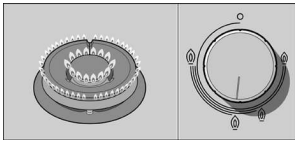
Położenie		Pokrętło zakręcone
Płomień duży		Maksymalne otwarcie lub moc i zapalanie elektryczne
Płomień mały		Minimalne otwarcie lub moc



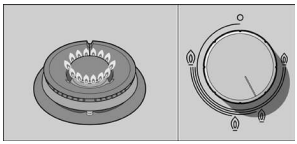
W przypadku palników o podwójnym wieńcu płomienia z oddzielną regulacją, istnieje możliwość regulowania w sposób niezależny płomienia wewnętrznego i zewnętrznego.
Dostępne zakresy mocy gotowania:



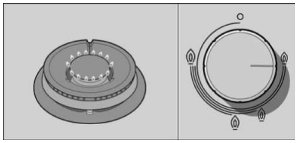
Płomień zewnętrzny i wewnętrzny - moc maksymalna.



Płomień zewnętrzny - moc minimalna, płomień wewnętrzny - moc maksymalna.



Płomień wewnętrzny - moc maksymalna.



Płomień wewnętrzny - moc minimalna.

Uwagi

Lekki gwizd słyszalny podczas pracy palnika jest zjawiskiem naturalnym.

Na początku korzystania z urządzenia może ono wydzielać specyficzny zapach; jest to zjawisko nieszkodliwe i nie wynika z usterki urządzenia. Z czasem, zjawisko to zaniknie.

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

Należy dbać o idealną czystość. Jeżeli świece są zanieczyszczone, iskrownik jest niesprawny. Co pewien czas świece należy czyścić szczoteczką wykonaną z materiału innego niż metal. Należy pamiętać, aby nie narażać świec na silne uderzenia.

Płomień koloru pomarańczowego jest zjawiskiem naturalnym, spowodowanym obecnością pyłu w powietrzu, płynów rozlanych na płycie grzejnej, itp.

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

Odpowiednie naczynia



Palnik	Minimalna średnica naczynia	Maksymalna średnica naczynia
Palnik o podwójnym wieńcu płomieni	22 cm	
Palnik szybki	22 cm	26 cm
Palnik półszybki	14 cm	20 cm

Naczynie wok

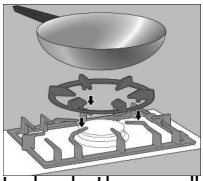


Wok to naczynie kuchenne pochodzące z Chin. Jest to rodzaj lekkiej, okrągłej i głębokiej patelni z uchwytami i prostym lub wklęsłym dnem.
Wok umożliwia przygotowywanie potraw na różne sposoby: duszenie, smażenie, gotowanie na wolnym ogniu, grillowanie oraz gotowanie na parze. Można powiedzieć, że wok pełni jednocześnie funkcję patelni i garnka, a jego kształt i wielkość pozwalają na gotowanie produktów o sporych rozmiarach.
W woku ciepło jest rozprowadzane wolniej i bardziej równomiernie niż w tradycyjnych naczyniach. Ponieważ wok gromadzi w sobie dużo ciepła, czas gotowania ulega skróceniu, a ponadto zużywa się mniejszą ilość oleju. Ten sposób przygotowywania potraw należy do najszybszych i najzdrowszych.
Podczas użytkowania naczynia wok należy przestrzegać zaleceń producenta.

Akcesoria

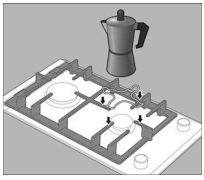
W zależności od modelu, do płyty kuchenki mogą być dołączone wymienione poniżej akcesoria. Można je również nabyć w Serwisie Technicznym.

Ruszt dodatkowy wok



Do stosowania wyłącznie na palniku o podwójnym wieńcu płomieni oraz do naczyń o średnicy powyżej 26 cm (płyty do grillowania, naczynia gliniane, itd.) oraz do naczyń z wklęsłym dnem.

Ruszt dodatkowy "do kawy"



Do stosowania wyłącznie na palniku pomocniczym i do naczyń o średnicy poniżej 12 cm.

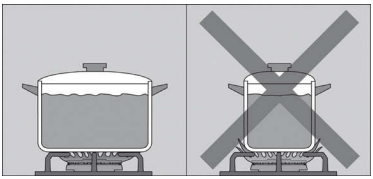
Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy ruszty dodatkowe nie są używane lub są używane w sposób nieprawidłowy.

Rady dotyczące gotowania

Palnik	Bardzo silny Silny	Średni	Słaby
Palnik o podwójnym wieńcu płomieni	Doprowadzanie do wrzenia, gotowanie, smażenie, przyrumienianie, paelle, dania kuchni azjatyckiej (wok).	Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury: dań już przygotowanych, dań gotowanych.	
Palnik szybki	Eskalopki, befsztyk, tortilla, potrawy smażone w głębokim tłuszczu, świeże warzywa, gęste zupy warzywne z kawałkami warzyw, makarony.	Ryż, beszamel, potrawka z mięsa.	Gotowanie na parze: ryby, warzywa.
Palnik półszybki	Ziemniaki na parze, świeże warzywa, zupy, makarony.	Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury: dania gotowane i przygotowywanie delikatnych potraw duszonych.	

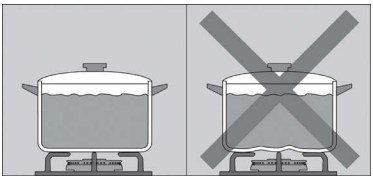
Uwagi dotyczące obsługi

Poniższe wskazówki pomogą Państwu zaoszczędzić energię oraz uniknąć uszkodzenia naczyń:.



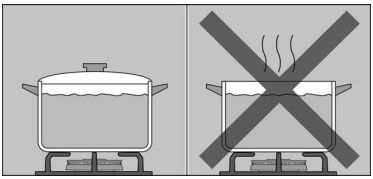
Używać naczyń o wielkości dostosowanej do danego palnika.

Nie używać małych naczyń na dużych palnikach. Płomień nie powinien dotykać bocznych ścianek naczynia.

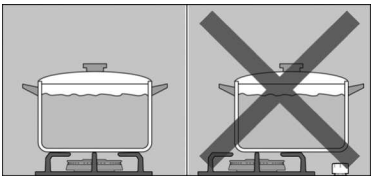


Nie należy używać odkształconych naczyń, które stoją w sposób niestabilny na płycie kuchenki i mogą się przewrócić.

Należy stosować wyłącznie naczynia o płaskim i grubym dnie.

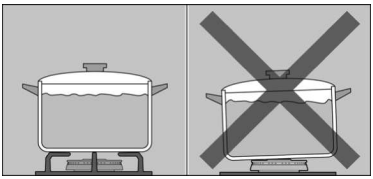


Nie gotować bez pokrywki lub z częściowo odsuniętą pokrywką, gdyż w ten sposób niepotrzebnie zużywa się energię.



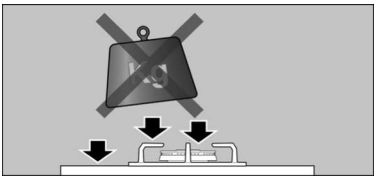
Zawsze umieszczać naczynie dokładnie na środku palnika. W przeciwnym razie może się ono wywrócić.

Nie stawiać dużych naczyń na palnikach znajdujących się najbliżej pokręteł. Może to spowodować uszkodzenie pokręteł na skutek wysokiej temperatury.



Stawiać naczynia na rusztach; w żadnym wypadku nie należy ich stawiać bezpośrednio na palniku.

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



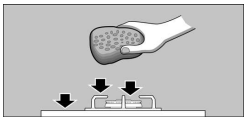
Nie należy uderzać w płytę kuchenki ani umieszczać na niej bardzo ciężkich przedmiotów.

Przed użyciem palników, sprawdzić, czy ruszty i nakładki palników są prawidłowo założone.

Czyszczenie i konserwacja

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 szczeliny 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.

Jako alternatywne rozwiązanie, można umyć ruszty w zmywarce do naczyń. Zastosować detergent zalecany przez producenta zmywarki do naczyń. W przypadku dużego zabrudzenia, zaleca się, aby wykonać wstępne czyszczenie rusztów.

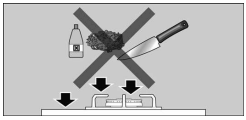
Nie myć nakładek palników w zmywarce do naczyń.

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 emalii.

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

Środki niewskazane



Nie należy przesuwać naczyń po szkle, gdyż mogą je one porysować. Z tego samego powodu nie należy dopuszczać, aby na szklany element upadły twarde lub spiczaste przedmioty. Nie należy uderzać w krawędzie płyty kuchenki.

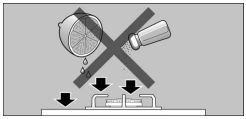
Nie używać urządzeń do czyszczenia parowego. Mogłoby to spowodować uszkodzenie płyty kuchenki.

Nigdy nie używać środków o właściwościach ściernych, stalowych zmywaków, ostrych przedmiotów, noży itp. do usunięcia zaschniętych resztek potraw z powierzchni płyty kuchenki.

Jeżeli płyta kuchenki posiada pokrywę szklaną lub aluminiową, nie używać noża, skrobaka lub podobnych narzędzi do czyszczenia połączenia z częścią metalową.

Nie używać noży, skrobaków lub podobnych narzędzi do czyszczenia połączenia elementu szklanego z ozdobnymi elementami palników, profilami metalowymi bądź pokrywy szklanej lub aluminiowej (jeśli urządzenie jest w nie wyposażone).

Konserwacja



Natychmiast usuwać rozlane płyny, w ten sposób uniknie się wykonywania niepotrzebnych czynności.

Ziarnka piasku, które sypią się na przykład podczas oczyszczania warzyw, powodują zarysowanie powierzchni szklanego elementu.

Roztopiony cukier lub produkty spożywcze o wysokiej zawartości cukru, rozlane na powierzchni płyty, należy natychmiast usunąć ze strefy grzejnej za pomocą szklanego skrobaka.

Sytuacje nietypowe

Sposób rozwiązania problemów w niektórych nietypowych sytuacjach jest bardzo prosty. Przed wezwaniem Serwisu Technicznego, należy wziąć pod uwagę następujące rady:

Sytuacja nietypowa	**Prawdopodobna przyczyna**	**Rozwiązanie**
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.	Możliwe, 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 palników.
	Nakładki palnika są nieprawidłowo założone.	Sprawdzić, czy nakładki palników 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 butlę.

Sytuacja nietypowa	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
W kuchni czuć zapach gazu.	Jeden z kurków jest otwarty.	Zakręcić kurki.
	Nieprawidłowe złącze butli.	Sprawdzić, czy złącze butli z gazem jest całkowicie szczelne.
	Możliwy 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 dociśnięte o kilka sekund dłużej.
	Rowki palnika są zabrudzone.	Oczyścić rowki palnika.

Serwis techniczny

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.

Warunki gwarancji

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 modyfikacji.

Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze zużytym urządzeniem

Jeżeli na tabliczce znamionowej urządzenia pojawia się symbol , należy postępować zgodnie z następującymi wskazówkami:

Pozbywanie się odpadów zgodnie z normami ochrony środowiska

Odpakować urządzenie i pozbyć się opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

To urządzenie spełnia wymagania Dyrektywy Europejskiej 2002/96/CE o urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, określonej jako WEEE (waste electrical and electronic equipment).