

pl Instrukcja obstugi

BOSCH

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Cod. 9000348452 E

www.bosch-home.com

Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 3
Nowe urządzenie w Państwa domu 6
Palniki gazowe 7
Zapalanie ręczne 7
Zapalanie automatyczne 8
System zabezpieczający 8
Gaszenie palnika 8
Zakres mocy gotowania 8
Główny wyłącznik / Blokowanie płyty kuchenki (Main Switch) 9
Uwagi 10
Odpowiednie naczynia 11
Naczynie wok 11
Działanie elektrycznej płyty grzewczej z dwiema strefami grzania 11
Włączanie i wyłączanie 12
Porady 13
Akcesoria 13
Ruszt dodatkowy wok 13
Ruszt dodatkowy „do kawy” 13
Rady dotyczące gotowania 14
Uwagi dotyczące obsługi 14
Czyszczenie i konserwacja 15
Czyszczenie 15
Środki niewskazane 16
Konserwacja 16
Sytuacje nietypowe 17
Serwis techniczny 18
Warunki gwarancji 18
Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze zużytym urządzeniem 18
Pozbywanie się odpadów zgodnie z normami ochrony środowiska 18

Szanowny Kliencie!

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 wyrzuceniem zużytego urządzenia, należy zadbać o jego utylizację. Informacje o punkcie skupu surowców wtórnych, gdzie należy przekazać zużyte urządzenie, uzyskają Państwo w lokalnej placówce administracji publicznej.
- nie należy wylewać 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!

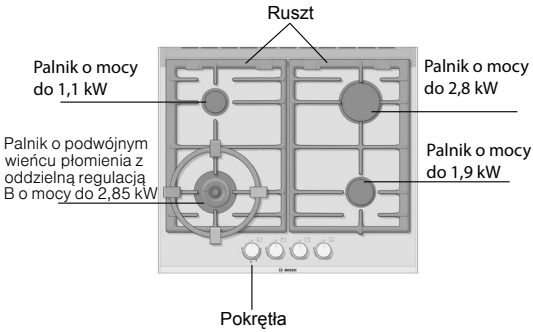
W przypadku awarii, odciąć zasilanie elektryczne i dopływ gazu do urządzenia. W celu naprawy, prosimy wezwać nasz Serwis Techniczny.

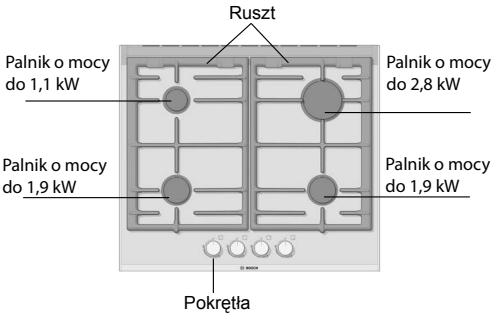
Nie należy wykonywać żadnych zmian we wnętrzu urządzenia. W razie potrzeby, prosimy wezwać nasz Serwis Techniczny.

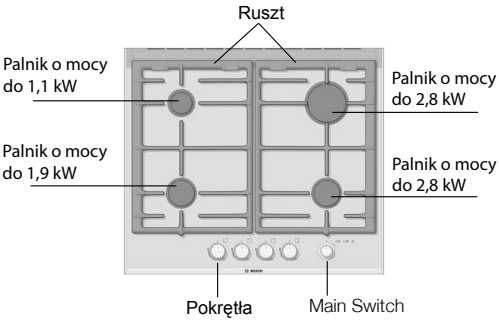
Jeśli jedno z pokręteł nie obraca się, nie należy go obracać, używając siły. Prosimy bezzwłocznie wezwać Serwis Techniczny, aby wykonał naprawę lub wymianę elementu.

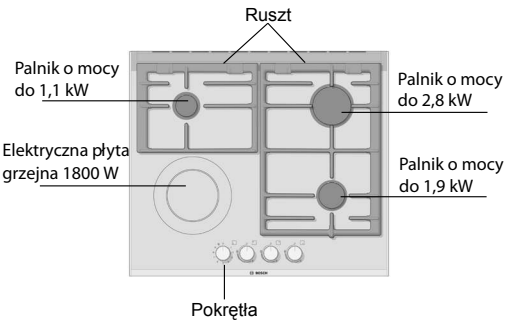
Szczeliny lub pęknięcia powodują ryzyko porażenia prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników. Powiadomić Serwis Techniczny.

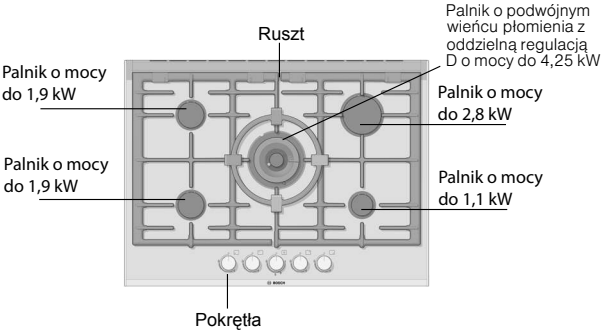
Nowe urządzenie w Państwa domu







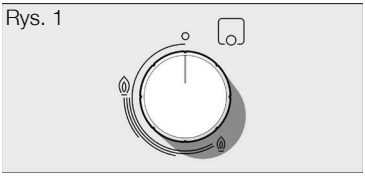




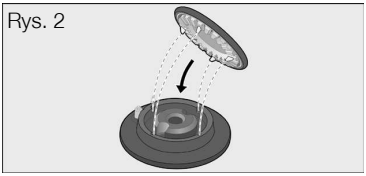
Palniki gazowe

Działanie

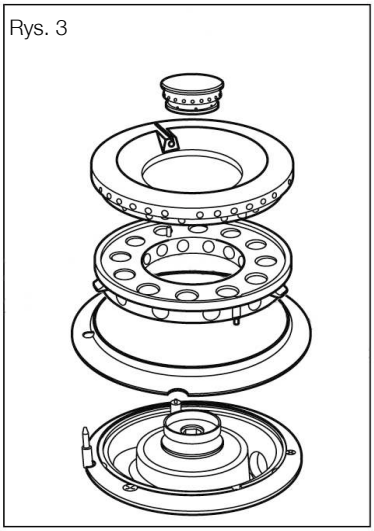
Rys. 1



Rys. 2



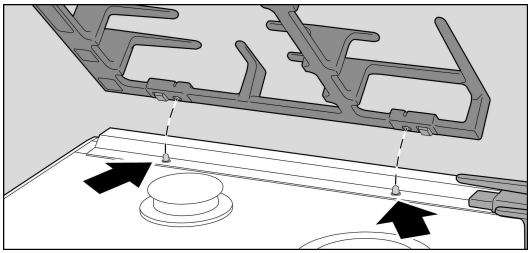
Rys. 3



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

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

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 grzejnej zaopatrzonej w funkcję zapalania automatycznego (system świec zapalających). Rys. 2:

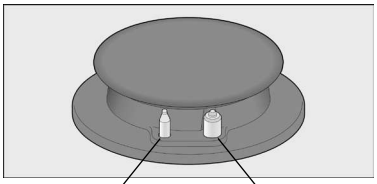
1. Docisnąć pokrętło danego palnika i obrócić je w lewo w pozycję maksymalną.
Dociśnięcie pokrętła powoduje krzesanie iskier we wszystkich palnikach. Palnik zapala się (można puścić dociśnięte pokrętło).

2. Obrócić pokrętło w wybrane położenie.

Jeśli palnik nie zapalił się, zakręcić pokrętło i ponownie wykonać powyższe czynności, przytrzymując pokrętło w pozycji dociśniętej przez ponad 10 sekund.

Uwaga! Jeśli po upływie 15 sekund palnik nie zapala się, zakręcić pokrętło palnika i otworzyć okno w pomieszczeniu. Odczekać przynajmniej minutę przed podjęciem kolejnej próby zapalenia palnika.

System zabezpieczający



W zależności od modelu, płyta grzejna może być zaopatrzona w system zabezpieczający (termopar), który blokuje ulatnianie się gazu z przypadkowo zgaszonego palnika. Aby upewnić się, że system ten działa prawidłowo, należy zapalić palnik i przytrzymując pokrętło dociskać je przez 4 sekundy po zapaleniu palnika.

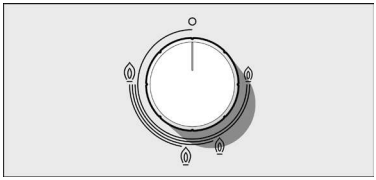
Gaszenie palnika

Obrócić pokrętło w prawo w położenie 0.

Zakres mocy gotowania

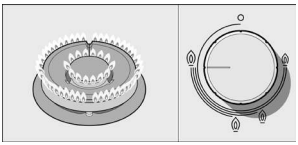
Pokrętła wielopozycyjne umożliwiają ustawienie dowolnej mocy gotowania w zakresie od mocy minimalnej do maksymalnej.

POŁOŻENIE		Pokrętło zakręcone
Płomień silny		Moc maksymalna oraz iskrownik elektryczny
Płomień oszczędny		Moc minimalna

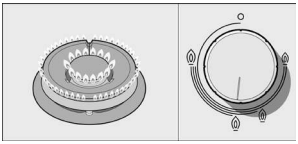


W przypadku palników o podwójnym wieńcu płomienia z oddzielną regulacją, istnieje możliwość regulowania w sposób niezależny płomienia wewnętrznego i zewnętrznego.

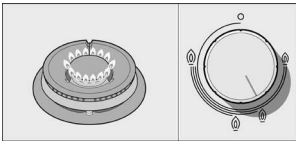
Zakres mocy gotowania:



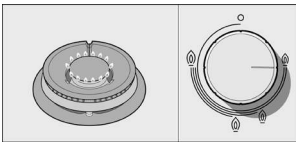
Palnik zewnętrzny i wewnętrzny - moc maksymalna.



Palnik zewnętrzny - moc minimalna, palnik wewnętrzny - moc maksymalna.

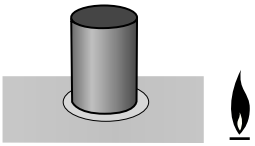


Palnik wewnętrzny - moc maksymalna.

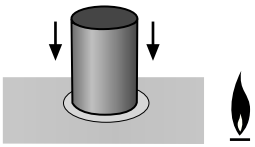


Palnik wewnętrzny - moc minimalna.

Główny wyłącznik / Blokowanie płyty kuchenki (Main Switch)



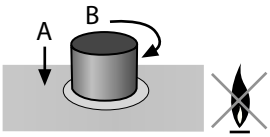
Płyta kuchenki może być wyposażona w główny wyłącznik, który odcina dopływ gazu i wyłącza wszystkie palniki jednocześnie. Wyłącznik może okazać się przydatny, jeśli w domu są dzieci lub zaistnieje potrzeba szybkiego wyłączenia wszystkich palników.



Aby zablokować płytę kuchenki:

1. Nacisnąć główny wyłącznik.

Wszystkie pracujące palniki wyłączą się i płyta zostanie zablokowana.



Aby odblokować płytę kuchenki:

1. Ustawić wszystkie pokrętła w pozycji zero.

2. Nacisnąć główny wyłącznik i przekręcić go w prawo aż do końca. Wówczas otworzy się główny dopływ gazu.

Od tej chwili można zwyczajnie korzystać z płyty.

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 o podwójnym wieńcu płomieni B	22 cm	
Palnik o podwójnym wieńcu płomieni D	22 cm	
Palnik szybki	22 cm	26 cm
Palnik półszybki	14 cm	20 cm
Palnik pomocniczy	12 cm	16 cm
Elektryczna płyta grzejna	18 cm	

Naczynie wok



Naczynie typu wok jest stosowane w kuchni chińskiej. Jest to rodzaj lekkiej, okrągłej i głębokiej patelni z uchwytami i prostym lub wklęsłym dnem.
Naczynie typu wok umożliwia przygotowywanie potraw w różny sposób: duszenie, smażenie, gotowanie na wolnym ogniu, grillowanie oraz gotowanie na parze. Można powiedzieć, że naczynie typu wok pełni jednocześnie funkcję patelni i garnka, a jego kształt i wielkość pozwalają gotować produkty sporych rozmiarów.
W naczyniu typu wok ciepło jest rozprowadzane bardziej równomiernie, niż w tradycyjnych naczyniach. Ponieważ wok utrzymuje ciepło, czas gotowania ulega skróceniu, a ponadto nie jest potrzebne stosowanie dużej ilości oleju. Ten sposób przygotowywania potraw należy do najszybszych i najzdrowszych na świecie.
Gotując w naczyniu typu wok, należy przestrzegać zaleceń producenta naczynia.

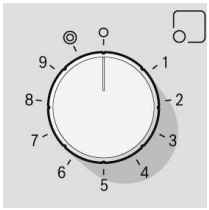
Działanie elektrycznej płyty grzewczej z dwiema strefami grzania

Modele wyposażone w płytę szklano-ceramiczną mają dwa obwody tworzące dwie odrębne strefy grzejne. Strefa środkowa grzeje z mocą 7000 W, a strefa pełna z mocą 1800 W, jeżeli urządzenie podłączone jest do sieci 230 V.

Włączanie i wyłączanie

Sposób włączania

Rys. 5



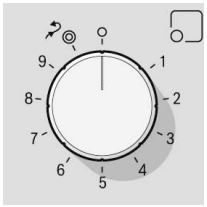
Mniejszą strefę grzejną (środkową) włącza się przekręcając pokrętło w prawo, poza pozycję 0, do któregokolwiek miejsca pomiędzy pozycjami 1 a 9. Rys. 5.

Położenie 1: moc minimalna.

Położenie 9: moc maksymalna.

Chcąc korzystać także z powiększonej strefy zewnętrznej grzania, należy przekręcić pokrętło poza pozycję 9, Rys. 5a, a następnie albo pozostawić w pozycji 9 (maksymalna moc grzania), albo przekręcić do którejkolwiek niższej pozycji, aby moc grzania była mniejsza. Aby móc ponownie korzystać tylko z mniejszej strefy grzejnej, należy przekręcić pokrętło w lewo, do pozycji 0 i włączyć grzanie ponownie.

Rys. 5a



Sposób wyłączania

Lampka kontrolna / ciepła resztkowego wyłącza się, kiedy powierzchnia płyty już ostygnie.

Uwaga

Zaleca się włączyć maksymalną moc grzania na początku gotowania, po czym po upływie kilku minut ustawić na pozycji niższej.

Należy zapobiegać wylewaniu się płynów na powierzchnię płyty elektrycznej.

Nie należy gotować w wilgotnych naczyniach.

Ciepło resztkowe

Elektryczną płytę grzewczą można wyłączać nieco wcześniej, przed zakończeniem procesu gotowania. Ciepło resztkowe umożliwi kontynuowanie gotowania przez kilka minut i w ten sposób będzie można zaoszczędzić energię.

Porady

	Płyta 9-pozycyjna
Topienie: czekolada, masło, elatyna	1-2
Gotowanie: Ry, beszamel, potrawka z misa.	2-3
Gotowanie: ziemniaki, makaron, warzywa	4-5
Duszenie misa: sztufada, rolada misna	4-5
Gotowanie na parze: ryby	5
Podgrzewanie, utrzymywanie gorcej temperatury: dania gotowe	2-3-4-5
Smaenie: eskalopki, befsztyk, tortilla	6-7-8
Pieczenie i opiekanie	9

Podane ustawienia mają jedynie charakter orientacyjny.

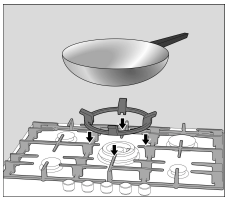
W następujących przypadkach należy zwiększyć moc grzania:

- większa ilość płynów,
- duże danie,
- gotowanie w garnkach bez przykrycia.

Akcesoria

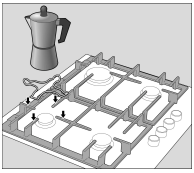
W zależności od modelu, w komplecie z płytą grzejną są dostępne wymienione poniżej akcesoria. Można je również nabyć w serwisie technicznym podając odpowiedni kod produktu.

Ruszt dodatkowy wok



Wyłącznie do palnika o podwójnym wieńcu płomieni i naczyń o średnicy powyżej 26 cm (brytfanny, naczynia gliniane, itp.) oraz naczyń z wklęsłym dnem.

Ruszt dodatkowy „do kawy”



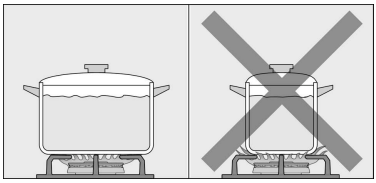
Wyłącznie do palnika dodatkowego i naczyń o średnicy poniżej 12 cm.

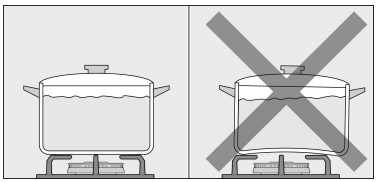
Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy ruszty dodatkowe nie są używane lub są używane w sposób nieprawidłowy.

Rady dotyczące gotowania

Palnik	Bardzo mocny Mocny	Średni	Słaby
Palnik o podwójnym lub potrójnym wieńcu płomieni	Gotowanie, pieczenie, smażenie, opiekanie, paelle, dania kuchni azjatyckiej (wok).	Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury: dania gotowe, dania gotowane.	
Palnik szybki	Eskalopki, befsztyk, tortilla, dania smażone.	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.	
Palnik pomocniczy	Gotowanie: dania duszone, ryż z mlekiem, karmel.	Rozmrażanie i wolne gotowanie: warzywa, owoce, mrożonki.	Topienie: masło, czekolada, żelatyna.

Uwagi dotyczące obsługi



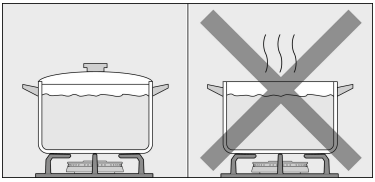


Poniższe wskazówki pomogą Państwu zaoszczędzić energię oraz uniknąć uszkodzenia naczyń:

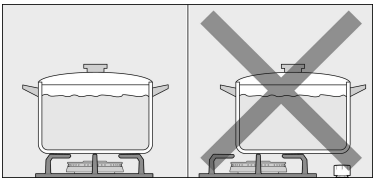
Używać naczyń o wielkości dostosowanej do mocy palnika.
Nie używać małych naczyń na dużych palnikach.
Płomień nie powinien dotykać bocznych ścianek naczynia.

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

Należy stosować naczynia o płaskim i grubym dnie.

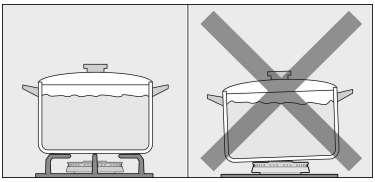


Nie gotować bez pokrywki lub z częściowo odsuniętą pokrywką, gdyż w ten sposób niepotrzebnie zużywa się energię.



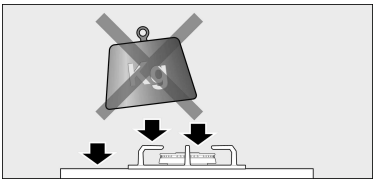
Umieszczać naczynia na palniku w położeniu dokładnie centrycznym. W przeciwnym razie może się ono wywrócić.

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



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

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



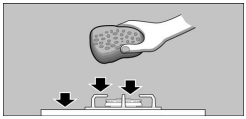
Nie należy uderzać w płytę grzejną ani umieszczać na niej bardzo ciężkich przedmiotów.

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

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.

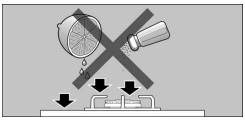
Nie używać urządzeń do czyszczenia parowego. Mogłoby to spowodować uszkodzenie płyty kuchenki.

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.
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 (ENr) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Numery te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia, umieszczonej z tyłu płyty grzejnej, są również zamieszczone 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

Jeśli na tabliczce znamionowej urządzenia znajduje się symbol , należy wziąć pod uwagę następujące kwestie.

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).