



Gas hob NGU41.1DB
Płyta gazowa NGU41.1DB



BOSCH

[en] Instruction manual3

[pl] Instrukcja obsługi 12

Safety precautions 3
Causes of damage..... 5
Your new cooker..... 5
 General information 5
 Cooking area 6
 Rotary knob for the gas burner..... 6
Before first use 6
 Cleaning the accessories..... 6
 Advance cleaning of burner cup and cap 7
Making settings on the hob..... 7
 Lighting the gas burner 7
 Warnings..... 7
Cookware and cooking recommendations 8
 Suitable pans 8
 Table - Cooking 8

Cleaning and maintenance..... 9
 Cleaning 9
 Maintenance 10
Trouble shooting 10
After-sales service 11
 E number and FD number 11
Packaging and equipment used 11
 Environmentally-friendly disposal..... 11
 Measures to be noted during transport 11

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

Safety precautions

Please read this manual carefully. Please keep the instruction and installation manual as well as the appliance certificate in a safe place for later use or for subsequent owners.

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

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

Appliance's type of approval: HI4BH

The graphics in this instruction manual are given as a guide only.

Do not remove the appliance from its protective packaging until it is installed in the unit.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Caution:The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing

the level of mechanical ventilation where present.

This appliance can only be installed in a well-ventilated place in accordance with existing regulations and ventilation specifications. The appliance must not be connected to a combustion product removal device.

The place in which the appliance is installed must have fully-functioning ventilation, in accordance with the regulations.

This appliance must be installed according to the installation instructions included.

Only allow a licensed professional to connect the appliance and to convert the appliance to a different type of gas. The appliance must be installed (electric and gas connections) in accordance with the instruction and installation manual. An incorrect connection or incorrect settings may lead to serious accidents and damage to the appliance. The appliance manufacturer accepts no liability for damage of this kind. The appliance's warranty becomes void.

This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. This appliance cannot be installed on yachts or in caravans. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. This appliance must only be used to prepare

food and drinks and must never be used as a heater. Do not leave the appliance unattended during operation. Only use the appliance indoors.

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

Never leave the appliance unattended during operation.

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

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

Risk of deflagration!

- Accumulation of unburned gas in an enclosed area carries a risk of deflagration. Do not subject the appliance to draughts. These might blow out the burners. Carefully read the instructions and warnings on the operation of gas burners.
- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- When gas hotplates are in operation without any cookware placed on them, they can build up a lot of heat. The appliance and the extractor hood above it may become damaged or be set on fire. Grease residue in the filter of the extractor hood may ignite. Only operate the gas burners with cookware on them.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance becomes very hot, and flammable materials can easily catch fire. Do not store or use any flammable objects (e.g. aerosol cans, cleaning agents) under or in the vicinity of the oven. Do not store any flammable objects inside or on top of the oven.
- The rear of the appliance becomes very hot. This may cause damage to the power cables. Electricity and gas lines must not

come into contact with the rear of the appliance.

Risk of burns!

- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- During operation, the surfaces of the appliance become hot. Do not touch the surfaces when they are hot. Keep children away from the appliance.
- The alcoholic vapours may catch fire on the hot cooking surface. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use low percentage alcohol.
- Empty cookware becomes extremely hot when set on a gas hotplate that is in operation. Never heat up empty cookware.
- Metal objects on the hob quickly become very hot. Never place metal objects (such as knives, forks, spoons and lids) on the hob.
- If the liquefied gas bottle is not upright, liquefied propane/butane can enter the appliance. Intense darting flames may therefore escape from the burners. Components may become damaged and start to leak over time so that gas escapes uncontrollably. Both can cause burns. Always use liquefied gas bottles in an upright position.
- The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

Risk of injury!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power and gas lines replaced, by an after-sales engineer trained by us. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Faults or damage to the appliance are dangerous. Never switch on a faulty appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Unsuitable pan sizes, damaged or incorrectly positioned pans can cause serious injury. Observe the instructions which accompany the cookware.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective

appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Do not subject the appliance to draughts. These might blow out the burners.

Do not tamper with the appliance's interior. If necessary, call our Technical Assistance Service.

If one of the control knobs will not turn, do not force it. Call the Technical Assistance Service immediately, so that they can repair or replace it.

Causes of damage

Hob

Caution!

Only use the burners when cookware has been placed on top. Do not heat up empty pots or pans. The saucepan base will be damaged.

Caution!

Only use pots and pans with an even base.

Caution!

Place the pot or pan centrally over the burner. This will optimise transfer of the heat from the burner flame to the pot or pan base. The handle does not become damaged, and greater energy savings are guaranteed.

Caution!

Ensure that the hob gas burners are clean and dry at all times. The burner cup and burner cap must be positioned exactly.

** **Option:** Only valid for some models.

Caution!

Ensure that the top cover is not closed when the oven is started up.

Caution!

If you are using the appliance with a gas cylinder, the cylinder must be stood upright. Using the gas cylinder horizontally can damage your appliance's interior components and cause a gas leak.

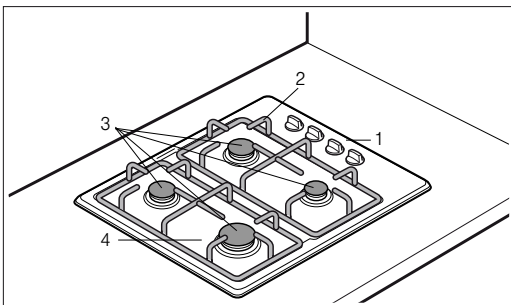
Your new cooker

Here you will learn about your new cooker. We will explain the control panel, the hob and the individual operating controls.

You will find information on the cooking compartment and the accessories.

General information

The design depends on the respective appliance model.



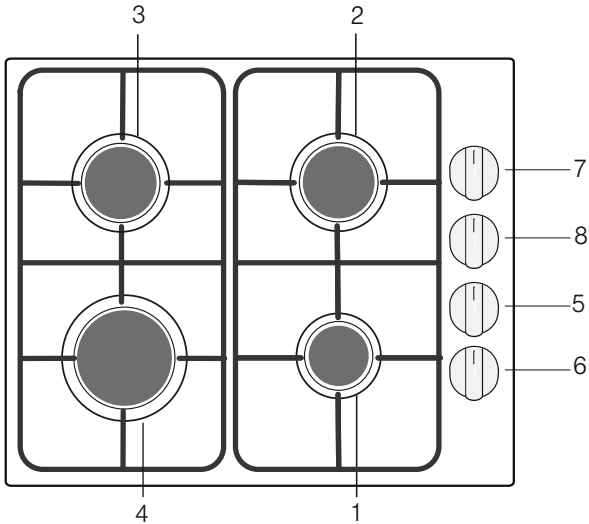
Explanations

1	Control panel
2	Steel grids
3	Burner/electric hotplate*
4	Hob

* Option

Cooking area

Here is an overview of the control panel. The design depends on the respective appliance model.

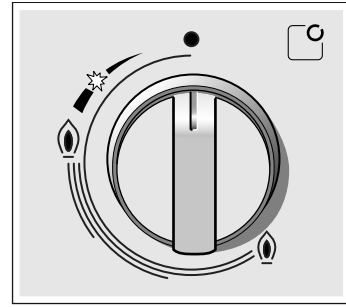


Explanations

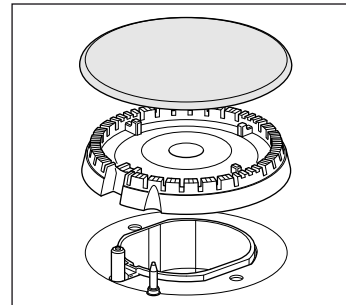
1	Economy burner
2	Standard burner
3	Standard burner
4	High output burner
5	Rotary knob for the economy burner
6	Rotary knob for the standard burner
7	Rotary knob for the standard burner
8	Rotary knob for the high-output burner

Rotary knob for the gas burner

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



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



Hob	Power
Economy burner	1 kW
Standard burner	1,75 kW
High output burner	3 kW

Rotary knob for the hotplate

You can adjust the heat setting of the hotplates using the hotplate rotary knobs.

Settings	Function/gas oven
● Zero position	Cooker switched off.
★ Ignition position	Ignition position
🔥 Settings area	Large flame = highest setting Economy flame = lowest setting

There is a limit stop at the end of the settings area. Do not turn the timer beyond this.

Before first use

The things you should note before first use are detailed below. First read the *Safety Precautions* section.

Cleaning the accessories

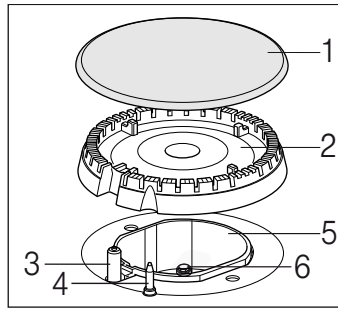
Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Advance cleaning of burner cup and cap

Clean the burner cap (1) and burner cup (2) with water and washing-up liquid. Dry the individual parts carefully.

Place the burner cup and cap back on the burner shell (5). Ensure that the igniter (3) and flame safety pin (4) are not damaged.

The nozzle (6) must be dry and clean. Always position the burner cap exactly over the burner cup.

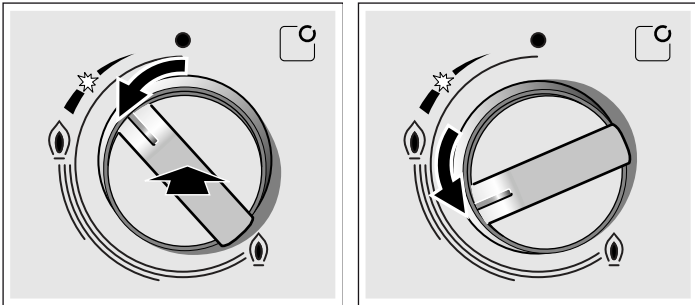


Making settings on the hob

Your hob is equipped with four gas burners. The following information explains how to light the gas burners and set the size of flame.

Lighting the gas burner

Always position the burner cap exactly over the burner cup. Openings on the burner cup must always be unobstructed. All parts must be dry.



1. Turn the rotary knob for the desired burner anti-clockwise to the ignition position . Ignition begins.
2. Press and hold the rotary knob for approximately 3-5 seconds. The gas burner ignites.
The safety ignition is activated. If the gas flame goes out, the gas supply is automatically interrupted by the safety ignition system.
3. Set the desired flame size. Between setting Off and setting , the flame is not stable. Therefore, always choose a setting between large and small flame.
4. If the flame goes out again, repeat the process from step 1.
5. To switch off the hotplate: Turn the rotary knob clockwise to the Off position.

The ignition device should not be actuated for more than 15 seconds. If the burner does not light within 15 seconds, wait for at least one minute. Then repeat the ignition process.

Caution:!

If you turn the rotary knob straight after switching the cooker off, gas will escape. If you do not turn the knob to the ignition position , the gas supply will be interrupted after 90 seconds.

No ignition occurs

If there is a power cut or if the ignition plugs are damp, you can light the gas burners with a gas lighter or a match.

Warnings

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

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

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

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

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

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

Cookware and cooking recommendations

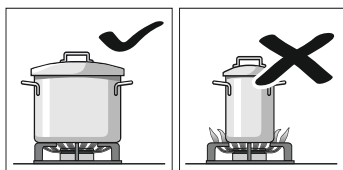
Suitable pans

Burner/electric hot-plate**	Minimum saucepan diameter	Maximum saucepan diameter
Electric hotplate*	14.5 cm	14.5 cm
High output burner	24 cm	28 cm
Standard burner	18 cm	24 cm
Economy burner	12 cm	18 cm

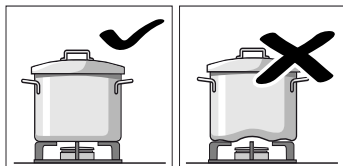
* Option (for models with an electric hotplate)

Precautions for use

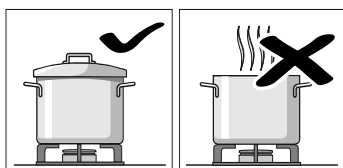
The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



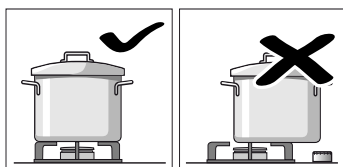
Use pans which are the right size for each burner.
Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan.



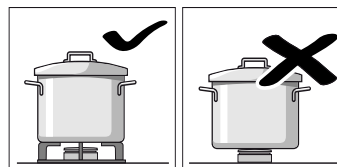
Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over.
Only use pans with a thick, flat base.



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

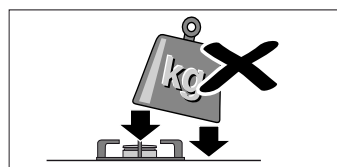


Always centre the pan over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over.
Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.



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

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



Pans should be placed on the hob carefully.

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

Table - Cooking

Select the right saucepan size for each burner. The diameter of the pot or pan base should be the same as that of the burner.

Cooking times depend on the type, weight and quality of the food. Deviations are therefore possible. You yourself can best judge the optimal cooking time.

Minerals and vitamins are very quickly destroyed during cooking. Therefore, only use a little water. This will help you retain vitamins and minerals. Select short cooking times so that the vegetables remain firm and full of nutrients.

Example	Dish	Burner	Heat setting
Melting	Chocolate, butter, margarine	Economy burner	small flame
Heating	Stock, tinned vegetables	Standard burner Electric hotplate**	small flame 1
Heating and keeping warm	Soups	Economy burner Electric hotplate**	small flame 1
Braising*	Fish	Standard burner Electric hotplate**	between large and small flame 2
Braising*	Potatoes and miscellaneous vegetables, meat	Standard burner Electric hotplate**	between large and small flame 2
Cooking*	Rice, vegetables, meat dishes (with sauces)	Standard burner Electric hotplate**	Large flame 2-3
Roasting	Pancakes, potatoes, schnitzel, fish fingers	High output burner Electric hotplate**	between large and small flame 3

* If you are using a saucepan with a cover, turn the flame down as soon as it reaches boiling point.

** Option: For models with an electric hotplate

Cleaning and maintenance

For the cooking area to have optimum power and a long service life, thorough cleaning and maintenance are essential.

As a safety precaution, turn the gas off at the gas cylinder controller. (If the cooker is set up to use natural gas, close the natural gas tap).

Unplug the appliance from the mains.

If the burner is still hot, let it cool down first.

Caution!

- Do not use any high-pressure cleaners or steam jets.
- When cleaning the cooker, do not use any flammable substances such as acids, diluting agents, petrol or benzene.
- Under no circumstance should abrasive cleaning products or materials be used, which may cause scratches.

Cleaning

Damage to the various different surfaces caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the following instructions.

When cleaning the hob do not use

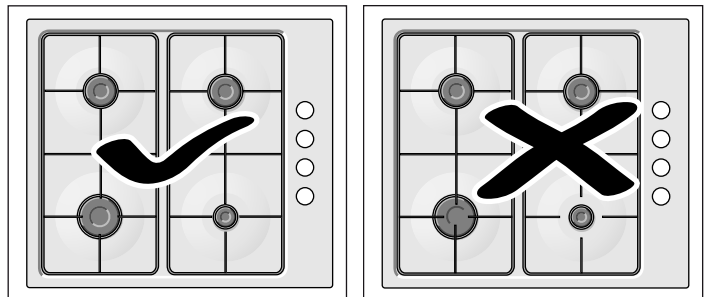
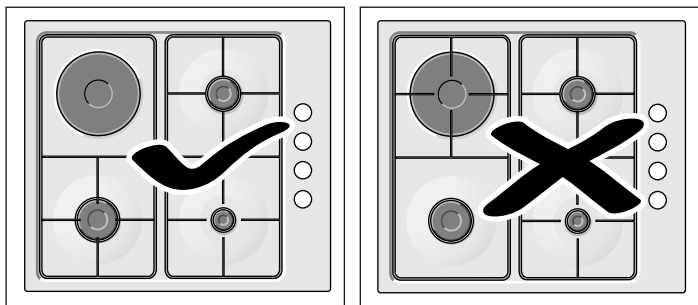
- undiluted washing-up liquid or dishwasher detergent,
- cleaning agent with a high alcohol content,
- scouring pads,
- abrasive cleaning agents such as oven cleaner or stain remover,
- Do not use caustic or abrasive cleaning agents.
- Do not clean individual parts in the dishwasher.

Wash new sponges thoroughly before first use.

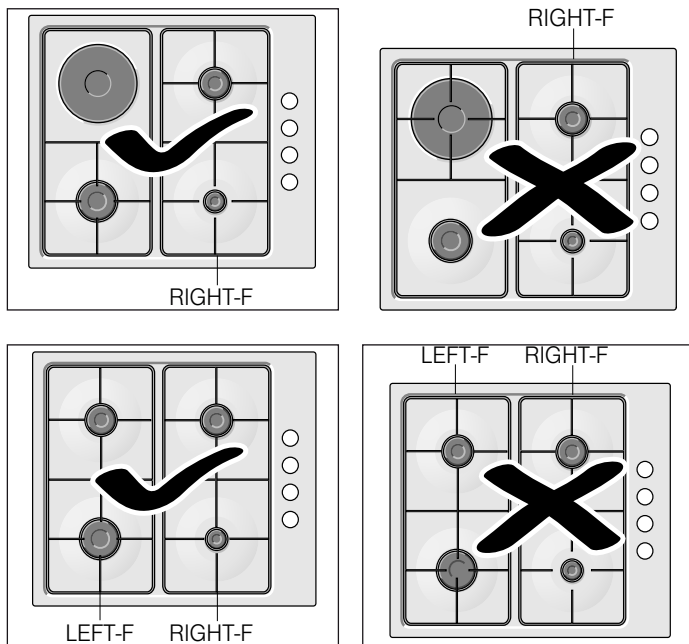
Stainless steel fronts	Clean with stainless steel cleaner and a soft cloth. Always wipe parallel to the natural grain. Otherwise, you may scratch the surface. Dry with a soft cloth. Always remove any flecks of limescale, grease, starch and egg white immediately. Harsh cleaning products, scouring sponges and rough cleaning cloths are not suitable. The stainless steel fronts can be polished using a special care product. Follow the manufacturer's instructions. You can purchase special stainless steel cleaner from our after-sales service or from specialist retailers.
Enamel surfaces and lacquered surfaces	Clean with some washing-up liquid and a damp cloth. Dry with a soft cloth.
Gas burners and steel grids of the gas hob	Do not clean in the dishwasher. Remove the steel grids and clean them with a sponge, washing-up liquid and some hot water. Remove the burner cup and lid. Clean with a sponge and some hot water and washing-up liquid. Ensure that the gas openings in the burner cups are clean and free from dirt particles. The igniters must be cleaned with a soft brush. The gas burners only work properly when the igniters are clean. Remove food residue from the burner shells with a cloth and some hot soapy water. Only use a little water. Water must not be allowed to enter the appliance. Ensure that the nozzle opening does not become blocked or damaged during cleaning. Dry all parts after cleaning and place the burner cover accurately on the burner cup. Burner ignition may be hampered by individual parts that do not sit correctly. Attach the steel grids again. You can purchase the recommended special cleaner for cleaning the steel grids from our after-sales service or from specialist retailers.
Electric hob (option)	Clean with the hard side of a scouring sponge and some liquid scouring agent. After cleaning, switch the hob on briefly to dry it. Wet hobs rust over time. Then apply a care product. Always remove spilt liquids and food residues immediately.
Metal ring of the electric hob (option)	The metal ring may discolour over time. However, it is possible to restore the original colour. Clean the ring with the hard side of a scouring sponge and some liquid scouring agent. When doing so, make sure that you do not scour the adjacent surfaces, as this could damage them. You can purchase the recommended special cleaner for cleaning the metal ring on the electric hotplate from our after-sales service or from specialist retailers.
Rotary knobs	Clean with some washing-up liquid and a damp cloth. Dry with a soft cloth.
Accessories	Soak in hot soapy water. Clean with a non-metallic brush or a sponge.

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

After cleaning and drying the steel grids, ensure that they are correctly fitted.



**** Option:** Only valid for some models.



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

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

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

Do not clean individual parts of the appliance in the dishwasher.

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

Caution!

The stainless steel cleaner must not be used in the area around the controls. The (printed) symbols may be wiped off.

Thoroughly remove spilt cooking oil and acidic foodstuffs such as lemon immediately.

Under no circumstance should abrasive cleaning powder be used to clean the control panel. The inscriptions can be scratched off as a result.

The burner caps are coated with black enamel. Due to the high temperatures, discolouration may occur. Their burner function is not adversely affected by this.

Maintenance

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

Trouble shooting

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

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

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

E number and FD number

To help speed up the process, please have your product number (E no.) and production number (FD no.) ready when you contact after-sales service. The nameplate containing these numbers is found on the underside of your cooker. To save time in the event of a fault, you can make a note of the numbers for your appliance and the after-sales service telephone number in the space below.

E no.	FD no.

After-sales service

Note that, even within the guarantee period, you are responsible for service and repair costs in the case of improper use or misuse.

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

To book an engineer visit and product advice

GB 0844 8928979

Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.

IE 01450 2655

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.


Warranty conditions

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

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

We reserve the right to introduce changes.

Packaging and equipment used

If your appliance has a crossed-out dustbin symbol  , please note the following.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

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

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

Measures to be noted during transport

Secure all mobile parts on the appliance using an adhesive tape that can be removed without leaving any traces. Secure the top cover, if available, to the appliance sides using adhesive tape.

Keep the original appliance packaging. Only transport the appliance in the original packaging. Observe the transport arrows on the packaging.

If the original packaging is no longer available

pack the appliance in protective packaging to guarantee sufficient protection against any transport damage.

The appliance must be transported upright, with the hotplate and the burners facing upwards. Do not place any heavy objects on the appliance.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	12	Czyszczenie	18
Przyczyny uszkodzeń	14	Konserwacja	19
Nowa kuchenka	15	Rozwiązanie nietypowych sytuacji	20
Informacje ogólne.....	15	Serwis	20
Płyta grzejna	15	Symbol produktu (Nr E) i numer fabryczny (FD)	20
Przełącznik obrotowy palnika gazowego	15	Opakowanie i wyposażenie	21
Przed pierwszym użyciem	16	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	21
Czyszczenie wyposażenia.....	16	Środki ostrożności podczas transportu.....	21
Czyszczenie kielicha i nakrywki palnika	16		
Nastawianie płyty grzejnej	16		
Sposób zapalania palnika gazowego	16		
Uwagi	16		
Naczynia i porady dotyczące gotowania	17		
Odpowiednie naczynia.....	17		
Tabela - gotowanie	17		
Czyszczenie i konserwacja	18		

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję obsługi i montażu oraz metryczkę urządzenia należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

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

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

Typ dopuszczenia urządzenia: HI4BH

Ilustracje przedstawione w niniejszej instrukcji służą wyłącznie jako przykład.

Do momentu zamontowania nie należy wyjmować urządzenia z opakowania ochronnego.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Uwaga:Podczas korzystania z kuchenki gazowej powstaje w pomieszczeniu ciepło i wilgoć oraz może dojść do przypalenia się produktów. Szczególnie w trakcie użytkowania urządzenia należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia: nie zasłaniać otworów wentylacyjnych lub zatroszczyć się o mechaniczne urządzenie wentylacyjne (np. okap).

Intensywne lub długotrwałe używanie urządzenia może wymagać dodatkowej

wentylacji, np. otwarcia okna, lub skuteczniejszej wentylacji, np. przełączenia urządzenia wentylacyjnego na wyższą moc.

To urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniu posiadającym dobrą wentylację, zgodnie z obowiązującymi przepisami i zarządzeniami dotyczącymi wentylacji. Nie należy podłączać urządzenia do sprzętu służącego do usuwania produktów spalania.

W pomieszczeniu, w którym zostanie zainstalowane urządzenie, należy zapewnić sprawny system wentylacji zgodny z obowiązującymi przepisami.

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

Wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami może podłączyć i przestawić urządzenie na inny rodzaj gazu. Instalacja urządzenia (podłączenie elektryczne i gazowe) musi być przeprowadzona zgodnie z instrukcją obsługi i instalacji.

Nieprawidłowe podłączenie i ustawienia mogą prowadzić do ciężkich wypadków i uszkodzenia urządzenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za związane z tym szkody. Gwarancja na urządzenie wygasa.

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.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów, nigdy nie używać go do ogrzewania pomieszczeń. Włączonego urządzenia nie zostawiać bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

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.

Niebezpieczeństwo deflagracji (szybkiej reakcji spalania)!

- Nagromadzenie w zamkniętym pomieszczeniu większej ilości gazu bez możliwości spalania wiąże się z niebezpieczeństwem deflagracji (szybkiej reakcji spalania). Nie należy umieszczać urządzenia w miejscach narażonych na przeciągi, ponieważ mogą one powodować gaśnięcie palników. Proszę uważnie przeczytać niniejsze wskazówki i uwagi dotyczące działania palników gazowych.
- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.

- Włączone gazowe pola grzejne bez postawionych na nich naczyń wytwarzają dużo ciepła. Może to prowadzić do uszkodzenia lub zapalenia się urządzenia oraz znajdującego się nad nim okapu. Tłuszcz osadzony w filtrze okapu może się zapalić. Gazowych pól grzejnych używać wyłącznie, gdy postawione są na nich naczynia.
- Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Urządzenie silnie się nagrzewa, materiały łatwopalne mogą się zapalić. Nie przechowywać ani nie używać pod lub w pobliżu piekarnika żadnych przedmiotów łatwopalnych (np. sprayów, środków czyszczących). Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych wewnątrz piekarnika lub na piekarniku.
- Tyłu urządzenia bardzo się nagrzewa. Może to spowodować uszkodzenie przewodów przyłączeniowych. Przewody elektryczne i gazowe nie mogą stykać się z tylną ścianką urządzenia.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Pola grzejne i ich otoczenie, zwłaszcza ewentualnie znajdująca się rama płyty grzejnej, bardzo się nagrzewają. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Powierzchnie urządzenia nagrzewają się podczas jego eksploatacji. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Opary alkoholu mogą zapalić się na gorącej powierzchni gotowania. Nigdy nie przygotowywać potraw o dużej zawartości wysokoprocentowego alkoholu. Używać wyłącznie niskoprocentowego alkoholu.
- Puste naczynia ustawione na włączonych gazowych polach grzejnych bardzo się nagrzewają. Nigdy nie podgrzewać pustych naczyń.
- Metalowe przedmioty bardzo szybko nagrzewają się na płycie grzejnej. Nigdy nie odkładać na płytę grzejną metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki.

- 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 wycieku gazu. W takiej sytuacji istnieje poważne ryzyko poparzeń. Butle z płynem należy stosować zawsze w pozycji pionowej.
- Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagrzewa. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody elektryczne i gazowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej, zamknąć dopływ gazu. Wezwać serwis.
- Usterki i uszkodzenia urządzenia stanowią poważne zagrożenie. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Odciać dopływ gazu. Wezwać serwis.
- Garnki nieodpowiedniej wielkości, uszkodzone lub nieodpowiednio ustawione mogą być przyczyną poważnych poparzeń. Należy przestrzegać zaleceń dotyczących naczyń.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

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

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.

Przyczyny uszkodzeń

Płyta grzejna

Uwaga!

Pola grzejne należy używać tylko, gdy stoją na nich naczynia. Nie podgrzewać pustych garnków lub patelni. Spód garnka zostaje uszkodzony.

Uwaga!

Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim spodem.

Uwaga!

Garnki i patelnie stawiać dokładnie pośrodku palnika. Dzięki temu płomień będzie optymalnie ogrzewał spód garnków i patelni. Uchwyty nie zostaną uszkodzone, a energia będzie maksymalnie wykorzystana.

Uwaga!

Dopilnować, aby palniki płyty grzejnej były zawsze czyste i suche. Kielich i nakrywka palnika muszą znajdować się dokładnie na swoim miejscu.

**** opcja:** Dotyczy tylko niektórych modeli.

Uwaga!

Uważać, aby kuchenka nie została uruchomiona przy zamkniętej pokrywie (szczególnie przez bawiące się dzieci).

Uwaga!

W przypadku użytkowania urządzenia z butlą gazową, butla musi stać w pozycji pionowej. Ustawienie butli w poziomie może spowodować uszkodzenie wewnętrznych elementów urządzenia i wyciek gazu.

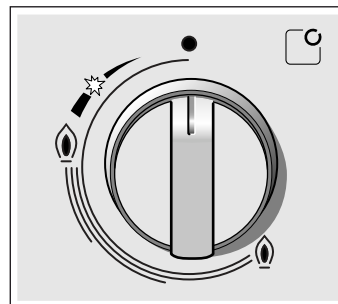
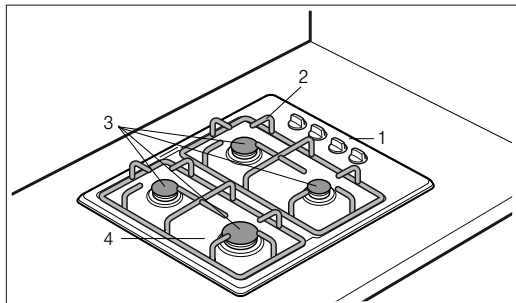
Nowa kuchenka

Niniejszy rozdział zawiera ogólne informacje dotyczące kuchenki. Opisany jest w nim pulpit obsługi, płyta grzejna oraz

poszczególne elementy obsługi. Podajemy również informacje dotyczące komory piekarnika i wyposażenia.

Informacje ogólne

Wersja zależy od typu urządzenia.



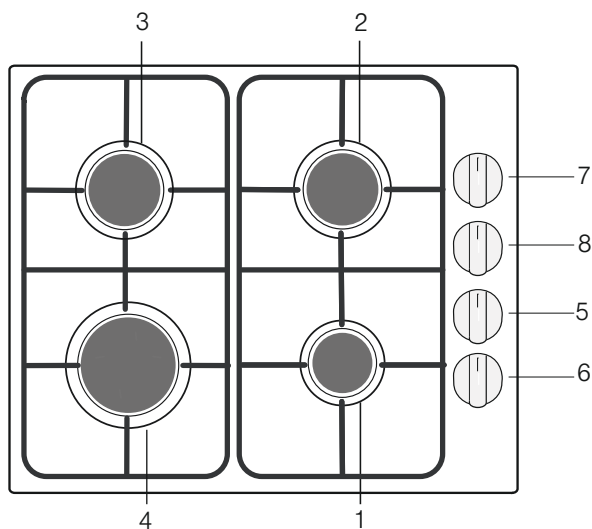
Objaśnienia

1	Pulpit obsługi
2	Ruszt
3	Palnik/elektryczna płytka grzejna*
4	Płyta grzejna

* opcja

Płyta grzejna

Poniżej zamieszczono opis pulpitu obsługi. Wersja zależy od typu urządzenia.



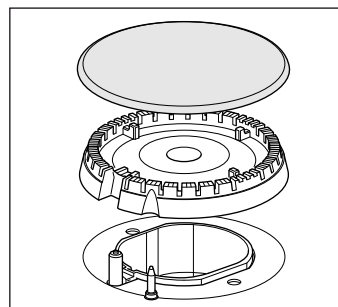
Objaśnienia

1	Palnik oszczędny
2	Palnik zwykły
3	Palnik zwykły
4	Palnik o dużej mocy
5	Przełącznik obrotowy palnika oszczędnego
6	Przełącznik obrotowy zwykłego palnika
7	Przełącznik obrotowy zwykłego palnika
8	Przełącznik obrotowy palnika o dużej mocy

Przełącznik obrotowy palnika gazowego

Każde pokrętko posiada oznaczenie palnika, który obsługuje.

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



Płyta grzejna	Moc
Palnik oszczędny	1 kW
Palnik zwykły	1,75 kW
Palnik o dużej mocy	3 kW

Przełącznik obrotowy pola grzejnego

Za pomocą przełączników obrotowych pól grzejnych można ustawić moc grzania poszczególnych pól.

Ustawienia	Funkcja/kuchenka gazowa
● Pozycja zero	Kuchenka jest wyłączona.
☀ Pozycja zapalania	Pozycja zapalania
🔥 Strefa nastawiania	duży płomień = maksymalne ustawienie płomień oszczędny = minimalne ustawienie

Na końcu zakresu regulacji wyczuwalny jest opór. Nie obracać dalej.

Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące czynności, które należy wykonać przed pierwszym użyciem urządzenia. Najpierw należy zapoznać się z rozdziałem *Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa*.

Czyszczenie wyposażenia

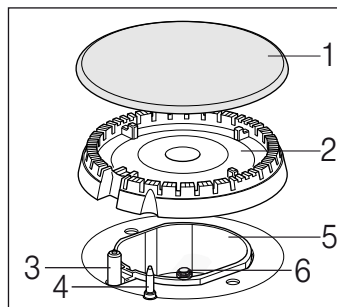
Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić wyposażenie gorącą wodą z płynem i miękką ściereczką.

Czyszczenie kielicha i nakrywki palnika

Nakrywkę palnika (1) i oraz kielich (2) czyścić wodą z płynem do mycia naczyń. Wszystkie elementy starannie wytrzeć do sucha.

Kielich i nakrywkę włożyć w misę palnika (5). Uważać, aby nie uszkodzić iskrownika (3) i sztyftu zabezpieczenia płomienia (4).

Dysza (6) musi być sucha i czysta. Nakrywkę palnika umieścić dokładnie na kielichu.

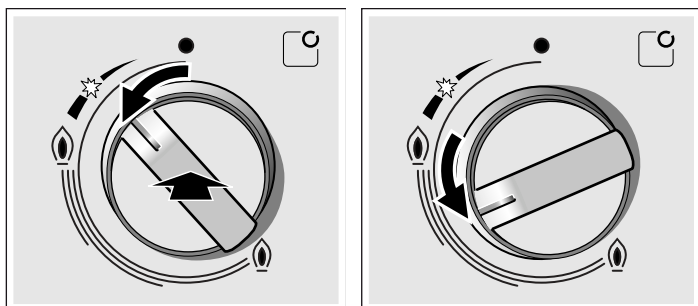


Nastawianie płyty grzejnej

Płyta grzejna jest wyposażona w cztery palniki gazowe. Poniżej znajdują się informacje na temat sposobu zapalania palników i ustawiania wielkości płomienia.

Sposób zapalania palnika gazowego

Nakrywkę palnika umieścić dokładnie na kielichu. Otwory w kielichu palnika nie mogą być zatkane. Wszystkie części muszą być suche.



1. Nacisnąć przełącznik obrotowy żądanego pola grzejnego i obrócić go w lewo na pozycję zapalania . Rozpoczyna się zapalanie.
2. Przytrzymać wciśnięty przełącznik obrotowy przez 3-5 sekundy. Palnik gazowy zapala się.
System zabezpieczenia płomienia został aktywowany. Jeśli płomień zgaśnie, dopływ gazu zostanie automatycznie odcięty przez system zabezpieczenia płomienia.
3. Ustawić żądaną wielkość płomienia. Między ustawieniem Wył. a ustawieniem płomień nie jest stabilny. Dlatego zawsze należy wybierać ustawienie między dużym a małym płomieniem.
4. Jeśli płomień ponownie zgaśnie, powtórzyć czynności od kroku 1.
5. Wyłączenie pola grzejnego: Obrócić przełącznik obrotowy w prawo na pozycję Wył.

Iskrownika nie należy używać dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik nie zapali się po 15 sekundach, odczekać co najmniej 1 minutę. Następnie powtórzyć czynność zapalania.

Uwaga!

W przypadku obrócenia przełącznika obrotowego od razu po wyłączeniu kuchenki, wydobywa się gaz. Jeśli przełącznik nie zostanie ustawiony w pozycji zapalania , dopływ gazu zostanie wstrzymany po upływie 90 sekund.

Zapalanie nie udaje się

W przypadku przerwy w zasilaniu lub wilgotnych świeczek zapłonowych można zapalić palnik za pomocą zapalarki lub zapalki.

Uwaga

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 pokrętkę palnika i odczekać przynajmniej 1 minutę przed ponownym zapaleniem palnika.

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 szczoteczka wykonaną z materiału innego niż metal. Należy pamiętać, aby nie narażać świec na silne uderzenia.

Naczynia i porady dotyczące gotowania

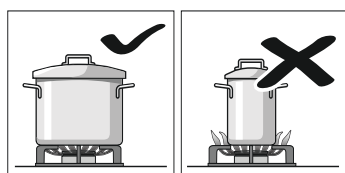
Odpowiednie naczynia

Palnik/elektryczna płytką grzejną**	Minimalna średnica garnka	Maksymalna średnica garnka
Elektryczna płytką grzejną*	14,5 cm	14,5 cm
Palnik o dużej mocy	24 cm	28 cm
Palnik zwykły	18 cm	24 cm
Palnik oszczędny	12 cm	18 cm

* opcja (w przypadku modeli z elektryczną płytką grzejną)

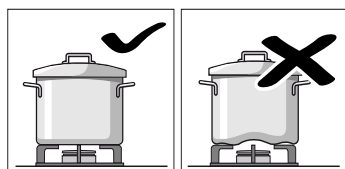
Uwagi dotyczące obsługi

Poniższe wskazówki pomogą Państwu zaoszczędzić energię oraz zapobiec uszkodzeniu naczyń:



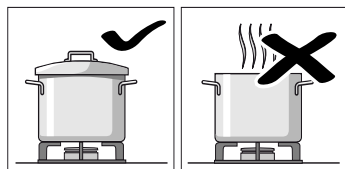
Używać naczyń o wielkości dostosowanej do danego palnika.

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

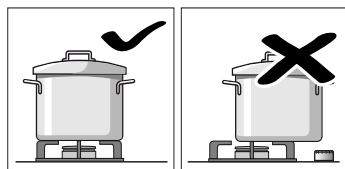


Nie należy używać odkształconych naczyń, które stoją w sposób niestabilny na płycie kuchennej i mogą się przewrócić.

Należy stosować wyłącznie naczynia o płaskim i grubym dnie.

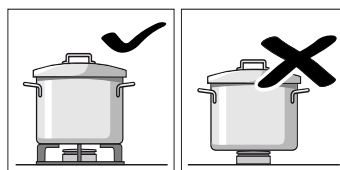


Nie gotować bez przykrycia lub z częściowo odsuniętą pokrywką, gdyż w ten sposób niepotrzebnie zużywa się część energii.



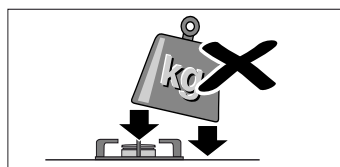
Umieszczać naczynie na palniku w położeniu dokładnie centrycznym. W przeciwnym razie może się ono wywrócić.

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 kuchennej powinny być przestawiane z zachowaniem ostrożności.

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

Tabela - gotowanie

Do każdego pola grzejnego dobrać naczynie o odpowiedniej wielkości. Średnicę spodu garnka lub patelni należy dopasować do średnicy pola grzejnego.

Czasy gotowania zależą od rodzaju, wagi i jakości potraw. Dlatego możliwe są odchylenia. Optymalny czas gotowania najlepiej określić samodzielnie.

Podczas gotowania potrawy bardzo szybko tracą związki mineralne i witaminy. Dlatego należy używać niewielkiej ilości wody. Dzięki temu witaminy i związki mineralne zostaną zachowane. Należy wybierać krótkie czasy gotowania, ponieważ warzywa ugotowane na twardo są bogate w składniki odżywcze.

Przykład	Potrawa	Pole grzejne	Stopień mocy grzania
Roztapianie	Czekolada, masło, margaryna	Palnik oszczędny	Mały płomień
Podgrzewanie	Bulion, warzywa z puszki	Palnik zwykły Elektryczna płytką grzejną**	Mały płomień 1
Podgrzewanie i utrzymanie temperatury potraw	Zupy	Palnik oszczędny Elektryczna płytką grzejną**	Mały płomień 1
Duszenie*	Ryba	Palnik zwykły Elektryczna płytką grzejną**	Od dużego do małego płomienia 2
Duszenie*	Ziemniaki i warzywa, mięso	Palnik zwykły Elektryczna płytką grzejną**	Od dużego do małego płomienia 2
Gotowanie*	Ryż, warzywa, potrawy mięsne (z sosem)	Palnik zwykły Elektryczna płytką grzejną**	większy płomień 2-3

* W przypadku używania garnka z pokrywką należy zmniejszyć płomień, gdy tylko potrawa zagotuje się.

** opcja: W przypadku modeli z elektryczną płytką grzejną

Przykład	Potrawa	Pole grzejne	Stopień mocy grzania
Smażenie	Naleśnik, ziemniaki, sznycle, paluszki rybne	Palnik o dużej mocy Elektryczna płytką grzejną**	Od dużego do małego płomienia 3

* W przypadku używania garnka z pokrywką należy zmniejszyć płomień, gdy tylko potrawa zagotuje się.

** opcja: W przypadku modeli z elektryczną płytką grzejną

Czyszczenie i konserwacja

W celu uzyskania optymalnej wydajności i trwałości płyty grzejnej nie należy zapominać o starannym czyszczeniu i konserwacji.

Ze względów bezpieczeństwa wyłączać gaz za pomocą zaworu na butli gazowej. (Jeśli kuchenka jest ustawiona na gaz ziemny, zamknąć kurek dopływu gazu).

Wyciągnąć z gniazda wtyczkę urządzenia.

Jeśli pole grzejne jest nadal gorące, poczekać aż ostygnie.

Uwaga!

- Nie stosować myjek wysokociśnieniowych lub parowych.
- Nie używać do czyszczenia kuchenki substancji łatwopalnych, takich jak kwasy, rozcieńczalniki, benzyna czy benzol.
- W żadnym wypadku nie stosować szorstkich materiałów ani środków czyszczących przeznaczonych do szorowania.

Czyszczenie

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni poprzez zastosowanie nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

Do czyszczenia płyty grzejnej nie używać

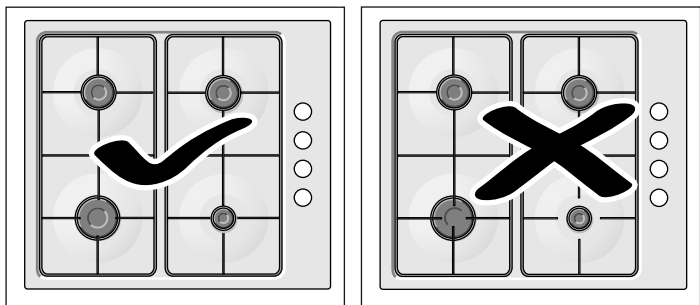
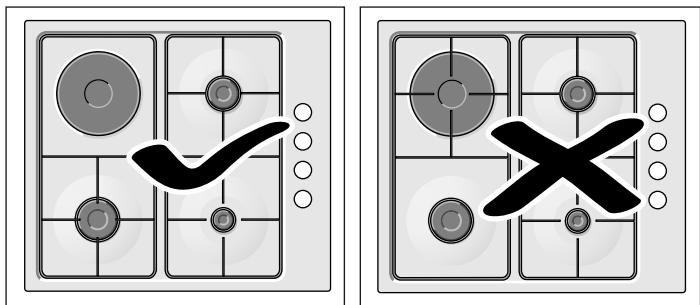
- nierozcieńczonych płynów do mycia naczyń ani środków czyszczących do zmywarki,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu,
- szorstkich gąbek,
- żrących środków czyszczących, jak środek do czyszczenia piekarników lub odplamiacz,
- W żadnym wypadku nie wolno stosować ostrych ani szorujących środków czyszczących.
- Nie czyścić poszczególnych części w zmywarce.

Przed pierwszym użyciem nowej gąbki należy ją dokładnie wypłukać.

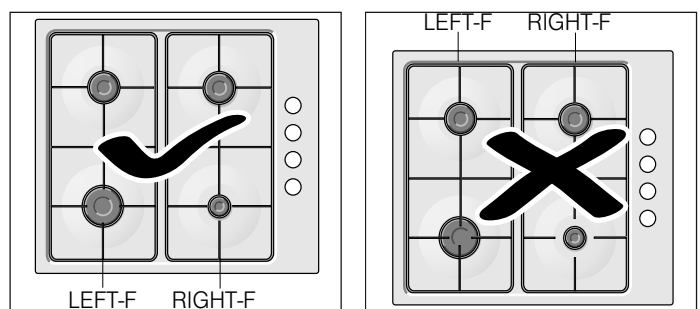
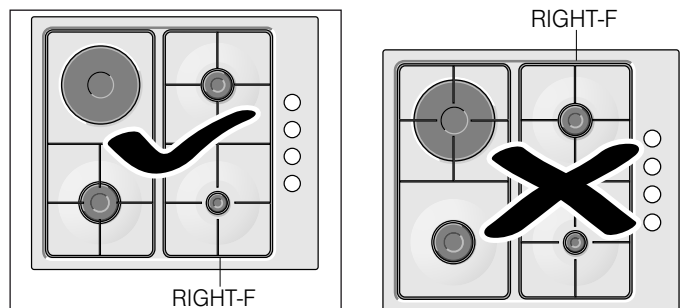
Fronty ze stali nierdzewnej	Czyścić środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej i miękką ściereczką. Zawsze czyścić ruchami równoległymi do naturalnego mazerunku. W przeciwnym razie mogą powstać zarysowania. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Plamy wapnia, tłuszczu, skrobi lub białka należy natychmiast usuwać. Niedopuszczalne jest stosowanie agresywnych środków myjących, szorstkich gąbek lub twardych ściereczek do czyszczenia. Do polerowania frontów ze stali nierdzewnej należy używać specjalnych środków do czyszczenia. Przestrzegać wskazówek producenta. Specjalne środki do czyszczenia stali nierdzewnej są do nabycia w serwisie lub specjalistycznych sklepach.
Powierzchnie emaliowane i lakierowane	Czyścić wilgotną ściereczką z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
Palniki gazowe i ruszty gazowych pół grzejnych	Nie czyścić w zmywarce. Zdjąć ruszty i wyczyścić je gąbką i ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Zdjąć kielich i nakrywkę palnika. Do czyszczenia używać gąbki z niewielką ilością ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Zwrócić uwagę, aby otwory gazowe w kielichu były czyste i nie zatkane. Iskrowniki należy czyścić miękką szczoteczką. Palniki gazowe działają tylko, gdy iskrowniki są czyste. Pozostałości potraw usuwać z mis palników za pomocą ściereczki oraz niewielkiej ilości wody z płynem do mycia naczyń. Używać niewielkiej ilości wody. Woda nie może przedostać się do wnętrza urządzenia. Zwrócić uwagę, aby otwór dyszy nie został podczas czyszczenia zatkany lub uszkodzony. Po oczyszczeniu wytrzeć wszystkie elementy do sucha i dokładnie nałożyć nakrywkę palników na kielichy. Nieodpowiednio złożone części utrudniają zapalenie się palników. Ponownie nałożyć ruszty. Środki czyszczące przeznaczone do czyszczenia rusztów są do nabycia w serwisie lub sklepach specjalistycznych.
Elektryczna płytką grzejną (opcja)	Czyścić szorstką gąbką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do szorowania. Po czyszczeniu osuszyć płytkę grzejną, włączając ją na krótko. Wilgotne płytki korodują z biegiem czasu. Następnie nanieść środek pielęgnacyjny. Natychmiast usuwać resztki pożywienia i potrawy, które wykłapały.
Metalowy pierścień elektrycznej płytki grzejnej (opcja)	Z czasem na metalowym pierścieniu mogą pojawić się przebarwienia. Pierwotny kolor można jednak przywrócić. Pierścień czyścić szorstką gąbką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do szorowania. Uważać, aby nie szorować powierzchni graniczących z pierścieniem. Mogłoby dojść do ich uszkodzenia. Środki czyszczące przeznaczone do czyszczenia metalowego pierścienia elektrycznej płytki grzejnej są do nabycia w serwisie lub sklepach specjalistycznych.
Pokrętła	Czyścić wilgotną ściereczką z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
Wyposażenie	Namoczyć w ciepłej wodzie z płynem. Czyścić niemetalową szczoteczką lub gąbką.

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

Należy dopilnować, aby ruszty po wyczyszczeniu i osuszeniu zostały ponownie prawidłowo nałożone.



** opcja: Dotyczy tylko niektórych modeli.



Konserwacja

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

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.

Nie czyścić poszczególnych części urządzenia w zmywarce.

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

Uwaga!

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

Rozlany olej lub kwaśne produkty spożywcze, takie jak cytryna, należy od razu starannie usunąć.

W żadnym wypadku nie używać do czyszczenia pulpitu obsługi szorujących środków czyszczących w proszku. W ten sposób można zdrapać napisy.

Nakrywki palników są powleczone czarną emalią. Wysoka temperatura może spowodować ich odbarwienie. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie palników.

Rozwiązanie nietypowych sytuacji

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

Usterka	Możliwa 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.	Przeźren 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 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

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Zawsze znajdziemy odpowiednie rozwiązanie, również aby uniknąć zbędnego wzywania techników serwisu.

Symbol produktu (Nr E) i numer fabryczny (FD)

W celu uzyskania szybkiej pomocy w przypadku kontaktu z serwisem, należy przygotować symbol produktu (Nr E) i numer fabryczny (FD). Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się na dole kuchenki. Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności szybko je odnaleźć.

Symbol produktu (Nr E)	Numer fabryczny (FD)
------------------------	----------------------

Serwis

Należy pamiętać, że koszty związane z serwisem i naprawą w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia ponosi użytkownik, również w okresie gwarancyjnym.

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.


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.

Opakowanie i wyposażenie

Jeśli na urządzeniu umieszczony jest przekreślony symbol pojemnika na śmieci , należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2012/19/UE o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Wytyczna ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.

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 pozbyciem 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).

Środki ostrożności podczas transportu

Zabezpieczyć wszystkie ruchome części na urządzeniu za pomocą taśmy samoprzylepnej, która po usunięciu nie pozostawia śladów. Pokrywę (jeśli jest) przymocować taśmą samoprzylepną do ścianek urządzenia.

Zachować oryginalne opakowanie urządzenia. Urządzenie transportować wyłącznie w oryginalnym opakowaniu. Podczas transportu zwrócić uwagę na strzałki umieszczone na opakowaniu.

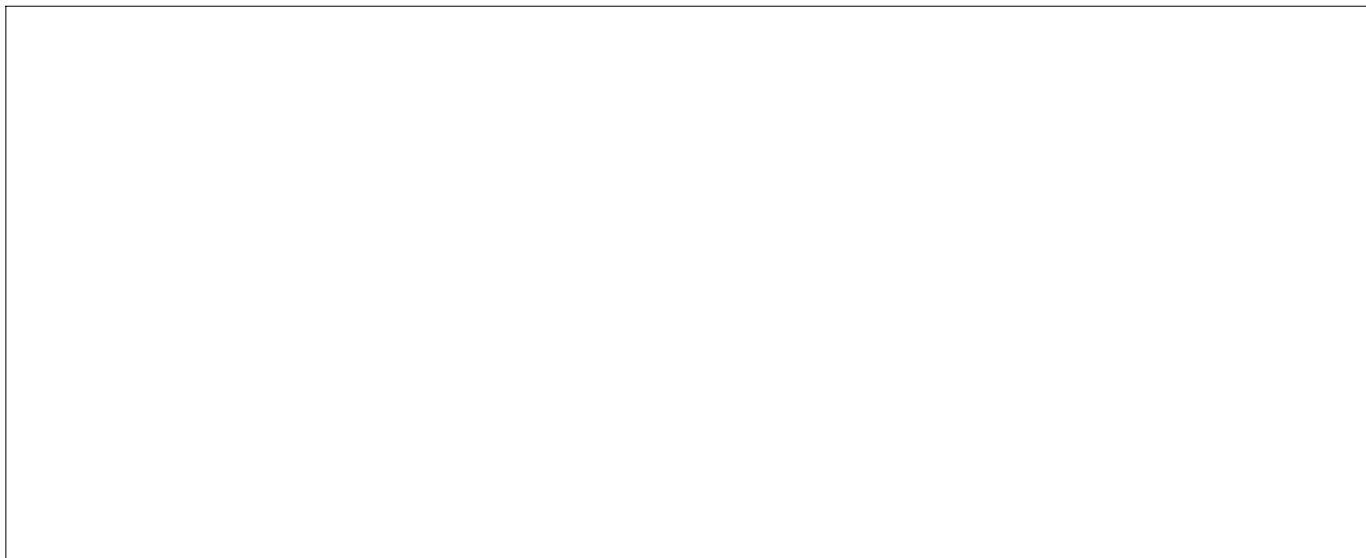
W przypadku braku oryginalnego opakowania

Zapakować urządzenie w odpowiednie opakowanie zastępcze, zapewniające wystarczającą ochronę przed ewentualnymi uszkodzeniami podczas transportu.

Urządzenie należy transportować w pozycji pionowej z polem grzejnym i palnikami skierowanymi do góry. Nie kłaść na urządzeniu ciężkich przedmiotów.







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000890941

01
190393