



Płyta gazowa

PRA3A.I1.

[pl] Instrukcja obsługi

Aplikacja Bosch BetterFood

Odkryj swoje nowe urządzenie dzięki tysiącom elastycznych przepisów!

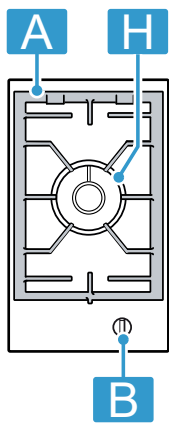
- Przepisy wegańskie, niskowęglowodanowe czy bezglutenowe? Możesz dostosować wszystkie przepisy do swoich upodobań.
- Odkryj przepisy na potrawy, które możesz przygotować ze składników, które masz już w domu.
- Zdrowe gotowanie stało się łatwe dzięki kompasowi zdrowotnemu Nutri-Check.
- Uzyskaj optymalne ustawienia w przepisach dla podłączonych urządzeń.

Ta aplikacja jest dostępna tylko w niektórych krajach europejskich i w wybranych językach.



Pobierz za darmo

PRA3A.I9..



¹	Komponent	
A	Ruszt	-
B	Pokrętko obsługi	-
H	Palnik wielokoronowy Dual-wok	5,80 / 6,10 kW

¹ Ilustracje przedstawione w niniejszej instrukcji mają charakter orientacyjny.

Dodatkowe informacje i objaśnienia są dostępne online.
Zeskanuj kod QR na stronie tytułowej.



Spis treści

1	Bezpieczeństwo	3	7	Naczynia	9
2	Zapobieganie szkodom materialnym	6	8	Zalecane ustawienia przy gotowaniu	10
3	Ochrona środowiska i oszczędność	6	9	Czyszczenie i pielęgnacja	10
4	Poznanie urządzenia	7	10	Usuwanie usterek	11
5	Akcesoria	8	11	Serwis	13
6	Podstawowy sposób obsługi	8	12	Utylizacja	13

1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.
- Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączyć.

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Bezpieczeństwo podczas użytkowania zapewnione jest tylko po prawidłowym zamontowaniu zgodnie z instrukcją montażu. Monter jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie w miejscu instalacji urządzenia.

WAŻNE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

To urządzenie służy wyłącznie do gotowania.

- Nie może być wykorzystywane do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.
- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwałe procesy gotowania.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i w pomieszczeniach domowych.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:

- na łodziach lub w pojazdach.
- jako jako urządzenie grzewcze.

- z zewnętrznym programatorem czasowym lub pilotem.
- na dworze

W celu przestawienia na inny rodzaj gazu wezwać serwis.

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.

Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

1.4 Bezpieczne użytkowanie

OSTRZEŻENIE – Ryzyko wybuchu!

Ulatniający się gaz może doprowadzić do wybuchu.

POSTĘPOWANIE W RAZIE WYCZUCIA ZAPACHU GAZU LUB USTEREK INSTALACJI GAZOWEJ

- Natychmiast zamknąć dopływ gazu lub zakręcić zawór butli gazowej.

- ▶ Natychmiast zgasić źródła otwartego ognia oraz papierosy.
- ▶ Nie używać włączników oświetlenia i urządzeń.
- ▶ Nie odłączać wtyczek urządzeń elektrycznych od gniazd sieciowych.
- ▶ Nie używać w domu telefonu stacjonarnego ani komórkowego.
- ▶ Otworzyć okna i dobrze wywietrzyć pomieszczenie.
- ▶ Skontaktować się z serwisem lub pogotowiem gazowym.

Ulatniający się gaz może doprowadzić do wybuchu.

Niewielkie ilości gazu mogą się gromadzić przez dłuższy czas, a następnie zapalić.

- ▶ Jeżeli urządzenie nie będzie użytkowane przez dłuższy czas, zamknąć zawór bezpieczeństwa na przewodzie doprowadzającym gaz.

Ulatniający się gaz może doprowadzić do wybuchu.

Jeśli butla nie stoi pionowo, płynny propan/butan może się przedostać do urządzenia. W rezultacie przy palnikach mogą powstawać słupy ognia. Podzespoły mogą ulec uszkodzeniu i powolnemu rozszczelnieniu, co w konsekwencji doprowadzi do niekontrolowanego wypływu gazu.

- ▶ Butle z płynem należy stosować zawsze w pozycji pionowej.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko zatrucia!**

Korzystanie z gazowego urządzenia do gotowania powoduje wytwarzanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane. Upewnić się, że kuchnia posiada odpowiednią wentylację, zwłaszcza gdy urządzenie jest używane.

- ▶ Jeśli urządzenie jest intensywnie używane przez dłuższy czas, konieczna może być dodatkowa wentylacja, np. zwiększenie wentylacji mechanicznej, jeśli jest dostępna, dodatkowy nawiew powietrza w celu bezpiecznego odprowadzania produktów spalania do powietrza zewnętrznego (na zewnątrz) i jednocześnie umożliwienia wymiany powietrza w pomieszczeniu z dodatkowym nawiewem.
- ▶ W celu zapewnienia dodatkowego nawiewu powietrza skonsultować się przed montażem należy ze specjalistą.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

Gotowanie na tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej bez nadzoru może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru.

- ▶ Nigdy nie pozostawiać gorących olejów i tłuszczów bez nadzoru.
- ▶ Nigdy nie próbować gasić ognia wodą, tylko wyłączyć urządzenie a następnie przykryć płomienie pokrywką lub kocem gaśniczym. Urządzenie bardzo się nagrzewa.

- ▶ Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów na płytę grzewczą ani w jej pobliżu.

- ▶ Nigdy nie używać płyty grzewczej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.

Urządzenie silnie się nagrzewa.

- ▶ Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzewczą.

- ▶ Nigdy nie przechowywać i nie używać w pobliżu urządzenia lub pod urządzeniem palnych przedmiotów, takich jak, np. aerozole w puszkach lub środki czyszczące.

Pokrywy płyt grzewczych mogą powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

- ▶ Nie używać pokryw na płyty grzewcze.

Włączone palniki gazowe bez postawionych na nich naczyń do gotowania wytwarzają dużo ciepła. Może to prowadzić do uszkodzenia lub zapalenia znajdującego się nad urządzeniem okapu.

- ▶ Palników gazowych używać tylko wtedy, gdy znajdują się na nich naczynia do gotowania.

Urządzenie bardzo silnie się nagrzewa, mogą się od niego tkaniny i inne przedmioty.

- ▶ Trzymać tkaniny, np. ubrania, zasłony trzymać z daleka od płomieni.

- ▶ Nigdy nie sięgać po cokolwiek nad płomieniami.

- ▶ Nie umieszczać łatwopalnych przedmiotów, np. ścierek do naczyń, czasopism na urządzeniu, obok urządzenia lub za urządzeniem.

Ulatniający się gaz może się zapalić.

- ▶ Jeżeli palnik nie zapalił się po 10 sekundach, obrócić pokrętko w położenie zerowe i otworzyć drzwi lub okno pomieszczenia. Przed ponownym zapaleniem palnika odczekać co najmniej minutę.

- ▶ Jeśli płomień w niezamierzony sposób zgaśnie podczas pracy, przekręcić pokrętko w położenie zerowe. Przed ponownym zapaleniem palnika odczekać co najmniej minutę.

Produkty spożywcze mogą się zapalić.

- ▶ Proces gotowania należy nadzorować. Krótki proces gotowania należy stale nadzorować.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Dostępne części mogą ulec rozgrzaniu podczas pracy urządzenia.

- ▶ Nie pozwalać, aby małe dzieci zbliżały się do urządzenia.

Kratka ochronna płyty grzewczej może prowadzić do wypadków.

- ▶ Nigdy nie używać kratki ochronnej płyty grzewczej.

Puste naczynie do gotowania ustawione na włączonych palnikach gazowych bardzo silnie się nagrzewa.

- ▶ Nigdy nie podgrzewać pustych naczyń do gotowania.

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
 - ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
 - ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i zamknąć dopływ gazu.
 - ▶ Skontaktować się z serwisem. → *Strona 13*
- Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.
- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić w pobliżu gorących części urządzenia.

- ▶ W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Usterki i uszkodzenia urządzenia oraz nieprawidłowe naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy odłączyć wtyczkę od gniazda sieciowego albo wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej, zamknąć dopływ gazu i skontaktować się z serwisem.
- ▶ Naprawy urządzenia i wymianę uszkodzonych przewodów gazowych może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.

Odpryski lub pęknięcia w płycie szklanej stanowią zagrożenie.

- ▶ Niezwłocznie wyłączyć wszystkie palniki oraz elektryczne elementy grzewcze a urządzenie odłączyć od prądu.
- ▶ Zamknąć dopływ gazu.
- ▶ Nie dotykać powierzchni urządzenia.
- ▶ Nie używać urządzenia.
- ▶ Wezwać serwis.

Naczynia o niedopasowanej wielkości czy uszkodzone lub źle ustawione naczynia go gotowania mogą spowodować ciężkie zranienie.

- ▶ Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń do gotowania.

Przy włączaniu palników zapalniki iskrzą.

- ▶ Podczas zapalania palników nigdy nie dotykać zapalników.

Jeżeli pokrętko obsługi nie daje się obracać, nie należy go już używać.

- ▶ Należy natychmiast skontaktować się z serwisem w celu naprawy lub wymiany pokrętła obsługi.

Urządzenie posiadające porysowaną lub pękniętą powierzchnię może spowodować skaleczenie.

- ▶ Nie używać urządzenia, jeżeli wykazuje ono porysowaną lub pękniętą powierzchnię.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo: oddziaływanie magnetyczne!**



Uwaga: pole magnetyczne



Uwaga skierowana do osób z rozrusznikami serca

W podstawach elementów obsługi i samych elementach obsługi zamontowane są magnesy trwałe. Magnesy mogą mieć wpływ na działanie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp insulinowych.

- ▶ Osoby posiadające implanty elektroniczne powinny zachowywać odstęp co najmniej 10 cm od magnetycznych podstaw elementów obsługi oraz samych elementów obsługi.

- ▶ Nigdy nie nosić podstawy elementu obsługi ani samego elementu obsługi na ciele.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!**

Dzieci mogą sobie naciągnąć materiały opakowania na głowę lub zawinąć się w nie i udusić się.

- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

Dzieci mogą połknąć drobne części lub zadławić się nimi, co może doprowadzić do uduszenia.

- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

2 Zapobieganie szkodom materialnym

UWAGA

Wytwarzane ciepło może spowodować uszkodzenie sąsiednich urządzeń lub mebli.

Jeśli urządzenie używane jest przez dłuższy czas, wytwarza się bardzo wysoka temperatura i wilgotność.

- ▶ Otworzyć okno lub włączyć wyciąg kuchenny z wyprowadzeniem na zewnątrz.

Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.

- ▶ Nie używać dwóch palników ani dwóch źródeł ciepła do tylko jednego naczynia.
- ▶ Płyty grillowe, gliniane garnki itp. nie mogą być używane przed dłuższy czas przy pełnej mocy.

Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić elementy obsługi.

- ▶ Nie stawiać dużych naczyń do gotowania na palnikach w pobliżu pokręteł obsługi.

Niewłaściwe położenie pokrętła obsługi powoduje nieprawidłowe działanie.

- ▶ Gdy urządzenie nie jest używane, pokrętła obsługi obracać zawsze na pozycję zero.

Nieostrożne obchodzenie się z naczyniem może spowodować uszkodzenie powierzchni urządzenia.

- ▶ Ostrożnie obchodzić się z naczyniami do gotowania stojącymi na płycie grzewczej.
- ▶ Nie stawiać na płycie grzewczej ciężkich przedmiotów.

Przesuwając naczynia, można porysować szkło.

- ▶ Unosić naczynie do gotowania przy przesuwaniu. Jeśli na płytę grzewczą spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.

- ▶ Nie upuszczać na płytę grzewczą twardych ani ostrych przedmiotów.

- ▶ Nie uderzać o żadną krawędź płyty.

Sól, cukier lub piasek, który może osypywać się z wazy, powoduje zarysowania szkła.

- ▶ Nie używać płyty grzewczej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania przedmiotów.

Roztopiony cukier lub produkty spożywcze o dużej wartości cukru mogą uszkodzić szkło.

- ▶ Pozostałości potraw, które wykłapały, natychmiast usuwać skrobaczką do szkła.

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

Wybierać palniki dostosowane do wielkości garnków. Stawiać naczynia do gotowania pośrodku pól grzewczych.

Wskazówka: Producenci naczyń często podają górną średnicę garnków. Jest ona często większa od średnicy dna.

- ✓ Niedopasowane naczynia do gotowania i niecałkowicie przykryte pola grzewcze zużywają dużo energii.

Przykrywać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.

- ✓ Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.

- ✓ Przy podnoszeniu pokrywki następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek.

- ✓ Przez szklaną pokrywkę można widzieć zawartość garnka bez podnoszenia pokrywki.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.

- ✓ Podgrzanie dużego naczynia z niewielką zawartością zużywa większą ilość energii.

Gotować w niewielkiej ilości wody.

- ✓ Im większa ilość wody w naczyniu, tym większa ilość energii potrzebna do jego podgrzania.

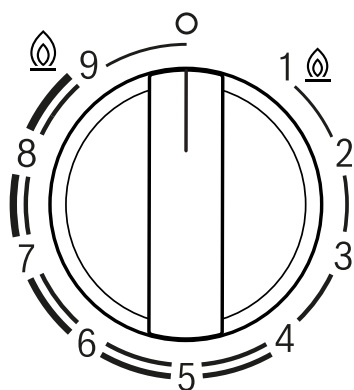
Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy.

- ✓ Zbyt wysoki stopień mocy grzania podczas dogotowywania powoduje marnowanie energii.

4 Poznananie urządzenia

4.1 Pokrętło obsługi

Za pomocą pokręteł obsługi wielkość płomienia można stopniowo dostosowywać do różnych stopni mocy grzania.



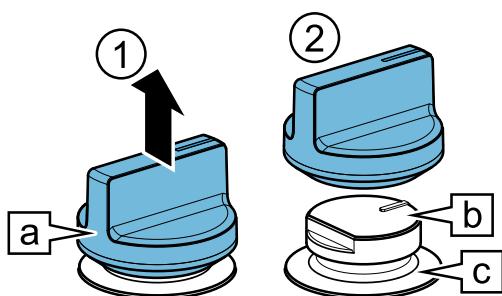
☐	Palnik przypisany do pokręta obsługi.
○	Palnik wyl.
⑨	Maksymalna moc i elektryczne zapalenie palnika.
1	Najniższa moc.

Zdejmowane pokrętło obsługi

Pokrętło obsługi można zdjąć z urządzenia.

Pokrętło obsługi ☐ jest magnetycznie połączone z podstawą pokręta obsługi ☐. Zdjąć pokrętło obsługi do góry.

Uwaga: Nigdy nie należy zdejmować podstawy pokręta obsługi ☐ ani jej uchwyty ☐. Tylko pracownicy serwisu mogą dokonać wymiany podstawy pokręta obsługi i uchwyty.



Aby nasadzić pokrętło obsługi, należy je umieścić w pierwotnym położeniu.

3.2 Usuwanie opakowania

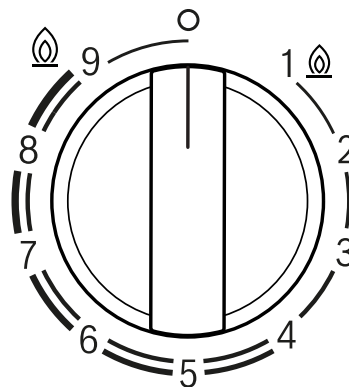
Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.

- Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

Wskazówka: Magnesy mogą uszkodzić magnetyczne nośniki danych i zakłócać działanie telewizorów oraz monitorów. Magnetyczne nośniki danych należy trzymać z dala od pokręta obsługi urządzenia, np. kart kredytowych lub innych kart z paskiem magnetycznym, telewizorów i monitorów.

Palnik wielokoronowy Dualwok

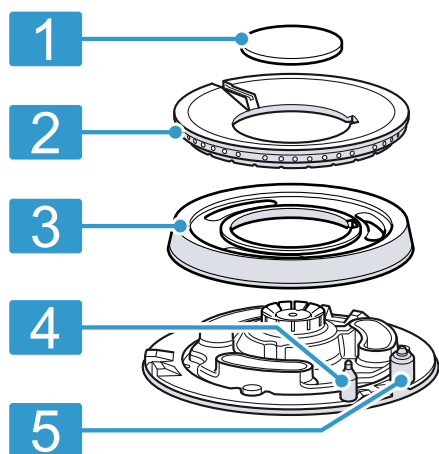
Dzięki palnikowi wielokoronowemu Dualwok możliwe jest niezależne sterowanie płomieniem wewnętrznym i zewnętrznym.



Stopień mocy grzania	Znaczenie
⑨	Płomień wewnętrzny i zewnętrzny - moc maksymalna.
4	Płomień zewnętrzny - moc minimalna, płomień wewnętrzny - moc maksymalna.
3	Płomień wewnętrzny - moc maksymalna.
1	Płomień wewnętrzny - moc minimalna.

4.2 Palnik

W tym miejscu można znaleźć przegląd elementów palnika.



- | | |
|---|------------------------------------|
| 2 | Kołpak palnika |
| 3 | Dno kołpaka palnika |
| 4 | Termoelement do kontroli płomienia |
| 5 | Śweczka zapłonowa |

4.3 Ruszty

Prawidłowo włożyć ruszty. → *Strona 2*

Ustawić prawidłowo naczynia na rusztach. Nigdy nie stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.

Ruszty należy zawsze zdejmować z zachowaniem ostrożności.

Wskazówka: Resztki metalu pozostałe na ruszcie w wyniku przesuwania niektórych naczyń do gotowania można usunąć za pomocą odpowiedniego czyszczenia.

→ "Czyszczenie i pielęgnacja", *Strona 10*

- | | |
|---|------------------|
| 1 | Nakrywka palnika |
|---|------------------|

5 Akcesoria

Akcesoria można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub w Internecie. Używać tylko oryginalnych akcesoriów, są one dokładnie dostosowane do urządzenia.

Akcesoria są przeznaczone dla konkretnych urządzeń. Przy zakupie należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (E-Nr.) urządzenia. → *Strona 13*

Informacje na temat akcesoriów dostępnych dla urządzenia można uzyskać w sklepie internetowym lub w serwisie. www.bosch-home.com

Akcesoria		Użytkowanie
Dodatkowy ruszt Wok		- Używać wyłącznie na palniku wielokoronowym. - Używać zawsze w przypadku stosowania naczyń z wklęsłym dnem. - Zalecane w celu wydłużenia okresu użytkowania urządzenia.
Płyta simmer		- Do gotowania na małym ogniu. - Płytkę umieścić na ruszcie tak, aby wypustki były skierowane do góry, nigdy nie kłaść jej bezpośrednio na palniku. - Używać palnika oszczędnego lub półszybkiego. W przypadku posiadania kilku palników półszybkich należy używać tylnego palnika.
Akcesoria instalacyjne		W celu połączenia urządzeń tej samej marki należy użyć akcesoriów instalacyjnych.

6 Podstawowy sposób obsługi

6.1 Zapalanie palnika gazowego

Płyta grzewcza posiada funkcję automatycznego zapalania palników.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Ulatniający się gaz może się zapalić.

- Jeżeli palnik nie zapalił się po 10 sekundach, obrócić pokrętkę w położenie zerowe i otworzyć drzwi lub okno pomieszczenia. Przed ponownym zapaleniem palnika odczekać co najmniej minutę.

- Jeśli płomień w niezamierzony sposób zgaśnie podczas pracy, przekręcić pokrętkę w położenie zerowe. Przed ponownym zapaleniem palnika odczekać co najmniej minutę.

UWAGA

Obrócenie pokrętki obsługi bezpośrednio pomiędzy pozycją 0 a 1 może spowodować nieprawidłowe działanie.

- Dlatego nigdy nie należy obracać pokrętki bezpośrednio z pozycji 0 na pozycję 1 ani odwrotnie.

1. Nacisnąć pokrętło obsługi wybranego palnika i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, ustawiając maksymalny stopień mocy. Przytrzymać wciśnięte pokrętło obsługi.
- ✓ Wszystkie palniki wytwarzają iskry i płomień zapala się w wybranym palniku.
2. Odczekać kilka sekund i zwolnić pokrętło obsługi.
→ "System bezpieczeństwa", Strona 9
3. Obrócić pokrętło obsługi na żądany stopień.
4. Jeśli nie nastąpi zapłon, obrócić pokrętło obsługi na pozycję Wył. i powtórzyć czynności opisane powyżej. Tym razem przytrzymać wciśnięte pokrętło obsługi dłużej (do 10 sekund).

Uwaga

Przestrzegać poniższych wskazówek, aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia:

- Elementy palnika oraz ruszt muszą być prawidłowo włożone.
- Nie zamieniać nakrywek palnika.
- Aby zapewnić prawidłowy płomień, otwory i rowki palnika muszą być czyste.
→ "Zalecenia dotyczące czyszczenia", Strona 11

6.2 System bezpieczeństwa

System bezpieczeństwa (termoelement) przerywa przepływ gazu, jeśli płomień przypadkowo zgasną. Aby zapalić palnik, należy aktywować system, który umożliwia przepływ gazu.

1. Zapalić palnik, nie zwalniając pokrętła obsługi.
- ✓ Zapala się płomień.

2. Przytrzymać całkowicie wciśnięte pokrętło obsługi przez kolejne 4 sekundy.

6.3 Ręczne zapalanie palnika gazowego

W przypadku awarii zasilania palnika można zapalić również ręcznie.

1. Nacisnąć pokrętło obsługi wybranego palnika i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, ustawiając maksymalny stopień mocy.
2. Przybliżyć do palnika zapalarkę lub płomień (zapalniczkę, zapalkę, itp.).

6.4 Wyłączanie palnika

- Obrócić pokrętło obsługi w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, ustawiając na 0.

6.5 Normalne zjawiska w trakcie pracy

Poniższe zjawiska są normalne dla urządzenia:

- Odgłos lekkiego syczenia dochodzący z zapalonego palnika.
- Wydzielanie się zapachów przy pierwszym użyciu. Zapachy ulatniają się po pewnym czasie.
- Płomień w kolorze pomarańczowym. Jest to spowodowane pyłem w otoczeniu, rozlanymi płynami itp.
- Trzaskanie kilka sekund po wyłączeniu palnika. Jest to spowodowane włączeniem systemu bezpieczeństwa.
→ "System bezpieczeństwa", Strona 9

7 Naczynia

Poniższe wskazówki pozwalają oszczędzać energię i zapobiec uszkodzeniom naczyń.

7.1 Odpowiednie naczynia do gotowania

Używać wyłącznie naczyń o odpowiedniej średnicy. Naczynie nie może wystawać poza krawędź płyty grzewczej. Nigdy nie używać małych naczyń do gotowania na dużych palnikach. Płomień nie mogą dotykać bocznych ścianek naczyń.

Palnik	Minimalna średnica spodu naczynia do gotowania (cm)	Maksymalna średnica spodu naczynia do gotowania (cm)
Palnik wielokoronowy Wok	22	30

Naczyń z wklęsłym dnem używać wyłącznie na palniku wielokoronowym.

- Płyta grzewcza musi być wyposażona w palnik wielokoronowy i dodatkowy ruszt Wok.
- Dodatkowy ruszt Wok musi być umieszczony w odpowiedniej pozycji.

→ "Akcesoria", Strona 8

7.2 Stosowanie naczyń do gotowania

Wybór i ustawienie naczyń do gotowania wpływa na bezpieczeństwo użytkowania i efektywność energetyczną urządzenia.

→ "Oszczędzanie energii", Strona 6

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Łatwopalne elementy mogą się zapalić.

- Zachować odstęp minimalny 50 mm między naczyniem do gotowania a elementami palnymi.

Nie używać odkształconych naczyń do gotowania. Używać wyłącznie naczyń z płaskim i grubym dnem.

Zdeformowane naczynia do gotowania nie stoją stabilnie na płycie grzewczej i mogą się przewrócić.

Postawić naczynie dokładnie na środku nad palnikiem. Jeśli naczynie nie jest ustawione centralnie na palniku, może się przewrócić.

Ustawić prawidłowo naczynie na rusztach. W przypadku ustawienia naczynia bezpośrednio na palniku może dojść do jego przewrócenia.

8 Zalecane ustawienia przy gotowaniu

Za pomocą pokręteł obsługi urządzenia można stopniowo dostosowywać wielkość płomienia do różnych stopni mocy od 1 do 9.

Czasy gotowania i stopnie mocy zależą od rodzaju, wagi i jakości potraw, od rodzaju używanego gazu, jak również od materiału, z którego wykonane jest naczynie do gotowania.

Wskazówki

- Porady dotyczące gotowania
 - W przypadku gotowania zup, kremów, soczewicy lub ciecierzycy wszystkie dodatki włożyć równocześnie do naczynia.
 - W przypadku potraw smażonych na patelni najpierw rozgrzać olej. Po rozpoczęciu smażenia utrzymywać stałą temperaturę, dostosowując w razie potrzeby stopień mocy. W przypadku przyrządzania kilku porcji odczekać, aż żądana temperatura zostanie ponownie osiągnięta. Regularnie obracać potrawy.
- W celu skrócenia czasu gotowania:
 - Do gotowania kremów i warzyw strączkowych używać szybkowaru. W przypadku korzystania z szybkowaru stosować się do zaleceń producenta.
 - Przed włożeniem makaronu, ryżu lub ziemniaków woda musi się zagotować. Następnie dopasować stopień mocy, aby kontynuować gotowanie.
 - Podczas gotowania ziemniaków i ryżu używać pokrywki.

Stopień mocy grzania	Przyrządzanie potraw
9	■ Zagotowanie wody ■ Pieczenie w kąpieli wodnej: biszkopt, pudding, pudding chlebowy. ■ Smażenie w wysokiej temperaturze: dania kuchni azjatyckiej.

Stopień mocy grzania	Przyrządzanie potraw
7-9	■ Rozpoczęcie procesu gotowania: makaron, zupy, kremy, paella, warzywa strączkowe, ryż na mleku. ■ Smażenie w głębokim oleju: warzywa w tempurze, krokiety, frytki, omlet ziemniaczany, sznycle, mrożonki, wypieki. ■ Smażenie na niewielkiej ilości oleju: omlet francuski, stek, stek z polędwicy Stroganoff. ■ Smażenie, podsmażanie: warzywa, mięso.
4-6	■ Kontynuowanie procesu gotowania: makaron, zupy, kremy, paella, warzywa strączkowe, ryż na mleku. ■ Smażenie z użyciem niewielkiej ilości oleju: hamburgery, kielbaski, grillowany łosoś, klopsiki. ■ Dania jednogarnkowe, pieczeń duszona: ragout, gulasz, ratatouille. ■ Gotowanie w średniej temperaturze: sos serowy, beszamelowy, carbonara, neapolitański, pudding, naleśniki. ■ Rozmrażanie: produkty mrożone.
1-3	■ Dogotowywanie: ryż, paella, warzywa strączkowe, pudding ryżowy. ■ Gotowanie na parze: ryby, warzywa. ■ Podgrzewanie i podtrzymywanie ciepła: potrawy gotowe.
1	Roztapianie: masłem czekolada, żelatyna, miód, karmel.

9 Czyszczenie i pielęgnacja

Aby urządzenie długo zachowało sprawność, należy je starannie czyścić i pielęgnować.

9.1 Środek czyszczący

Odpowiednie środki czyszczące są dostępne w serwisie lub w sklepie internetowym www.bosch-home.com.

UWAGA

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

- ▶ Nie należy stosować ostrych ani ciernych środków czyszczących.

- ▶ Nie używać mydła ani przemysłowych środków czyszczących.
- ▶ Nie używać wełny stalowej ani szorstkich gąbek.
- ▶ Nie należy używać noży ani ostrych przedmiotów do usuwania zaschniętych resztek potraw z płyty grzewczej.
- ▶ Nie używać noży ani ostrych przedmiotów do czyszczenia miejsca połączenia między elementami szklanymi a przesłonami palnika, metalowymi profilami, płytami szklanymi lub aluminiowymi.
- ▶ Nie używać myjek parowych.

9.2 Zalecenia dotyczące czyszczenia

Wszystkie części urządzenia należy czyścić po każdym użyciu.

Uwaga: Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.

→ "Środek czyszczący", Strona 10

Wskazówki ogólne:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.
 - Po zakończeniu czyszczenia należy całkowicie osuszyć wszystkie części urządzenia miękką ściereczką. Jeśli krople wody lub wilgotność resztkowa są nadal obecne na początku procesu gotowania, może dojść do uszkodzenia powierzchni.
 - Prawidłowo zamontować części urządzenia, upewniając się, że powierzchnie nie zostały uszkodzone.
- "Poznawanie urządzenia", Strona 7

Część	Zalecany sposób czyszczenia	Uwagi
Powierzchnia urządzenia	Czyścić gąbką, wodą i mydłem.	■ Natychmiast wycierać rozlane płyny. Zapobiega to przypalaniu się resztek potraw. ■ Elementy obsługi można zdemontować w celu łatwiejszego czyszczenia. Nigdy nie zdejmować podstawy elementu obsługi ani jej uchwytu. → "Zdejmowane pokrętło obsługi", Strona 7 Po zakończeniu czyszczenia należy sprawdzić, czy podstawy elementów obsługi i uchwyty znajdują się w prawidłowym położeniu.
Elementy obsługi	Czyścić wilgotną ściereczką z gąbki i gorącą wodą z detergentem.	■ Elementy obsługi można zdemontować w celu łatwiejszego czyszczenia. Nigdy nie demontować cokołu elementów obsługi ani jego uchwytów. → "Zdejmowane pokrętło obsługi", Strona 7 ■ Nie myć w zmywarce ani nie zanurzać w wodzie, ponieważ może to prowadzić do powstania szkód. ■ Nie należy używać produktów ściernych lub żrących, takich jak kwasek cytrynowy, ocet, agresywne środki czyszczące lub środki do czyszczenia ceramiki szklanej.
Ruszty	Czyszczenie ręczne: ■ Szorować niemetalową szczotką lub gąbką o nierysującej powierzchni i wodą z mydłem. Czyszczenie w zmywarce do naczyń: ■ Czyścić w temperaturze maks. 60°C.	■ Ostrożnie zdjąć ruszty. ■ Ostrożnie oczyścić obszar wokół gumowych podkładek. Jeśli gumowe podkładki odpadną, rdza może uszkodzić płytę grzewczą. Czyszczenie w zmywarce do naczyń: ■ Używać środka czyszczącego zalecanego przez producenta zmywarki. ■ Jeśli ruszty są mocno zanieczyszczone, należy przeprowadzić ich wstępne czyszczenie. ■ Po zakończeniu cyklu płukania wyjąć ruszty ze zmywarki i usunąć resztki wilgoci. Wskazówka: Ruszty mogą odbarwiać się podczas użytkowania i czyszczenia. Przebarwienia nie mają żadnego wpływu na walory użytkowe.
Palnik	Szorować niemetalową szczotką lub gąbką o nierysującej powierzchni i wodą z mydłem.	■ Nie myć w zmywarce. ■ Nie pomylić nakrywek palników. ■ Delikatnie przesuwając nakrywkę palnika do przodu i do tyłu, aż zatrzaśnie się w występkach palnika.
Ogniwa termoelektryczne/świeczki zapłonowe	Czyścić niemetalową szczoteczką.	■ Czyścić ostrożnie. Ogniwa termoelektryczne i świeceki zapłonowe są delikatne. ■ Nie wolno zwilżać ogniwa termoelektrycznego ani świeceki zapłonowej. W przypadku nadmiernej wilgoci palnik może się nie zapalić.

10 Usuwanie usterek

Mniejsze usterki urządzenia można usuwać samodzielnie. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy się zapoznać z informacjami na temat samodzielnego usuwania usterek. Pozwoli to uniknąć niepotrzebnych kosztów.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.

→ "Serwis", Strona 13

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

10.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Nie działają funkcje elektryczne urządzenia.	Uszkodzony bezpiecznik. ▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Zadziałał bezpiecznik automatyczny lub wyłącznik różnicowoprądowy. ▶ Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy zadziałał bezpiecznik automatyczny lub wyłącznik różnicowoprądowy. Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona. ▶ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej. Przerwa w dostawie prądu. ▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia.
Nie działa funkcja automatycznego zapalania.	Pomiędzy świeczką zapłonową a palnikiem znajdują się resztki potraw lub zanieczyszczenia. ▶ Przestrzeń pomiędzy świeczką zapłonową a palnikiem należy utrzymywać w czystości. Elementy palnika są mokre. ▶ Elementy palnika należy starannie osuszyć. Elementy palnika znajdują się w nieprawidłowym położeniu. ▶ Ustawić elementy palnika w prawidłowym położeniu. Urządzenie nie jest podłączone do uziemienia, jest nieprawidłowo podłączone lub przewód uziemiający jest uszkodzony. ▶ Należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Płomień palnika jest nierównomierny.	Elementy palnika znajdują się w nieprawidłowym położeniu. ▶ Ustawić elementy palnika w prawidłowym położeniu. Otworki w palniku są zanieczyszczone. ▶ Wyczyścić i osuszyć otworki w palniku.
Płomienie palnika są duże lub niestabilne.	Gaz dociera do urządzenia pod zbyt wysokim ciśnieniem. 1. Wyłączyć urządzenie. 2. Należy skontaktować się z autoryzowanym instalatorem i zlecić mu sprawdzenie regulatora butli gazowej lub zbiornika gazu płynnego. Wskazówka: Aby uniknąć szkód spowodowanych zbyt wysokim ciśnieniem, można zainstalować nadciśnieniowe urządzenie zabezpieczające, które ogranicza lub odcina dopływ gazu w przypadku awarii regulatora butli gazowej lub zbiornika gazu płynnego.
Dopływ gazu jest nieprawidłowy lub gaz w ogóle nie wypływa.	Dopływ gazu jest odcięty przez wstawione zawory. ▶ Otworzyć wstawione zawory.
W kuchni wyczuwalny jest zapach gazu.	Pokrętło obsługi jest otwarte. ▶ Zamknąć pokrętła obsługi. Przewód gazowy podłączany do urządzenia jest nieszczelny. 1. Zamknąć główny zawór gazu. 2. Przewietrzyć pomieszczenie. 3. Niezwłocznie wezwać autoryzowanego instalatora, który sprawdzi instalację gazową i wystawi odpowiedni certyfikat. 4. Nie używać urządzenia, dopóki nie zostanie potwierdzona szczelność instalacji oraz urządzenia.

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Palnik wyłącza się w momencie zwolnienia pokrętła obsługi.	Pokrętło obsługi nie było wciśnięte przez odpowiednio długi czas. 1. Po zapaleniu palnika przytrzymać wciśnięte pokrętło obsługi przez kilka sekund. 2. Mocno wcisnąć pokrętło obsługi. Otwory w palniku są zanieczyszczone. ► Wyczyścić i osuszyć otwory w palniku.

11 Serwis

Istotne dla prawidłowego działania urządzenia, oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim rozporządzeniem w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu dostępne są w naszym dziale obsługi klienta przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Ponadto przez okres do 15 lat po wprowadzeniu urządzenia na rynek można nabyć w naszym dziale obsługi klienta inne istotne z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne, które dostępne są w magazynie.

Aby uzyskać więcej informacji, należy zwrócić się do naszego działu obsługi klienta.

Uwaga: W ramach warunków gwarancji producenckiej usługi serwisu są nieodpłatne.

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji w danym kraju można uzyskać, korzystając z kodu QR na załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji, od pracowników naszego serwisu, od sprzedawcy lub znaleźć na naszej stronie internetowej.

Dane kontaktowe obsługi klienta można znaleźć za pomocą kodu QR w załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji lub na naszej stronie internetowej.

Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 66/2014 i (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem www.bosch-home.com na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

11.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia; numery te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Tabliczkę znamionową można znaleźć:

- na paszporcie urządzenia.
- na spodzie płyty grzewczej.

Dane urządzenia i numer telefonu serwisu można zanoć oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

12 Utylizacja

12.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
 2. Przeciąć przewód sieciowy.
 3. Zamknąć kurek odcinający dopływ gazu.
 4. Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.
- Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpa-

dami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Dziękujemy za zakup urządzenia AGD marki Bosch!

Po zarejestrowaniu urządzenia w systemie MyBosch uzyskasz dostęp do następujących korzyści:

- **Specjalistyczne informacje i rady dotyczące urządzenia**
- **Opcje przedłużenia gwarancji**
- **Rabaty na akcesoria i części zamienne**
- **Cyfrowa instrukcja obsługi i wszystkie dane urządzenia**
- **Łatwy dostęp do serwisu AGD firmy Bosch**

Bezpośrednia i prosta rejestracja – także z urządzeń mobilnych:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Potrzebujesz pomocy? Znajdziesz ją tutaj.

Specjalistyczne doradztwo dotyczące posiadanych urządzeń AGD marki Bosch, pomoc w przypadku problemów lub naprawy przez ekspertów firmy Bosch.

Poznaj liczne możliwości wsparcia, jakie możesz otrzymać od firmy Bosch:

www.bosch-home.com/service

Dane kontaktowe dla wszystkich krajów są podane w załączonym wykazie punktów serwisowych.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001338388 (051204) REG25

pl