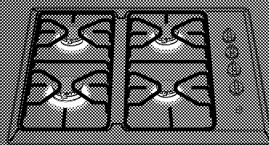




NGT 615 T PL



pl Instrukcja obsługi



**BOSCH**

---

**pl** ..... **3**

---

# SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	5
OPIS URZĄDZENIA .....	6
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA.....	9
MYCIE I KONSERWACJA .....	10
USUWANIE USTEREK .....	11
AUTORYZOWANY SERWIS.....	12
DANE TECHNICZNE.....	13
MONTAŻ.....	13

pl

## Szanowni Klienci!

**Dziękujemy za zainteresowanie naszymi produktami i gratulujemy zakupu urządzenia marki Bosch.**

Państwa nowa płyta jest praktycznym, nowoczesnym i funkcjonalnym urządzeniem, które wyprodukowano z materiałów wysokiej jakości. Przed opuszczeniem naszej fabryki, urządzenie poddano dokładnej kontroli technicznej i testom, aby sprawdzić jego prawidłowe funkcjonowanie i tym samym spełnić wszystkie potrzeby i oczekiwania użytkownika oraz osiągnąć doskonałe rezultaty gotowania.

Instrukcja podzielona jest na dwie części: pierwsza część obejmuje instrukcję obsługi i druga część instrukcję instalacji.

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się ze wskazówkami zawartymi w instrukcji i zastosowanie się do nich. W instrukcji podano ważne informacje dotyczące obsługi oraz wskazówki w zakresie bezpieczeństwa.

Urządzenie zostało zabezpieczone specjalnym opakowaniem, które chroni je przed uszkodzeniem podczas transportu.

**Wszystkie materiały opakowania są przyjazne dla środowiska naturalnego, nadają się do przetworzenia - recyklingu i powtórnego wykorzystania!**

Dzięki przetworzeniu materiałów, z których wykonano opakowanie, oszczędzamy surowce i ograniczamy ilość odpadów.

Informację o punktach zbiórki surowców przeznaczonych do recyklingu można uzyskać w lokalnym urzędzie.

Zużyte urządzenie przeznaczone do usunięcia z gospodarstwa domowego należy uszkodzić w taki sposób, aby nie nadawało się do użytku, a następnie przekazać do punktu recyklingu wyznaczonego przez lokalny urząd.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- ❑ Aby zapoznać się ze wszystkimi technicznymi zaletami urządzenia, prosimy o przeczytanie instrukcji, w której podano ważne informacje dotyczące obsługi i bezpieczeństwa. Wskazówki i zalecenia ułatwią Państwu prawidłową i bezpieczną eksploatację urządzenia.
- ❑ Przed przystąpieniem do montażu płyty w zabudowie, należy sprawdzić, czy wymiary wycięcia w blacie są prawidłowe.
- ❑ **Urządzenie może instalować i naprawiać wyłącznie uprawniony technik z autoryzowanego zakładu serwisowego wskazanego przez producenta płyty lub dystrybutora płyty, które powinno być wykonane zgodnie z wymaganiami polskich norm i przepisów prawa budowlanego.**
- ❑ Zalecenia podane w tej instrukcji dotyczą tylko tych krajów, których symbol podany jest na urządzeniu. W przypadku instalacji urządzenia w innym kraju, należy dostosować się do przepisów obowiązujących w danym kraju.
- ❑ W pomieszczeniu, w którym zostanie zainstalowana płyta gazowa, musi być zapewniona prawidłowa wentylacja.
- ❑ Nie narażać płyty na oddziaływanie silnego strumienia powietrza, ponieważ może to spowodować zgaśnięcie płomieni na palnikach.
- ❑ Urządzenie jest fabrycznie ustawione na rodzaj gazu podany na tabliczce znamionowej. Jeśli zajdzie konieczność przestawienia na zasilanie innym gazem, należy skontaktować się z personelem autoryzowanego zakładu serwisowego.
- ❑ Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić parametry sieci gazowej (rodzaj i ciśnienie gazu), do której płyta ma zostać podłączona. Instalator płyty gazowej musi przestrzegać wszystkich zaleceń i wymogów określonych stosownymi przepisami.

### Podłączenie do instalacji elektrycznej

#### Płyta przystosowana jest do zasilania prądem o napięciu 230 V~50 Hz.

- ❑ Nie wolno ingerować do wnętrza urządzenia. W razie konieczności należy wezwać technika z autoryzowanego zakładu serwisowego.
- ❑ Instrukcję obsługi należy przechować w pobliżu urządzenia, aby korzystać z niej przez cały okres użytkowania płyty. Jeśli odstąpią Państwo urządzenie, należy pamiętać również o przekazaniu instrukcji obsługi nowemu użytkownikowi.
- ❑ Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie wolno go w żadnym wypadku włączać.
- ❑ Powierzchnia płyty i naczynia do gotowania nagrzewają się podczas pracy. Nie zezwalać dzieciom na przebywanie w pobliżu urządzenia. **Zachować ostrożność! Zagrożenia oparzeniem!**
- ❑ Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania i smażenia potraw.
- ❑ Urządzenia nie wolno używać do ogrzewania pomieszczenia.
- ❑ Podczas smażenia może się samoistnie zapalić rozgrzany tłuszcz lub olej. Niebezpieczeństwo opa-

pl

rzenia i pożaru! Aby uniknąć pożaru i oparzenia, należy stale nadzorować proces kulinarny.

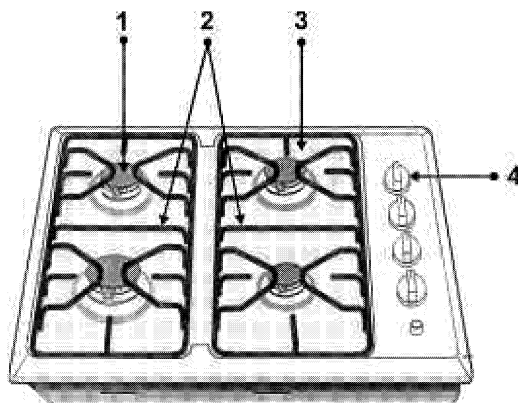
- ❑ Nie wolno wlewać wody na palący się tłuszcz i olej. Zagrożenie poparzeniem! W przypadku zapalenia się tłuszczu należy nakryć pojemnik, aby stłumić ogień i wyłączyć płytę.
- ❑ W przypadku awarii urządzenia należy przerwać dopływ gazu i wyłączyć zasilanie elektryczne.
- ❑ **Urządzenie mogą naprawiać i instalować wyłącznie uprawnieni pracownicy autoryzowanych zakładów serwisowych.**
- ❑ Na palnikach nie wolno ustawiać zdeformowanych i zniszczonych

naczyń do gotowania, gdyż mogą się one przewrócić.

- ❑ W przypadku zablokowania kurka gazu, nie wolno go przekreślać na siłę. Zgłosić ten fakt w autoryzowanym zakładzie serwisowym.
- ❑ **Podczas gotowania zaleca się nadzór (na wypadek wykipienia i zalania palnika co może w skrajnym przypadku spowodować zgaszenie płomienia i ułatwienie się gazu).**

Za szkody powstałe wskutek nieprawidłowego podłączenia i wadliwej instalacji urządzenia, producent nie ponosi odpowiedzialności. Uszkodzenia takie nie są objęte gwarancją.

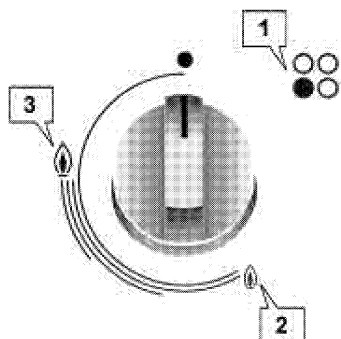
## OPIS URZĄDZENIA



Rys. 1

1. Palnik gazowy
2. Ruszty
3. Płyta podpalnikowa
4. Pokrętła do sterowania płyty

### Pokrętko, przyporządkowanie pokrętkła do palnika



Rys. 2

1. Pozycja palnika
2. Płomień oszczędnościowy
3. Duży płomień

Każde pokrętko jest odpowiednio oznaczone i przyporządkowane do określonego palnika. Pokrętko służy do włączania i ustawiania płomienia (rys.2).

Płyta nie jest wyposażona w system zabezpieczeń przeciwwypływowych.

### Zasady uruchamiania płyty bez zabezpieczeń przeciwwypływowych

- Sprawdzić, czy jest dopływ gazu; jeśli nie ma, to odkręcić kurek gazowy, zasilający.
- Przekręcić wybrane pokrętko w lewo do punktu symbolizującego zapalenie.
- Iskra spowoduje zapalenie się odpowiedniego palnika. Jeśli to nie nastąpi, proszę powtórzyć opisane czynności.
- Ustawić potrzebny płomień.
- Uwaga! Należy pamiętać, iż płyta w wersji bez zabezpieczeń wy-

maga dozoru i wyłączenia dopływu gazu do palnika w przypadku zgaśnięcia płomienia.

Aby zgasić płomień na palniku, należy pokręcić pokrętko w prawo i ustawić na pozycji „0” = wyłączony.

W przypadku pojawienia się barw płomienia innych niż niebieski oznacza to, co następuje:

- płomień o zabarwieniu pomarańczowym informuje o obecności soli w oparach z przygotowywanych potraw,
- końcówki żółte oznaczają zakłócenia w składzie spalanego gazu, może to być spowodowane przytkaniem się otworu dyszy.

Jeśli dysze palników są przytkane lub zatkane, wtedy zapalenie będzie utrudnione, aż do braku możliwości zapalenia płomienia włącznie. W takim przypadku należy starannie wyczyścić palnik.

Do czyszczenia palników należy używać małej szczoteczki, jednakże nie może ona być zbyt twarda i ostra.

### Uwaga!!

Zabrudzenie zapalacza iskrowego może negatywnie wpływać na zapalenie się palników. Zaleca się więc utrzymywanie ich w czystości. Między pozycjami „duży płomień” i „mały płomień” znajdują się wszystkie pośrednie wielkości płomienia. W celu wyłączenia palnika należy przekręcić pokrętko w prawo do pozycji „0”.

Państwa nowoczesna i funkcjonalna płyta wyposażona jest w kurki umożliwiające ustawienie wielkości płomienia na pozycjach pośrednich wartości w zakresie od największego do najmniejszego płomienia (oszczędnościowy).

pl

W trakcie gotowania na płycie gazowej tworzy się wilgoć i ciepło w pomieszczeniu, w którym znajduje się urządzenie. Dlatego należy zagwarantować dobrą wentylację w miejscu ustawienia urządzenia! Należy pozostawić otwarte naturalne otwory (okna), lub zainstalować mechanicz-

ne urządzenie wentylacyjne (np. wyciąg nadkuchenny, pochłaniacz). Długie gotowanie na płycie może wywołać konieczność dodatkowej wentylacji np. poprzez otworenie okien (jednakże bez przeciągów), lub podwyższenie stopnia mocy nawiewu wyciągu.

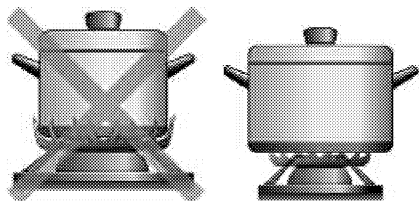
### Zalecana średnica naczyń do gotowania

Palnik	Minimalna średnica dna garnka	Maksymalna średnica dna garnka
Duży palnik	22 cm	26 cm
Średni palnik	12 cm	19 cm
Mały palnik	10 cm	12 cm

### Praktyczne rady dotyczące gotowania

Palnik	Intensywne gotowanie	Średnie gotowanie	Delikatne gotowanie
Duży palnik	Sznyceł, befsztyk, tortilla, frytki	Ryż, beszamel, ragout	Duszenie mięsa i jarzyn
Średni palnik	Ziemniaki gotowane, świeże warzywa, dania z wkładką, produkty mączne	Podgrzewanie i podtrzymywanie w stanie ciepłym gotowanych potraw i przyrządzanie produktów delikatesowych.	
Mały palnik	Gotowanie dań z wkładką, ryżu na mleku, karmelu (palony cukier)	Rozmrażanie i powolne gotowanie owoców w łupinkach, innych owoców, głęboko zamrożonych produktów	Topienie masła, czekolady, zalewy

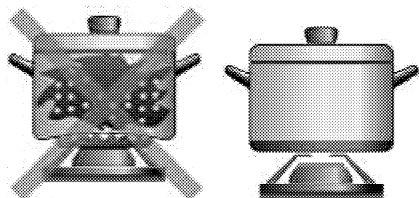


**WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA**

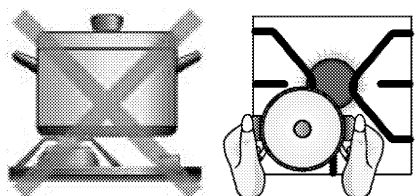
- ❑ Na dużym palniku należy gotować w naczyniu o takiej wielkości, aby płomień nie uchodził poza krawędź dna naczynia.



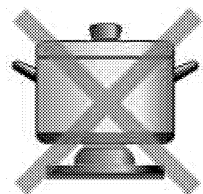
- ❑ Nie gotować w naczyniu bez przykrytki, gdyż powoduje to zbędne zużycie energii cieplnej.



- ❑ Nie używać naczyń z nierównym dnem, gdyż powoduje to wydłużenie czasu gotowania i zwiększa zużycie energii cieplnej.



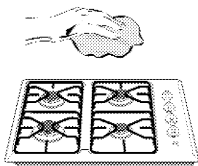
- ❑ Naczynie musi być ustawione na palniku równo i stabilnie, gdyż w przeciwnym razie może się przewrócić.



- ❑ Nie ustawiać naczyń, których dno jest znacznie większe od palnika znajdującego się w pobliżu pokręteł, gdyż nagrzane naczynie może spowodować uszkodzenie pokręteł.

## MYCIE I KONSERWACJA

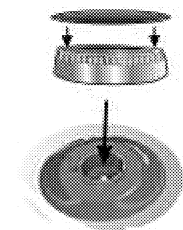
### Prawidłowe czyszczenie płyty



- ❑ Płytę należy czyścić po ostygnięciu gąbką zamoczoną w wodzie z dodatkiem łagodnego środka. Resztki potrawy, która wykypiała podczas gotowania, należy usuwać natychmiast.

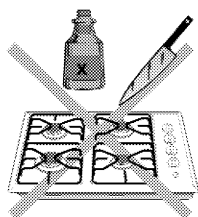


- ❑ Aby utrzymać w czystości palniki i ruszt, należy je myć regularnie. Najpierw zamoczyć w wodzie, a następnie wyczyścić szczoteczką (nie może być to szczoteczka metalowa!). Staranne wyczyszczenie otworów i szczelin zapewni prawidłowy i stabilny płomień na palniku.

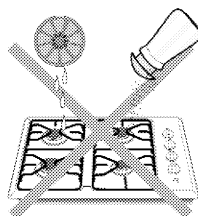


- ❑ Pokrywę palnika i ruszt należy nałożyć dopiero, kiedy będą całkowicie suche.
- ❑ Po umyciu i osuszeniu sprawdzić, czy pokrywy są prawidłowo umieszczone nad głowicami palników.

### Nieprawidłowe czyszczenie płyty



- ❑ Do usuwania zaschniętych i twardych resztek potraw z powierzchni płyty, z rusztu i palników, nie wolno używać środków szlifujących, przedmiotów do cięcia, stalowych szczotek, noży i innych podobnych narzędzi.
- ❑ Do czyszczenia zagłębień nie wolno używać noży, skrobaków i innych podobnych przedmiotów.



- ❑ Do czyszczenia płyty nie wolno używać urządzeń czyszczących strumieniem pary, ponieważ można uszkodzić płytę.
- ❑ Nie dopuścić, aby na powierzchnię urządzenia przedostała się kwaśna ciecz (np. sok z cytryny, ocet), ponieważ może to spowodować uszkodzenie płyty.

Wskutek oddziaływania wysokiej temperatury, na które narażona są elementy palnika ze stali chromowanej (np. pierścienie płyty, rynienki do tłuszczu), ulegną one zmatowieniu z upływem czasu. Jest to zjawisko naturalne.

Elementy te należy czyścić po każdorazowym użyciu płyty specjalnymi środkami do czyszczenia stali chromowanej.

Przed przystąpieniem do gotowania należy poczekać, aż ruszt całkowicie wyschnie po umyciu. Powstawanie kropli wody lub wilgotnych miejsc na początku gotowania może spowodować uszkodzenie warstwy emaliowanej.

#### **Uwaga!**

Ruszt posiada nakładki gumowe. Zachować ostrożność, ponieważ nakładka ta może się zsunąć podczas mycia i niezabezpieczony ruszt zarysuje powierzchnię płyty.

## **USUWANIE USTEREK**

**Płytę gazową może naprawiać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych lub technik z autoryzowanego zakładu serwisowego. Naprawy wykonywane przez osoby bez wymaganych kwalifikacji stwarzają bardzo poważne zagrożenie dla użytkownika!**

Jeśli wystąpią zakłócenia w funkcjonowaniu płyty, należy najpierw sprawdzić na podstawie wskazówek podanych w instrukcji obsługi, czy mogą Państwo samodzielnie usunąć usterkę.

#### **Uwaga!**

**Jeśli usterka urządzenia wystąpi wskutek niewłaściwej obsługi, to wizyta montera jest płatna nawet w czasie trwania gwarancji!**

<b>Objawy usterki</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Sposób usunięcia usterki</b>
Elektryczny zapalacz palników nie funkcjonuje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Resztki potraw lub środków czyszczących przedostały się pomiędzy zapalacz i palnik.</li> <li>→ Palniki są mokre.</li> <li>→ Pokrywy palników są nieprawidłowo nałożone.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Usunąć zanieczyszczenia ze szczeliny pomiędzy zapalaczem i palnikiem i wyczyścić ją.</li> <li>→ Starannie osuszyć pokrywy palników i zapalacza.</li> <li>→ Prawidłowo nałożyć pokrywy palników.</li> </ul>
Palniki palą się nierównomiernym płomieniem	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Poszczególne elementy palnika są nieprawidłowo założone.</li> <li>→ Szczeliny wypływu strumienia gazu z palnika są zanieczyszczone.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Prawidłowo założyć poszczególne części palnika.</li> <li>→ Wyczyścić otwory wylotu strumienia gazu palnika.</li> </ul>
Wypływ gazu jest nieprawidłowy lub gaz w ogóle nie wypływa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Wypływ gazu może zostać przerwany, ponieważ kurki są zakręcone.</li> <li>→ Jeśli gaz pochodzi z butli, należy sprawdzić, czy nie jest pusta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Odkręcić kurki blokujące dopływ gazu.</li> <li>→ Napelnić butlę.</li> </ul>
W obrębie kuchni wyczuwalny jest zapach gazu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Kurek gazu jest otwarty.</li> <li>→ Nieszczelność w podłączeniu do butli gazowej.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Sprawdzić, czy kurki są odkręcone.</li> <li>→ Sprawdzić, czy podłączenie płyty do butli gazowej jest szczelne.</li> </ul>

## AUTORYZOWANY SERWIS

W przypadku wystąpienia problemów technicznych prosimy o zwrócenie się do personelu naszych autoryzowanych zakładów serwisowych.

### Ważne

**Przed zgłoszeniem awarii w autoryzowanym zakładzie serwisowym proszę sprawdzić, czy mogą Państwo usunąć usterkę według wskazówek podanych w rozdziale „Usuwanie usterek”.**

**W przypadku awarii urządzenia wskutek nieprawidłowej obsługi i w sposób niezgodny ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi, wizyta i porada serwisanta będą odpłatne, nawet w czasie trwania gwarancji.**

**Urządzenie mogą naprawiać wyłącznie pracownicy autoryzowanych zakładów serwisowych.**

**Naprawy wykonywane przez osoby nieuprawnione stwarzają poważne zagrożenie dla użytkownika urządzenia.**

Tabliczka znamionowa zawierająca numery urządzenia znajduje się pod płytą.

Zalecamy wpisanie tych numerów do instrukcji obsługi.

E-Nr .....
FD-Nr .....

### Gwarancja

Warunki gwarancji podane są w karcie gwarancyjnej dołączonej do zakupionego urządzenia. Urządzenie dopuszczone jest do obrotu na terenie Polski.

**Producent zastrzega sobie prawo wprowadzania zmian technicznych!!**

## DANE TECHNICZNE

Ustawienie Gaz		Palnik mały	Palnik średni	Palnik duży
Gaz ziemny <b>E/Gz 50</b> 20 mbar	Obciążenie cieplne (kW)	1	1,75	3
	Oznaczenie dyszy (mm)	0,72n	0,97n	1,16n
	Zawartość CO (ppm)	50	135	275
Ogółem	Sprawność %	X	62	62
Gaz ziemny <b>Lw/Gz41,5</b>	Obciążenie cieplne	0,9	1,6	2,6
	Oznaczenie dyszy(mm)	0,86n	1,09n	1,35n
Gaz ziemny <b>Ls/Gz 35</b> 13 mbar	Obciążenie cieplne (kW)	0,9	1,6	2,6
	Oznaczenie dyszy (mm)	1,06n	1,31n	1,48nn
Gaz płynny <b>P/B</b> 36 mbar	Obciążenie cieplne (kW)	0,9	1,6	2,6
	Oznaczenie dyszy (mm)	0,50p	0,65p	0,76p

n – oznacza: dysza nawiercana;  
nn- oznacza: dysza podwójnie nawiercana;  
p – oznacza: dysza płaska;

## MONTAŻ

### Wskazówki bezpieczeństwa dla instalatora

#### Podłączenie gazu - wskazówki dla instalatora (bezwzględnie osoba z uprawnieniami gazowymi)!

Płyta jest fabrycznie ustawiona na rodzaj gazu podany na spodniej części płyty.

Płyte należy podłączyć do sieci gazowej zgodnie z obowiązującymi przepisami i zamontować zawór odcinający dopływ gazu.

**Zawór odcinający musi być w każdej chwili dostępny.**

Podłączenie do gazu ziemnego (E/Gz 50, Ls/Gz 35 Lw/Gz 41,5) należy wykonać z wykorzystaniem kolanka nakrętno-wkrętnego (G1/2 x R1/2), które jest dostarczane z płytą. Zaleca się podłączyć płytę do instalacji gazowej przy pomocy metalowego przewodu giętkiego o maksymalnej długości 1,5m.

Metalowy przewód giętki musi być oznaczony znakiem bezpieczeństwa „B”.

Kolanko należy przykręcić wraz z uszczelką (będącą na wyposażeniu) do podłączenia gazowego płyty.

pl

Wąż należy ułożyć w taki sposób, aby nie stykał się z gorącą powierzchnią lub z innymi częściami urządzeń nagrzanych do wysokiej temperatury (np. część spodnia płyty).

Wąż należy w taki sposób rozmieścić, aby był swobodnie ułożony i nie stykał się z ruchomymi częściami elementów kuchennych (np. szuflada).

Podłączenie do gazu płynnego P-B (propano-butan) należy wykonać przy użyciu węża elastycznego o średnicy 9 mm i maksymalnej długości 3 m. Końce węża mocujemy na króćcach przyłączeniowych reduktora i płyty, zabezpieczając przed zsunięciem opaskami zaciskowymi. Wąż i reduktor muszą być przeznaczone do gazów płynnych i muszą posiadać certyfikat bezpieczeństwa „B”.

- ❑ Wszelkie prace związane z instalacją, regulacją i dostosowaniem płyty do zasilania określonym rodzajem gazu muszą być wykonane zgodnie z obowiązującymi wymogami norm budowlanych oraz zakładu gazowniczego. Płyta musi być zainstalowana zgodnie ze wskazówkami podanymi w instrukcji obsługi i instalacji oraz przepisami bezpieczeństwa.
- ❑ Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych urządzenia należy zamknąć dopływ gazu i wyłączyć urządzenie z sieci zasilającej.
- ❑ Przed instalacją płyty gazowej należy sprawdzić, czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom sieci gazowej, do której urządzenie ma zostać podłączone (rodzaj i ciśnienie gazu).

## USTAWIENIE FABRYCZNE

- ❑ Kuchnie gazowe są poddawane kontroli fabrycznej i posiadają znak „B”, „CE”.
- ❑ Kuchnie gazowe są fabrycznie plombowane i dostarczane z ustawieniem na gaz ziemny E/GZ 50 (20 mbar).
- ❑ Obciążenie i przepływ gazu poszczególnych palników podano w tabeli instrukcji obsługi.
- ❑ W przypadku przestawienia na inny rodzaj gazu konieczna jest wymiana dysz. Dane dotyczące dysz zamieszczone są w tabeli. Po wymianie dysz na inny rodzaj gazu należy na tabliczce znamionowej płyty wpisać właściwy rodzaj gazu.
- ❑ Płytę można zamontować pod pochłaniaczem kuchennym zainstalowanym zgodnie z zaleceniami w instrukcji montażu pochłaniacza, jednakże należy pamiętać o zachowaniu odstępu pomiędzy płytą gazową a wyciągiem minimum **650 mm**.
- ❑ Płyty gazowe są fabrycznie plombowane i dostarczane z ustawieniem na rodzaj gazu, jaki podano na tabliczce znamionowej.
- ❑ W pomieszczeniu, w którym zainstalowana jest płyta gazowa, należy bezwzględnie zapewnić wystarczającą wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami, aby umożliwić właściwe odprowadzanie spalin.
- ❑ Przed przystąpieniem do montażu płyty w zabudowie należy sprawdzić jej wymiary oraz wymiary wycięcia, jakie należy wykonać w blacie szafki do zabudowy.
- ❑ Panele znajdujące się na blacie roboczym lub w bezpośrednim

sąsiedztwie płyty muszą być wykonane z niepalnego materiału.

- Fornir, lub okładzina oraz klej użyty do produkcji mebli z tworzywa sztucznego, sąsiadujących z płytą muszą być odporne na wysoką temperaturę, w przeciwnym razie mogą się zdeformować.
- Elektryczny przewód zasilający musi być ułożony w taki sposób, aby nie dotykał gorącej powierzchni płyty i piekarnika, gdyż części te podczas pracy są bardzo gorące.
- Urządzenie z elementem elektrycznym musi posiadać uziemienie.

#### **Płyta przystosowana jest do zasilania prądem o napięciu 230 V~50 Hz.**

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe wskutek nieprawidłowego podłączenia urządzenia.**

#### **Montaż płyty w zabudowie**

Płytę gazową należy zamontować w meblach przeznaczonych do montażu płyt gazowych, tj. EN 30-1 jest to klasa 3 zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zgodnie z normą EN 60.335-2-6 obowiązującą dla urządzeń gospodarstwa domowego. Takie meble należą do typu „X”. Oznacza to, że płyta musi znajdować się w określonych odstępach od ścianek bocznych szafki.

#### **Wymiary wycięcia**

1. Minimalne odstępki podano w milimetrach. W blacie szafki należy wyciąć otwór o właściwych wymiarach (rys.1).
  - Przy zabudowie płyty nad piekarnikiem należy sprawdzić wymiary

piekarnika w jego instrukcji obsługi.

- Przy zabudowie płyty nad sterownikiem należy uwzględnić wymiary podane w instrukcji montażu sterownika.
  - Wyrównać położenie płyty w otworze szafki.
2. Elementy drewniane użyte do produkcji mebli bardzo szybko wypaczają się pod wpływem działania wilgoci. Dlatego zaleca się pokrycie krawędzi cięć specjalnym środkiem zabezpieczającym, aby zapewnić ochronę przed oddziaływaniem pary oraz wody skondensowanej, która może się osadzać pod płytą. Zaleca się również zastosować uszczelkę, na dolnej krawędzi płyty. Uszczelka gwarantuje szczelność na całej powierzchni i zapobiega przeciekaniu. W tym celu należy zdjąć ruszt, osłony palników i rozdzielacz z płyty, obrócić ją i przykleić samoprzylepną uszczelkę (nie jest takowa na wyposażeniu płyty) na powierzchni dolnej krawędzi płyty. Wyjąć klamry z woreczka dołączonego do płyty i zamocować je zgodnie z rys.1.
  3. Nacisnąć jednocześnie krawędzie zewnętrzne tak, aby płyta dobrze przylegała na całym obwodzie. Jeśli zajdzie konieczność wyjęcia płyty z szafki, wystarczy ją tylko wypchnąć od dołu.
  4. Końcówka kolektora wejściowego płyty wyposażona jest w kolanko z gwintem 1/2" (rys.2.)`

Za pomocą kolanka można:

- Wykonać podłączenie płyty na sztywno.
- Wykonać metalowe złącze elastyczne giętką rurą metalową.

pl

Przy takim podłączeniu nie można dopuścić do kontaktu ruchomych części jednostki do zabudowy (np. szuflada) i nie zasłaniać przejścia przez luki, które mogą zostać zamknięte.

Podczas instalacji nie wolno zmieniać fabrycznej pozycji kolanka poprzez jego przekręcanie lub poruszanie.

Jeśli z jakiegoś powodu kolanko będzie musiało być przekręcone, należy zapewnić uszczelnienie tej strefy.

**Po podłączeniu płyty należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń.**

**Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe wskutek nieszczelnego podłączenia lub przekręcenia bądź poruszenia kolanka.**

5. Na tabliczce znamionowej należy sprawdzić parametry elektryczne i maksymalny pobór mocy. Urządzenie musi być uziemione. Sprawdzić, czy podłączenie zostało wykonane zgodnie z przepisami i obowiązującymi wymogami. Należy przestrzegać wymogów lokalnego zakładu energetycznego. W instalacji elektrycznej należy zamontować wyłącznik z rozwarciem styków minimum 3 mm. Wyłącznik ten nie jest konieczny, jeśli płyta jest podłączona poprzez wtyczkę do gniazdka, które jest dostępne dla użytkownika. **Wtyczkę wolno podłączyć do gniazdka z prawidłowo zainstalowanym uziemieniem.**

Urządzenie należy do typu „Y”, oznacza to, że użytkownikowi nie wolno wymieniać przewodu zasilającego, tylko zlecić to uprawnionemu technikowi z autoryzowanego zakła-

du serwisowego. Należy uwzględnić przekrój przewodu.

Nie wolno ingerować do wnętrza urządzenia. W razie wystąpienia awarii należy wezwać technika z autoryzowanego zakładu serwisowego.

Typ przewodu: wszystkie palniki gazowe 3 x 0,5 mm<sup>2</sup>.

### **Przestawienie płyty na zasilanie innym rodzajem gazu**

Wszelkie prace związane z instalacją, regulacją i dostosowaniem płyty do zasilania określonym rodzajem gazu muszą być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami, wymogami norm budowlanych oraz zakładu gazowniczego. Płyta musi być zainstalowana zgodnie ze wskazówkami podanymi w instrukcji obsługi i instalacji oraz przepisami bezpieczeństwa.

#### **Uwaga!**

**Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych urządzenia należy zamknąć dopływ gazu i wyłączyć urządzenie z sieci zasilającej.**

O ile lokalne przepisy zezwalają, płytę można przestawić na zasilanie innym rodzajem gazu.

Aby przestawić płytę na zasilanie innym rodzajem gazu, należy wykonać niżej opisane czynności.

#### **A) Wymiana dysz w palnikach**

1. Zdjąć ruszt, osłony palników i cały wkład palników.
2. Wymienić dysze kluczem nasadowym 7 mm i sprawdzić, czy są dokręcone, aby zagwarantować szczelność (rys.3). W przypadku tego typu palników nie jest ko-



nieczne ustawienie powietrza pierwotnego (prymarnego).

### **B) Ustawienie minimalnego płomienia**

1. Ustawić kurki na minimalny płomień.
2. Zdjąć pokrętła kurków (rys.4).
  - ⇒ Zdemontować uszczelkę gumową za pomocą śrubokręta, wykorzystując otwór w środku jako punkt wspierający do podważenia (rys.5).
  - ⇒ Pozwala to na dostęp do śruby regulacyjnej kurków gazowych.
  - ⇒ Nie wolno demontować innych elementów wewnętrznego urządzenia.
3. Ustawienie śruby regulacyjnej dla gazu propano-butan: (P/B)
  - ⇒ śruba musi być całkowicie wkręcona.

pl

Dla gazu zaazotowanego ziemnego Ls/Gz 35 oraz Lw/Gz41,5:

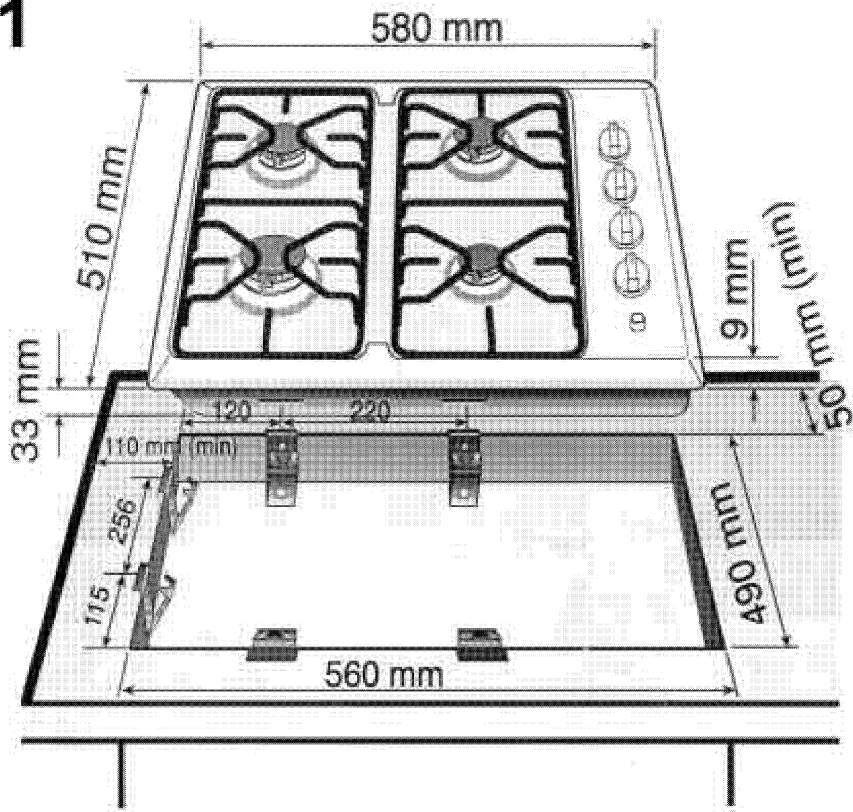
- ⇒ pokręcić śrubę w lewo do momentu osiągnięcia prawidłowego dopływu gazu i aby płomień nie zgasł i nie „strzelał” przy przestawianiu palnika z pozycji maksymalnego na minimalny płomień (rys.6).
4. Przy ponownym montażu należy zwrócić uwagę na prawidłowe zamontowanie osłonki, aby skutecznie zabezpieczyć elementy elektryczne przed resztkami płynów ściekających z płyty.
  5. Ponownie założyć pokrętła na kurki gazowe.

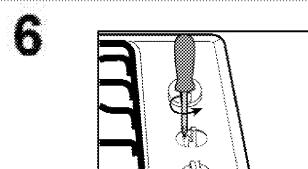
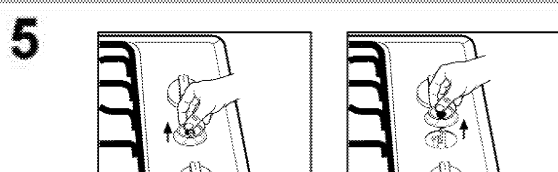
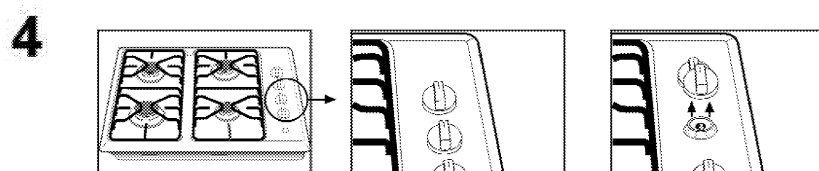
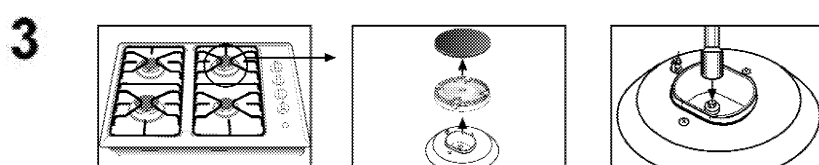
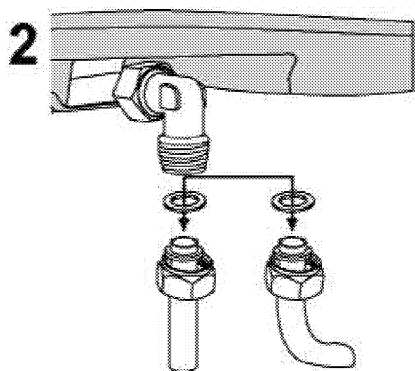
**Nie wolno demontować kurków. W przypadku uszkodzenia kurka należy go całkowicie wymienić.**

- C)** Obok tabliczki znamionowej należy nakleić etykietę z informacją dotyczącą rodzaju gazu, jakim zasilana jest płyta.

pl

1







PL. Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Wytyczna ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wórnego wykorzystania starych urządzeń.

**ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

DEUTSCHLAND

9000 205 224

BO • pl • 170806 - 001D