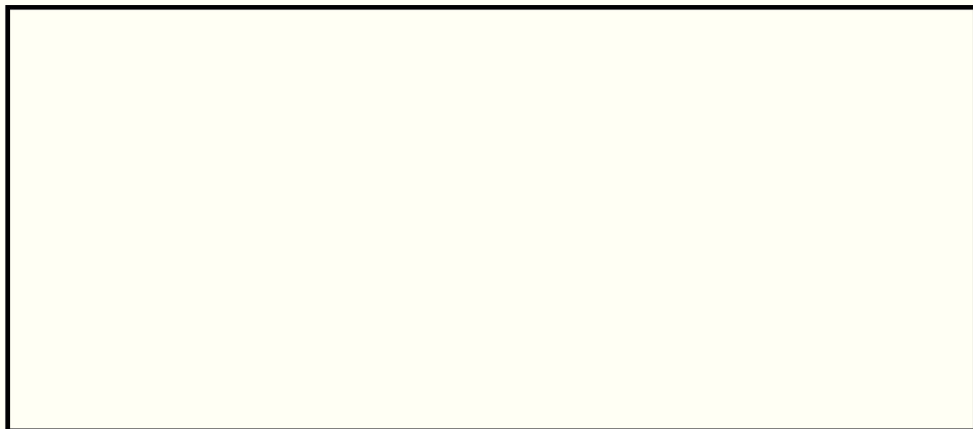




pl Instrukcja obsługi



BOSCH

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Cod. 9000643665 A

www.bosch-home.com

Możliwe kombinacje		
Płyta kuchenki	Piekarnik	Moduł sterowania
NPD 61. C.. NPD 61. E.. NNH 615C.. NNH 615E.. NPD 61. D.. NND 61. D.. NNH 61. D.. NCD 61. C.. NCD 61. E.. NCH 615ENL	HEV...EU* HEV...EU* HEV...AEU** HEV...EU** HEV...AEU*** HEV 10.EEU HEV 22.E HEV 35.AEU HEV 15.OEU HEV 35.O HEV 57.OEU	HKV 11.AEU HKV 11.BEU HKV 11.BEU

Legenda

* 3 cyfry

** 4 cyfry

Szanowni Państwo!

Dziękujemy Państwu za zakup naszego urządzenia i gratulujemy udanego wyboru. To praktyczne, nowoczesne i funkcjonalne urządzenie zostało wyprodukowane z materiałów najwyższej jakości, które podczas całego procesu produkcji były poddawane rygorystycznej kontroli jakości, a następnie szczegółowym testom, aby móc spełnić wszystkie Państwa wymagania w zakresie gotowania.

Prosimy Państwa o **przeczytanie i o przestrzeganie tej prostej instrukcji**, aby zapewnić doskonałe wyniki od chwili pierwszego użycia urządzenia. Instrukcja zawiera **ważne informacje** związane nie tylko z użytkowaniem, ale również z bezpieczeństwem i konserwacją.

Podczas transportu, nasze produkty wymagają opakowania ochronnego, które będzie stanowiło skuteczne zabezpieczenie. Ze swej strony ograniczamy się do zapewnienia absolutnie podstawowego opakowania. Całe dostarczone opakowanie podlega recyklingowi. Państwo, podobnie jak my, mogą przyczynić się do ochrony środowiska, dlatego zalecamy, aby umieścić opakowanie w przeznaczonym na ten cel pojemniku na odpady, który znajduje się najbliżej Państwa domu. Nie należy wylewać zużytego oleju do zlewu, gdyż ma to duży wpływ na zanieczyszczenie środowiska. Zaleca się, aby zlać olej do zamkniętego pojemnika i przekazać go do odpowiedniego punktu zbiórki lub, z braku takowego, umieścić go w koszu na śmieci (zostanie wylany do kontrolowanego ścieku i chociaż nie jest to najlepsze rozwiązanie, unikamy w ten sposób skażenia wód). Państwa dzieci i Państwo sami będą czerpać z tego korzyści. Przed pozbyciem się zużytego urządzenia, należy wyłączyć go z użytkowania. Następnie należy go przekazać do punktu zbiórki materiałów podlegających recyklingowi. Adres najbliższego punktu zbiórki materiałów podlegających recyklingowi może zostać Państwu podany przez lokalną placówkę administracji publicznej.

WAŻNE:

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

Informacje o opakowaniu i postępowaniu ze zużytym urządzeniem

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

Pozbywanie się odpadów zgodnie z normami ochrony środowiska



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

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

Wspomniana dyrektywa określa ogólne zasady obowiązujące na obszarze Unii Europejskiej, dotyczące wycofania z użycia i reutilizacji odpadów z urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

SPIS TREŚCI

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	5
Prezentacja płyty kuchenki.	7
Palniki gazowe.	8
Zalecane średnice naczyń	9
Rady dotyczące gotowania	10
Uwagi dotyczące obsługi.	11
Podczas gotowania	11
Podczas czyszczenia i konserwacji	12
Przypadki nieprawidłowego działania.	13
Warunki gwarancji	14

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

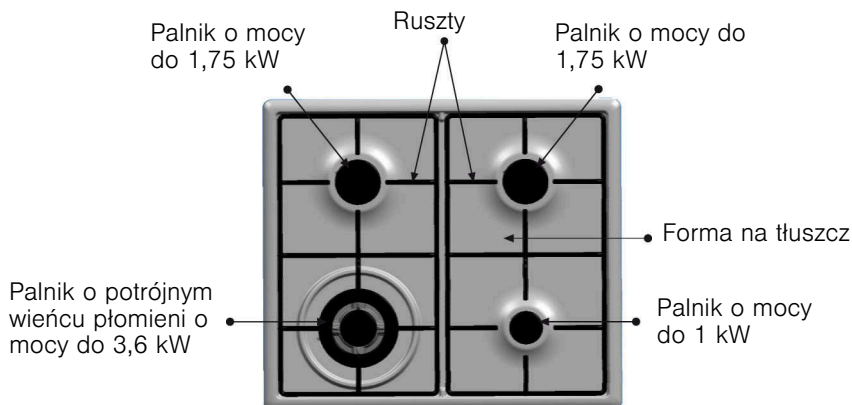
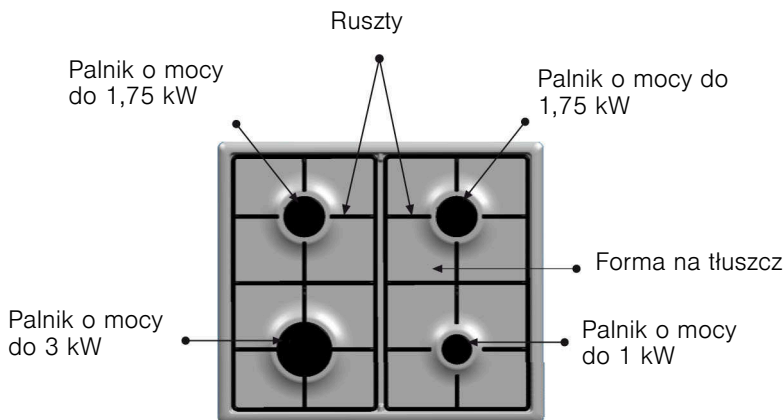
- ❑ Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi, aby przygotowywać potrawy, korzystając z tego urządzenia w sposób bezpieczny i skuteczny.
- ❑ Wszystkie czynności związane z instalacją, regulacją i dostosowaniem urządzenia do innego rodzaju gazu powinny być wykonywane przez upoważnionego technika, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami oraz zarządzeniami lokalnych dostawców energii elektrycznej i gazu. W celu dostosowania urządzenia do zasilania innym rodzajem gazu, zaleca się wezwać Serwis Techniczny. Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności należy odciąć zasilanie elektryczne i dopływ gazu do urządzenia.
- ❑ Przed zainstalowaniem nowej płyty kuchenki należy sprawdzić, czy odpowiednie **wymiary są prawidłowe**.
- ❑ Poniższe instrukcje obowiązują wyłącznie w przypadku krajów, których symbol znajduje się na urządzeniu. Należy zastosować odpowiednie instrukcje techniczne w celu dostosowania urządzenia do warunków użytkowania obowiązujących w danym kraju.
- ❑ 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.
- ❑ W pomieszczeniu, w którym zostanie zainstalowane urządzenie, należy obowiązkowo zapewnić sprawnie działający **system wentylacji zgodny z obowiązującymi przepisami**.
- ❑ Należy chronić urządzenie przed silnymi przeciągami, gdyż w przeciwnym razie mogą zgasnąć palniki.
- ❑ Opisywane urządzenie posiada fabryczne ustawienia dostosowane do rodzaju gazu wskazanego na tabliczce znamionowej. W przypadku konieczności wykonania zmiany, proszę wezwać nasz **Serwis Techniczny**.
- ❑ Nie należy wykonywać żadnych czynności we wnętrzu urządzenia. W razie potrzeby, proszę wezwać nasz Serwis Techniczny.
- ❑ **Przechowywać** skrupulatnie instrukcje obsługi i montażu, aby móc je przekazać razem z urządzeniem w przypadku zmiany jego właściciela.
- ❑ Jeżeli płyta kuchenki posiada pokrywę szklaną, nie należy wywierać na nią zbyt dużego nacisku. W przypadku, gdy na

plycie kuchenki występuje odklejona pokrywa szklana, **bezzwłocznie należy wezwać nasz Serwis Techniczny**, w celu wykonania naprawy lub wymiany.

- ☐ Nie należy włączać **uszkodzonego urządzenia**.
- ☐ Powierzchnie urządzeń służących do ogrzewania i gotowania nagrzewają się podczas działania, należy zatem zachować ostrożność przy ich użytkowaniu. **Proszę uważać, aby dzieci nie przebywały w pobliżu urządzenia**.
- ☐ Należy używać urządzenia wyłącznie w celu przygotowania potraw, natomiast **nigdy** w celu ogrzewania pomieszczeń.
- ☐ Tłuszcze lub oleje podgrzane do bardzo wysokiej temperatury, mogą łatwo ulec zapaleniu. Z tego względu przygotowywanie potraw na tłuszczu lub oleju, na przykład frytek, powinno być wykonywane z zachowaniem ostrożności.
- ☐ Nigdy nie polewać wodą palącego się tłuszczu lub oleju. **NIEBEZPIECZEŃSTWO** poparzenia! Nakryć naczynie pokrywką w celu stłumienia ognia i wyłączyć strefę grzejną.
- ☐ W przypadku awarii, odciąć dopływ gazu i zasilanie elektryczne urządzenia. W celu wykonania naprawy, proszę wezwać nasz **Serwis Techniczny**.
- ☐ Nie należy ustawiać odkształconych, niestabilnych naczyń na płytach i palnikach, aby uniknąć ryzyka ich przypadkowego wywrócenia.
- ☐ W przypadku zatarcia się kurka, nie należy go obracać, używając siły. Należy bezzwłocznie wezwać **nasz autoryzowany Serwis Techniczny**, aby wykonał naprawę lub wymianę elementu.
- ☐ Do czyszczenia płyty kuchenki nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.
- ☐ Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci), które posiadają ograniczone zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe lub które nie posiadają odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, z wyjątkiem sytuacji, gdy znajdują się pod nadzorem lub gdy otrzymały odpowiednie instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- ☐ Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- ☐ Ilustracje przedstawione w niniejszej Instrukcji służą wyłącznie jako przykład.

W PRZYPADKU NIEPRZESTRZEGANIA POWYŻSZYCH UWAG DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA, PRODUCENT NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI.

Prezentacja płyty kuchenki:



Palniki gazowe

Rys. 1.



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

W celu zapalenia palnika, należy nacisnąć pokrętło wybranego palnika i obrócić go w lewą stronę, aż do położenia iskrownika, przytrzymując go w położeniu maksymalnym kilka sekund, aż zapali się palnik i zwolnić go, regulując następnie żądane ustawienie płomienia. Jeżeli nie zapali się płomień, powtórzyć czynność. Jeżeli świece są zanieczyszczone, iskrownik jest niesprawny. Należy zatem dbać o idealną czystość tych elementów. Należy je czyścić za pomocą małej szczoteczki, pamiętając, że świece nie powinny być narażane na silne uderzenia.

W przypadku zgaszenia palnika podczas działania (np. na skutek przeciągu), urządzenie automatycznie zapala płomień w strefie grzejnej.

Jeżeli ponowne zapalenie płomienia nie udaje się (np. z powodu resztek potrawy znajdujących się w palniku), dopływ gazu do tego palnika zostaje przerwany i zostaje wyemitowany sygnał dźwiękowy. Obrócić pokrętło kontrolne do położenia ● i sprawdzić, czy można rozwiązać usterkę za pomocą tabeli na stronie 13.

Każda strefa grzejna jest wyposażona w mechanizm zabezpieczający. Oznacza to, że w przypadku zgaśnięcia płomienia, z palnika przestaje wydobywać się gaz.

W przypadku wystąpienia nietypowych sytuacji podczas działania, system zabezpieczający przekazuje informację za pomocą sygnałów dźwiękowych (patrz punkt *Przypadki nieprawidłowego działania*).

Po 6 godzinach działania, urządzenie wyłącza się w sposób automatyczny. Umieścić wszystkie pokrętła w położeniu ●; urządzenie może ponownie zostać włączone.

W celu zgaszenia palnika, obrócić pokrętło w prawo, aż do położenia ●.

Ta nowoczesna i funkcjonalna płyta kuchenki jest wyposażona w kurki do stopniowej regulacji płomienia, które umożliwiają wybranie **odpowiedniego ustawienia** między największym a najmniejszym płomieniem.

Zależnie od modelu, płyta kuchenki może być wyposażona w palnik **o potrójnym wieńcu płomieni**, bardzo praktyczny i wygodny w celu gotowania na dużych patelniach do paelli oraz w chińskim woku (do wszelkiego rodzaju dań azjatyckich), itd.

Korzystanie ze sprzętu do gotowania, zasilanego gazem powoduje wydzielanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest on zainstalowany. Należy zatem zapewnić prawidłową wentylację kuchni: pamiętać, aby otwory umożliwiające naturalną wentylację pozostawały niezamknięte lub zainstalować mechanizm zapewniający wentylację mechaniczną (okap z wyciągiem). Stałe korzystanie z urządzenia może spowodować konieczność dodatkowej wentylacji, na przykład poprzez otwarcie okna (nie powodując przeciągów) lub zwiększenia mocy ewentualnej wentylacji mechanicznej. Występowanie płomienia w kolorze pomarańczowym jest zjawiskiem naturalnym i ma miejsce, gdy w otoczeniu znajduje się pył, rozlał się jakiś płyn, itd.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta kuchenki jest wyposażona w system zabezpieczenia przed ewentualnym przegrzaniem, mający na celu ochronę instalacji elektrycznej. W przypadku przegrzania wyłącza on wszystkie palniki i emituje sygnał dźwiękowy.

Obrócić wszystkie pokrętki do położenia ●. Odczekać, aż urządzenie wystarczająco ostygnie. Obecnie, można ponownie korzystać z urządzenia w zwykły sposób.

Zalecane średnice naczyń

Zależnie od modelu:

PALNIK	MINIMALNA Ø NACZYNIA	MAKSYMALNA Ø NACZYNIA
Palnik o potrójnym wieńcu płomieni:	22 cm	
Szybki:	22 cm	26 cm
Półszybki:	12 cm	20 cm
Pomocniczy:	10 cm	12 cm

Rusztzy dodatkowe:

Rys. 2.



Zależnie od modelu, płyta kuchenki może zawierać dodatkowy ruszt, niezbędny do palnika o potrójnym wieńcu płomieni, stosowany w przypadku naczyń o średnicy przekraczającej 26 cm, płyt do grillowania, garnków z kamionki i wszelkich głębokich naczyń o nieregularnym kształcie (chiński wok, itd.). Rys. 2. W przeciwnym razie, Serwis Techniczny marki posiada ten dodatkowy ruszt o numerze katalogowym 363300.

Ruszt "do kawy": Zależnie od modelu, płyta kuchenki może zawierać dodatkowy ruszt "do kawy", stosowany wyłącznie na palniku pomocniczym w przypadku naczyń o średnicy poniżej 10 cm. W przeciwnym razie, Serwis Techniczny marki posiada te dodatkowe ruszt "do kawy" o numerze produktu 184200.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieużywania lub używania w sposób nieprawidłowy tych dodatkowych rusztów.

Rady dotyczące gotowania:

Niniejsze rady mają charakter orientacyjny

	Bardzo mocny	Mocny	Średni	Słaby
Palnik o potrójnym wieńcu płomieni	Gotowanie, pieczenie, smażenie, przyrumienianie, paella, dania kuchni azjatyckiej (wok).		Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury: dania gotowe, dania gotowane.	
Szybki	Eskalopki, befszytk, tortilla, dania smażone w głębokim tłuszczu.		Ryż, beszamel, potrawka z mięsa.	Gotowanie na parze: ryby, warzywa.
Półszybki	Ziemniaki na parze, świeże warzywa, zupy, makarony.		Podgrzewanie i utrzymywanie gorącej temperatury: dania gotowane i przygotowywanie delikatnych potraw duszonych.	
Pomocniczy	Gotowanie: dania duszone, ryż z mlekiem, karmel.		Rozmrażanie i wolne gotowanie: warzywa, owoce, mrożonki.	Topienie: masło, czekolada, żelatyna.

Uwagi dotyczące obsługi podczas gotowania

NIE



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



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



Nie stosować naczyń o nieregularnym dnie, gdyż powoduje to wydłużenie czasu gotowania i zwiększenie zużycia energii.



Nie umieszczać na palniku naczynia w położeniu niecentrycznym, gdyż może się ono wywrócić.



Nie używać naczyń o dużej średnicy na palnikach znajdujących się blisko pokręteł, gdyż po ustawieniu w położeniu centrycznym na palniku mogą one dotknąć pokręteł i przybliżyć się tak bardzo, że spowodują wzrost temperatury w tej strefie i możliwość powstania uszkodzeń.

Nie umieszczać naczyń bezpośrednio na palniku.



Nie umieszczać na płycie kuchenki ciężkich przedmiotów ani nie uderzać w nią ciężkimi przedmiotami.

TAK

Zawsze stosować naczynia dostosowane do odpowiedniego typu palnika, w ten sposób uniknie się nadmiernego zużycia gazu i zabrudzenia naczyń.



Zawsze nakładać pokrywki na naczynia.



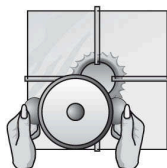
Stosować wyłącznie garnki, patelnie i rondle o grubym i płaskim dnie.



Umieszczać naczynie na palniku w położeniu dokładnie centrycznym.



Umieszczać naczynia na ruszcie.



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

Podczas czyszczenia i konserwacji

NIE

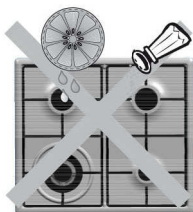


Nigdy NIE stosować środków o właściwościach ściernych, ostrych przedmiotów, stalowych zmywaków, noży, itd., w celu usunięcia stwardniałych pozostałości potraw z płyty kuchenki, rusztów, palników ani z płyt elektrycznych.

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

NIE stosować maszyn czyszczących wytwarzających parę do czyszczenia płyty kuchenki, gdyż mogą spowodować jej uszkodzenie.

Nie pozostawiać kwaśnych płynów (sok z cytryny, ocet, itd.) na płycie kuchenki.



TAK

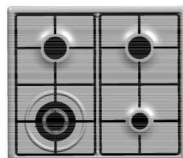
Po ostygnięciu urządzenia, oczyścić je przy użyciu gąbki i wody z mydłem.

Usuwać niezwłocznie rozlane płyny, w ten sposób uniknie się wykonywania niepotrzebnych czynności.

W celu zachowania czystości, palniki i ruszty powinny być okresowo czyszczone poprzez zanurzenie w wodzie z dodatkiem mydła i szczotkowanie szczotką z niemetalowym włosiem w ten sposób, aby otwory i rowki zostały całkowicie opróżnione z zanieczyszczeń, dzięki czemu zapewnimy prawidłowy płomień.

Zawsze osuszać nakładki palników i ruszty, gdy ulegną zmoczeniu.

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



Ze względu na wpływ wysokich temperatur, palnik o potrójnym wieńcu płomieni oraz miejsca wykonane ze stali nierdzewnej jak obrzeże palników, forma na tłuszcz, itd., z czasem zmieniają kolor. Jest to normalne zjawisko, po każdorazowym użyciu należy oczyścić wymienione elementy, stosując odpowiedni środek do stali nierdzewnej.

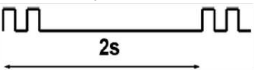
Zaleca się regularne stosowanie produktu do czyszczenia, dostępnego w naszym Serwisie Technicznym (kod produktu 464524).

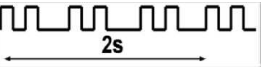
Po umyciu rusztów, osuszyć je całkowicie przed ponownym użyciem podczas gotowania. Obecność kropli wody lub wilgotnych miejsc na początku gotowania może spowodować punktowe uszkodzenia emalii.

Jeżeli ruszty płyty kuchenki są wyposażone w podkładki gumowe, należy uważać przy ich czyszczeniu, gdyż mogą one odpaść, co spowoduje brak zabezpieczenia rusztu i porysowanie płyty kuchenki.

Przypadki nieprawidłowego działania

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

Co się dzieje...?	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
...jeśli funkcje elektryczne urządzenia nie działają?	-Uszkodzony bezpiecznik. -Mógł "wyskoczyć" wyłącznik termomagnetyczny lub różnicowo-prądowy instalacji.	-Sprawdzić bezpiecznik w głównej skrzynce bezpieczników i wymienić go, jeżeli jest uszkodzony. -Sprawdzić w głównej skrzynce wejściowej, czy "wyskoczył" wyłącznik termomagnetyczny lub różnicowo-prądowy.
...jeżeli nie działa iskrownik elektryczny?	-Możliwe, że między świecami zapłonowymi a palnikami znajdują się resztki potraw lub pozostałości po czyszczeniu. -Palniki są mokre. -Nakładki palników są nieprawidłowo założone.	-Przestrzeń między świecą a palnikiem powinna zostać starannie oczyszczona. -Starannie osuszyć nakładki palników. -Sprawdzić, czy nakładki zostały prawidłowo założone.
...jeżeli płomień w palnikach nie jest jednorodny?	-Poszczególne części palnika zostały założone nieprawidłowo. -Rowki wypływu gazu z palników są zabrudzone.	-Założyć prawidłowo poszczególne części. -Oczyszczyć rowki wypływu gazu z palników.
...jeżeli strumień gazu wydaje się nieprawidłowy lub brak dopływu gazu do palników?	- Brak gazu z powodu zamknięcia pośrednich zaworów dopływu gazu. -Jeżeli kuchenka zasilana jest gazem z butli, butla może być już pusta.	- Otworzyć ewentualne pośrednie zawory dopływu gazu. -Wymienić butlę z gazem na pełną.
...jeżeli w otoczeniu kuchenki czuć zapach gazu?	-Jeden z kurków jest otwarty. -Możliwy wyciek na połączeniu butli z gazem.	-Wykonać odpowiednią kontrolę. -Sprawdzić, czy połączenie jest prawidłowe.
...jeżeli gaśnie jeden z palników i zostaje wyemitowany sygnał dźwiękowy? 	-Włączył się system zabezpieczający, odcinając dopływ gazu.	-Ustawić pokrętko palnika w położeniu zgaszonego płomienia. Sygnał dźwiękowy wyłącza się. Można używać płyty kuchenki w zwykły sposób.

...jeżeli gasną wszystkie palniki i zostaje wyemitowany sygnał dźwiękowy? 	-Przegrzanie płyty kuchenki.	-Ustawić wszystkie pokrętki w położeniu zgaszonego płomienia. Sygnał dźwiękowy wyłącza się. Odczekać 30 minut przed ponownym użyciem płyty kuchenki. W przypadku, gdy sygnał jest ciągle emitowany, wezwać Serwis Techniczny.
...jeżeli gasną wszystkie palniki i zostaje wyemitowany sygnał dźwiękowy? 	-Wykrycie ogólnej awarii.	-Po upływie jednej minuty zostanie wyemitowany sygnał. W przypadku jego braku należy wezwać Serwis Techniczny.

W przypadku wezwania naszego Serwisu Technicznego, proszę podać:

E - NR

FD

Te informacje znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia, umieszczonej w dolnej części płyty kuchenki.

Warunki gwarancji

Warunki gwarancji mające zastosowanie w przypadku tego urządzenia to warunki ustalone przez przedstawicielstwo naszej firmy w kraju, w którym dokonano zakupu. W razie potrzeby, sprzedawca tego urządzenia może w każdej chwili dostarczyć szczegółowych informacji na jego temat. W każdym przypadku, aby skorzystać z gwarancji należy przedstawić dowód zakupu. Z zastrzeżeniem prawa do wprowadzania zmian.