



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Płyta gazowa

PCC6A.I9..

PCH6A.I9..

PCI6A.I9..

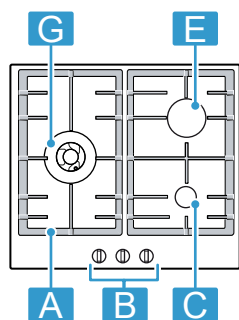
PCP6A.I9..

PCQ7A.I9..

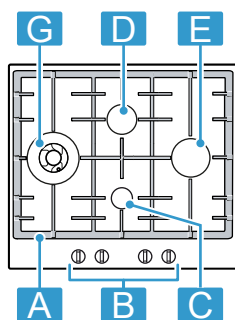
[pl]

Instrukcja obsługi

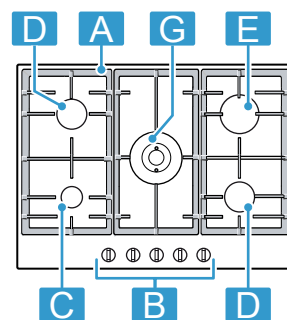
PCC6A.I9..



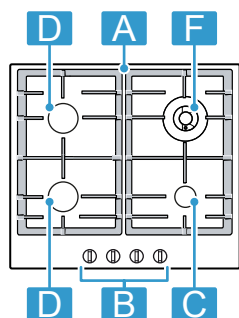
PCI6A.I9..



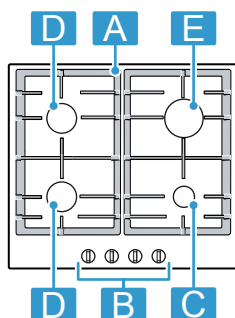
PCQ7A.I9..



PCH6A.I9..



PCP6A.I9..



¹	Komponent	
A	Ruszt	-
B	Pokrętko obsługi	-
C	Palnik oszczędny	0,90 / 1,00 kW
D	Palnik zwykły	1,60 / 1,75 kW
E	Palnik o dużej mocy	2,80 / 3,00 kW
F	Palnik wielokoronowy Miniwok	3,30 / 3,50 kW
G	Palnik wielokoronowy Wok	3,80 / 4,00 kW

¹ Ilustracje przedstawione w niniejszej instrukcji mają charakter orientacyjny.

Więcej informacji na ten temat można znaleźć w cyfrowym podręczniku użytkownika.



Spis treści

1	Bezpieczeństwo	3
2	Zapobieganie szkodom materialnym.....	6
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	6
4	Poznanie urządzenia	7
5	Akcesoria.....	8
6	Podstawowy sposób obsługi	9
7	Naczynia	9
8	Zalecane ustawienia przy gotowaniu.....	10
9	Czyszczenie i pielęgnacja.....	11
10	Usuwanie usterek.....	12
11	Serwis	13
12	Utylizacja	14



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 podłączać.

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!

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 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. skutek 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 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.

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.

- ▶ Wezwać serwis. → *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!

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 wymianą uszkodzonych przewodów gazowych może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.

Naczynia o niedopasowanej wielkości czy uszkodzone lub źle ustawione naczynia do 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 pokrętkę obsługi nie daje się obracać, nie należy go już używać.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo: oddziaływanie magnetyczne!



Uwaga: pole magnetyczne



Uwaga skierowana do osób z rozrzuśnikami 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!

Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.

- ▶ Nie zakrywać płyty ze stali nierdzewnej, np. folią aluminiową lub folią ochronną do kuchenek.
- ▶ Używać wyłącznie zalecanego wyposażenia.

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 wyprawieniem 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 pokręteł obsługi powoduje nieprawidłowe działanie.

- ▶ Gdy urządzenie nie jest używane, pokręta 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.

Kwaśne płyny, takie jak sok z cytryny lub ocet, mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia.

- ▶ Nie pozostawiać kwaśnych płynów na płycie grzewczej.

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 pokrywka-
mi.

- Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrządziej.

- 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 grzania.

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

Informacja o produkcie zgodnie z (UE) 66/2014 znajduje się na dołączonym paszporcie urządzenia i w Internecie na stronie produktu urządzenia.

3.2 Usuwanie opakowania

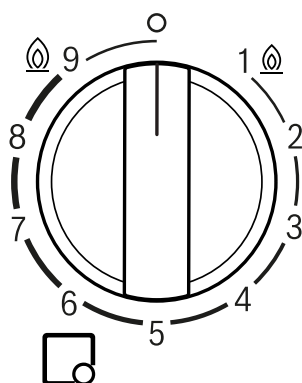
Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.

- Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

4 Poznanawanie urządzenia

4.1 Pokrętko obsługi

Panel obsługi służy do sterowania funkcjami urządzenia i zapewnia informacje o jego stanie. Za pomocą pokrętki obsługi wielkość płomienia można stopniowo dostosowywać do różnych stopni mocy grzania.



	Palnik przypisany do pokrętki obsługi.
	Palnik wył.
	Maksymalna moc i elektryczne zapalenie palnika.
	Najniższa moc.

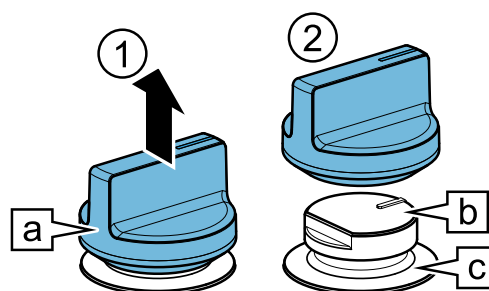
Zdejmowanie pokrętki obsługi

Pokrętko obsługi można zdjąć z urządzenia.

Pokrętko obsługi jest magnetycznie połączone z podstawą pokrętki obsługi .

Zdjąć pokrętko obsługi do góry.

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

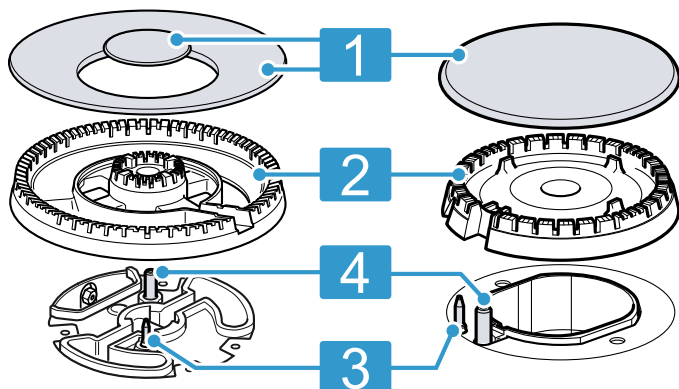


Aby nasadzić pokrętko obsługi, należy je umieścić w pierwotnym położeniu.

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

4.2 Palnik

W tym miejscu można znaleźć przegląd elementów palnika.



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 | Nakrywka palnika |
| 2 | Kołpak palnika |
| 3 | Termoelement do kontroli płomienia |
| 4 | 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. Przesunięcie jednego rusztu może spowodować zmianę położenia sąsiednich rusztów.

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

→ "Czyszczenie i pielęgnacja", *Strona 11*

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	Opis	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.
Dodatkowy ruszt pod kawiarkę		- Używać tylko na palniku o najniższej mocy. - Używać w przypadku stosowania naczyń, których średnica jest mniejsza od 12.
Simmer Cap		- Zamocować nad nakrywką palnika oszczędnego. - Używać tylko z najniższą mocą palnika. - Ustawić naczynie na ruszcie, a nie bezpośrednio na Simmer Cap.
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.

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 pokrętło 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 pokrętło w położenie zerowe. Przed ponownym zapaleniem palnika odczekać co najmniej minutę.

UWAGA!

Obrócenie pokrętła obsługi bezpośrednio pomiędzy pozycją **O** a **1** może spowodować nieprawidłowe działanie.

- ▶ Dlatego nigdy nie należy obracać pokrętła bezpośrednio z pozycji **O** 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 **Wyl.** 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 → Strona 8 oraz ruszt → Strona 8 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 zgaśnie. 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 palniki 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 **o**.

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	Maksymalna średnica spodu naczynia do gotowania
Palnik wielokorony Wok	22	30
Palnik wielokorony Miniwok	22	28
Palnik o dużej mocy	20	26
Palnik zwykły	14	22
Palnik oszczędny	12	16

Naczyn 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 użytkownika 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.

Uwaga: Używanie niektórych naczyń do gotowania może spowodować tymczasowe, niewielkie odkształcenie się powierzchni grzewczej ze stali nierdzewnej. Jest to normalne zjawisko, które nie wpływa na prawidłowe działanie urządzenia.

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 naczynia 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
7-9	■ Rozpoczęcie procesu gotowania: makarony, 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 Strogonoff. ■ Smażenie, podsmażanie: warzywa, mięso.
4-6	■ Kontynuowanie procesu gotowania: makarony, zupy, kremy, paella, warzywa strączkowe, ryż na mleku. ■ Smażenie z użyciem niewielkiej ilości oleju: hamburgery, kiełbaski, 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: masłom czekolada, żelatyna, miód, karmel.

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

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 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 metalowymi a szklaną lub aluminiową płytą.
- ▶ Nie używać myjek parowych.

9.2 Zalecenia dotyczące czyszczenia

Wszystkie części urządzenia należy czyścić po każdym użyciu.

Uwagi

- Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.
→ "Środek czyszczący", Strona 11
- Wysoka temperatura palnika wielokoronowego może spowodować lekkie odbarwienie powierzchni ze stali szlachetnej. Jest to normalne zjawisko.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Po zakończeniu czyszczenia należy całkowicie osuszyć wszystkie części urządzenia miękką ściereczką. Jeśli kropelki 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.
→ "Poznanie urządzenia", Strona 7

Wskazówki ogólne:

Część	Zalecany sposób czyszczenia	Uwagi
Powierzchnia urządzenia	Czyścić gąbką, wodą i mydłem. Do czyszczenia powierzchni ze stali szlachetnej należy regularnie używać środka przeznaczonego do czyszczenia stali szlachetnej. Środek do czyszczenia stali szlachetnej można nabyć w serwisie.	■ Natychmiast wycierać rozlane płyny. Zapobiega to przypalaniu się resztek potraw. ■ Elementy obsługi można zdemonstować 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. ■ Nie używać środka do czyszczenia stali szlachetnej w obszarze wokół elementów obsługi. Środki czyszczące do stali szlachetnej mogą usuwać oznaczenia wykonane w technice sitodruku.
Elementy obsługi	Czyścić wilgotną ściereczką z gąbki i gorącą wodą z detergentem.	■ Elementy obsługi można zdemonstować 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.

Część	Zalecany sposób czyszczenia	Uwagi
Ruszt	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 ruszt. - 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 ruszt są mocno zanieczyszczone, należy przeprowadzić ich wstępne czyszczenie. - Po zakończeniu cyklu płukania wyjąć ruszt ze zmywarki i usunąć resztki wilgoci. Wskazówka: Ruszt mogą odbarwiać się podczas użytkowania i czyszczenia. Przebarwienia nie mają żadnego wpływu na walory użytkowe.
Palnik → Strona 8	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!

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 wyłączenia zagrożeń.

10.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
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.

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Nie działa funkcja automatycznego zapalania.	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. Otwory w palniku są zanieczyszczone. ▶ Wyczyścić i osuszyć otwory 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. Butla z gazem jest pusta. ▶ W razie potrzeby wymienić butlę.
W kuchni wyczuwalny jest zapach gazu.	Pokrętło obsługi jest otwarte. ▶ Zamknąć pokrętła obsługi. Butla gazowa jest nieprawidłowo podłączona. ▶ Upewnić się, że butla gazowa jest prawidłowo podłączona. 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.
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 z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim zarządzeniem w sprawie ekoprojektu dostępne są w naszym serwisie przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

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

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia.

Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

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

Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Tabliczkę znamionową można znaleźć:

- na paszporcie urządzenia.
- na spodzie płyty grzewczej.

Dane urządzenia i numer telefonu serwisu można zano-tować 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 odpadami 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, spanning the width of the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001327339 (041217)

pl