

SIEMENS



Plynový sporák

Плоча за готвење на гас

Plynový varný panel

Plinska kuhalna plošča

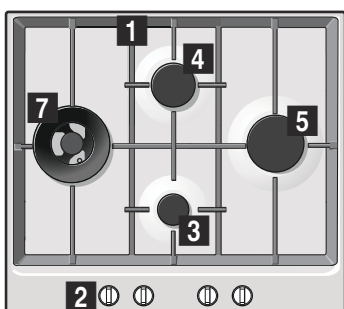
EC6A....., EC7A....., EC9A.....

siemens-home.com/welcome

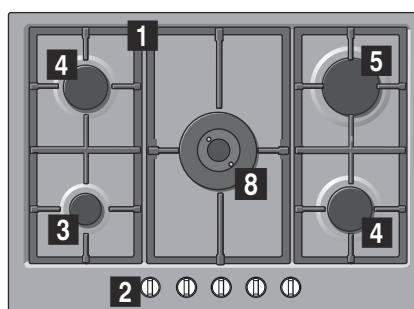
[cs] Návod k použití	4
[mk] Упатство за употреба	15
[sk] Návod na používanie	26
[sl] Navodila za uporabo	37

Register
your
product
online

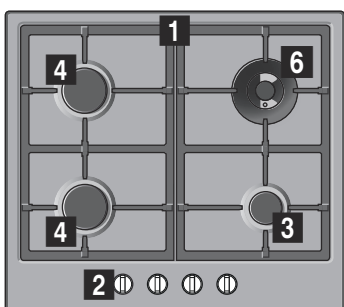
EC6A.IB...



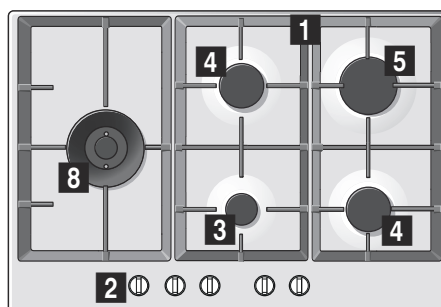
EC7A.RB...
EC7A.RC...



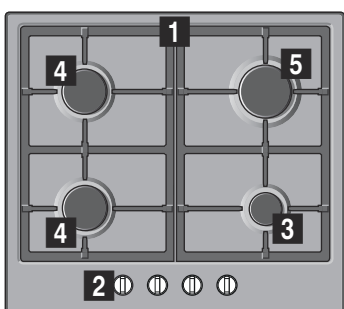
EC6A.HB...
EC6A.HC...



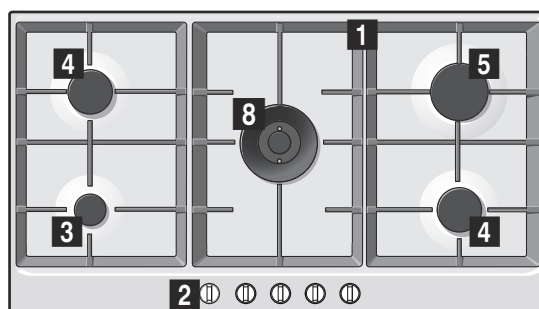
EC7A.SB...
EC7A.SC...



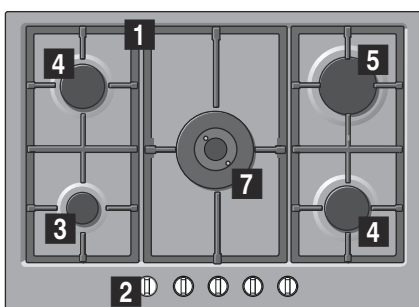
EC6A.PB...
EC6A.PC...



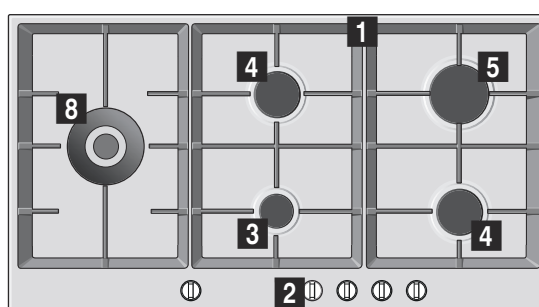
EC9A.RB...
EC9A.RC...



EC7A.QB...

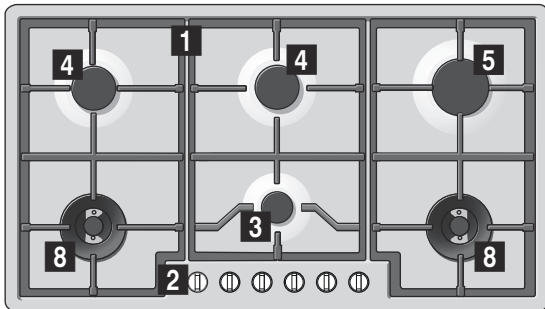


ER9A.SC...



EC9A.TB...

EC9A.TC...



- 1** Mřížky
- 2** Regulační knoflíky
- 3** Pomocný hořák s maximálním výkonem 1 kW
- 4** Středně rychlý hořák s maximálním výkonem 1,75 kW

- 5** Hořák pro rychlý ohřev s maximálním výkonem 3 kW
- 6** Minihořák wok do 3,5 kW
- 7** Hořák wok s až 4 kW
- 8** Dvojitý hořák wok s až 5 kW

- 1** Решетка
- 2** Оперативно копче
- 3** Економичен пламеник до 1 kW
- 4** Обичен пламеник до 1,75 kW

- 5** Брз пламеник до 3 kW
- 6** Мини Вок-пламеник до 3,5 kW
- 7** Вок пламеник до 4 kW
- 8** Двоен вок пламеник до 5 kW

- 1** Mriežky
- 2** Regulačné gombíky
- 3** Pomocný horák s maximálnym výkonom do 1 kW
- 4** Stredne rýchly horák s maximálnym výkonom 1,75 kW

- 5** Rýchly horák s maximálnym výkonom 3 kW
- 6** Mini horák na wok do 3,5 kW
- 7** Horák wok s 4 kW
- 8** Duálny horák wok s 5 kW

- 1** Rešetka
- 2** Upravljalni gumb
- 3** Varčni gorilnik do 1 kW
- 4** Običajni gorilnik do 1,75 kW

- 5** Hitri gorilnik do 3 kW
- 6** Gorilnik za mini wok do 3,5 kW
- 7** Gorilnik za wok do 4 kW
- 8** Dvojni gorilnik za wok do 5 kW

Obsah

	Použití podle určení	4
	Důležitá bezpečnostní upozornění	5
	Seznámení se spotřebičem	6
	Ovládací prvky a hořáky	6
	Příslušenství	7
	Plynové hořáky	7
	Manuální zapnutí	7
	Automatické zapalování	7
	Bezpečnostní systém	7
	Vypnutí hořáku	8
	Upozornění	8
	Tabulky a tipy	8
	Vhodné nádobí	8
	Pokyny k použití	8
	Tabulka vaření	9
	Čištění a údržba	12
	Čištění	12
	Údržba	12
	Porucha, co je nutno udělat?	13
	Zákaznický servis	14
	Podmínky záruky	14
	Ochrana životního prostředí	14
	Ekologická likvidace	14

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: **www.siemens-home.com** a v internetovém obchodu: **www.siemens-eshop.com**

Použití podle určení

Pozorně si přečtěte tento návod k použití. Jen tak budete moci používat spotřebič efektivně a bezpečně. Návod k instalaci a k použití dobře uschovejte a předejte je případnému dalšímu majiteli spotřebiče.

V případě nedodržení pokynů uvedených v manuálu výrobce nenese žádnou zodpovědnost za vzniklé škody.

Obrázky v tomto návodu jsou orientační.

Spotřebič nechte až do provedení vestavby v ochranném obalu. Pokud zjistíte u spotřebiče poškození, nezapojte ho. Zavolejte náš zákaznický servis.

Tento spotřebič odpovídá třídě 3 dle normy EN 30-1-1 pro plynové spotřebiče: vestavěný spotřebič.

Před zapojením varné desky se ujistěte, že instalace je provedena v souladu s návodem k montáži.

Tento spotřebič nesmí být vestavěn na jachtách nebo v obytných vozech.

Tento spotřebič se smí používat pouze na dostatečně větraném místě.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládáním.

Veškeré práce při instalaci, připojení, regulaci a změně na jiný druh plynu musí provádět autorizovaný odborník při dodržování příslušných aplikovatelných předpisů a zákonných požadavků a dále předpisů místních elektrorozvodných závodů a plynáren. Obzvláštní pozornost je třeba věnovat ustanovením a směrnicím, které platí pro větrání.

Tento spotřebič je z výroby nastavený na druh plynu uvedený na typovém štítku. Informace o změně na jiný druh plynu najdete v návodu k vestavbě. Pro provedení prací při změně na jiný druh plynu doporučujeme zavolat zákaznický servis.

Tento spotřebič byl navržený výhradně pro použití v soukromých domácnostech; komerční nebo profesionální použití není dovoleno. Spotřebič používejte pouze k vaření, nikdy ho nepoužívejte k vytápění. Záruka platí

pouze tehdy, pokud se spotřebič používá výhradně k určenému účelu.

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

Spotřebič nenechávejte během provozu bez dozoru.

Nepoužívejte kryty nebo dětské pojistky, které nejsou doporučené výrobcem varné desky. Může dojít k nehodám, například přehřátím, vznícením nebo odloupenutím částí materiálu.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Důležitá bezpečnostní upozornění

Varování – Nebezpečí výbuchu!

Při nahromadění nespáleného plynu v uzavřených prostorech hrozí nebezpečí výbuchu. Zabraňte průvanu u spotřebiče. Hořáky by mohly zhasnout. Pozorně si přečtěte výstražné pokyny týkající se fungování plynových hořáků.

Varování – Nebezpečí otravy!

Při používání plynového spotřebiče vznikají v prostoru, ve kterém se používá, teplo, vlhko a spaliny. Zajistěte, aby byla kuchyň dobře odvětrávána, především když je varná deska v provozu: mějte volné přirozené větrací otvory nebo nainstalujte mechanické odvětrávání (odsavač par). Při dlouhém a trvalém provozu spotřebiče může být nutné doplňující nebo efektivnější větrání: otevřete okno nebo zvýšte výkon odsavače par.

Varování – Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkého povrchu. Děti do 8 let nepouštějte do blízkosti spotřebiče.
- Pokud nestojí láhev s kapalným plynem svisle, může se do spotřebiče dostat kapalný propan-butan. Přitom mohou u hořáků prudce vyšlehnout plameny. Součásti se mohou poškodit a časem přestat těsnit, takže nekontrolovaně uniká plyn. Oboje může způsobit popáleniny. Láhve s kapalným plynem používejte vždy ve svislé poloze.

Varování – Nebezpečí požáru!

- Varné zóny se silně zahřívají. Nikdy na varnou desku nestavte hořlavé předměty. Na varnou desku neodkládejte žádné předměty.
- Pod tímto domácím spotřebičem neskladujte žíravé chemické čisticí prostředky či výrobky, parní čističe, hořlavé materiály nebo jiné výrobky než potraviny, resp. je nepoužívejte v bezprostřední blízkosti.
- Přehřátý tuk nebo olej je snadno vznětlivý. Nevzdalujte se, když zahříváte tuk nebo olej. Když se tuk nebo olej vznítí, nehaste oheň vodou. Přikryjte nádobu pokličkou, abyste plamen udusili, a vypněte varnou zónu.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

- Nádoby, které jsou poškozené, které nemají správnou velikost, jejichž okraj přesahuje přes varnou desku nebo je lze špatně postavit, mohou způsobit velké škody. Dodržujte rady a varovné pokyny k nádobám.
- Při výskytu poruchy vypněte přívod plynu a elektrického proudu ke spotřebiči. Na opravu zavolejte prosím náš zákaznický servis.
- Neprovádějte uvnitř spotřebiče žádné práce. V případě potřeby zavolejte prosím náš zákaznický servis.
- Pokud nelze ovládací knoflík otočit, nesnažte se o to násilím. Neprodleně zavolejte zákaznický servis, aby ho opravil nebo vyměnil.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

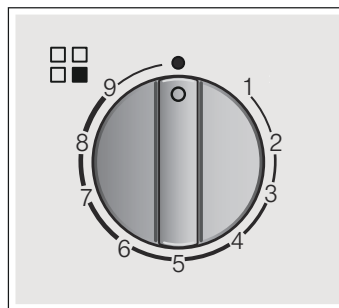
K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

Seznámení se spotřebičem

V přehledu modelů najdete svůj spotřebič s výkony hořáků. → *Strana 2*

Ovládací prvky a hořáky

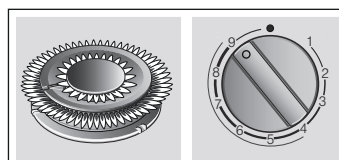
U každého ovládacího knoflíku je označený příslušný hořák. Pomocí ovládacích knoflíků můžete pomocí různých poloh nastavit potřebný výkon od maximální do minimální hodnoty. Nikdy se nesnažte přejít z polohy 0 přímo na polohu 1 nebo z polohy 1 na polohu 0.



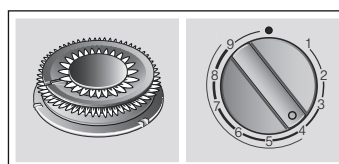
Ukazatele

	Hořák ovládaný příslušným ovládacím knoflíkem
	Vypnutý hořák
9	Maximální stupeň výkonu a elektrické zapalování
1	Nejnižší stupeň výkonu

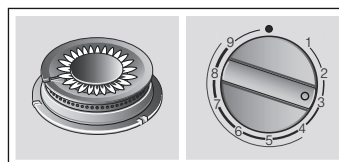
Vnitřní a vnější plameny duálních dvojitých hořáků lze regulovat nezávisle na sobě. Jsou možné tyto stupně výkonu:



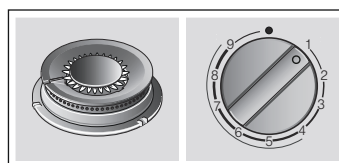
Vnější a vnitřní plamen na maximální výkon.



Vnější plamen na minimální, vnitřní plamen na maximální výkon.

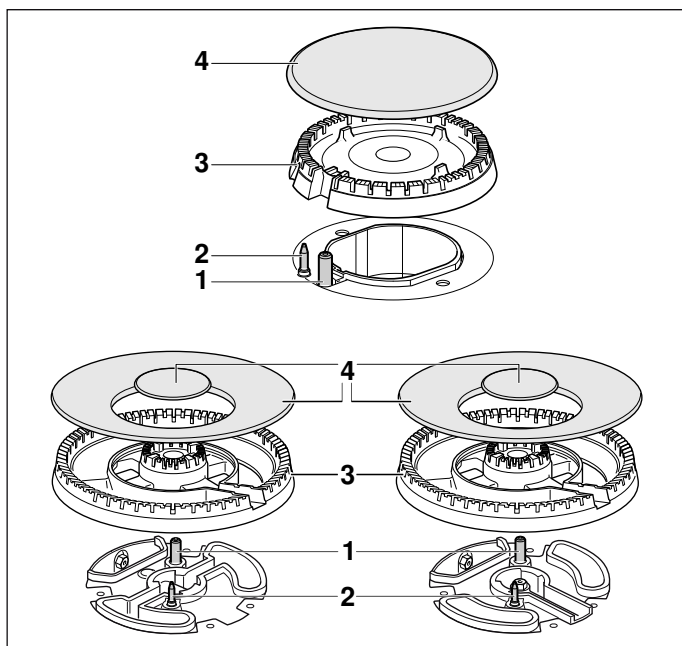


Vnitřní plamen na maximální výkon.



Vnitřní plamen na minimální výkon.

Pro správný provoz spotřebiče musí jak mřížky, tak i všechny části hořáků správně dosedat. Nezaměňte víčka hořáků.

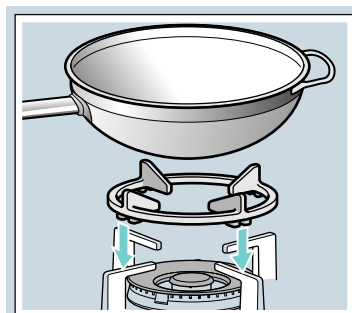


Prvky

1	Zapalovací svíčka
2	Termoprvek
3	Rozdělovač plamene
4	Víčko hořáku

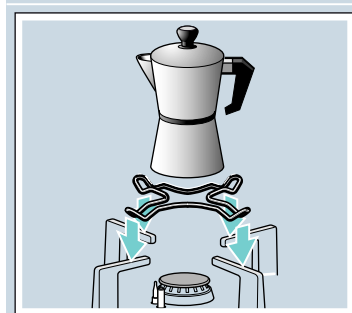
Příslušenství

V závislosti na modelu může být varná deska dodávána s následujícím příslušenstvím. To lze rovněž získat u naší technické podpory.



Pomocný nosič pro wok

Pouze pro použití varných nádob se zakřiveným dnem na hořácích wok.



Pomocný nosič pro vařič espressa

Pouze pro použití nádobí s průměrem dna menším než 12 cm na nejmenším hořáku.

Objednací číslo

HZ233540 Přídavná mřížka wok: Litinová mřížka (4-5 kW)

HZ233440 Nástavec wok: litina (minihořák wok)

HZ241110 Přídavná mřížka na kávovar

Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nepoužití či nevhodné použití tohoto příslušenství.

Plynové hořáky

Manuální zapnutí

1. Stiskněte ovládací knoflík zvoleného hořáku a otočte ho doleva až na nejvyšší stupeň výkonu.
2. Podržte zapalovač nebo jiný zdroj plamene (zapalovač cigaret, zápalku atd.) u hořáku.

Automatické zapalování

Pokud je vaše varná deska vybavená automatickým zapalováním (zapalovacími svíčkami):

1. Stiskněte ovládací knoflík zvoleného hořáku a otočte ho doleva až na nejvyšší stupeň výkonu. Když držíte ovládací knoflík stisknutý, u všech hořáků se vytvářejí jiskry. Hořák se zapálí.
2. Uvolněte ovládací knoflík.
3. Otočte ovládací knoflík do požadované polohy.

Pokud se hořák nezapálí, vypněte ho a zopakujte výše popsané kroky. Tentokrát držte ovládací knoflík déle stisknutý (až 10 sekund).

Varování – Nebezpečí výbuchu!

Pokud se hořák nezapálí během 15 sekund, vypněte ovládací knoflík a otevřete dveře nebo okno v místnosti. Počkejte minimálně minutu, než budete hořák znovu zapalovat.

Upozornění: Dbejte na maximální čistotu. Pokud jsou zapalovací svíčky znečištěné, může dojít k poruchám zapalování. Zapalovací svíčky pravidelně čistěte malým, nekovovým kartáčkem. Dbejte na to, aby na zapalovací svíčky nepůsobily žádné prudké nárazy.

Bezpečnostní systém

Vaše varná deska je vybavena bezpečnostním systémem (termočlánek), který zabrání unikání plynu v případě náhodného zhasnutí hořáků.

Aby bylo možné zaručit funkčnost tohoto zařízení:

1. Zapalujte hořák běžným způsobem.
2. Knoflík nepouštějte a pevně jej držte stisknutý ještě po dobu 4 sekund po zapálení plamene.

Vypnutí hořáku

Otáčejte příslušným ovládacím knoflíkem doprava až do polohy 0.

Několik sekund po zhasnutí hořáku se ozve zvuk (tupé klapnutí). Nejedná se o závadu. Znamená to, že se vypnula bezpečnostní pojistka.

Upozornění

Mírné bzučení při provozu hořáků je normální.

Je normální, že při prvním provozu je cítit zápach. Nepředstavuje to žádné riziko a ani se nejedná o závadu. Zápach časem zmizí.

Oranžový plamen je normální. Vzniká v důsledku prachu, který se nachází ve vzduchu, přetečených tekutin atd.

Pokud plamen hořáku nedopatřením zhasne, otočte ovládací knoflík hořáku do polohy vypnuto a minimálně minutu hořák znovu nezapalujte.

Tabulky a tipy

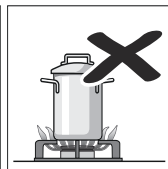
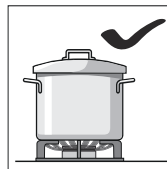
Vhodné nádoby

Hořák	Minimální průměr nádoby	Maximální průměr nádoby
Hořák wok	22 cm	- cm
Rychlý hořák	22 cm	26 cm
Středně rychlý hořák	14 cm	20 cm
Pomocný hořák	12 cm	16 cm

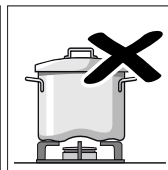
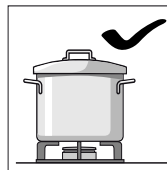
Pokyny k použití

Upozornění: Při používání s určitými pánvemi nebo hrnci může dojít k přechodné mírné deformaci varné ocelové plochy. To je normální a nemá to vliv na funkčnost spotřebiče.

Následující doporučení vám pomohou šetřit energii a zabránit poškození nádobí:

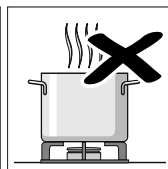
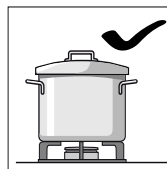


Používejte nádoby, jež svou velikostí odpovídají danému hořáku. Nepoužívejte malé nádoby na velkých hořácích. Plamen nesmí sahat na boční stěny nádoby.



Nepoužívejte zdeformované nádoby, které jsou na varné desce vratké. Mohly by se převrhnout.

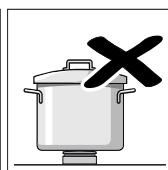
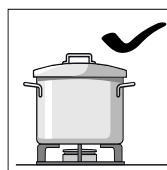
Používejte pouze nádoby s rovným a silným dnem. Nevařte bez pokličky ani s pokličkou částečně poodsunutou mimo hrnec. Je to plýtvání energií.



Nádobu umísťujte přesně na střed hořáku.

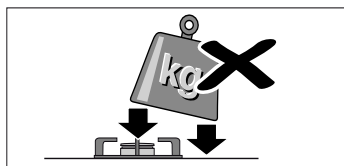
V opačném případě by mohlo dojít k jejímu převržení.

Nepokládejte velké nádoby na hořáky v blízkosti ovládacích knoflíků. Může dojít k poškození knoflíků v důsledku působení příliš vysokých teplot.



Nádoby pokládejte na mřížky, nikdy přímo na hořák.

Před použitím se ujistěte, že mřížky hořáků jsou správně umístěny a víka správně nasazena na hořácích.



S nádobami na varné desce manipulujte opatrně. Chraňte varnou desku před nárazy a ani ji nadměrně nezátěžkujte.

Tabulka vaření

Následující tabulka obsahuje optimální stupně vaření a doby vaření pro různé pokrmy. Údaje jsou orientační hodnoty pro čtyři osoby.

Doby vaření a stupně vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů a dále na materiálu nádoby. Proto jsou možné odchylky.

Vždy použijte vhodnou nádobu a umístěte ji doprostřed hořáku. Podívejte se na informace o průměru nádob. → "Vhodné nádoby"

Informace k tabulce

Příprava každého pokrmu se skládá z jednoho nebo dvou kroků. Každý krok obsahuje následující informace:

- metoda vaření
- stupeň vaření
- doba trvání v minutách

Metody vaření uvedené v tabulce

- Uvedení do varu
- Další vaření
- Vytvoření tlaku v tlakovém hrnci
- Udržování tlaku v tlakovém hrnci
- Intenzivní opečení
- Mírné opečení
- Rozpouštění
- * Bez pokličky
- ** Stále míchat

Upozornění: Tyto symboly nenajdete na spotřebiči. Slouží jako orientační pomůcka pro různé metody vaření.

V tabulce najdete údaje pro přípravu pokrmů na různých hořácích. První uvedený hořák je doporučená volba. V přehledu modelů jsou popsány všechny hořáky beschrieben. → *Strana 2*

Příklad:

Pokrm Hořáky	Celková doba v min	Krok 1			Krok 2		
Polévky, krémové polévky							
Rybí polévka							
Rychlý	12-17		8	7-9		1	5-8
Normální	17-22		8	11-13		1	6-9
Wok	10-15		9	6-8		4	4-7

Tento příklad uvádí přípravu rybí polévky na rychlém hořáku, normálním hořáku a hořáku wok.

Na rychlém hořáku (doporučená volba) činí celková doba vaření 12 až 17 minut.

- Krok 1: uvedení do varu. Použijte stupeň vaření 8 po dobu 7–9 minut.
- Krok 2: další vaření. Na 5–8 minut přepněte na stupeň vaření 1.

Když použijete jiný z navrhovaných hořáků, postupujte stejným způsobem.

Pokrm Hořáky	Celková doba v min	Krok 1			Krok 2		
Polévky, krémové polévky							
Rybí polévka							
Rychlý	12-17		8	7-9		1	5-8
Normální	17-22		8	11-13		1	6-9
Wok	10-15		9	6-8		4	4-7
Dýňový krém, boršč							
Rychlý	30-35		9	10-12		5	20-23
Normální	45-50		9	15-17		6	30-33
Wok	25-30		9	8-10		2	17-20
Minestrone (zeleninová polévka)							
Rychlý	47-52		9	10-12		5	37-40
Normální	57-62		9	10-12		6	47-50
Miniwok	43-48		9	8-10		3	35-38
Těstoviny a rýže							
Špagety							
Rychlý	18-22		9*	8-10		6	10-12
Normální	20-24		9*	10-12		7	10-12
Wok	18-22		8*	8-10		6	10-12
Rýže							
Rychlý	17-22		9	5-7		2	12-15
Normální	18-23		9	7-9		6	11-14
Wok	15-20		8	4-6		2	11-14
Ravioli							
Rychlý	9-14		9	4-6		6	5-8
Normální	17-22		8	12-14		8	5-8
Wok	10-15		8	5-7		8	5-8
Zelenina a luštěniny							
Vařené brambory (kaše, bramborový salát)							
Rychlý	23-28		9	8-10		5	15-18
Normální	25-30		9	10-12		6	15-18
Wok	25-30		7	11-13		5	14-17
Humus (rozmixovaná cizrna)							
Rychlý	50-55		9	10-12		4	40-43
Miniwok	47-52		8	10-12		7	37-40
Wok	47-52		7	10-12		5	37-40

Pokrm Hořáky	Celková doba v min	Krok 1	Krok 2
Čočka			
Rychlý	40-45	9 8-10	9 32-35
Normální	50-55	9 18-20	6 32-35
Wok	45-50	6 20-22	4 25-28
Smažená zelenina			
Rychlý	12-17	* 7 6-8	* 6 6-9
Miniwok	12-17	* 7 6-8	* 5 6-9
Dvojitý wok	10-15	* 7 5-7	* 5 5-8
Sotýrovaná čerstvá zelenina**			
Wok	6-8	* 9 6-8	
Miniwok	7-8	* 9 7-8	
Rychlý	6-8	* 9 6-8	
Hranolky			
Wok	15-20	* 7 15-20	
Rychlý	15-20	* 9 15-20	
Miniwok	15-20	* 8 15-20	
Vejce			
Šakšuka			
Normální	15-20	9 10-12	4 5-8
Rychlý	13-18	8 7-9	3 6-9
Dvojitý wok	15-20	6 11-13	4 4-7
Omeleta (1 porce)			
Normální	3-5	* 8 3-5	
Rychlý	2-4	* 9 2-4	
Miniwok	2-4	* 9 2-4	
Španělská tortilla			
Rychlý	25-30	* 9 25-30	
Miniwok	20-25	* 9 20-25	
Wok	18-23	* 9 18-23	
Omáčky			
Bešamelová omáčka**			
Úsporný	10-15	* 6 2-4	* 6 8-11
Normální	10-15	* 5 2-4	* 5 8-11
Wok	3-8	* 5 1-2	* 5 2-6
Omáčka ze sýra s modrou plísní**			
Úsporný	4-6	* 7 4-6	
Normální	3-5	* 7 3-5	
Dvojitý wok	4-6	* 3 4-6	
Neapolská omáčka			
Normální	18-23	* 6 2-4	* 4 16-19
Wok	13-18	* 7 1-3	* 5 12-15
Miniwok	13-18	* 8 1-3	* 6 12-15

Pokrm Hořáky	Celková doba v min	Krok 1	Krok 2
Omáčka carbonara			
Normální	10-15	* 6 5-7	* 3 5-8
Rychlý	8-13	* 5 4-6	* 3 4-7
Dvojitý wok	10-15	* 3 10-15	
Ryby			
Hejk po římsku			
Rychlý	5-10	* 8 5-10	
Miniwok	5-10	* 9 2-4	* 7 3-6
Dvojitý wok	5-10	* 6 5-10	
Pečený losos			
Rychlý	5-10	* 7 2-4	1 3-6
Miniwok	7-12	* 8 2-4	1 5-8
Dvojitý wok	4-9	* 6 2-4	1 2-5
Mušle			
Rychlý	5-7	9 5-7	
Miniwok	4-6	9 4-6	
Wok	4-6	9 4-6	
Maso			
Kachní prsa (1 ks)			
Normální	6-8	* 7 6-8	
Rychlý	9-11	* 7 9-11	
Wok	6-8	* 5 6-8	
Hovězí stroganoff			
Miniwok	5-10	* 9 5-10	
Rychlý	8-13	* 9 8-13	
Wok	5-10	* 8 5-10	
Kuřecí řízek (8 plátků kuřecích prsou)			
Rychlý	7-12	* 9 2-4	* 6 5-8
Wok	7-12	* 9 2-4	* 6 5-8
Normální	7-12	* 9 7-12	
Mleté maso (masová paštika, frikadely, boloňská omáčka)			
Rychlý	15-20	* 8 15-20	
Normální	20-25	* 9 20-25	
Miniwok	12-17	* 9 12-17	
Hotové výrobky			
Pečené krokety (16 ks) Pečené rybí prsty (12 ks)			
Miniwok	4-8	9 4-8	
Rychlý	6-10	8 6-10	
Wok	5-9	8 5-9	

Pokrm Hořáky	Celková doba v min	Krok 1		Krok 2	
					
Klobásy (12 ks)					
Rychlý	5-10		9 1-3		7 4-7
Normální	7-12		9 7-12		
Wok	5-10		9 1-3		7 4-7
Párky (12 ks)					
Normální	8-13		9 8-13		
Wok	9-14		4 9-14		
Dvojitý wok	9-14		4 9-14		
Hamburgery (4 ks)					
Rychlý	4-9		*9 1-3		*7 3-6
Miniwok	3-8		*9 1-3		*7 2-5
Wok	4-9		*9 1-3		*7 3-6
Zmražená zelenina**					
Rychlý	7-12		*9 7-12		
Miniwok	7-12		*9 7-12		
Wok	5-10		*9 5-10		
Pizza (průměr 20 cm)					
Wok	4-8		1 4-8		
Miniwok	8-12		1 8-12		
Rychlý	16-20		1 16-20		
Dezerty					
Rýžový nákyp**					
Normální	30-35		*8 9-11		*4 21-24
Úsporný	40-45		*9 12-14		*2 28-31
Wok	35-40		*7 11-13		*1 24-27
Mléčná čokoláda					
Úsporný	10-14		*1 10-14		
Dvojitý wok	12-16		*1 12-16		
Normální	16-20		*1 16-20		
Palačinky (4 ks)					
Miniwok	8-13		*7 1-3		*6 7-10
Rychlý	17-22		*7 1-3		*5 16-19
Wok	8-13		*7 1-3		*4 7-10
Chlebový nákyp					
Rychlý	25-30		9 10-12		6 15-18
Wok	23-28		9 8-10		7 15-18
Dvojitý wok	22-27		9 7-9		7 15-18
Španělský pudink**					
Rychlý	3-8		*5 3-8		
Normální	8-13		*5 8-13		
Wok	3-8		*2 3-8		

Pokrm Hořáky	Celková doba v min	Krok 1		Krok 2	
					
Třený koláč (ve vodní lázni)					
Rychlý	35-40		9 35-40		
Wok	40-45		9 40-45		
Miniwok	35-40		9 35-40		

Tipy k vaření

- Pro přípravu krémových polévek a luštěnin používejte tlakový hrnec. Doba vaření se výrazně zkrátí. Při použití tlakového hrnce se řiďte pokyny výrobce.
- Při vaření brambor a rýže vždy přiklopte pokličku. Doba vaření se tak výrazně zkrátí.
- U pokrmů na pánvi musíte nejprve rozeřtát olej. Jakmile začnete péct, udržujte konstantní teplotu případným přizpůsobením stupně vaření. Při přípravě více porcí počkejte, dokud nebude znovu dosažena teplota vaření. Pokrmy pravidelně obračejte.

Čistění a údržba

Čistění

Po vychladnutí spotřebič čistěte houbičkou, vodou a saponátem.

Po každém použití a po vychladnutí hořáku očistěte jeho jednotlivé součásti. Pokud se na něm ponechají i sebemenší zbytky (rozvařená potraviny, kapky tuku atd.), připečou se k jeho povrchu a jejich odstranění bude později mnohem obtížnější. Pro správné hoření plamene je potřeba, aby otvory a drážky byly čisté.

Některé nádoby může při posouvání na mřížkách zanechávat za sebou kovové stopy.

Hořáky a mřížky čistěte roztokem saponátu a používejte kartáč, který nesmí být kovový.

Pokud mají mřížky gumové nožičky, dbejte při jejich čištění zvýšené opatrnosti. Nožičky se mohou uvolnit a odpadnout a mřížka může poškrábat varnou desku.

Hořáky a mřížky vždy dokonale osušte. Kapky vody nebo vlhká místa mohou na začátku vaření způsobit poškození smaltu.

Po vyčištění a osušení hořáků se ujistěte, že jsou víka dobře umístěna na rozdělovačích plamene.

Pozor!

- Při čištění spotřebiče neodstraňujte ovládací prvky. Při vniknutí vlhkosti může dojít k poškození spotřebiče.
- Nepoužívejte parní čističe. Mohlo by dojít k poškození varné desky.
- Pokud má varná deska skleněný nebo hliníkový kryt, nepoužívejte k čištění místa spoje s kovem nože, škrabky a podobně.

Údržba

Přeteče-li z hrnce tekutina, ihned ji utřete. Zabráníte tak připečení zbytků jídla a ušetříte si zbytečnou námahu.

Vzhledem k působení vysokých teplot může dojít ke změně barvy hořáku wok a nerezových částí (nerezová vana, okolí hořáků apod.). Je to normální jev. Po každém použití vyčistěte tato místa přípravkem určeným na ošetření nerezové oceli.

Doporučujeme pravidelné používání čisticího přípravku, který je k dostání v našem odborném servisu pod objednacím číslem 464524.

Pozor!

Čistič nerezů nepoužívejte na okolí regulačních knoflíků. Mohlo by dojít ke smazání grafických symbolů (sítotisku).

Nenechávejte kyselé kapaliny (citronovou šťávu, ocet apod.) na povrchu varné desky.

Porucha, co je nutno udělat?

V některých případech lze vzniklé závady snadno odstranit. Než přivoláte servis, postupujte podle těchto pokynů:

Závada	Možná příčina	Řešení
Obecný výpadek dodávky elektrické energie.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte jistič v hlavní pojistkové skříni, v případě potřeby jej vyměňte.
	Vypnutí automatického nebo diferenciálního jističe.	Zkontrolujte, zda nevypadl stykač či proudový chránič v rozváděči.
Automatické zapalování nefunguje.	Mezi zapalovací elektrodou a hořákem mohou být zbytky jídla nebo nečistoty.	Prostor mezi zapalovací svíčkou a hořákem musí být čistý.
	Hořák je navlhlý.	Pečlivě osušte víko hořáku.
	Víko hořáku je špatně nasazeno.	Zkontrolujte, zda jsou víka správně nasazena.
	Spotřebič není uzemněn, není správně zapojen nebo je závada na uzemnění.	Kontaktujte elektroinstalátora.
Plamen hořáku je nepravdivý.	Součásti hořáku jsou špatně nasazeny.	Nasadte správně jednotlivé součásti.
	Nečistota v drážkách hořáku.	Vyčistěte drážky hořáku.
Proudění plynu vypadá neobvykle nebo plyn neproudí vůbec.	Přívod plynu je uzavřen předřazenými kohouty.	Otevřete všechny kohouty na přívodu plynu.
	Pokud používáte plyn z tlakové láhve, zkontrolujte, zda není prázdná.	Vyměňte láhev.
V kuchyni je cítit plyn.	U některého z hořáků je puštěný plyn.	Ovládacím knoflíkem zavřete puštěné hořáky.
	Špatné připojení plynové lahve.	Zkontrolujte, zda je připojení v pořádku.
	Může docházet k úniku plynu.	Uzavřete hlavní přívod plynu, prostor vyvětrejte a okamžitě se spojte s autorizovaným technikem v oblasti plynových zařízení, aby provedl revizi zapojení plynu a vystavil osvědčení. Spotřebič nepoužívejte, dokud se neujistíte, že v plynovém rozvodu nebo na spotřebiči nedochází k žádnému úniku plynu.
Nefunguje pojistka zhasnutí plamene na některém z hořáků.	Nedrželí jste ovládací knoflík stisknutý dostatečně dlouho.	Po zapálení hořáku podržte knoflík ještě několik sekund stisknutý.
	Nečistota v drážkách hořáku.	Vyčistěte drážky hořáku.

Zákaznický servis

Při komunikaci s naším odborným servisem uvádějte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD) spotřebiče. Tento údaj najdete na výkonovém štítku, umístěném na spodní části varné desky, a dále na nálepce v návodu k použití.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Podmínky záruky

Pokud je navzdory našemu úsilí spotřebič nějakým způsobem poškozen nebo je v rozporu s předpokládanými požadavky na kvalitu, informujte nás o tom prosím co nejdříve. Záruka bude uznána pouze tehdy, pokud se spotřebičem nebylo nevhodně zacházeno nebo pokud nebyl používán nevhodným způsobem.

Podmínky záruky spotřebiče stanoví firma zastupující výrobce v zemi, ve které byl spotřebič zakoupen. Veškeré informace můžete získat u svého prodejce. Při uplatňování záruky je nutné předložit doklad o zaplacení.

Výrobce si vyhrazuje právo na změny.

Ochrana životního prostředí

Je-li na typovém štítku spotřebiče symbol , postupujte podle následujících pokynů.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Obal spotřebiče byl vyroben výhradně z materiálů potřebných pro nutnou ochranu spotřebiče během dopravy. Tyto materiály jsou zcela recyklovatelné, a tudíž šetrné vůči životnímu prostředí. I vás prosíme, abyste se podíleli na ochraně životního prostředí a postupovali podle následujících rad:

- obal vyhoďte do příslušného kontejneru na recyklovaný odpad,
- než vysloužilý spotřebič vyhodíte, znehodnoťte ho. Informujte se na obecním úřadě, kde je nejbližší sběrné místo pro recyklovatelné suroviny a odevzdejte zde váš spotřebič,
- nevylévejte použitý olej do dřezu. Nalijte jej do uzavíratelné nádoby a odevzdejte do sběrného místa. Pokud takové sběrné místo u vás není, vložte uzavřenou nádobu s olejem do popelnice (dostane se na kontrolovanou skládku; toto sice není nejlepší řešení, ale alespoň zabráníte znečištění spodních vod).

Содржин

	Користење според намената	15
	Важни сигурносни напомени	16
	Запознавање на уредот	17
	Контролни елементи и пламеник	17
	Опрема	18
	Пламеник на гас	18
	Рачно вклучување	18
	Автоматско палење	18
	Безбедносен систем	18
	Исклучување на еден од пламениците	19
	Напомени за предупредување	19
	Табели и совети	19
	Соодветни садови за готвење	19
	Инструкции за употреба	19
	Табела за готвење	20
	Чистење и одржување	23
	Чистење	23
	Нега	23
	Постапка при пречка?	24
	Сервисна служба	25
	Гаранциски услови	25
	Заштита на животна средина	25
	Отстранување согласно прописите за животна средина	25

Останати информации за производителите, опремата, резервните делови и сервис ќе најдете на интернет: www.siemens-home.com и Online-продажба: www.siemens-eshop.com

Користење според намената

Внимателно прочитајте го упатството за употреба. Само на тој начин ќе можете ефективно и безбедно да го користите Вашиот уред. Чувајте ги упатствата за инсталација и употреба и доколку го предадете уредот на друго лице, предадете му ги упатствата на следниот сопственик на уредот.

Производителот не одговара за непочитувањето, на одредбите од ова упатство.

Сликите содржани во ова упатство се ориентациони.

Оставете го уредот во заштитната обвивка до моментот на монтажата. Доколку забележите оштетувања на уредот, не го приклучувајте. Повикајте ја нашата сервисна служба.

Овој уред одговара на класата 3 според одредбата DIN EN 30-1-1 за уреди на гас: Монтажни уреди.

Пред монтажата на Вашето ново поле за готвење и за време на инсталацијата следете го упатството за монтажа.

Овој уред не смее да се монтира на јахти или во камп приколки.

Овој уред смее да се користи само на добро проветрени места.

Овој уред не е предвиден за употреба со надворешен автоматски тајмер или далечински управувач.

Сите инсталации, приклучувања, регулирања и префрлувања на друг вид на гас мора да се извршат од страна на овластено стручно лице и со почитување на применливите правила и законски норми како и прописите на локалното претпријатие за снабдување со струја и гас. Особено внимание треба да се посвети на важечките одредби и регулативи за вентилација.

Овој уред е фабрички поставен на видот на гас којшто е наведен на спецификационата плочка. Информации за префрлање на друг вид на гас ќе најдете во упатството за монтажа. При префрлување на друг вид на

гас, препорачуваме да ја повикате сервисната служба.

Овој уред е конструиран исклучиво за употреба во приватни домаќинства; не е дозволено користење на уредот за комерцијални и рекламни цели. Користете го уредот само за готвење, никогаш како уред за загревање. Гаранцијата важи само доколку уредот се користи исклучиво наменски.

Овој уред е наменет за користење на висина до максимум 2000 метри над морското ниво.

За време на работата, не го оставајте уредот без надзор.

Не употребувајте поклопци или заштита за деца коишто не се препорачани од страна на производителот на полето за готвење. Може да дојде до несреќен случај, на пр. поради прекумерно загревање, запалување или одвојување на делови од материјалот.

Овој уред може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или лица без искуство и знаење, доколку тоа го прават под надзор, или им биле дадени упатства како безбедно да го користат уредот и ги разбираат опасностите поврзани со него.

Децата не смеат да си играат со уредот. Децата не смеат да го чистат и одржуваат уредот, освен оние, кои имаат над 8 години или се постари и се под надзор.

Децата помали од 8 години држете ги подалеку од уредот и струјниот кабел.

Важни сигурносни напомени

Предупредување – Опасност од експлозија!

При насобирање на незапалив гас во затворени простории може да настане опасност од експлозија. Не го изложувајте уредот на провев. Пламениците би можеле да се угасат. Внимателно прочитајте ги напомените за предупредување во врска со начинот на функционирање на пламеникот на гас.

Предупредување – Опасност од труење!

Користењето на уред за готвење на гас создава топлина, влага и продукти на согорувањето во просторијата во којашто се користи. Овозможете добро проветрување во кујната, пред сè додека полето за готвење работи: природните отвори за вентилација мора да бидат слободни, или пак треба да се инсталира механичка вентилација (аспиратор). При долга и континуирана работа на уредот, неопходно е дополнително или поефикасно проветрување: отворете го прозорот или зголемете ја јачината на аспираторот.

Предупредување – Опасност од изгореници!

- Ринглите и околниот простор ќе се вжештат. Никогаш не ги допирајте жешките површини. Држете ги подалеку децата под 8 години.
- Доколку боцата на течниот гас не стои вертикално, во апаратот може да достигне течниот пропан/бутан. Притоа на пламениците може да избијат жестоки експлозивни пламени. Може делови да бидат оштетени и со текот на времето да станат пропусливи, така што неконтролирано би истекол гас. Двете може да доведат до опекотини. Боците за течен гас секогаш да се употребуваат во вертикална позиција.

Предупредување – Опасност од пожар!

- Ринглите ќе се вжештат. Никогаш не поставувајте запаливи предмети на полето за готвење. Не оставајте предмети на полето за готвење.

- Не складирајте корозивни хемиски средства за чистење или производи, средства за чистење под висок притисок, запаливи материјали или други производи освен намирници под овој уред за домаќинство одн. не ги користете истите во непосредна близина на уредот.
- Прегреаната маснотија или масло се лесно запаливи. Не се оддалечувајте многу од уредот, доколку загревате маснотија или масло. Во случај маслото или маснотијата да се запалат, не го гасете огнот со вода. Покријте го садот за готвење со капак за да се придуши пламенот и исклучете ја ринглата.

⚠ Предупредување – Опасност од повреда!

- Садовите за готвење, коишто се оштетени, не се со правилна големина, садови чијшто раб стрчи надвор од полето за готвење или лошо е поставен, можат да предизвикаат тешки оштетувања. Почитувајте ги советите и инструкциите за предупредување за садовите за готвење.
- При појава на пречка запрете го доводот на гас и струја. За вршење на поправки Ве молиме повикајте ја нашата сервисна служба.
- Не вршете интервенции во внатрешноста на уредот. Доколку е неопходно повикајте ја нашата сервисна служба.
- Доколку оперативното копче не се врти, не употребувајте сила. Веднаш повикајте ја сервисната служба, за да го поправи или замени.

⚠ Предупредување – Опасност од струен удар!

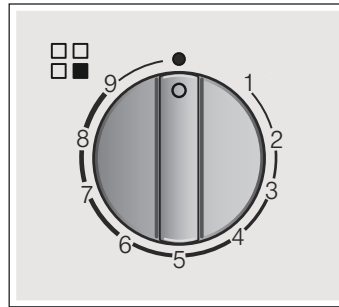
Не користете средство за чистење под притисок за чистење на уредот.

👁 Запознавање на уредот

Во прегледот на моделите ќе го најдете Вашиот уред и јачините на пламениците. → Страница 2

Контролни елементи и пламеник

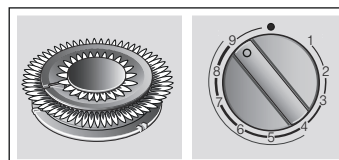
На секое оперативно копче е означен соодветниот пламеник. Со оперативните копчиња можете соодветно да ги поставите различните позиции според потребната моќност меѓу максималните и минималните вредности. Никогаш не менувајте од позиција 0 директно на позиција 1 или од позиција 1 на позиција 0.



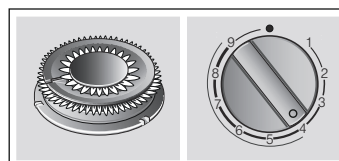
Прикази

	Пламеник управуван од оперативното копче
	Исклучен пламеник
9	Највисок степен на јачина и електрично палење
1	Најнизок степен на јачина

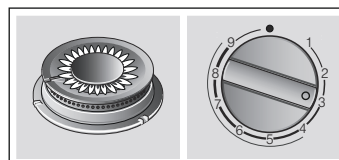
Внатрешниот и надворешниот пламен на двојниот пламеник можат да се регулираат независно еден од друг. Можните степени на јачина се:



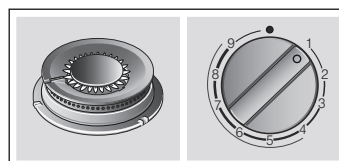
Надворешен и внатрешен пламен на максимална јачина.



Надворешниот пламен на минимална, внатрешниот пламен на максимална јачина.

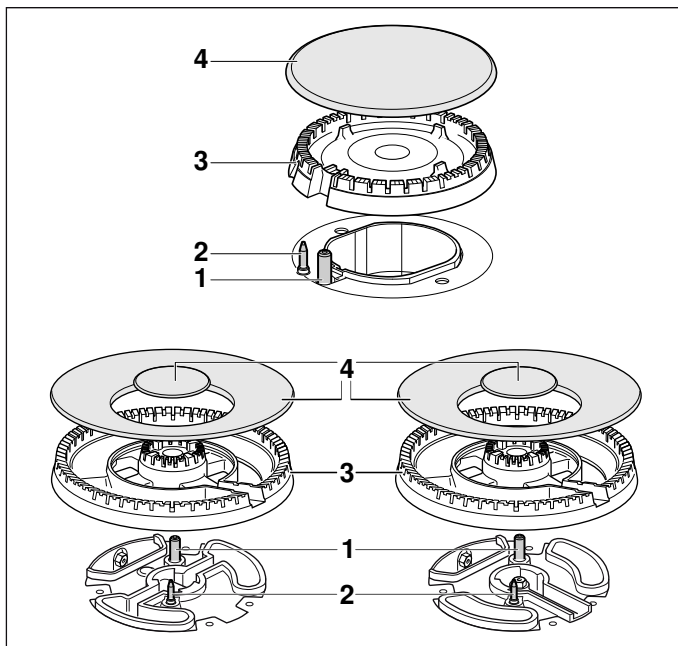


Внатрешниот пламен на максимална јачина.



Внатрешниот пламен на минимална јачина.

За правилна употреба на уредот, сите останати делови на пламеникот мора да се правилно наместени. Не ги заменувајте капаците на пламениците.



Елементи	
1	Свеќички
2	Термоелемент
3	Држач за пламеникот
4	Капак за пламеникот

Опрема

Во зависност од моделот, со полето за готвење се вклучени и следните делови опрема. Нив можете да ги нарачате и преку сервисната служба.



Дополнителен држач за Вок
Само за користење на садови за готвење со конкавно дно на Вок-пламеници.

Дополнителен држач за садот за еспресо
Само за употреба на сад за готвење со дијаметар на дното помал од 12 cm на најмалиот пламеник.

HZ233440 Вок-додаток: лиено железо (мини вок пламеник)

HZ241110 Помошна решетка за садот за кафе

Производителот не презема никаква одговорност за погрешната употреба на овие делови од опремата.

Пламеник на гас

Рачно вклучување

1. Притиснете го оперативното копче за избраниот пламеник и свртете го кон лево, додека не се постигне највисок степен на јачина.
2. Држете запалка или пламен (запалка, дрвено чкорче итн.) до пламеникот.

Автоматско палење

Доколку Вашето поле за готвење располага со автоматско палење (свеќички):

1. Притиснете го оперативното копче за избраниот пламеник и свртете го кон лево, додека не се постигне највисок степен на јачина. Додека го држите притиснато оперативното копче, се исфрлаат искри на сите пламеници. Пламеникот се пали.
2. Отпуштете го оперативното копче.
3. Свртете го оперативното копче во саканата позиција.

Доколку не се пали, исклучете го пламеникот и повторете ги претходно опишаните чекори. Овој пат држете го притиснато оперативното копче подолго (до 10 секунди).

⚠ Предупредување – Опасност од дефлаграција!

Ако пламеникот не се запали по 15 секунди, исклучете го оперативното копче и отворете врата или прозорец во просторијата. Почекајте најмалку една минута, пред повторно да го запалите пламеникот.

Напомена: Одржувајте ја чистотата на највисоко ниво. Доколку свеќичките се нечисти, може да дојде до неисправно палење. Чистете ги свеќичките редовно со мала, неметална четка. Бидете сигурни дека свеќичките нема да подлежат на силни удари.

Безбедносен систем

Вашето поле за готвење располага со безбедносен систем (термоелемент), којшто го спречува излегувањето на гас, доколку пламениците ненадејно се исклучат.

За да се осигурите дека овој уред е активен:

1. Запалете го пламеникот на вообичаениот начин.
2. Држете го цврсто притиснато оперативното копче 4 секунди по палењето на пламенот.

Број на делови

HZ233540 Помошна решетка за вок: лиено железо (4-5 kW)

Исклучување на еден од пламениците

Свртете го одноското оперативно копче надесно, додека не дојде до позиција 0.

Неколку секунди по исклучувањето на пламеникот ќе слушнете тап звук. Ова е нормално и значи дека сигурносниот систем е деактивиран.

Напомени за предупредување

Тивкото зуење за време на работата на пламеникот е нормално.

За време на првата употреба нормално е да се ослободуваат мириси. Ова не претставува ризик од дефект. Мирисите со време ќе исчезнат.

Портокаловиот пламен е нормален. Тој настанува поради правта што се наоѓа во воздухот, претечените течности итн.

Доколку пламенот на пламеникот случајно се изгаси, свртете го копчето на пламеникот на Исклучено и не го палете одново пламеникот најмалку една минута.

Табели и совети

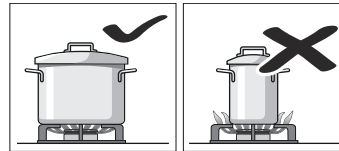
Соодветни садови за готвење

Пламеник	Најмал дијаметар на садот	Најголем дијаметар на садот
Вок-пламеник	22 cm	- cm
Брз пламеник	22 cm	26 cm
Нормален пламеник	14 cm	20 cm
Економичен пламеник	12 cm	16 cm

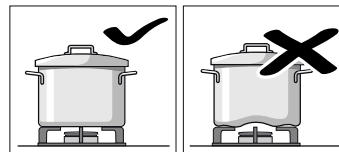
Инструкции за употреба

Напомена: При користење на одредени тави или тенџериња може да дојде до привремено, лесно изобличување на челичните површини за готвење. Ова е нормална појава и нема влијание на функционирањето на уредот.

Следните препораки ќе Ви помогнат да заштедите енергија и да ги избегнете оштетувањата на садот за готвење:

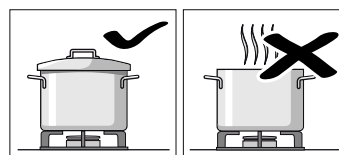


Користете садови со соодветна големина за односниот пламеник. Не ставајте помали садови за готвење на големи пламеници. Пламенот не треба да ги допира страните на сатовите за готвење.

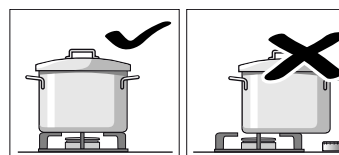


Не користете изобличени садови за готвење кои не може да стојат стабилно на полето за готвење. Сатовите може да се превртат.

Користете само садови за готвење со рамно и дебело дно.

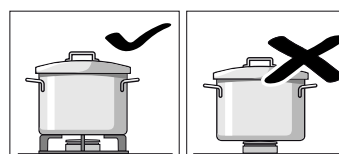


Не гответе без капак или доколку капакот е тргнат на страна. Ќе се загуби голем дел од енергијата.

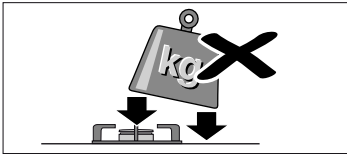


Садот за готвење ставајте го на средината на пламеникот, за да не се преврти.

Не ставајте големи лонци на пламеникот во близина на работната опрема. Тие може да се прегреат и да се оштетат.



Лонците поставувајте ги на решетките, а не директно на пламениците. Пред користењето, проверете дали решетките за лонците и капациите се точно поставени на пламениците.



Внимавајте како ракувате со садите што стојат на полето за готвење. Полето за готвење не смее да се удира и да се поставуваат предмети со голема тежина на него.

Табела за готвење

Следната табела содржи оптимални степени и време на готвење за различни јадења. Податоците се референтни вредности за четири лица.

Времето и степенот на готвење зависат од видот, тежината и квалитетот на јадењата, како и од материјалот на садите за готвење. Затоа, можни се отстапувања.

Секогаш користете соодветно големи садови и поставувајте ги на средина на ринглата. Погледнете ги информациите за дијаметарот на садите за готвење. → "Соодветни садови за готвење"

Информации за табелата

Подготовката на секое јадење се состои од еден или два чекори. Секој чекор содржи информации за:

- Метода на готвење
- Степен на готвење
- Времетраење во минути

Методи на готвење зададени во табелата

- Вареење
- Понатамошно готвење
- Создавање на притисок во експрес лонец
- Одржување на притисокот во експрес лонец
- Многу печено
- Средно печено
- Топење, растопување
- * Без капак
- ** Постојано мешање

Напомена: Овие ознаки нема да ги најдете на уредот. Тие служат како ориентација за различни методи на готвење.

Во табелата ќе ги најдете податоците за подготовка на јадења на различни пламеници. Препорачливо е да го користите првиот пламеник. Во прегледот на модели се опишани сите пламеници на плочата за готвење. → [Страница 2](#)

Пример:

Јадење Пламеник	Вкупно време во мин.	Чекор 1			Чекор 2		
Супи, крем супи							
Супа од риба							
Брзо	12-17		8	7-9		1	5-8
Нормално	17-22		8	11-13		1	6-9
Вок	10-15		9	6-8		4	4-7

Овој пример ја покажува подготовката на супа од риба со помош на брз, нормален и вок пламеник.

Со брзиот пламеник (препорачана опција) вкупното време на готвење е меѓу 12 и 17 минути.

- Чекор 1: Вареење. Користете го степенот на готвење 8 за 7-9 минути.
- Чекор 2: понатамошно готвење. Променете на степен на готвење 1 за 5-8 минути.

Доколку користите друг од предложените пламеници, следете ја истата постапка.

Јадење Пламеник	Вкупно време во мин.	Чекор 1			Чекор 2		
Супи, крем супи							
Супа од риба							
Брзо	12-17		8	7-9		1	5-8
Нормално	17-22		8	11-13		1	6-9
Вок	10-15		9	6-8		4	4-7
Супа од тиква, борш супа							
Брзо	30-35		9	10-12		5	20-23
Нормално	45-50		9	15-17		6	30-33
Вок	25-30		9	8-10		2	17-20
Минестроне (зеленчукова супа)							
Брзо	47-52		9	10-12		5	37-40
Нормално	57-62		9	10-12		6	47-50
Мини-вок	43-48		9	8-10		3	35-38
Тестенини и ориз							
Шпагети							
Брзо	18-22		9*	8-10		6	10-12
Нормално	20-24		9*	10-12		7	10-12
Вок	18-22		8*	8-10		6	10-12
Ориз							
Брзо	17-22		9	5-7		2	12-15
Нормално	18-23		9	7-9		6	11-14
Вок	15-20		8	4-6		2	11-14
Равиоли							
Брзо	9-14		9	4-6		6	5-8
Нормално	17-22		8	12-14		8	5-8
Вок	10-15		8	5-7		8	5-8
Зеленчук и мешункасти плодови							
Варени компири (пире, салата од компири)							
Брзо	23-28		9	8-10		5	15-18
Нормално	25-30		9	10-12		6	15-18
Вок	25-30		7	11-13		5	14-17
Хумус (пире од наут)							
Брзо	50-55		9	10-12		4	40-43
Мини-вок	47-52		8	10-12		7	37-40
Вок	47-52		7	10-12		5	37-40

Јадење Пламеник	Вкупно време во мин.	Чекор 1			Чекор 2		
Леќа							
Брзо	40-45		9	8-10		9	32-35
Нормално	50-55		9	18-20		6	32-35
Вок	45-50		6	20-22		4	25-28
Пржен зеленчук							
Брзо	12-17		* 7	6-8		* 6	6-9
Мини-вок	12-17		* 7	6-8		* 5	6-9
Двоен вок	10-15		* 7	5-7		* 5	5-8
Пропржен свеж зеленчук**							
Вок	6-8		* 9	6-8			
Мини-вок	7-8		* 9	7-8			
Брзо	6-8		* 9	6-8			
Помфрит							
Вок	15-20		* 7	15-20			
Брзо	15-20		* 9	15-20			
Мини-вок	15-20		* 8	15-20			
Јајца							
Шакшука							
Нормално	15-20		9	10-12		4	5-8
Брзо	13-18		8	7-9		3	6-9
Двоен вок	15-20		6	11-13		4	4-7
Омлет (1 пор.)							
Нормално	3-5		* 8	3-5			
Брзо	2-4		* 9	2-4			
Мини-вок	2-4		* 9	2-4			
Шпанска тортиља							
Брзо	25-30		* 9	25-30			
Мини-вок	20-25		* 9	20-25			
Вок	18-23		* 9	18-23			
Сосови							
Бешамел сос**							
Штедлив пламеник	10-15		* 6	2-4		* 6	8-11
Нормално	10-15		* 5	2-4		* 5	8-11
Вок	3-8		* 5	1-2		* 5	2-6
Сос со сино сирење**							
Штедлив пламеник	4-6		* 7	4-6			
Нормално	3-5		* 7	3-5			
Двоен вок	4-6		* 3	4-6			
Наполитана сос							
Нормално	18-23		* 6	2-4		* 4	16-19
Вок	13-18		* 7	1-3		* 5	12-15
Мини-вок	13-18		* 8	1-3		* 6	12-15

Јадење Пламеник	Вкупно време во мин.	Чекор 1			Чекор 2		
Карбонара сос							
Нормално	10-15		* 6	5-7		* 3	5-8
Брзо	8-13		* 5	4-6		* 3	4-7
Двоен вок	10-15		* 3	10-15			
Риба							
Ослич на римски начин							
Брзо	5-10		* 8	5-10			
Мини-вок	5-10		* 9	2-4		* 7	3-6
Двоен вок	5-10		* 6	5-10			
Печен лосос							
Брзо	5-10		* 7	2-4		1	3-6
Мини-вок	7-12		* 8	2-4		1	5-8
Двоен вок	4-9		* 6	2-4		1	2-5
Школки							
Брзо	5-7		9	5-7			
Мини-вок	4-6		9	4-6			
Вок	4-6		9	4-6			
Месо							
Паткини гради (1 пар.)							
Нормално	6-8		* 7	6-8			
Брзо	9-11		* 7	9-11			
Вок	6-8		* 5	6-8			
Говедско Строганоф							
Мини-вок	5-10		* 9	5-10			
Брзо	8-13		* 9	8-13			
Вок	5-10		* 8	5-10			
Пилешки шницли (8 пилешки филети)							
Брзо	7-12		* 9	2-4		* 6	5-8
Вок	7-12		* 9	2-4		* 6	5-8
Нормално	7-12		* 9	7-12			
Мелено месо (пита со месо, ѓофтиња, болоњезе сос)							
Брзо	15-20		* 8	15-20			
Нормално	20-25		* 9	20-25			
Мини-вок	12-17		* 9	12-17			
Готови производи							
Замрзнати крокети (16 пар.)				Замрзнати рибини стапчиња (12 пар.)			
Мини-вок	4-8		9	4-8			
Брзо	6-10		8	6-10			
Вок	5-9		8	5-9			
Колбаси (12 пар.)							
Брзо	5-10		9	1-3		7	4-7
Нормално	7-12		9	7-12			
Вок	5-10		9	1-3		7	4-7

Јадење Пламеник	Вкупно време во мин.	Чекор 1			Чекор 2		
							
Варени виршли (12 пар.)							
Нормално	8-13		9	8-13			
Вок	9-14		4	9-14			
Двоен вок	9-14		4	9-14			
Хамбургер (4 пар.)							
Брзо	4-9		* 9	1-3		* 7	3-6
Мини-вок	3-8		* 9	1-3		* 7	2-5
Вок	4-9		* 9	1-3		* 7	3-6
Замрзнат зеленчук**							
Брзо	7-12		* 9	7-12			
Мини-вок	7-12		* 9	7-12			
Вок	5-10		* 9	5-10			
Пица (20 см дијаметар)							
Вок	4-8		1	4-8			
Мини-вок	8-12		1	8-12			
Брзо	16-20		1	16-20			
Десерти							
Сутлијаш**							
Нормално	30-35		* 8	9-11		* 4	21-24
Штедлив пламеник	40-45		* 9	12-14		* 2	28-31
Вок	35-40		* 7	11-13		* 1	24-27
Млечна чоколада							
Штедлив пламеник	10-14		* 1	10-14			
Двоен вок	12-16		* 1	12-16			
Нормално	16-20		* 1	16-20			
Палачинки (4 пар.)							
Мини-вок	8-13		* 7	1-3		* 6	7-10
Брзо	17-22		* 7	1-3		* 5	16-19
Вок	8-13		* 7	1-3		* 4	7-10
Пудинг од леб							
Брзо	25-30		9	10-12		6	15-18
Вок	23-28		9	8-10		7	15-18
Двоен вок	22-27		9	7-9		7	15-18
Шпански пудинг**							
Брзо	3-8		* 5	3-8			
Нормално	8-13		* 5	8-13			
Вок	3-8		* 2	3-8			
Колач од мешано тесто (со готвење на пареа)							
Брзо	35-40		9	35-40			
Вок	40-45		9	40-45			
Мини-вок	35-40		9	35-40			

Совети за готвење

- За подготовка на крем супи и мешункасти плодови користете експрес лонец. Времето на готвење значително ќе се намали. Доколку користите експрес лонец, следете ги упатствата на производителот.
- При готвење на компири и ориз, секогаш ставајте капак. Со тоа, времето на готвење значително ќе се намали.
- Кај јадења во тава, прво морате да го загреете маслото. Штом започнете со пржење, одржувајте ја константна температурата, со тоа што ќе го прилагодувате степенот на готвење. При подготовка на повеќе порции почекајте, додека повторно се постигне температурата на готвење. Постојано превртувајте ги јадењата.

Чистење и одржување

Чистење

Откако ќе се олади уредот, исчистете го со сунѓер, вода и сапун.

Исчистете ги површините на поединечните делови на пламеникот по секое користење, откако ќе се оладат. И најмалите остатоци (претечени јадења, испрскано масло) ќе загорат на површината и подоцна многу тешко се отстрануваат. За правилен пламен, отворите и процепите на пламеникот мора да бидат чисти.

Движењето на садот за готвење може да остави метални траги на решетката.

Исчистете го пламеникот и решетките со сапунеста вода и неметална четка.

Доколку решетките имаат гумени облоги, внимавајте многу при нивното чистење. Облогите може да се извадат, а решетката на полето за готвење да се изгребе.

Пламениците и решетките мора постојано да бидат суви. Капките вода или влагата што се создава на почетокот од готвењето може да го оштети емајлот.

Откако ќе го исчистите и исушите пламеникот, осигурете се, дека капакот е добро поставен на разделниците.

Внимание!

- Не ги отстранувајте контролните елементи за да го исчистите уредот. Влезот на влага може да го оштети уредот.
- Не користете средство за чистење под притисок. Полето за готвење може да се оштети.
- Ако плочата за готвење има стаклена или алуминиумска маска, не користете нож, сечила или слично за чистење на местата за поврзување со метал.

Нега

Веднаш отстранете ги течностите што претекле. На тој начин ќе се избегне лепењето на остатоци од храна и ќе заштедите труд и време.

Поради високите температури, на коишто се изложени, на Вок-пламеникот и на зоните од челик (сад за собирање маснотија, околина на пламеникот итн.) може да дојде до промена на бојата. Тоа е нормално. По секое користење, исчистете ги овие површини со производ за чистење на челик.

Се препорачува редовно да го користите средството за чистење со број на дел 464524, коешто можете да го набавите преку нашата сервисна служба.

Внимание!

Средствата за чистење на челик не смее да се употребуваат околу оперативните делови. Ознаката (налепницата) може да избледи.

Не дозволувајте течностите што содржат киселини (сок од лимон, оцет итн.) да дојдат во контакт со полето за готвење.

? Постапка при пречка?

Во некои случаи пречките можат лесно да се отстранат. Пред да ја повикате сервисната служба, обрнете внимание на следните напомени:

Пречка	Можни причини	Решение
Дефект на целата електрика.	Дефект на осигурувачите.	Во главната кутија за осигурувачи проверете дали е оштетен осигурувачот, и заменете го доколку е неопходно.
	Автоматскиот осигурувач или диференцијалниот прекинувач е исклучен.	На главната контролна табла проверете дали автоматскиот осигурувач или диференцијалниот прекинувач се прегорени.
Автоматското палење не функционира.	Помеѓу свеќиците и пламениците има остатоци од храна или средство за чистење.	Просторот меѓу свеќиците и пламениците мора да биде чист.
	Пламениците се влажни.	Внимателно исушете го капакот од пламеникот.
	Капаците на пламениците не се правилно наместени.	Проверете дали капаците правилно се наместени.
	Уредот не е приземјен или е погрешно приземјен или приземјувањето е оштетено.	Стапете во контакт со електроинсталатер.
Нерамномерен оган на пламениците.	Деловите на пламениците не се правилно наместени.	Правилно поставете ги деловите на соодветниот пламеник.
	Отворите на пламениците се нечисти.	Исчистете ги отворите на пламениците.
Гасот не тече нормално или воопшто не излегува гас.	Меѓу-вентилите се затворени.	Отворете ги меѓу-вентилите.
	Доколку користите боци за гас, проверете дали се празни.	Заменете ја боцата за гас.
Во кујната мириса на гас.	Вентилот за гас е отворен.	Затворете ги вентилите за гас.
	Погрешно приклучување на боцата за гас.	Проверете дали дихтува приклучокот на боцата за гас.
	Можно е протекување на гас.	Затворете го вентилот за гас, проветрете го просторот и известете го веднаш стручното лице кое е овластено за проверка и потврда на инсталацијата. Не го користете уредот додека не утврдите дека нема протекување на гас на инсталацијата или на уредот.
Пламеникот се исклучува веднаш по гасењето на контролното копче.	Не сте го притиснале доволно долго контролното копче.	Откако ќе се вклучи пламеникот, држете го притиснато контролното копче уште неколку секунди.
	Отворите на пламениците се нечисти.	Исчистете ги отворите на пламениците.

Сервисна служба

Доколку се обратиме на техничката служба, треба се помогне давајќи го бројот на производот (E-Nr.) и (FD) фабричкиот број на уредот. Оваа информација е присутна на плочата со карактеристики сместена во долниот дел од готварската плоча, и на етикетата од прирачникот за употреба.

Податоците за контакт со сервисните служби во сите земји може да ги најдете во приложениот каталог на сервисната служба.


Гаранциски услови

Доколку уредот е оштетен или не ги исполнува барањата за квалитет, Ве молиме да не известите што е можно поскоро. Без важечката гаранција уредот не смее да се става во употреба одн. да се користи.

Гаранциските услови се утврдени од нашиот застапник во земјата каде е купен уредот. Детални информации ќе добиете на продажното место. За да може да ја искористите гаранцијата, мора да приложите доказ за купување на уредот.

Го задржуваме правото на промени.

Заштита на животна средина

Доколку на спецификационата плочка на уредот има ознака , обрнете внимание на следните напомени.

Отстранување согласно прописите за животна средина

Амбалажата отстранете ја согласно прописите за животна средина.



Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/E3 за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко ширум Европа.

Амбалажата на Вашиот уред се состои од материјали, кои ја гарантираат потребната заштита при транспорт. Овие материјали целосно може да се рециклираат и со тоа се намалува загадувањето на околината. Доколку сакате да придонесете кон зачувување на околината, Ве молиме внимавајте на следните совети:

- Фрлете ја амбалажата во посебно место за отпад за материјали што се рециклираат.
- Уредот што не може повеќе да се користи, уништете го пред да го фрлите. Информирајте се во Вашата месна управа за адресата на најблиското депо за рециклирање и испорачајте го Вашиот уред таму.
- Не ја истурајте употребуваната маснотија од печење или масло во кујнското лавабо. Соберете го маслото во еден сад што може да се затвори и фрлете го во контејнер, а доколку ова не е возможно, фрлете го во канта за отпадоци (на тој начин ќе стигне до контролираната депонија за ѓубре - можеби не е најдобро решение, но барем на тој начин нема да се загади водата).

Obsah

	Použitie k určenému účelu	26
	Dôležité bezpečnostné pokyny	27
	Oboznámenie sa so spotrebičom	28
	Ovládacie prvky a horáky	28
	Príslušenstvo	29
	Plynové horáky	29
	Manuálne zapnutie	29
	Automatické zapáľovanie	29
	Bezpečnostný systém	29
	Vypnutie horáka	30
	Upozornenia	30
	Tabuľky a tipy	30
	Vhodné nádoby	30
	Upozornenia týkajúce sa používania	30
	Tabuľka varenia	31
	Čistenie a údržba	34
	Čistenie	34
	Údržba	34
	Porucha - čo robiť?	35
	Služba zákazníkom	36
	Záručné podmienky	36
	Ochrana životného prostredia	36
	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	36

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: www.siemens-home.com a v internetovom obchode: www.siemens-eshop.com

Použitie k určenému účelu

Pozorne si prečítajte návod na používanie. Len tak budete môcť efektívne a bezpečne používať svoj spotrebič. Dobré si odložte návod na inštaláciu a používanie a prípadne ho odovzdajte ďalšiemu majiteľovi spotrebiča.

V prípade nedodržania nariadení v tomto návode výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť.

Vyobrazenia nachádzajúce sa v tomto návode sú orientačné.

Spotrebič nechajte až do montáže v ochrannom obale. Ak zistíte, že je spotrebič poškodený, nepripájajte ho. Zavolajte zákaznícky servis.

Tento spotrebič podľa normy EN 30-1-1 pre plynové spotrebiče spadá do triedy 3.: spotrebič zabudovaný do kuchynskej linky.

Pred inštaláciou varného panela sa uistite, že bude vykonaná podľa priloženého návodu na inštaláciu.

Tento spotrebič sa nesmie zabudovať do jacht alebo obytných vozidiel.

Tento spotrebič sa smie používať len na dostatočne vetranom mieste.

Tento spotrebič nie je určený na prevádzku s externými spínacími hodinami alebo diaľkovým ovládaním.

Všetky práce súvisiace s inštaláciou, pripojením, reguláciou a prestavením na iný druh plynu musí uskutočniť autorizovaný odborník, pričom musí zohľadniť všetky príslušné pravidlá a zákonné ustanovenia, ako aj predpisy miestnych dodávateľov elektrickej energie a plynu. Mimoriadnu pozornosť je potrebné venovať ustanoveniam a smerniciam platným pre ventiláciu.

Tento spotrebič je výrobne nastavený na druh plynu uvedený na výrobnom štítku. Informácie o prestavení na iný druh plynu nájdete v montážnom návode. V prípade prestavenia na iný druh plynu odporúčame obrátiť sa na zákaznícky servis.

Tento spotrebič bol navrhnutý výlučne na používanie v súkromných domácnostiach; komerčné alebo priemyselné použitie nie je dovolené. Spotrebič používajte na varenie,

nikdy nie ako vyhrievacie teleso. Záruka platí len vtedy, keď sa spotrebič používa výlučne na svoj určený účel.

Tento spotrebič je určený na použitie maximálne do výšky 2 000 metrov nad morom.

Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru.

Nepoužívajte kryty alebo detské poistky, ktoré nie sú odporúčané výrobcom varného panela. Môže dôjsť k nehodám, napríklad prehriatím, vzplanutím alebo uvoľnením materiálov.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Varovanie – Nebezpečenstvo vzplanutia!

Pri nahromadení nespáleného plynu v uzavretom priestore hrozí nebezpečenstvo vzplanutia. Spotrebič nevystavujte prievanu. Horáky môžu ináč zhasnúť. Pozorne si prečítajte výstražné upozornenia týkajúce sa spôsobu činnosti plynových horákov.

Varovanie – Nebezpečenstvo otravy!

Pri používaní plynového variča sa v miestnosti, v ktorej sa používa, vytvára teplo, vlhko a produkty spaľovania. Zabezpečte dobré vetranie kuchyne, predovšetkým vtedy, keď je varný panel v prevádzke: prirodzené vetracie otvory udržiavajte voľné alebo nainštalujte mechanické vetranie (odsávač pár). Dlhá a neprerušovaná prevádzka spotrebiča si môže vyžadovať ďalšie alebo účinnejšie vetranie: otvorte okno alebo zvýšte výkon odsávača pár.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné nádoby a ich okolie sa veľmi zohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchov. Deti do 8 rokov udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Keď fľaša s tekutým plynom nestojí zvislo, do spotrebiča sa môže dostať tekutý propán/bután. Pri tom môžu z horáka vychádzať silné, ostré plamene. Súčiastky sa môžu poškodiť a po čase netesniť, takže nekontrolovane bude unikať plyn. Uvedené môže viesť k vzniku popálení. Fľaše s tekutým plynom používajte vždy vo zvislej polohe.

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Varné zóny sa veľmi zohrejú. Na spotrebič nikdy nedávajte horľavé predmety. Na varnom paneli neodkladajte žiadne predmety.
- Pod týmto spotrebičom neuskladňujte žiadne žieravé chemické čistiace prostriedky alebo výrobky, parné čističe, horľavé materiály alebo iné výrobky, ktoré nie sú potravinami, príp. ich nepoužívajte v bezprostrednej blízkosti.
- Prehriaty tuk alebo olej je ľahko zápalný. Keď zohrievate tuk alebo olej, nevzdialujte sa. Ak sa tuk alebo olej zapáli, oheň nehaste vodou. Nádobu zakryte pokrievkou, aby sa plameň udusil a varnú zónu vypnite.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Varné nádoby, ktoré sú poškodené, ktoré nemajú správnu veľkosť, ktorých okraj prečnieva z varného panela alebo sú nesprávne postavené, môžu spôsobiť závažné škody. Rešpektujte tipy a výstražné upozornenia týkajúce sa varných nádob.
- Ak sa vyskytne porucha, zastavte prívod plynu a elektriny. V prípade potreby opráv zavolajte, prosím, náš zákaznícky servis.
- Nevykonávajte žiadne práce vo vnútri spotrebiča. V prípade potreby zavolajte, prosím, náš zákaznícky servis.
- Ak sa ovládací gombík nedá otáčať, nepokúšajte sa ho otáčať nasilu. Neodkladne zavolajte zákaznícky servis, aby ho opravil alebo vymenil.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!!

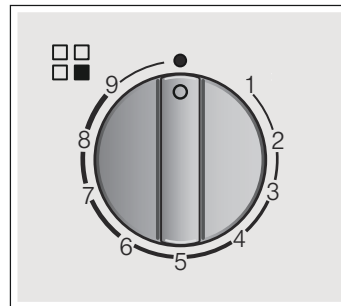
Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič.

👁 Oboznámenie sa so spotrebičom

V prehľade modelov nájdete váš spotrebič s výkonmi horákov. → *Strana 2*

Ovládacie prvky a horáky

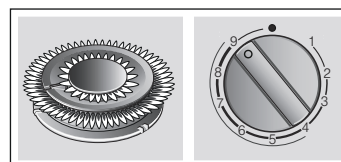
Na každom ovládacím gombíku je označený príslušný horák. Ovládacím gombíkom môžete, zodpovedajúc rôznym pozíciám, nastaviť príslušný potrebný výkon v rozsahu maximálnej a minimálnej hodnoty. Nikdy sa nepokúšajte prejsť z pozície 0 priamo na pozíciu 1 alebo z pozície 1 priamo na pozíciu 0.



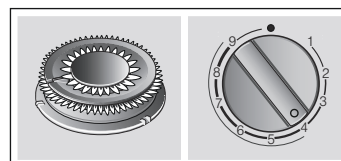
Ukazovatele

	Horák ovládaný ovládacím gombíkom
	Vypnutý horák
9	Najvyšší stupeň výkonu a elektrické zapáľovanie
1	Najnižší stupeň výkonu

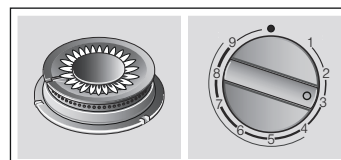
Vnútorne a vonkajšie plamene duálneho dvojitého horáka sa dajú regulovať nezávisle od seba. Možné sú tieto stupne výkonu:



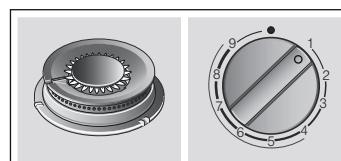
Vonkajší a vnútorný plameň na maximálnom výkone.



Vonkajší plameň na minimálnom, vnútorný plameň na maximálnom výkone.

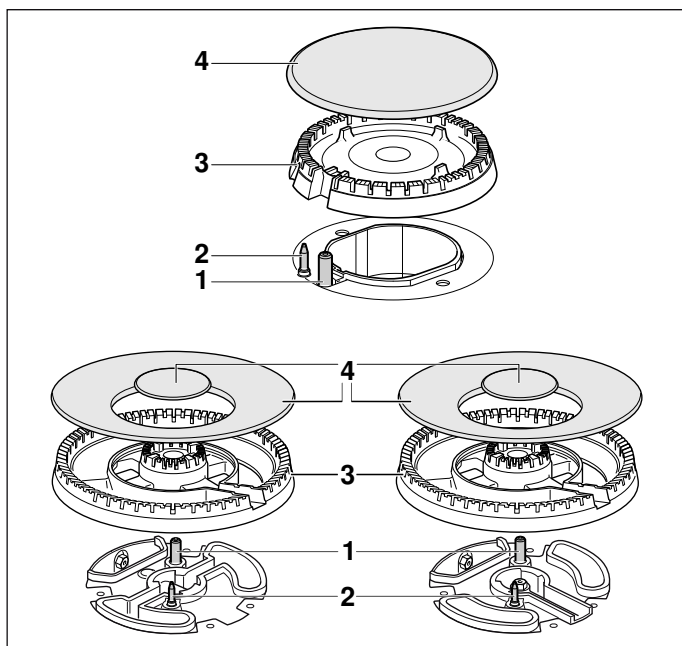


Vnútorný plameň na maximálnom výkone.



Vnútorný plameň na minimálnom výkone.

Aby bola zabezpečená správna prevádzka spotrebiča, musia rošty a všetky časti horákov správne dosadať. Kryty horákov nezameňte.

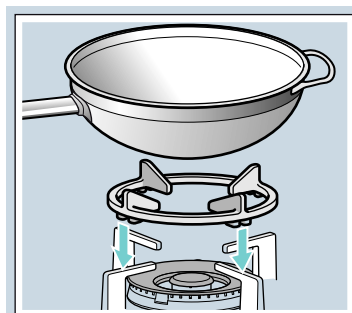


Prvky

1	Zapaľovacia sviečka
2	Termoelektrický článok
3	Miska horáka
4	Kryt horáka

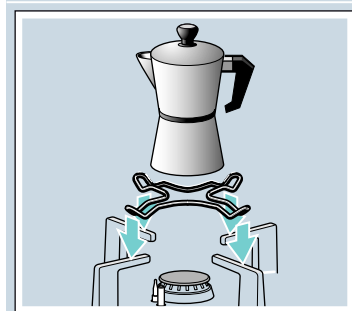
Príslušenstvo

Podľa modelu je varný panel vybavený nasledujúcim príslušenstvom. To je taktiež k dispozícii u našej technickej podpory.



Prídavný rám pre wok

Len na používanie riadu na varenie s klenutým dnom na horáku na wok.



Prídavný rám na kávovar na espresso

Len na použitie riadu s priemerom dna menším ako 12 cm na najmenšom horáku.

Referenčné číslo

HZ233540 Doplnková mriežka pod wok: Liatinová mriežka (4-5 kW)

HZ233440 Nadstavec na wok: laitina (mini horák na wok)

HZ241110 Doplnková mriežka pod kávovú kanvicu

Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípade nepoužitia alebo nesprávneho použitia odporúčaného príslušenstva.

Plynové horáky

Manuálne zapnutie

1. Stlačte ovládací gombík zvoleného horáka a otočte ho doľava až na najvyšší stupeň výkonu.
2. Podržte pri horáku zapaľovač alebo plameň (zapaľovač cigariet, zápalka atď.).

Automatické zapaľovanie

Keď má váš varný panel automatické zapaľovanie (zapaľovacie sviečky):

1. Stlačte ovládací gombík zvoleného horáka a otočte ho doľava až na najvyšší stupeň výkonu. Kým držíte stlačený ovládací gombík, na všetkých horákoch sa objavujú iskry. Horák sa zapáli.
2. Pustíte ovládací gombík.
3. Otočte ovládací gombík teploty do požadovanej pozície.

Ak nedôjde k zapáleniu, horák sa vypne a zopakujte vyššie opísané kroky. Tento raz podržte ovládací gombík stlačený dlhšie (až 10 sekúnd).

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo vznietenia!

Keď sa horák po 15 sekundách nezapáli, ovládací gombík vypnite a otvorte dvere alebo okno v miestnosti. Počkajte minimálne jednu minútu, kým horák znova zapálite.

Upozornenie: Dbajte na maximálnu čistotu. Keď sú zapaľovacie sviečky znečistené, môže dôjsť k chybám zapaľovania. Zapaľovacie sviečky pravidelne vyčistite malou kovovou kefkou. Dbajte na to, aby zapaľovacie sviečky neboli vystavené prudkým nárazom.

Bezpečnostný systém

Váš varný panel je vybavený bezpečnostným systémom (termopoiistka), ktorý zabráni unikaniu plynu v prípade náhodného zhasnutia horákov.

Aby ste sa uistili, že je spotrebič v prevádzke,

1. zapáľte horák bežným spôsobom,
2. pričom držte stlačený regulačný gombík ešte 4 sekundy po zapálení plameňa.

Vypnutie horáka

Otočte regulačný gombík doprava až do polohy 0.

Pár sekúnd po zhasnutí horáka možno počuť jemné buchnutie. Nie je to chyba spotrebiča, znamená to, že sa vypol bezpečnostný systém.

Upozornenia

Tichý šum počas prevádzky horáka je normálny.

Je normálne, ak sa počas prvého použitia uvoľňujú pachy. Nepredstavuje to žiadne riziko, príp. chybu. Časom sa pachy stratia.

Oranžový plameň je normálny. Vzniká z prachu, ktorý sa nachádza vo vzduchu, z vykypených tekutín.

Keď plameň horáka neúmyselne zhasne, otočte ovládací gombík horáka do polohy vypnutia a horák aspoň jednu minútu nezapaľujte.

Tabuľky a tipy

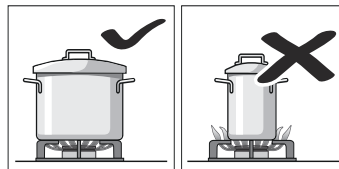
Vhodné nádoby

Horák	Minimálny priemer nádoby	Maximálny priemer nádoby
Horák wok	22 cm	- cm
Rýchly horák	22 cm	26 cm
Stredne rýchly horák	14 cm	20 cm
Pomocný horák	12 cm	16 cm

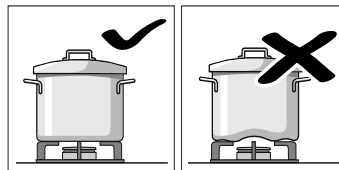
Upozornenia týkajúce sa používania

Upozornenie: Pri používaní s určitými panvicami alebo hrncami môže dôjsť k dočasným, ľahkým deformáciám oceleovej varnej plochy. Je to normálne a nemá to vplyv na funkčnosť spotrebiča.

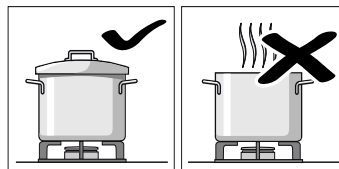
Nasledujúce odporúčania vám pomôžu ušetriť energiu a zabrániť poškodeniu riadu na varenie:



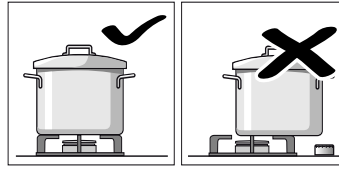
Pre každý horák používajte nádoby primeraných rozmerov. Nepoužívajte malé nádoby na veľkých horákoch. Plameň nesmie siahať na bočné steny nádoby.



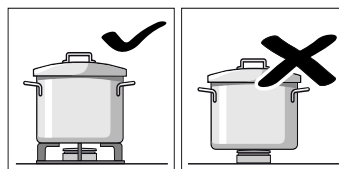
Nepoužívajte zdeformované nádoby, ktoré sú na variči vratké, mohli by sa prevrhnúť. Používajte iba nádoby s pevným a rovným dnom.



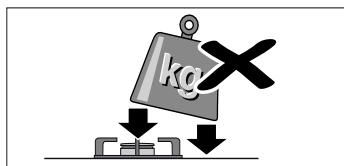
Nevarte bez pokrievky alebo s poodsunutou pokrievkou. Zbytočne dochádza k čiastočnej strate energie.



Nádobu umiestňujte presne na stred horáka. Inak by sa mohla prevrhnúť. Nekladte veľké nádoby na horáky, ktoré sú v blízkosti regulačných gombíkov. V dôsledku pôsobenia príliš vysokej teploty by sa mohli poškodiť.



Nádoby umiestňujte na mriežky, nikdy nie priamo na horáky. Pred použitím sa uistite, že mriežky horákov sú správne umiestnené a viečka správne nasadené na horákoch.



S nádobami na varnom paneli manipulujte opatrne. Vyhnite sa preťažovaniu varného panela, nevystavujte jeho povrch nárazom.

Tabuľka varenia

Nasledovná tabuľka obsahuje optimálne stupne varenia a časy prípravy pre rôzne jedlá. Údaje sú referenčné hodnoty pre štyri osoby.

Časy a stupne varenia závisia od druhu, hmotnosti a kvality jedál, ako aj od materiálu riadu na varenie. Preto sú možné odchýlky.

Používajte vždy riad vhodnej veľkosti a umiestnite ho do stredu horáka. Pozrite si informácie týkajúce sa priemeru riadu na varenie. → "Vhodné nádoby"

Informácie k tabuľke

Príprava každého jedla pozostáva z jedného alebo dvoch krokov. Každý krok obsahuje informácie o:

- metóde ohrevu
- stupni varenia
- času trvania v minútach

Metódy ohrevu uvedené v tabuľke

- Privedenie do varu
- Ďalšie varenie
- Vytvorenie tlaku v tlakovom hrnci
- Udržiavanie tlaku v tlakovom hrnci
- Intenzívne opekanie
- Ľahké opekanie
- Rozpúšťanie, topenie
- * Bez pokrievky
- ** Neprerušované miešanie

Upozornenie: Tieto symboly nenájdete na spotrebiči. Slúžia na orientáciu pre rôzne metódy ohrevu.

V tabuľke nájdete údaje týkajúce sa prípravy jedál na rôznych horákoch. Odporúčanou možnosťou je prvý horák. V prehľade modelu sú opísané všetky horáky varného panela. → *Strana 2*

Príklad:

Jedlo Horák	Celkový čas v minútach	Krok 1			Krok 2		
Polievky, krémové polievky							
Rybacia polievka							
Rýchlo	12-17		8	7-9		1	5-8
Normálne	17-22		8	11-13		1	6-9
Wok	10-15		9	6-8		4	4-7

Tento príklad ukazuje prípravu rybacej polievky pomocou rýchleho horáka, normálneho horáka a horáka wok.

S rýchlym horákom (odporúčaná možnosť) je celkový čas 12 až 17 minút.

- Krok 1: privedenie do varu. Použite stupeň varenia 8 na 7 – 9 minút.
- Krok 2: ďalšie varenie. Prejdite na stupeň varenia 1 na 5 – 8 minút.

Keď použijete iný z navrhovaných horákov, postupujte rovnakým spôsobom.

Jedlo Horák	Celkový čas v minútach	Krok 1			Krok 2		
Polievky, krémové polievky							
Rybacia polievka							
Rýchlo	12-17		8	7-9		1	5-8
Normálne	17-22		8	11-13		1	6-9
Wok	10-15		9	6-8		4	4-7
Tekvicový krém, boršč							
Rýchlo	30-35		9	10-12		5	20-23
Normálne	45-50		9	15-17		6	30-33
Wok	25-30		9	8-10		2	17-20
Minestrone (zeleninová polievka)							
Rýchlo	47-52		9	10-12		5	37-40
Normálne	57-62		9	10-12		6	47-50
Mini wok	43-48		9	8-10		3	35-38
Rezance a ryža							
Špagety							
Rýchlo	18-22		9*	8-10		6	10-12
Normálne	20-24		9*	10-12		7	10-12
Wok	18-22		8*	8-10		6	10-12
Ryža							
Rýchlo	17-22		9	5-7		2	12-15
Normálne	18-23		9	7-9		6	11-14
Wok	15-20		8	4-6		2	11-14
Ravioli							
Rýchlo	9-14		9	4-6		6	5-8
Normálne	17-22		8	12-14		8	5-8
Wok	10-15		8	5-7		8	5-8
Zelenina a strukoviny							
Varené zemiaky (pyré, zemiakový šalát)							
Rýchlo	23-28		9	8-10		5	15-18
Normálne	25-30		9	10-12		6	15-18
Wok	25-30		7	11-13		5	14-17
Hummus (cícerové pyré)							
Rýchlo	50-55		9	10-12		4	40-43
Mini wok	47-52		8	10-12		7	37-40
Wok	47-52		7	10-12		5	37-40

Jedlo Horák	Celkový čas v minútach	Krok 1	Krok 2
Šošovica			
Rýchlo	40-45	9 8-10	9 32-35
Normálne	50-55	9 18-20	6 32-35
Wok	45-50	6 20-22	4 25-28
Opekaná zelenina			
Rýchlo	12-17	* 7 6-8	* 6 6-9
Mini wok	12-17	* 7 6-8	* 5 6-9
Duálny wok	10-15	* 7 5-7	* 5 5-8
Soté zo zeleniny**			
Wok	6-8	* 9 6-8	
Mini wok	7-8	* 9 7-8	
Rýchlo	6-8	* 9 6-8	
Zemiakové hranolčeky			
Wok	15-20	* 7 15-20	
Rýchlo	15-20	* 9 15-20	
Mini wok	15-20	* 8 15-20	
Vajcia			
Shakshuka			
Normálne	15-20	9 10-12	4 5-8
Rýchlo	13-18	8 7-9	3 6-9
Duálny wok	15-20	6 11-13	4 4-7
Omeleta (1 porcia)			
Normálne	3-5	* 8 3-5	
Rýchlo	2-4	* 9 2-4	
Mini wok	2-4	* 9 2-4	
Španielska tortilla			
Rýchlo	25-30	* 9 25-30	
Mini wok	20-25	* 9 20-25	
Wok	18-23	* 9 18-23	
Omáčky			
Bešamelová omáčka**			
Úsporne	10-15	* 6 2-4	* 6 8-11
Normálne	10-15	* 5 2-4	* 5 8-11
Wok	3-8	* 5 1-2	* 5 2-6
Omáčka s roquefortom**			
Úsporne	4-6	* 7 4-6	
Normálne	3-5	* 7 3-5	
Duálny wok	4-6	* 3 4-6	
Neapolská omáčka			
Normálne	18-23	* 6 2-4	* 4 16-19
Wok	13-18	* 7 1-3	* 5 12-15
Mini wok	13-18	* 8 1-3	* 6 12-15

Jedlo Horák	Celkový čas v minútach	Krok 1	Krok 2
Omáčka carbonara			
Normálne	10-15	* 6 5-7	* 3 5-8
Rýchlo	8-13	* 5 4-6	* 3 4-7
Duálny wok	10-15	* 3 10-15	
Ryby			
Morská štika na rímsky spôsob			
Rýchlo	5-10	* 8 5-10	
Mini wok	5-10	* 9 2-4	* 7 3-6
Duálny wok	5-10	* 6 5-10	
Pečený losos			
Rýchlo	5-10	* 7 2-4	1 3-6
Mini wok	7-12	* 8 2-4	1 5-8
Duálny wok	4-9	* 6 2-4	1 2-5
Mušle			
Rýchlo	5-7	9 5-7	
Mini wok	4-6	9 4-6	
Wok	4-6	9 4-6	
Mäso			
Kačacie prsia (1 kus)			
Normálne	6-8	* 7 6-8	
Rýchlo	9-11	* 7 9-11	
Wok	6-8	* 5 6-8	
Hovädzie filé stroganov			
Mini wok	5-10	* 9 5-10	
Rýchlo	8-13	* 9 8-13	
Wok	5-10	* 8 5-10	
Kuracie rezne (8 filé z kuracích prs)			
Rýchlo	7-12	* 9 2-4	* 6 5-8
Wok	7-12	* 9 2-4	* 6 5-8
Normálne	7-12	* 9 7-12	
Mleté mäso (mäsová paštéta, fašírky, bolonská omáčka)			
Rýchlo	15-20	* 8 15-20	
Normálne	20-25	* 9 20-25	
Mini wok	12-17	* 9 12-17	
Hotové produkty			
Mrazené krokety (16 kusov) Mrazené rybie prsty (12 kusov)			
Mini wok	4-8	9 4-8	
Rýchlo	6-10	8 6-10	
Wok	5-9	8 5-9	

Jedlo Horák	Celkový čas v minútach	Krok 1	Krok 2
Pečené klobásy (12 kusov)			
Rýchlo	5-10	9 1-3	7 4-7
Normálne	7-12	9 7-12	
Wok	5-10	9 1-3	7 4-7
Varené klobásy (12 kusov)			
Normálne	8-13	9 8-13	
Wok	9-14	4 9-14	
Duálny wok	9-14	4 9-14	
Hamburger (4 kusy)			
Rýchlo	4-9	* 9 1-3	* 7 3-6
Mini wok	3-8	* 9 1-3	* 7 2-5
Wok	4-9	* 9 1-3	* 7 3-6
Zmrazená zelenina**			
Rýchlo	7-12	* 9 7-12	
Mini wok	7-12	* 9 7-12	
Wok	5-10	* 9 5-10	
Pizza (priemer 20 cm)			
Wok	4-8	1 4-8	
Mini wok	8-12	1 8-12	
Rýchlo	16-20	1 16-20	
Dezerty			
Ryžový puding**			
Normálne	30-35	* 8 9-11	* 4 21-24
Úsporne	40-45	* 9 12-14	* 2 28-31
Wok	35-40	* 7 11-13	* 1 24-27
Mliečna čokoláda			
Úsporne	10-14	* 1 10-14	
Duálny wok	12-16	* 1 12-16	
Normálne	16-20	* 1 16-20	
Palacinky (4 kusy)			
Mini wok	8-13	* 7 1-3	* 6 7-10
Rýchlo	17-22	* 7 1-3	* 5 16-19
Wok	8-13	* 7 1-3	* 4 7-10
Chlebový puding			
Rýchlo	25-30	9 10-12	6 15-18
Wok	23-28	9 8-10	7 15-18
Duálny wok	22-27	9 7-9	7 15-18
Španielsky puding**			
Rýchlo	3-8	* 5 3-8	
Normálne	8-13	* 5 8-13	
Wok	3-8	* 2 3-8	

Jedlo Horák	Celkový čas v minútach	Krok 1	Krok 2
Trený koláč (vo vodnom kúpeli)			
Rýchlo	35-40	9 35-40	
Wok	40-45	9 40-45	
Mini wok	35-40	9 35-40	

Tipy na varenie

- Na prípravu krémových polievok a strukovín používajte tlakový hrniec. Čas prípravy sa výrazne zníži. Keď používate tlakový hrniec, dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Pri varení zemiakov a ryže použite vždy pokrievku. Čas prípravy sa tým výrazne zníži.
- Pri príprave jedál na panvici musíte vždy najprv zahriať olej. Keď ste začali s pečením, udržiavajte stálu teplotu tak, že v prípade potreby prispôbíte stupeň varenia. Pri príprave viacerých porcií počkajte, kým sa znova nedosiahne teplota varenia. Jedlá pravidelne obráťte.



Čistenie a údržba

Čistenie

Po vychladnutí spotrebič utrite špongiou a mydlovou vodou.

Po každom použití a po vychladnutí horáka vyčistite povrch jeho jednotlivých častí. Ak na spotrebiči ostanú čo i len minimálne zvyšky pripálených potravín, tuku a pod., priľnú k povrchu a budú ťažko odstrániteľné. Je potrebné dôkladne vyčistiť všetky otvory a drážky horáka. Tým zachováte správny tvar plameňa.

Pohyb niektorých nádob po mriežkach môže na nich zanechať kovové zvyšky.

Horáky a mriežky umyte v mydlovej vode vyčistite ich pomocou nekovovej kefy.

Ak sú mriežky vybavené gumovými nožičkami, dajte pozor, aby pri umývaní nevypadli. Nechránená mriežka by mohla poškríbať povrch varného panela.

Horáky a mriežky vždy dôkladne vysušte. Kvapky vody a vlhké miesta môžu po zapálení horáka spôsobiť poškodenie smaltu.

Po vyčistení a usušení horákov sa uistite, že sú viečka dobre umiestnené na rozdeľovačoch plameňa.

Pozor!

- Pri čistení spotrebiča neodstraňujte ovládacie prvky. Pri vniknutí vlhkosti môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.
- Nepoužívajte parné čističe. Mohli by poškodiť varný panel.
- Keď má varný panel sklenený alebo hliníkový ovládací panel, nepoužívajte nože, škrabky alebo podobné predmety na čistenie spájacích častí na hranici s kovem.

Údržba

Rozliate tekutiny utierajte ihneď, ušetríte si tým zbytočnú prácu. Týmto tiež zabránite priľnutiu zvyšku potravín k povrchu spotrebiča.

Následkom vysokých teplôt, ktorým sú horák wok a zóny z nehrdzavejúcej ocele (hrniec na masť, okolie horákov, atď.) vystavené, sa môže zmeniť ich zafarbenie. Je to bežný jav. Po každom použití očistite tieto oblasti vhodným prípravkom na nehrdzavejúcu oceľ.

Odporúča sa pravidelne používať čistiaci prostriedok, ktorý je k dispozícii u našej technickej podpory pod referenčným číslom 464524.

Pozor!

Čistič na nehrdzavejúcu oceľ nepoužívajte na okolie regulačných gombíkov. Mohlo by dôjsť k zmazaniu grafických symbolov (sieťotlače).

Nenechávajte kyslé tekutiny (citrónovú šťavu, ocot) na povrchu varného panela.

Porucha - čo robiť?

V niektorých prípadoch sa dajú vzniknuté poruchy ľahko odstrániť. Prv než zavoláte zákaznícky servis, venujte pozornosť nasledovným upozorneniam:

Problém	Možná príčina	Riešenie
Prerušenie dodávky elektrickej energie.	Došlo k poruche ističa.	Skontrolujte istič v hlavnej poistkovej skrini, v prípade potreby ho vymeňte.
	Došlo k vypnutiu automatického alebo diferenciálneho ističa.	Skontrolujte, či nevypadol stýkač alebo prúdový chránič v rozvádzači.
Nefunguje automatické zapáľovanie.	Medzi zapáľovacou elektródou a horákom môžu byť zvyšky jedla.	Vyčistite priestor medzi zapáľovacou elektródou a horákom.
	Horák je navlhnutý.	Starostlivo osušte viečko horáka.
	Viečko horáka je nesprávne umiestnené.	Skontrolujte, či sú viečka dobre umiestnené.
	Spotrebič nie je uzemnený, alebo je uzemnený nesprávne.	Kontaktujte elektroinštalatéra.
Plameň horáka je nepravidłný.	Časti horáka sú nesprávne nasadené.	Nasadte správne jednotlivé časti.
	Drážky rozdeľovača plameňa sú znečistené.	Vyčistite drážky horáka.
Plyn vychádza nepravidelne alebo vôbec.	Niektorý z kohútov na prívode plynu je uzavretý.	Otvorte všetky kohúty na prívode plynu.
	Pokiaľ je zdrojom plynu plynová bomba, môže byť prázdna.	Vymeňte prázdnu bombu za plnú.
V kuchyni je cítiť plyn.	Na niektorom z horákov je pustený plyn.	Zatvorte regulačný gombíkom pustené horáky.
	Nesprávne zapojená plynová bomba.	Skontrolujte pripojenie bomby.
	Možný únik plynu.	Uzatvorte hlavný prívod plynu, vyvetrajte priestory a ihneď sa obráťte na autorizovaného inštaláčného technika zodpovedného za kontrolu a osvedčenie inštalácie. Spotrebič nepoužívajte, kým sa neubezpečíte, že z neho alebo z plynového rozvodu neuniká plyn.
Nefunguje termoelektrická poistka niektorého z horákov.	Regulačný gombík ste nedržali stlačený dostatočne dlhý čas.	Po zapálení horáka podržte gombík ešte niekoľko sekúnd stlačený.
	Drážky rozdeľovača plameňa sú znečistené.	Vyčistite drážky horáka.

Služba zákazníkom

Pokiaľ kontaktujete naše stredisko technickej podpory, uveďte prosím číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča. Táto informácia je uvedená na typovom štítku v spodnej časti varného panela a na typovej nálepke na návode na používanie.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoločte sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte tím, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.


Záručné podmienky

Ak je spotrebič aj napriek nášmu úsiliu nejakým spôsobom poškodený, či nespĺňa požiadavky danej kvality, prosíme vás, aby ste nám to čo najskôr oznámili. Záruka je platná iba v prípade, ak sa so spotrebičom zaobchádza správne a pokiaľ sa nepoužíva nevhodným spôsobom.

Záručné podmienky spotrebiča stanoví firma zastupujúca výrobcu v krajine, v ktorej bol spotrebič zakúpený. Podrobnejšie informácie obdržíte v jednotlivých predajných strediskách. V prípade uplatnenia záruky potrebujete doklad o zakúpení spotrebiča.

Výrobca si vyhradzuje právo na zmeny.

Ochrana životného prostredia

Keď sa na výrobnom štítku spotrebiča nachádza symbol , dodržiavajte nasledovné pokyny.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Obal spotrebiča je vyrobený z materiálov, ktoré zaručujú spoľahlivú ochranu počas prepravy. Tieto obaly sú plne recyklovateľné a znižujú tak nepriaznivé dopady na životné prostredie. Podieľajte sa rovnako ako my na ochrane životného prostredia dodržiavaním nasledujúcich rád:

- Obal vyhodte do príslušného kontajnera na recyklovaný odpad.
- Nezbavujte sa spotrebiča, kým slúži. Vyhľadajte adresu najbližšieho zberného strediska na recykláciu odpadov a odovzdajte spotrebič, ktorý doslúžil.
- Nevylievajte použitý olej do drezu. Nalejte ho do uzatváracej nádoby a odovzdajte v zbernom stredisku. V prípade, že nemáte túto možnosť, vyhodte ho do odpadu (toto riešenie nie je ideálne, ale zabráni kontaminácii vody).

Vsebina

	Namembna uporaba	37
	Pomembna varnostna navodila	38
	Spoznajte svoj aparat	39
	Upravljalni elementi in gorilniki	39
	Pribor	40
	Plinski gorilnik	40
	Ročni vklop	40
	Samodejni vžig	40
	Varnostni sistem	40
	Izklop gorilnika	40
	Opozorila	41
	Preglednice in nasveti	41
	Primerne posode	41
	Navodila za uporabo	41
	Preglednica za pripravo jedi	42
	Čiščenje in vzdrževanje	45
	Čiščenje	45
	Vzdrževanje	45
	Motnja, kaj storiti?	46
	Servisna služba	47
	Garancijski pogoji	47
	Varstvo okolja	47
	Okolju prijazno odstranjevanje	47

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani www.siemens-home.com in v spletni trgovini www.siemens-eshop.com

Namembna uporaba

Natančno si preberite ta navodila za uporabo. Le tako boste lahko svoj aparat uporabljali učinkovito in varno. Navodila za namestitev in navodila za uporabo dobro shranite in jih predajte morebitnim drugim lastnikom skupaj s predajo aparata.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti, če določila tega priročnika niso bila upoštevana.

Slike v teh navodilih služijo zgolj orientaciji.

Aparat pustite do vgradnje v zaščitni embalaži. Če opazite na aparatu poškodbo, ga ne smete priključiti. Pokličite našo servisno službo.

Ta aparat ustreza razredu 3 v skladu s standardom DIN EN 30-1-1 za plinske aparate: vgradne aparate.

Pred vgradnjo vaše nove kuhalne plošče se prepričajte, da pri namestitvi sledite navodilom za vgradnjo.

Tega aparata ne smete vgraditi na jahte ali v stanovanjske prikolice.

Ta aparat lahko uporabljate samo na dobro prezračujemem mestu.

Ta aparat ni namenjen uporabi z zunanjo vklopno uro ali daljinskim upravljalnikom.

Vsakršna opravila za namestitev, priključitev, upravljanje in predelavo na drugo vrsto plina mora izvesti pooblaščen strokovnjak, ki bo upošteval merodajna pravila in zakonska določila ter predpise lokalnih podjetij za oskrbo z elektriko in plinom. Posebej pozorno je treba upoštevati določila in direktive glede prezračevanja.

Ta aparat je tovarniško nastavljen na vrsto plina, ki je navedena na napisni ploščici. Informacije o predelavi na drugo vrsto plina najdete v navodilih za vgradnjo. Za predelavo na drugo vrsto plina priporočamo, da pokličete servisno službo.

Ta aparat je bil zasnovan izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih, profesionalna ali obrtna uporaba ni dovoljena. Aparat uporabljajte samo za kuhanje in nikoli kot grelnik. Garancija velja samo, če je bil aparat uporabljen izključno v predvidene namene.

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do maksimalno 2000 metrov nadmorske višine.

Med delovanjem aparata ne smete pustiti brez nadzora.

Ne uporabljajte pokrovov ali otroških varnostnih ključavnic, ki jih ne priporoča proizvajalec kuhalne plošče. Lahko pride do nesreč, na primer zaradi pregrevanja, vnetja ali ločevanja materialnih delov.

Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom. Čiščenja in vzdrževalnih del s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od osmih let in pod nadzorstvom.

Otrok, mlajših od osmih let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

Pomembna varnostna navodila

Opozorilo – Nevarnost eksplozije!

Pri zbiranju nezgorelih plinov v zaprtih prostorih obstaja nevarnost eksplozije. Aparata ne izpostavljajte prepihu. Gorilniki lahko sicer ugasnejo. Pozorno preberite opozorila, ki se nanašajo na način delovanja plinskega gorilnika.

Opozorilo – Nevarnost zastrupitve!

Pri uporabi plinskega kuhalnega aparata pride v prostoru uporabe do nastanka toplote, vlage in produktov izgorevanja. Zagotovite, da je kuhinja dobro prezračena, predvsem takrat, ko se kuhalna plošča uporablja: naravne prezračevalne odprtine ne smejo biti zamašene oz. namestite mehanski sistem prezračevanja (napa). Če bo aparat deloval dolgo in neprekinjeno, bo verjetno potrebna dodatno ali učinkovitejše prezračevanje: odprite okno ali povečajte zmogljivost nape.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Kuhališča in njihova okolica lahko postanejo zelo vroči. Vročih površin nikdar ne prijemajte. Otrok, ki so mlajši od 8 let, ne pustite v bližino aparata.
- Če jeklenka s tekočim plinom ne stoji navpično, lahko v aparat pride tekoč propan/butan. Pri tem se lahko na gorilnikih pojavi velik in sunkovit plamen. Komponente aparata se lahko poškodujejo in s časom prenehajo tesniti, zaradi česar nenadzorovano uhaja plin. V obeh primerih obstaja nevarnost opeklin. Jeklenke s tekočim plinom morajo biti vedno v navpičnem položaju.

Opozorilo – Nevarnost požara!

- Kuhališča lahko postanejo zelo vroča. Gorljivih predmetov ne postavljajte nikoli na kuhalno ploščo. Na kuhalno ploščo ne postavljajte nobenih predmetov.
- Pod tem gospodinjskim aparatom nikdar ne shranjujte jedkih kemičnih čistil ali izdelkov, parnih čistilnikov, vnetljivih materialov ali drugih izdelkov, ki niso živila. Vseh teh predmetov tudi ne uporabljajte v njegovi bližini.

- Pregreta maščoba ali olje je lahko vnetljiva. Ko segrevate maščobo ali olje, se ne oddaljite od aparata. Če se maščoba ali olje vnameta, požara ne gasite z vodo. Za zadušitev plamena pokrijte kuhhalno posodo s pokrovom in izključite kuhališče.

⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodb!

- Kuhhalna posoda, ki je poškodovana, neprimerne velikosti, sega čez rob kuhhalne plošče ali pa je slabo postavljena, lahko povzroči resne poškodbe. Upoštevajte nasvete in opozorila za kuhhalno posodo.
- Če pride do motnje, izključite dovod plina in elektrike do aparata. Za popravila pokličite našo servisno službo.
- V notranjosti aparata ne izvajajte popravil. Po potrebi pokličite našo servisno službo.
- Če upravljalnega gumba ne morete obrniti, ga ne obračajte s silo. Nemudoma pokličite servisno službo, kjer ga bodo lahko popravili ali zamenjali.

⚠ Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

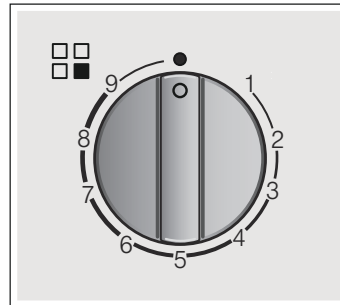
Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Spoznajte svoj aparat



V pregledu modelov boste našli aparat s stopnjami moči gorilnika. → *Stran 2*

Upravljalni elementi in gorilniki

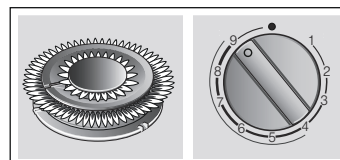
Na vsakem upravljalnem gumbu je označen pripadajoč gorilnik. Z upravljalnimi gumbi lahko glede na različne položaje nastavite ustrezno moč med maksimalnimi in minimalnimi vrednostmi. Nikdar se ne pomaknite iz položaja 0 neposredno v položaj 1 ali iz položaja 1 v položaj 0.



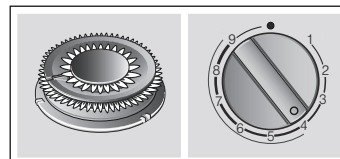
Prikazi

	Gorilnik, ki ga upravljate z upravljalnim gumbom
	Izključen gorilnik
9	Najvišja stopnja moči in električni vžig
1	Najnižja stopnja moči

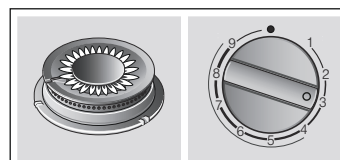
Notranja in zunanja plamena dvakratnega dvojnega gorilnika je mogoče neodvisno upravljati. Možne stopnje moči:



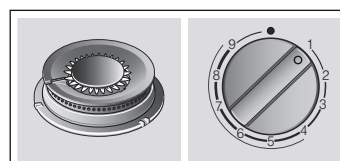
Maksimalna moč zunanjega in notranjega plamena.



Minimalna moč zunanjega plamena, maksimalna moč notranjega plamena.

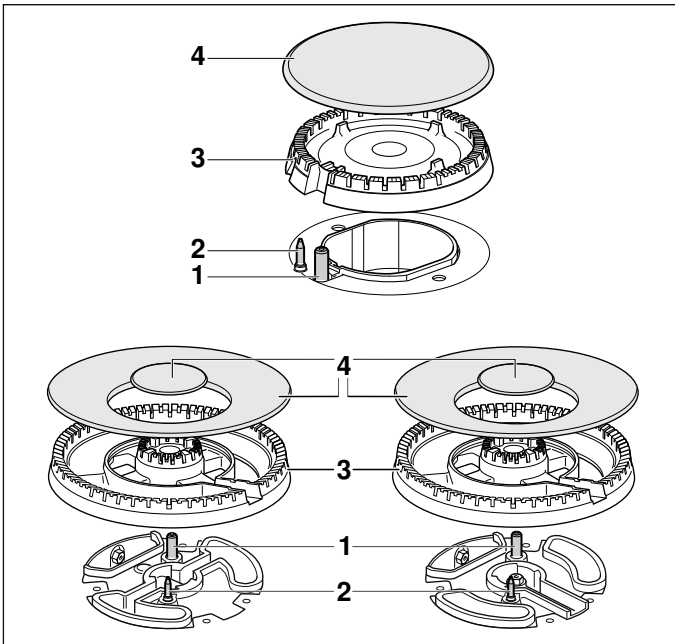


Maksimalna moč notranjega plamena.



Minimalna moč notranjega plamena.

Za pravilno delovanje aparata morajo biti pravilno nameščene tako rešetke kot vsi drugi deli gorilnika. Ne zamenjajte pokrova gorilnika.



Elementi

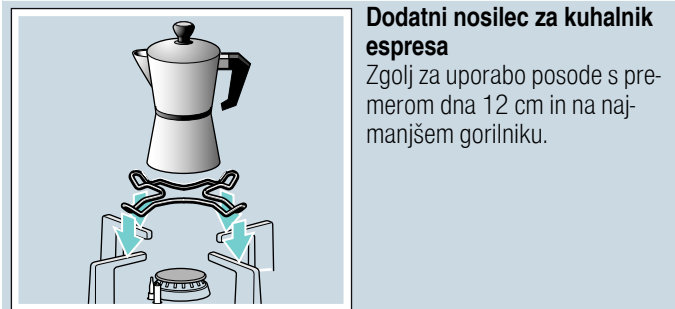
1	Vžigalna svečka
2	Termoelement
3	Krona gorilnika
4	Pokrov gorilnika

Pribor

Glede na model so kuhalni plošči priloženi naslednji kosi pribora. Ti so na voljo tudi pri servisni službi.



Dodatni nosilec za vok
Zgolj za uporabo posode z obokanim dnom na gorilniku za vok.



Dodatni nosilec za kuhalnik espressa
Zgolj za uporabo posode s premerom dna 12 cm in na najmanjšem gorilniku.

Številke kosov

HZ233540 Dodatna rešetka za vok: lito železo (4–5 kW)

HZ233440 Nastavek za vok: lito železo (gorilnik za mini vok)

HZ241110 Dodatna rešetka za kuhalnik kave

Proizvajalec za pomanjkljivo ali napačno uporabo kosov pribora ne prevzema odgovornosti.

Plinski gorilnik

Ročni vklop

1. Pritisnite upravljalni gumb izbranega gorilnika in ga zavrtite v levo do najvišje stopnje moči.
2. Držite vžigalno napravo ali plamen (vžigalnik, vžigalico itd.) ob gorilniku.

Samodejni vžig

Če je kuhalna plošča opremljena s samodejnim vžigom (vžigalne svečke):

1. Pritisnite upravljalni gumb izbranega gorilnika in ga zavrtite v levo do najvišje stopnje moči. Medtem ko držite upravljalni gumb, se na vseh gorilnikih pojavijo iskre. Gorilnik se vžge.
2. Izpustite upravljalni gumb.
3. Zavrtite upravljalni gumb v zeleni položaj.

Če se gorilnik ne vžge, ga izklopite in ponovite prej opisan postopek. Tokrat držite upravljalni gumb pritisnjen dlje časa (do 10 sekund).

⚠ Opozorilo – Nevarnost vnetja!

Če se gorilnik po 15 sekundah ne vžge, izklopite upravljalni gumb in odprite vrata ali okno prostora. Počakajte najmanj eno minuto, preden gorilnik znova vžgete.

Opomba: Gorilnik mora biti kar najbolj čist. Če so vžigalne svečke umazane, lahko pride do nepravilnega vžiga. Redno čistite vžigalne svečke z majhno, nekovinsko krtačo. Po vžigalnih svečkah ni dovoljeno udarjati.

Varnostni sistem

Kuhalna plošča je opremljena z varnostnim sistemom (termoelement), ki prepreči uhajanje plina, če gorilniki nenamerno ugasnejo.

Če se želite prepričati, da je ta naprava aktivna:

1. Gorilnik prižgite tako, kot običajno.
2. Upravljalni gumb mora biti pritisnjen še 4 sekunde po tem, ko se plamen prižge.

Izklop gorilnika

Obrnite upravljalni gumb v desno, dokler ne dosežete položaja 0.

Nekaj sekund po izklopu gorilnika se zasliši zamolkel zvok. To je normalno in pomeni, da se je varnostni sistem deaktiviral.

Opozorila

Tiho brenčanje med delovanjem gorilnika je običajno.

Med prvo uporabo aparata so različni vonji običajni. Ne nakazujejo morebitne nevarnosti ali okvare. Vonji po določenem času izginejo.

Oranžen plamen je običajen. Nastane zaradi prahu v zraku, prekipelih tekočin, itd.

Če plamen gorilnika pomotoma ugasne, obrnite upravljalni gumb gorilnika v položaj za izklop in gorilnika ne prižigajte najmanj eno minuto.

Preglednice in nasveti

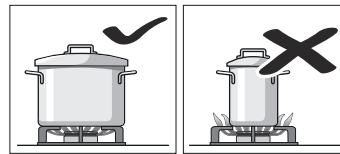
Primerne posode

Gorilnik	Minimalni premer posode	Največji premer posode
Gorilnik za vok	22 cm	- cm
Hitri gorilnik	22 cm	26 cm
Običajni gorilnik	14 cm	20 cm
Varčni gorilnik	12 cm	16 cm

Navodila za uporabo

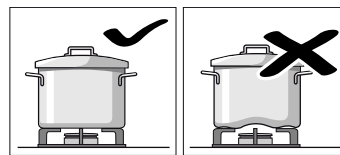
Opomba: Pri uporabi določenih ponev ali loncev lahko pride do prehodnih, manjših deformacij kuhalne površine iz jekla. To je normalno in ne vpliva na delovanje aparata.

Naslednja priporočila vam pomagajo pri varčevanju z energijo in pri preprečevanju nastanka škode na posodi za kuhanje:



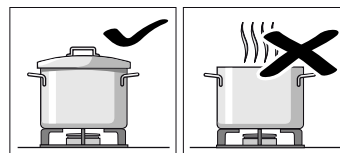
Uporabljajte posode, ki so primerne velikosti za gorilnike.

Na velikih gorilnikih ne uporabljajte majhnih posod. Plamen se ne sme dotikati strani posode.

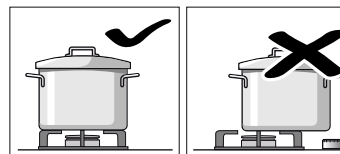


Ne uporabljajte preoblikovanih posod, ki na kuhalni plošči niso stabilne. Posode se lahko prevrnejo.

Uporabljajte samo posode z ravnim in debelim dnom.

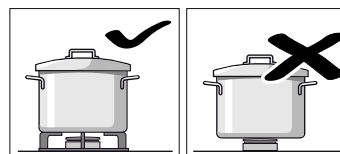


Nikoli ne kuhajte brez pokrova ali z zamaknjnim pokrovom. Tako potrošite veliko energije.



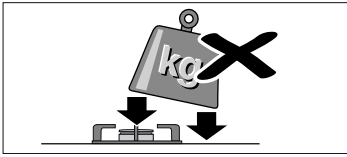
Posodo postavite na sredino gorilnikov, sicer se lahko prevrne.

Velikih posodo ne postavljajte na gorilnike v bližini armatur. Te se lahko pregrejejo in posledično poškodujejo.



Posode postavite na rešetke, nikoli neposredno na gorilnik.

Pred uporabo se prepričajte, da so rešetke za posode in pokrovi plinskega gorilnika pravilno nameščeni.



Previdno ravnajte s posodami na kuhalni plošči. Ne udarjajte po kuhalni plošči in nanjo ne postavljajte težkih predmetov.

Preglednica za pripravo jedi

Naslednja preglednica vsebuje optimalne stopnje kuhanja in čase priprave za različne jedi. Navedbe so referenčne vrednosti za štiri osebe.

Časi kuhanja in stopnje kuhanja so odvisni od vrste, teže in kakovosti jedi ter materiala posode za kuhanje. Zaradi tega lahko pride do odklonov.

Vedno uporabite ustrezno veliko posodo in jo namestite na sredino gorilnika. Oglejte si informacije o premeru posode za kuhanje. → "Primerne posode"

Informacije o preglednici

Priprava vsake jedi je sestavljena iz enega ali dveh korakov. Pri vsakem koraku so našteje naslednje informacije:

- Metoda kuhanja
- Stopnja kuhanja
- Trajanje v minutah

Metode kuhanja, ki so navedene v preglednici

- Prevretje
- Nadaljevanje s kuhanjem
- Povečevanje tlaka v loncu na pritisk
- Vzdrževanje tlaka v loncu na pritisk
- Močno zapekanje
- Lažje zapekanje
- Topljenje, razpuščanje
- * Brez pokrovke
- ** Nenehno mešanje

Opomba: Teh simbolov na aparatu ne boste našli. Služijo orientaciji za različne metode kuhanja.

V preglednici boste našli informacije o pripravi jedi na različnih gorilnikih. Priporočena možnost je prvi gorilnik. V pregledu modelov so opisani vsi gorilniki kuhalne plošče. → *Stran 2*

Primer:

Jed Gorilnik	Skupni čas v min.	1. korak			2. korak		
Juhe, kremne juhe							
Ribja juha							
Hitro	12-17		8	7-9		1	5-8
Normalno	17-22		8	11-13		1	6-9
Vok	10-15		9	6-8		4	4-7

Ta primer prikazuje pripravo ribje juhe s pomočjo hitrega gorilnika, normalnega gorilnika in vok gorilnika.















































S hitrim gorilnikom (priporočena izbira) znaša skupni čas kuhanja med 12 in 17 minut.

- 1. korak: prevretje. Uporabite stopnjo kuhanja 8 za 7-9 minut.
- 2. korak: nadaljevanje s kuhanjem. Preklopite na stopnjo kuhanja 1 za 5-8 minut.

Če uporabljate enega od drugih priporočenih gorilnikov postopajte enako.

Jed Gorilnik	Skupni čas v min.	1. korak			2. korak		
Juhe, kremne juhe							
Ribja juha							
Hitro	12-17		8	7-9		1	5-8
Normalno	17-22		8	11-13		1	6-9
Vok	10-15		9	6-8		4	4-7
Bučkina krema, bograč							
Hitro	30-35		9	10-12		5	20-23
Normalno	45-50		9	15-17		6	30-33
Vok	25-30		9	8-10		2	17-20
Mineštra (zelenjavna juha)							
Hitro	47-52		9	10-12		5	37-40
Normalno	57-62		9	10-12		6	47-50
Minivok	43-48		9	8-10		3	35-38
Testenine in riž							
Špageti							
Hitro	18-22		9*	8-10		6	10-12
Normalno	20-24		9*	10-12		7	10-12
Vok	18-22		8*	8-10		6	10-12
Riž							
Hitro	17-22		9	5-7		2	12-15
Normalno	18-23		9	7-9		6	11-14
Vok	15-20		8	4-6		2	11-14
Ravioli							
Hitro	9-14		9	4-6		6	5-8
Normalno	17-22		8	12-14		8	5-8
Vok	10-15		8	5-7		8	5-8
Zelenjava in stročnice							
Kuhan krompir (pire, krompirjeva solata)							
Hitro	23-28		9	8-10		5	15-18
Normalno	25-30		9	10-12		6	15-18
Vok	25-30		7	11-13		5	14-17
Humus (pire iz čičerike)							
Hitro	50-55		9	10-12		4	40-43
Minivok	47-52		8	10-12		7	37-40
Vok	47-52		7	10-12		5	37-40

Jed	Skupni čas v min.	1. korak	2. korak
Gorilnik		  	  
Leča			
Hitro	40-45	 9 8-10	 9 32-35
Normalno	50-55	 9 18-20	 6 32-35
Vok	45-50	 6 20-22	 4 25-28
Ocvrta zelenjava			
Hitro	12-17	 * 7 6-8	 * 6 6-9
Minivok	12-17	 * 7 6-8	 * 5 6-9
Dvojni vok	10-15	 * 7 5-7	 * 5 5-8
Sotiranje sveže zelenjave**			
Vok	6-8	 * 9 6-8	
Minivok	7-8	 * 9 7-8	
Hitro	6-8	 * 9 6-8	
Pomfrit			
Vok	15-20	 * 7 15-20	
Hitro	15-20	 * 9 15-20	
Minivok	15-20	 * 8 15-20	
Jajca			
Shakshuka			
Normalno	15-20	 9 10-12	 4 5-8
Hitro	13-18	 8 7-9	 3 6-9
Dvojni vok	15-20	 6 11-13	 4 4-7
Omleta (1 porc.)			
Normalno	3-5	 * 8 3-5	
Hitro	2-4	 * 9 2-4	
Minivok	2-4	 * 9 2-4	
Španska tortilja			
Hitro	25-30	 * 9 25-30	
Minivok	20-25	 * 9 20-25	
Vok	18-23	 * 9 18-23	
Omake			
Bešamel omaka**			
Varčno	10-15	 * 6 2-4	 * 6 8-11
Normalno	10-15	 * 5 2-4	 * 5 8-11
Vok	3-8	 * 5 1-2	 * 5 2-6
Omaka s sirom s plemenito plesnijo**			
Varčno	4-6	 * 7 4-6	
Normalno	3-5	 * 7 3-5	
Dvojni vok	4-6	 * 3 4-6	
Omaka napoletana			
Normalno	18-23	 * 6 2-4	 * 4 16-19
Vok	13-18	 * 7 1-3	 * 5 12-15
Minivok	13-18	 * 8 1-3	 * 6 12-15

Jed	Skupni čas v min.	1. korak	2. korak
Gorilnik		  	  
Omaka carbonara			
Normalno	10-15	 * 6 5-7	 * 3 5-8
Hitro	8-13	 * 5 4-6	 * 3 4-7
Dvojni vok	10-15	 * 3 10-15	
Riba			
Oslič na rimski način			
Hitro	5-10	 * 8 5-10	
Minivok	5-10	 * 9 2-4	 * 7 3-6
Dvojni vok	5-10	 * 6 5-10	
Pečen losos			
Hitro	5-10	 * 7 2-4	 1 3-6
Minivok	7-12	 * 8 2-4	 1 5-8
Dvojni vok	4-9	 * 6 2-4	 1 2-5
Školjke			
Hitro	5-7	 9 5-7	
Minivok	4-6	 9 4-6	
Vok	4-6	 9 4-6	
Meso			
Račja prsa (1 kos)			
Normalno	6-8	 * 7 6-8	
Hitro	9-11	 * 7 9-11	
Vok	6-8	 * 5 6-8	
Goveji file po madžarsko			
Minivok	5-10	 * 9 5-10	
Hitro	8-13	 * 9 8-13	
Vok	5-10	 * 8 5-10	
Piščancji zrezki (8 filejev piščancjih prsi)			
Hitro	7-12	 * 9 2-4	 * 6 5-8
Vok	7-12	 * 9 2-4	 * 6 5-8
Normalno	7-12	 * 9 7-12	
Mleto meso (pašteta iz mesa, polpeti, omaka bolognese)			
Hitro	15-20	 * 8 15-20	
Normalno	20-25	 * 9 20-25	
Minivok	12-17	 * 9 12-17	
Gotove jedi			
Zamrznjeni kroketi (16 kosov)		Zamrznjene ribje palčke (12 kosov)	
Minivok	4-8	 9 4-8	
Hitro	6-10	 8 6-10	
Vok	5-9	 8 5-9	
Pečenice (12 kosov)			
Hitro	5-10	 9 1-3	 7 4-7
Normalno	7-12	 9 7-12	
Vok	5-10	 9 1-3	 7 4-7

Jed	Skupni čas v min.	1. korak			2. korak		
							
Gorilnik							
Obarjene klobase (12 kosov)							
Normalno	8-13		9	8-13			
Vok	9-14		4	9-14			
Dvojni vok	9-14		4	9-14			
Hamburger (4 kosi)							
Hitro	4-9		* 9	1-3		* 7	3-6
Minivok	3-8		* 9	1-3		* 7	2-5
Vok	4-9		* 9	1-3		* 7	3-6
Zamrznjena zelenjava**							
Hitro	7-12		* 9	7-12			
Minivok	7-12		* 9	7-12			
Vok	5-10		* 9	5-10			
Pica (premer: 20 cm)							
Vok	4-8		1	4-8			
Minivok	8-12		1	8-12			
Hitro	16-20		1	16-20			
Sladice							
Rižev puding**							
Normalno	30-35		* 8	9-11		* 4	21-24
Varčno	40-45		* 9	12-14		* 2	28-31
Vok	35-40		* 7	11-13		* 1	24-27
Mlečna čokolada							
Varčno	10-14		* 1	10-14			
Dvojni vok	12-16		* 1	12-16			
Normalno	16-20		* 1	16-20			
Palačinke (4 kosi)							
Minivok	8-13		* 7	1-3		* 6	7-10
Hitro	17-22		* 7	1-3		* 5	16-19
Vok	8-13		* 7	1-3		* 4	7-10
Puding iz kruha							
Hitro	25-30		9	10-12		6	15-18
Vok	23-28		9	8-10		7	15-18
Dvojni vok	22-27		9	7-9		7	15-18
Španski puding**							
Hitro	3-8		* 5	3-8			
Normalno	8-13		* 5	8-13			
Vok	3-8		* 2	3-8			
Kolač iz umešanega testa (v vodni kopeli)							
Hitro	35-40		9	35-40			
Vok	40-45		9	40-45			
Minivok	35-40		9	35-40			

Nasveti za kuhanje

- Za pripravo kremnih juh in stročnic uporabite lonec na pritisk. Čas priprave se občutno skrajša. Če uporabljate lonec na pritisk, upoštevajte navodila proizvajalca.
- Kadar kuhate riž in krompir, pokrijte posodo vedno s pokrovko. Čas priprave se s tem občutno skrajša.
- Pri jedeh, ki se kuhajo v ponvi, je treba najprej segreti olje. Takoj, ko ste začeli s pečenjem, vzdržujte temperaturo konstantno tako, da po potrebi prilagodite stopnjo kuhanja. Če pripravljate več porcij počakajte, da ste ponovno dosegli kuhalno temperaturo. Jed večkrat obrnite.

Čiščenje in vzdrževanje

Čiščenje

Ko se je aparat ohladil, ga očistite z gobico, vodo in milom.

Površine posameznih delov gorilnika očistite po vsaki uporabi in v hladnem stanju. Tudi najmanjši ostanki (prekipele jedi, mastni madeži, itd.) se zapečejo na površino in jih je pozneje zelo težko odstraniti. Za pravilen plamen morajo biti luknje in reže gorilnika čiste.

Premikanje posod lahko na rešetki pusti kovinske sledi.

Gorilnike in rešetke čistite z milnico in nikoli ne uporabljajte kovinske krtačke.

Če imajo rešetke gumijaste nastavke, bodite pri čiščenju še posebej previdni. Nastavki se lahko odstranijo in poškodujejo rešetko kuhalne plošče.

Vedno posušite vse gorilnike in rešetke. Vodne kapljice ali vlažna mesta na začetku postopka kuhanja lahko poškodujejo emajl.

Ko ste gorilnike očistili in posušili, se prepričajte, da so pokrovi dobro nameščeni na delilnikih.

Pozor!

- Ne odstranjujte upravljalnih elementov, da bi očistili aparat. Vlaga, ki vdre, lahko poškoduje aparat.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov. Tako lahko poškodujete kuhalno ploščo.
- Če ima vaša kuhalna plošča stekleno ali aluminijasto ploščo, potem za čiščenje povezovalnih mest s kovino ne uporabljajte nožev, strgalnikov ali podobnih pripomočkov.

Vzdrževanje

Nemudoma odstranite prekipele tekočine. Tako preprečite lepljenje ostankov jedi in prihranite trud in čas.

Zaradi visokih temperatur, katerim so izpostavljeni, se lahko na gorilniku za vok in na predelih iz nerjavečega jekla (posoda za prestrezanje maščobe, okolica gorilnikov itd.) spremeni barva. To je običajno. Te predele očistite po vsaki uporabi z izdelkom, ki je primeren za nerjaveče jeklo.

Priporočamo redno uporabo čistilnega sredstva s številom dela 464524, ki ga lahko naročite pri naši servisni službi.

Pozor!

Čistilnega sredstva za nerjavno jeklo ne smete uporabljati v območju upravljalnih delov. Oznaka (napis) se lahko zabriše.

Kuhalna plošča ne sme priti v stik s tekočinami, ki vsebujejo kisline (limonin sok, kis itd.).

Motnja, kaj storiti?

V nekaterih primerih je mogoče motnje odstraniti na preprost način. Preden pokličete servisno službo, najprej upoštevajte naslednje nasvete:

Napaka	Možni vzroki	Rešitev
Motnja na splošni električni napeljavi.	Okvara varovalke.	V glavni omarici z varovalkami preverite, ali je varovalka v okvari in jo po potrebi zamenjajte.
	Aktivirana je bila avtomatska varovalka ali zaščitno stikalo okvarnega toka.	Na glavnem upravljalnem polju preverite, ali sta avtomatska varovalka ali zaščitno stikalo okvarnega toka pregorela.
Samodejni vžig ne deluje.	Med vžigalnimi svečkami in gorilniki so morda ostanki hrane ali čistil.	Prostor med vžigalnimi svečkami in gorilniki mora biti čist.
	Gorilniki so mokri.	Skrbno posušite pokrove gorilnikov.
	Pokrovi gorilnikov niso nameščeni pravilno.	Preverite, ali pokrovi pravilno nalegajo.
	Aparat ni ozemljen, je ozemljen napačno ali pa je ozemljitev poškodovana.	Pokličite elektroinstalaterja.
Neenakomeren plamen gorilnika.	Deli gorilnika niso nameščeni pravilno.	Dele gorilnika pravilno namestite na ustrezen gorilnik.
	Reže gorilnika so umazane.	Očistite reže gorilnika.
Pretok plina ni običajen ali pa plin sploh ne izstopa.	Vmesni ventili so zaprti.	Odprite možne vmesne ventile .
	Pri uporabi plinske jeklenke se prepričajte, da ta ni prazna.	Zamenjajte plinsko jeklenko.
V kuhinji je prisoten vonj po plinu.	Plinski ventil je odprt.	Zaprte plinske ventile.
	Slaba priključitev na plinsko jeklenko.	Preverite tesnjenje priključka na plinsko jeklenko.
	Možnost uhajanja plina.	Zaprte plinski ventil, prezračite območje in takoj obvestite serviserja, ki je pooblaščen za preverjanje in certificiranje napeljave. Aparata ne uporabljajte, dokler uhajanje plina na napeljavi oziroma aparatu ni zagotovo odpravljeno.
Gorilnik se izklopi takoj, ko spustite upravljalni gumb.	Upravljalnega gumba niste držali dovolj dolgo.	Ko se gorilnik prižge, upravljalni gumb držite še nekaj sekund.
	Reže gorilnika so umazane.	Očistite reže gorilnika.

Servisna služba

Ko pokličete servisno službo, pripravite številko izdelka (št. E) in proizvodno številko (št. FD) svojega aparata. Te informacije so navedene na napisni ploščici, ki je nameščena pod kuhhalno ploščo, in na etiketi v navodilih za uporabo.

Podatke o servisnih službah za vse države najdete v priloženem seznamu servisnih služb.


Garancijski pogoji

Če se aparat proti pričakovanjem poškoduje ali ne izpolnjuje vaših zahtev glede kakovosti, nas o tem čim prej obvestite. Garancijo lahko uveljavljate le, če aparat ni bil izpostavljen nepooblaščenim spremembam oz. uporabi.

Garancijske pogoje določajo naša predstavništva v državi nakupa aparata. Podrobne informacije dobite na prodajnih mestih. Če želite uveljavljati garancijo, morate predložiti račun, ki ste ga prejeli ob nakupu aparata.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Varstvo okolja

Če je na napisni ploščici aparata nameščen simbol , upoštevajte naslednja navodila.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

Embalaža vašega aparata je sestavljena iz materialov, ki zagotavljajo učinkovito zaščito pri transportu. Te materiale je mogoče v celoti uporabiti znova, kar zmanjšuje obremenitve okolja. K varstvu okolja prispevali, če boste upoštevali naslednje nasvete:

- Embalažo odstranite v smetnjak za materiale, ki so primerni za recikliranje.
- Preden aparat, ki ga ne uporabljate več, odstranite, poskrbite, da bo neuporaben. Pri svoji lokalni upravi se pozanimajte, kje je najbližje zbirališče odpadnega materiala in svoj aparat oddajte tam.
- Uporabljene maščobe za peko ali olja ne zlivajte v korito. Olje shranite v posodo, ki se da zapreti, in ga odnesite na zbirališče za odpadni material, ali pa ga odvrzite v smetnjak, če nimate druge možnosti (tako bo olje prispelo na nadzorovanem odlagališču smeti - kar sicer ni najboljša rešitev, vendar na ta način preprečite vsaj onesnaževanje voda).

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Vyrobeno BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochranné známce Siemens AG.
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG
Vyrobené BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochranné známce Siemens AG
Izdelalo podjetje BSH Hausgeräte GmbH po licenci za blagovno znamko Siemens AG



9001124165
951027(B)