

SIEMENS



Газов готварски плот

Plinska ploča za kuhanje

Zona për zierje me gaz

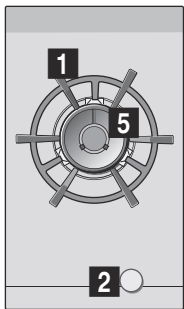
Polje za kuvanje na gas

ER3A.AD7.., ER3A.BD7..

siemens-home.bsh-group.com/welcome

[bg] Ръководство	3
[hr] Upute za uporabu	14
[sq] Udhëzim për përdorim	24
[sr] Uputstva za upotrebu	34

Register
your
product
online

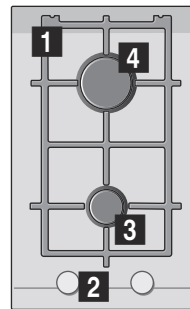
ER3A.AD7..

- 1** Скара
- 2** Копче за управление
- 3** Нормален газов котлон с до 1,9 kW

- 1** Rešetka
- 2** Upravljački gumb
- 3** Normalni plamenik do 1,9 kW

- 1** Skara
- 2** Butoni komandues
- 3** Djegësi normal me deri 1,9 kW

- 1** Rešetka
- 2** Dugme za upravljanje
- 3** Normalni gorionik snage do 1,9 kW

ER3A.BD7..

- 4** Мощен газов котлон с до 2,8 kW
- 5** Двоен Уок газов котлон с до 6,1 kW

- 4** Jaki plamenik do 2,8 kW
- 5** Dvostruki wok plamenik do 6,1 kW

- 4** Djegësi i fortë me deri në 2,8 kW
- 5** Vatra dopjo deri në 6,1 kW

- 4** Jaki gorionik snage do 2,8 kW
- 5** Dupli gorionik za wok snage do 6,1 kW

Съдържание

	Използване по предназначение	3
	Важни указания за безопасност	4
	Запознаване с уреда	6
	Обслужващи елементи и газов котлон	6
	Индикатор за остатъчна топлина	6
	Допълнителни принадлежности	6
	Газов котлон	7
	Ръчно включване	7
	Автоматично запалване	7
	Система за безопасност	7
	Изключете един газов котлон	7
	Предупредителни указания	8
	Таблицы и съвети	8
	Подходящи готварски съдове	8
	Указания при употребата	8
	Таблица за готвене	8
	Почистване и обслужване	11
	Почистване	11
	Поддръжка	11
	Повреда – какво да направим?	12
	Специализиран сервиз	13
	Гаранционни условия	13
	Опазване на околната среда	13
	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти	13

По-нататъшна информация за продуктите, принадлежностите, резервните части и обслужването ще намерите на адрес: www.siemens-home.bsh-group.com и интернет магазина: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Използване по предназначение

Прочетете внимателно това ръководство за употреба. Само така можете да използвате ефективно и безопасно вашия уред. Съхранявайте ръководствата за инсталация и употреба добре и ги предавайте на евентуалния следващ собственик на уреда.

Производителят се освобождава от всякаква отговорност, ако разпоредбите на настоящия наръчник не се спазват.

Съдържащите се в настоящото ръководство изображения са само ориентировъчни.

Оставете уреда до монтажа в защитното покритие. Ако установите щета по уреда, не го свързвайте към мрежата. Обадете се на нашата служба обслужване на клиенти.

Този уред отговаря на клас 3 съгласно DIN EN 30-1-1 за газови уреди: Уреди за вграждане.

Преди монтажа на вашия нов готварски плот се уверете, че при монтажа се следват инструкциите за монтаж.

Този уред не бива да се вгражда в яhti или в каравани.

Този уред може да се използва само на място с достатъчно добро проветрение.

Този уред не е замислен за работа с външен таймер или дистанционно управление.

Всички дейности по инсталиране, свързване, регулиране и преминаване към друг вид газ трябва да се извършват от оторизиран специалист и при спазване на съответно приложимите разпоредби и законовите правила, както и на предписанията на локалното електро- и газоснабдително дружество. Особено внимание трябва да се обръща на валидните за проветрението правила и насоки.

Този уред фабрично е настроен на посочения в типовата табелка вид газ. Информация за преминаването към друг вид газ ще откриете в инструкциите за монтаж. За дейности по преминаване към друг вид газ ние препоръчваме да се

обадите на службата обслужване на клиенти.

Този уред е проектиран изключително за използване в частни домакинства, търговска или професионална употреба не се разрешава. Използвайте уреда само за готвене, никога като нагревателен уред. Гаранцията важи само тогава, когато уредът се използва изключително за целта, за която е предвиден.

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 2000 метра над морското равнище.

По време на работа уредът не трябва да се оставя без надзор.

Не използвайте покрития или защиты за деца, които не се препоръчват от производителя на готварския плот. Може да се стигне до злополуки, напр. поради прегряване, възпламеняване или разтваряне на части от материали.

Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или ментални способности или без достатъчно опит или познания, ако се контролират или инструктират по отношение на безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за тяхната сигурност и ако са наясно с опасностите, които могат да се получат от тази употреба.

Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 15 години и не се контролират.

Деца под 8 години да се пазят далеч от уреда и кабела и съединителния кабел.

Важни указания за безопасност

Предупреждение – Опасност от дефлаграция!

При натрупването на неизгорял газ в затворени пространства е налице опасност от дефлаграция. Не излагайте уреда на течение. В противен случай горелките могат да угаснат. Прочетете предупредителните указания относно начина на функциониране на горелките внимателно.

Предупреждение – Опасност от отравяне!

Използването на газов готварски уред генерира в помещението топлина, влага и продукти от изгарянето. Уверете се, че кухнята е добре проветрена, преди всичко когато готварският плот работи: пазете естествените отвори за вентилация свободни или инсталирайте механично проветрение (абсорбатор). Дълготрайната работа на уреда може да изисква допълнително и по-ефикасно проветрение: отворете прозорец или увеличете мощността на абсорбатора.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Котлоните и околността им стават много горещи. Никога не докосвайте горещи повърхности. Дръжте далеч децата под 8 години.
- Ако бутилката с течен газ не е в отвесно положение, течният пропан/бутан може да попадне в уреда. При това по горелката могат да се появят силни пламъци. Компонентите могат да се повредят и с времето да се загуби плътността, така че да започне да излиза газ неконтролирано. Това може да доведе до изгаряния. Бутилките с течен газ да се използват винаги в отвесна позиция.

Предупреждение – Опасност от пожар!

- Котлоните са много горещи. Никога не поставяйте върху готварския плот запалими предмети. Не оставяйте предмети върху готварския плот за постоянно.

- Не складирайте дразнещи химически почистващи средства или продукти, пароструйки, запалими материали или други продукти, които не са хранителни, под този домакински уред, респ. не използвайте такива в непосредствена близост.
- Прегрялата мазнина или олио са лесно запалими. Не се отдалечавайте при нагряване на мазнина или олио. Ако мазнината или олиото се възпламенят, не гасете огъня с вода. Покрийте готварския съд за загасване на пламъка с капак и изключете котлона.
- Ако един газов котлон се използва с твърде висока мощност, възникват много високи температури. Запалимите материали могат да се възпламенят. Индикаторът на степента на мощност на дисплея може да се различава от настроената на копчето степен на мощност. Индикаторът на степента на мощност на дисплея служи единствено за допълнителна информация. Степента на мощност се настройва винаги съгласно натиска върху копчето.

Предупреждение – Опасност от нараняване!

- Пукнатините или счупванията в стъкления плот са опасни. Изключете всички горелки и всеки електрически нагревателен елемент незабавно. Изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Спрете подаването на газ. Не докосвайте повърхността на уреда. Никога не включвайте дефектен уред. Обадете се в службата за обслужване на клиентите.
- Готварските съдове, които са повредени, които не са с правилния размер, чийто ръб се подава извън готварския плот или са лошо поставени, могат да причинят тежки щети. Спазвайте съветите и предупрежденията за готварските съдове.
- При възникването на повреда прекъснете подаването на газ и ток към уреда. За ремонтни дейности, моля, обадете се на нашата служба обслужване на клиенти.
- Не извършвайте дейности по вътрешността на уреда. При нужда, моля, обадете се на нашата служба обслужване на клиенти.

- Ако копче за управление не може да се върти или е хлабаво, то не бива да се ползва повече. Обърнете се веднага към клиентската служба, за да се ремонтира или смени копчето за управление.

Предупреждение – Опасност от токов удар!

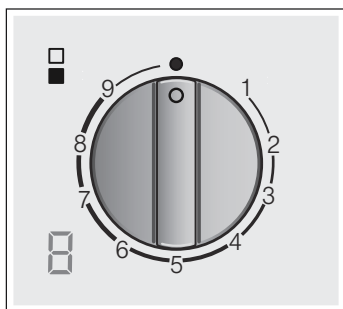
- Не използвайте пароструйки за почистване на уреда.
- Пуквания или счепвания в стъклената плоскост могат да предизвикат токови удари. Изключете предпазителя от таблото. Свържете се със сервизната служба.

Запознаване с уреда

В прегледа на моделите ще откриете Вашия уред с мощностите на горелките. → Страница 2

Обслужващи елементи и газов котлон

Върху всяко копче е обозначен съответния газов котлон. С копчетата можете съгласно различните позиции да настройвате необходимата мощност между максималните и минимални стойности. Никога не се опитвайте от позиция 0 да смените директно на позиция 1 или от позиция 1 на позиция 0.



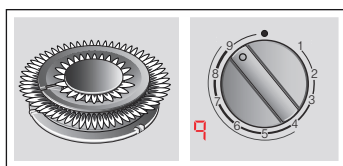
Индикатори

□	Управляван от копчето газов котлон
●	Изключен газов котлон
9	Най-висока степен на мощност и електрическо запалване
1	Най-ниска степен на мощност

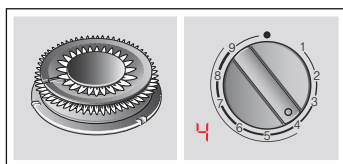
Индикации на дисплея

⚡	Електрическо запалване
9-1	Степени на котлона
0	Изключен газов котлон
НН	Остатъчна топлина

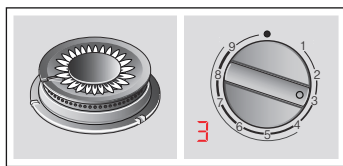
Вътрешните и външните пламъци на двойните горелки могат да се регулират независимо един от друг. Възможните степени на мощност са:



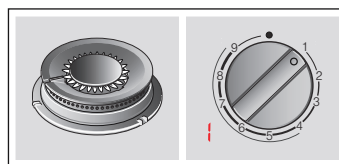
Външен и вътрешен пламък на максимална мощност.



Външен пламък на минимална, вътрешен пламък на максимална мощност.



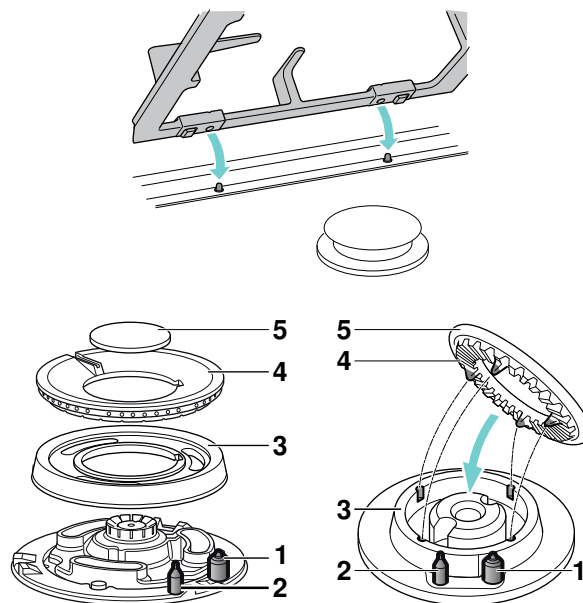
Вътрешен пламък на максимална мощност.



Вътрешен пламък на минимална мощност.

За правилната работа на уреда както скарите, така и всички части на горелката трябва да са правилно поставени. Не разменяйте капачите на горелките.

Винаги сваляйте внимателно скарите. Преместването на скара може да премести и съседните скари.



Елементи

1	Запалителна свещ
2	Термoeлемент
3	Пръстен на газовия котлон
4	Чашка на газовия котлон
5	Капаче на газовия котлон

Индикатор за остатъчна топлина

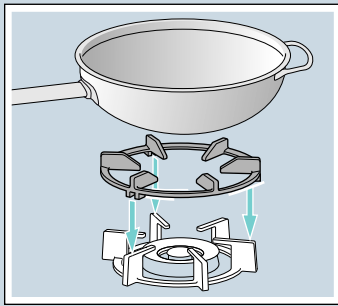
Готварският плот има индикатор за остатъчна топлина за всеки котлон, който показва горещите или топли котлони.

Ако в индикатора се появи **Н**, котлонът още е горещ. Ако котлонът продължи да се охлажда, индикаторът се сменя на **н**. Индикаторът угасва, ако котлонът е достатъчно добре охладен. Не докосвайте котлона с този индикатор.

Допълнителни принадлежности

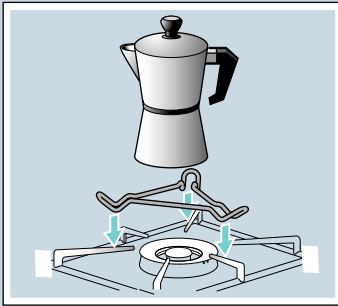
Според модела към готварския плот са включени следните аксесоари. Те са на разположение от службата за обслужване на клиенти.

Тези уреди могат да се комбинират един с друг или с обичайните готварски плотове на същата марка, при което се използва свързващ елемент. Допълнителна информация ще откриете в каталога.



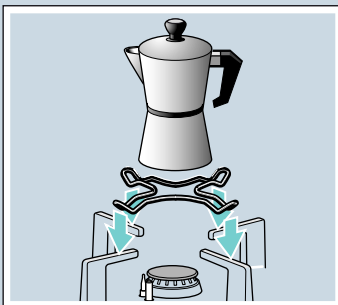
Допълнителна решетка за уок

За използване само върху уок котлони с два или три пламъка. Използвайте само готварски съд с диаметър от над 26 см, плочи за пържене, касероли, тави за паеля, готварски съдове със заоблено дъно и др. За да се удължи експлоатационния живот на уреда, се препоръчва употребата на допълнителна скара за уок.



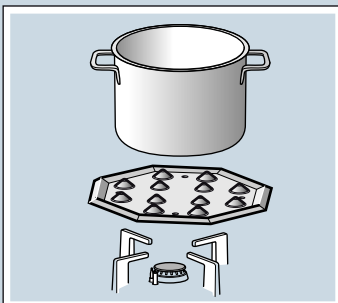
Допълнителна решетка за кафеварка

Само за използване върху вътрешния пламък на уок котлона. Използвайте готварски съд с диаметър от по-малко от 22 см.



Допълнителна решетка за кафеварка

За използване само върху най-малкия газов котлон. Използвайте готварски съд с диаметър от по-малко от 12 см.



Плоча за варене

Този аксесоар е подходящ само за готвене с ниска температура. Той може да се използва с икономичен газов котлон или нормален газов котлон. Ако Вашият готварски плот има няколко нормални газови котлона, препоръчително е плочата за варене да се поставя върху задния или предния десен нормален газов котлон.

Поставете аксесоара с изпъкналите части нагоре върху носача, а не директно върху котлона.

Кат. номер

HZ233720	Допълнителна решетка за уок
HZ298113	Допълнителна решетка за кафеварка за уок газов котлон
HZ298114	Допълнителна решетка за кафеварка за най-малкия газов котлон
HZ298105	Пластина за варене

Производителят не поема отговорност за неизползването или погрешното използване на тези аксесоари.

Газов котлон

Ръчно включване

1. Натиснете копчето на избрания газов котлон и го завъртете наляво до най-високата степен на мощност.
2. Дръжте запалка или пламък (кибритена клечка и др.) до газовия котлон.

Автоматично запалване

Ако Вашият готварски плот разполага с автоматично запалване (запалителни свещи):

1. Натиснете копчето на избрания газов котлон и го завъртете наляво до най-високата степен на мощност. Докато държите натиснато копчето за управление, върху всички газови котлони удрят искри и на дисплея се показва символа . Газовият котлон се запалва.
2. Пуснете копчето за управление.
3. Завъртете копчето за управление на желаната позиция.

Ако не се извърши запалване, изключете газовия котлон и повторете преди това описаните стъпки. Задръжте този път копчето за управление за по-дълго (до 10 секунди).

Предупреждение – Опасност от детонация!

Ако газовият котлон не се запали след 10 секунди, изключете копчето и отворете вратата или прозореца на стаята. Изчакайте поне минута, преди да запалвате отново газовия котлон.

Указание: Следете за максимална чистота. Ако запалителните свещи са замърсени, може да се стигне до грешно запалване. Почиствайте запалителните свещи редовно с малка неметална четка. Внимавайте запалителните свещи да не се подлагат на силни удари.

Система за безопасност

Според модела Вашият готварски плот има система за безопасност (термoeлемент), която предотвратява излизането на газ, ако котлоните по погрешка се изключат.

За да сте сигурни, че това съоръжение е активно:

1. Запалете газовия котлон както обикновено.
2. Задръжте натиснато копчето за управление за 4 секунди след запалването на пламъка.

Изключете един газов котлон

Завъртете копчето надясно на позиция 0. На дисплея се показва символът и след няколко секунди се показва индикатора за остатъчна топлина.

Няколко секунди след изключването на горелката се чува тъп звук. Това е нормално и означава, че предпазната система се е дезактивирала.

Предупредителни указания

Тихият шум по време на работата на газовия котлон е нормален.

По време на първата употреба е нормално да се освобождават миризми. Това не представлява риск, респ. дефект. Миризмите изчезват с времето.

Появата на оранжев пламък е нормална. Той възниква поради намиращия се във въздуха прах, преляли течности и др.

Ако по погрешка пламъкът на газовия котлон угасне, завъртете копчето за управление на газовия котлон на Изкл и не палете котлона повторно най-малко за една минута.

Таблицы и съвети

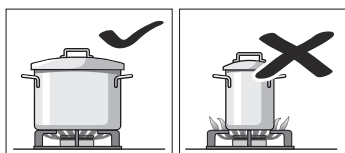
Подходящи готварски съдове

Газов котлон	Минимален диаметър на дъното на готварския съд	Максимален диаметър на дъното на готварския съд
Газов котлон Уок	22 см	- см
Мощен газов котлон	20 см	26 см
Нормален газов котлон	14 см	22 см

Съдът не бива да се показва над ръба на готварския плот.

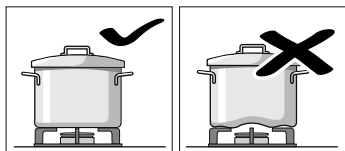
Указания при употребата

Следните указания ще Ви помогнат да спестите енергия и да избегнете щети по готварските съдове:

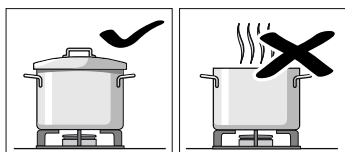


Използвайте готварски съдове с подходящ размер за съответната горелка.

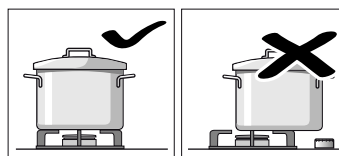
Не използвайте малки готварски съдове върху големите горелки. Пламъкът трябва да не докосва страничните части на готварските съдове.



Не използвайте деформирани готварски съдове, които не стоят стабилно върху готварския плот. Съдовете могат да се преобърнат. Използвайте само готварски съдове с плосък и дебел под.

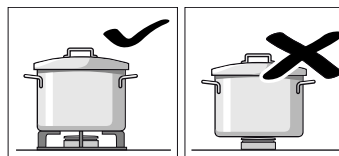


Не гответе без капак или когато капакът е изместен. Голяма част от енергията се хаби.

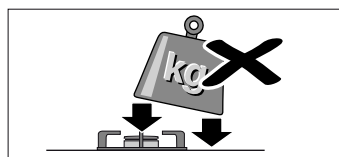


Поставяйте готварския съд в средата над горелката, в противен случай той може да се обърне.

Не дръжте големи тенджери върху горелките в близост до арматурите. Те могат да се прегреят и да се повредят.



Поставяйте тенджерите върху скарите, никога директно върху горелките. Преди употреба проверявайте дали скарите за тенджери и капачите на газовите горелки са поставени правилно.



Внимавайте със съдовете, които са върху готварския плот.

Не удрийте върху готварския плот и не поставяйте тежки предмети върху него.

Таблица за готвене

Следната таблица съдържа оптималните степени на котлона и времената на готвене за различни ястия. Данните са референтни стойности за четири порции.

Времената на готвене и степените на котлона зависят от вида, теглото и качеството на ястията, от вида на използвания газ както и от материала на готварския съд. За приготвянето на тези ястия основно е използван готварски съд от неръждаема стомана.

Винаги използвайте съответно голям готварски съд и го поставяйте централно на газовия котлон или на електрическия котлон. Вижте информацията за диаметъра на готварския съд ще откриете на. → "Подходящи готварски съдове"

Информация за таблицата

Приготвянето на всяко ястие включва една или две стъпки. Всяка стъпка съдържа информация за:

-  Метод на готвене
-  Степен на котлона
-  Времетраене в минути

Посочени в таблицата методи на готвене

-  Кипване
-  Продължаване на варенето
-  Образуване на налягане в тенджера под налягане
-  Задържане на налягане в тенджера под налягане
-  Силно запичане
-  Меко запичане
-  Разтапяне, стапяне
- * Без капак
- ** Постоянно разбъркване

Указание: Символите не се показват върху уреда. Те служат като ориентиране за различните методи на готвене.

Появяват се данни за приготвяне на ястия на различни газови котлони. Препоръчаната опция е първият посочен газов котлон. В прегледа на модела се описват всички газови котлони на готварския плот. → Страница 2

Пример:

Ястие Газов котлон	Общо време в мин.	Съпка 1	Съпка 2
Супи, кремсупи			
Рибена супа			
Мощен газов котлон	12-17	8 7-9	1 5-8
Нормален газов котлон	17-22	8 11-13	1 6-9
Газов котлон Уок	10-15	9 6-8	4 4-7

Този пример показва приготвянето на рибена супа със силен газов котлон, нормален газов котлон и уок газов котлон.

Със силния газов котлон (препоръчителна опция) общото време на готвене възлиза на 12 до 17 минути.

- Съпка 1: Кипване. За 7-9 минути настройте степен за готвене 8.
- Съпка 2: Продължаване на варенето. За 5-8 минути сменете на степен за готвене 1.

Данните важат и за допълнително предложените котлони.

Ястие Газов котлон	Общо време в мин.	Съпка 1	Съпка 2
Супи, кремсупи			
Рибена супа			
Мощен газов к.	12-17	8 7-9	1 5-8
Нормален газов к.	17-22	8 11-13	1 6-9
Газов котлон Уок	10-15	9 4-6	4 6-9
Тиквен крем, борш супа			
Мощен газов к.	30-35	9 10-12	5 20-23
Нормален газов к.	45-50	9 15-17	6 30-33
Газов котлон Уок	25-30	9 7-9	4 18-21
Минестроне (зеленчукова супа)			
Мощен газов к.	47-52	9 10-12	5 37-40
Нормален газов к.	57-62	9 10-12	6 47-50
Газов котлон Уок	45-50	7 8-10	4 37-40
Фиде и ориз			
Спагети			
Мощен газов к.	18-22	9 8-10	6 10-12
Нормален газов к.	20-24	9 10-12	7 10-12
Газов котлон Уок	18-22	8 8-10	6 10-12
Ориз			
Мощен газов к.	17-22	9 5-7	2 12-15
Нормален газов к.	18-23	9 7-9	6 11-14

Ястие Газов котлон	Общо време в мин.	Съпка 1	Съпка 2
Газов котлон Уок	13-18	8 4-6	4 9-12
Зеленчуци и шушулки			
Варени картофи (пюре, картофена салата)			
Мощен газов к.	23-28	9 8-10	5 15-18
Нормален газов к.	25-30	9 10-12	6 15-18
Газов котлон Уок	25-30	7 11-13	5 14-17
Хумус (пюрирана леща)			
Мощен газов к.	50-55	9 10-12	4 40-43
Нормален газов к.	52-57	9 12-14	5 40-43
Газов котлон Уок	47-52	7 10-12	5 37-40
Планинска леща			
Мощен газов к.	40-45	9 8-10	8 32-35
Нормален газов к.	50-55	9 18-20	6 32-35
Газов котлон Уок	45-50	9 7-9	4 38-41
Зеленчуци в тесто темпура			
Мощен газов к.	12-17	7 6-8	6 6-9
Нормален газов к.	15-20	8 8-10	7 7-10
Газов котлон Уок	10-15	7 5-7	5 5-8
Сотирани пресни зеленчуци**			
Газов котлон Уок	5-7	9 5-7	
Мощен газов к.	6-8	9 6-8	
Пържени картофи			
Газов котлон Уок	12-17	7 12-17	
Мощен газов к.	15-20	9 15-20	
Нормален газов к.	25-30	9 25-30	
Яйца			
Шакшука, менемен			
Нормален газов к.	15-20	9 10-12	4 5-8
Мощен газов к.	13-18	8 7-9	3 6-9
Газов котлон Уок	15-20	6 11-13	4 4-7
Омлет (1 бр.)			
Нормален газов к.	3-5	8 3-5	
Мощен газов к.	2-4	9 2-4	
Газов котлон Уок	2-4	5 2-4	
Испанска тортила			
Мощен газов к.	25-30	9 25-30	
Газов котлон Уок	18-23	7 18-23	
Сосове			
Сос бешамел**			
Нормален газов к.	10-15	5 2-4	5 8-11

Ястие Газов котлон	Общо време в мин.	Съпка 1	Съпка 2
Газов котлон Уок	3-8	*	5 1-2 * 5 2-6
Мощен газов к.	3-8	*	5 1-2 * 5 2-6
Сос със синьо сирене**			
Нормален газов к.	3-5	*	7 3-5
Мощен газов к.	3-5	*	5 3-5
Газов котлон Уок	4-6	*	3 4-6
Сос Наполи			
Нормален газов к.	18-23	*	6 2-4 * 4 16-19
Мощен газов к.	15-20	*	8 1-3 * 6 14-17
Газов котлон Уок	12-17	*	7 2-4 * 5 10-13
Сос карбонара			
Нормален газов к.	10-15	*	6 5-7 * 3 5-8
Мощен газов к.	8-13	*	5 4-6 * 3 4-7
Газов котлон Уок	10-15	*	3 10-15
Риба			
Мерлуза панирана			
Мощен газов к.	5-10	*	8 5-10
Нормален газов к.	8-13	*	9 8-13
Газов котлон Уок	4-9	*	9 1-3 4 3-6
Печена съомга			
Мощен газов к.	5-10	*	7 2-4 1 3-6
Нормален газов к.	5-10	*	8 2-4 1 3-6
Газов котлон Уок	7-12	*	6 2-4 1 5-8
Миди			
Мощен газов к.	5-7	*	9 5-7
Газов котлон Уок	4-6	*	9 4-6
Нормален газов к.	10-12	*	9 10-12
Месо			
Патешки гърди (1 бр.)			
Нормален газов к.	6-8	*	7 6-8
Мощен газов к.	9-11	*	7 9-11
Газов котлон Уок	6-8	*	5 6-8
Телешко филе Строганоф			
Мощен газов к.	8-13	*	9 8-13
Газов котлон Уок	5-10	*	7 5-10
Нормален газов к.	12-17	*	9 12-17
Пилешки шницел (8 филета от пилешки гърди)			
Мощен газов к.	7-12	*	9 2-4 * 6 5-8
Газов котлон Уок	7-12	*	9 2-4 * 5 5-8
Нормален газов к.	7-12	*	9 7-12
Кайма			
Мощен газов к.	15-20	*	8 15-20
Нормален газов к.	20-25	*	9 20-25
Газов котлон Уок	15-20	*	6 15-20

Ястие Газов котлон	Общо време в мин.	Съпка 1	Съпка 2
Готови продукти			
ТК крокети (16 бр.)		ТК рибени пръчици (12 бр.)	
Мощен газов к.	6-10	8	6-10
Нормален газов к.	8-12	8	8-12
Газов котлон Уок	6-10	9 3-5	4 3-5
Варени наденички (12 бр.)			
Мощен газов к.	5-10	9 1-3	7 4-7
Нормален газов к.	7-12	9 7-12	
Газов котлон Уок	5-10	9 1-3	5 4-7
Варени колбаси (12 бр.)			
Нормален газов к.	8-13	9	8-13
Газов котлон Уок	9-14	4	9-14
Мощен газов к.	7-12	7	7-12
Хамбургер от говеждо (4 бр., 1 см дебел, 110 г)			
Мощен газов к.	4-9	* 9 1-3	* 7 3-6
Газов котлон Уок	4-9	* 7 1-3	* 6 3-6
Нормален газов к.	5-10	* 9 1-3	* 8 4-7
Загряване и поддържане топъл на боб в доматиен сос (използвайте плоча за варене)			
Нормален газов к.	20-22	6 5-7	1 15
Пица (20 см диаметър)			
Газов котлон Уок	4-8	4	4-8
Мощен газов к.	16-20	1	16-20
Нормален газов к.	20-25	1	20-25
Десерти			
Мляко с ориз под Din 3360-12* (използвайте плоча за варене)			
Нормален газов к.	62-67	** 8 27-32	2 35
Мляко с ориз**			
Нормален газов к.	30-35	* 8 9-11	* 4 21-24
Газов котлон Уок	23-28	* 6 8-10	* 4 15-18
Разтопяване на шоколад съгласно EN 60350-2 (използвайте плоча за варене)			
Нормален газов к.	20-24	* 1	20-24
Палачинки (8 бр.)			
Нормален газов к.	17-22	* 8 3-5	* 5 50 сек/ страна
Мощен газов к.	20-25	* 6 4-6	* 4 60 сек/ страна
Пудинг с хляб (във водна вана)			
Мощен газов к.	25-30	9 10-12	6 15-18
Газов котлон Уок	23-28	9 8-10	7 15-18
Нормален газов к.	27-32	9 10-12	7 17-20
Испански пудинг**			
Мощен газов к.	3-8	* 5	3-8
Нормален газов к.	8-13	* 5	8-13

Ястие	Общо време в мин.	Стъпка 1	Стъпка 2
Газов котлон Уок	3-8	 3	3-8
Бисквита (във водна вана)			
Мощен газов к.	35-40	 9	35-40
Газов котлон Уок	40-45	 9	40-45
Нормален газов к.	45-50	 9	45-50

Съвети за готвене

- Използвайте за приготвяне на крем супи и шушулкови тенджера под налягане. Времето на готвене се редуцира значително. Когато използвате тенджера под налягане, спазвайте указанията на производителя. Още в началото добавете всички продукти.
- При готвене на картофи и ориз винаги поставяйте капак. Времето на готвене се намалява значително. Водата трябва да заври преди да добави юфка, ориз или картофи. След това адаптирайте степента на готвене, за да продължите готвенето.
- При ястия на тиган първо нагрявайте олиото. Когато започнете с пърженето, поддържайте температурата константна и при нужда регулирайте степента на готвене. Изчакайте при приготвянето на няколко порции докато температурата отново бъде достигната. Редовно обръщайте ястията.
- Ако готвите супи, кремове, леща или нахут, поставете едновременно всички продукти в готварския съд.

Почистване и обслужване

Почистване

След като уредът се охлади, почистете го с гъба, вода и сапун.

Почиствайте повърхностите на отделните части на горелките след всяка употреба и в студено състояние. И най-малките остатъци (изкипяла храна, пръски мазнина и др.) загарят върху повърхността и по-късно трудно се отстраняват. За правилен пламък отворите и прорезите на горелките трябва да са чисти.

Преместването на някои готварски съдове може да остави метални следи по скарите.

Почиствайте горелките и скарите с вода със сапун и неметална четка.

Алтернативно скарите могат да се почистят в съдомиялна машина. Използвайте препоръчаното от производителя на съдомиялната машина почистващо средство. При силно замърсяване се препоръчва предварително почистване на скарите.

Не почиствайте капачите на горелките в съдомиялна.

Ако скарите имат гумени подложки, внимавайте при чистенето. Подложките могат да се разхлабят и да одраскат скарата на готварския плот.

Винаги изсушавайте всички горелки и скари. Водните капки или мокрите зони в началото на процеса на готвене могат да повредят емайла.

След като газовите котлони се почистят и подсушат, уверете се, че капачите са поставени добре върху разпределителите.

Внимание!

- За почистване на уреда не сваляйте елементите за управление. Влизащата влага може да повреди уреда.
- Не използвайте пароструйки. Така готварският плот може да се повреди.
- Не използвайте абразивни средства, метални гъби, остри предмети, ножове или други подобни, за да отстранявате засъхнали остатъци от храна от готварския плот.
- Не използвайте нож, стъргалката или подобно за почистване на свързващото място на стъклото с капачетата на горелките, металните профили или върху стъклените или алуминиеви бленди, ако са налични.

Поддръжка

Незабавно отстранявайте преливащите течности. Така избягвате залепване на остатъци от храната и си спестявате усилия и време.

Не теглете готварските съдове през стъклото, могат да се образуват драскотини. Също така трябва да се избягва твърди или остри предмети да падат върху стъклото. Ръбовете на готварския плот не трябва да се подлагат на удари.

Песъчинките (напр. от чистене на зеленчуци) надраскват стъклената повърхност.

Карамелизираната захар или кипналата храна с високо съдържание на захар трябва веднага да се отстранява от котлона със стъргалка за стъкло.

? Повреда – какво да направим?

В някои случаи възникналите повреди могат да се отстранят лесно. Преди да се обаждате на центъра за обслужване на клиенти, спазвайте следните указания:

Повреда	Възможна причина	Отстраняване
Общата електрическа работа е смутена.	Дефектен предпазител.	Погледнете в кутията с предпазители дали не е повреден предпазител и го сменете.
	Автоматичният предпазител или защитен превключвател при грешка са активирани.	Проверете върху панела за обслужване дали автоматичният предпазител или превключвател за грешен ток не са повредени.
Автоматичното запалване не функционира.	Могат да се натрупат остатъци от ядене или остатъци от почистващи препарати между запалителните свещи и газовите котлони.	Междинното пространство между запалителните свещи и газовите котлони трябва да е чисто.
	Газовите котлони са влажни.	Изсушете внимателно капациите на газовите котлони.
	Капациите на газовите котлони не са правилно поставени.	Уверете се, че капациите са правилно поставени.
	Уредът не е заземен, неправилно е свързан или заземи-телният кабел е повреден.	Свържете се с електротехник.
Автоматичното запалване не функционира и на дисплея се показва символа F1 или F2 .	Електрониката е прегряла.	Изключете газовите котлони или използвайте само най-ниската степен на готвене докато електрониката не се охлади достатъчно.
Пламъкът на газовия котлон гори неравномерно.	Частите на газовия котлон не са правилно поставени.	Поставете частите на газовия котлон правилно върху съответния газов котлон.
	Отворите на газовия котлон са замърсени.	Почистете отворите на газовия котлон.
Притокът на газ изглежда не функционира добре или не излиза газ.	Подаването на газ е затворено от междинно разположени вентили.	Отворете междинно разположените вентили.
	Ако газът е от газова бутилка, уверете се, че тя не е празна.	Сменете газовата бутилка.
В кухнята мирише на газ.	Газов кран е отворен.	Затворете газовите кранове.
	Газовата бутилка е неправилно свързана.	Уверете се, че газовата бутилка е правилно свързана.
	Възможно излизане на газ.	Затворете централния кран на подаването на газ, проверете стаята и незабавно се обадете на оторизиран инсталатор, който проверява газовата уредба и издава инсталационен сертификат. Не използвайте уреда докато не сте сигурни, че нито от уредбата, нито от уреда не излиза газ.
Газовият котлон се изключва когато копчето се отпусне.	Копчето не е било достатъчно дълго натиснато.	Ако газовият котлон е включен, задръжте копчето натиснато няколко секунди повече.
	Отворите на газовия котлон са замърсени.	Почистете отворите на газовия котлон.
На дисплея се появява F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9 .	Грешка в електрониката.	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте няколко секунди и отново го включете. Ако индикаторът продължи да свети, уведомете службата за обслужване на клиенти.
Индикаторът на степените за готвене върху дисплея винаги се отклонява от избраната степен на готвене с копчето.	Грешно калибриране на електрониката.	Извършете калибриране според монтажното ръководство.

Специализиран сервис

Когато се обаждате на нашата служба обслужване на клиенти, моля, пригответе си продуктовия номер (E-Nr.) и фабричния номер (FD) на уреда. Тази информация можете да намерите на типовата табелка, която е поставена под готварския плот и на етикета в ръководството за експлоатация.

Данните за контакт със сервисите във всички страни ще намерите в приложения списък.

Гаранционни условия

Ако уредът противно на очакванията има повреди или не е изпълнил Вашите изисквания за качество, уведомете ни за това възможно най-бързо. За валидното изпълнение на гаранцията уредът не трябва да е бил неоторизирано манипулиран, респ. използван.

Гаранционните условия се определят от нашето представителство в държавата на закупуване на уреда. Подробна информация ще получите в обектите за продажба. За да имате право на гаранционен иск, трябва да представите касовата бележка за уреда.

Запазваме си правото да правим промени.

Опазване на околната среда

Ако върху типовата табелка на уреда се намира символа , обърнете внимание на следните указания.

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Опаковката на Вашия уред се състои от материали, които са необходими, за да се гарантира ефективната защита при транспортиране. Тези материали са напълно годни за преработка и така намаляват замърсяването на околната среда. Както ние, така и Вие можете да дадете принос към опазването на околната среда чрез спазването на следните съвети:

- Изхвърлете опаковката в кофа за рециклиращи се материали.
- Преди изхвърлянето на ненужния уред се погрижете той вече да не може да се използва. Информирайте се при Вашата локална администрация за адреса пункта за вторични суровини и оставете там вашия уред.
- Не изхвърляйте използваната мазнина за пържене или олио в мивката. Събирайте олиото в затварящ се съд и го предавайте в събирателен пункт или, ако това не е възможно, го изхвърляйте в кофата за боклук (така то ще попадне в контролирано депо за отпадъци - може би не е най-доброто решение, но поне няма да се замърсява вода).

Kazalo

	Predvidjena uporaba	14
	Važne sigurnosne napomene	15
	Upoznavanje Vašeg uređaja	16
	Upravljački elementi i plamenici	16
	Indikator preostale topline	17
	Pribor	17
	Plinski plamenik	18
	Ručno uključivanje	18
	Automatsko paljenje	18
	Sigurnosni sustav	18
	Isključivanje plamenika	18
	Upozorenja	18
	Tablice i savjeti	18
	Prikladne posude za kuhanje	18
	Naputci za uporabu	18
	Tablica kuhanja	19
	Čišćenje i održavanje	21
	Čišćenje	21
	Održavanje	22
	Što učiniti kod smetnji?	22
	Služba održavanja	23
	Jamstveni uvjeti	23
	Zaštita okoliša	23
	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	23

Dodatne informacije o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i servisima ćete pronaći na internet stranicama: www.siemens-home.bsh-group.com i u internet trgovini: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Predvidjena uporaba

Pažljivo pročitajte ove upute za uporabu. Samo tako ćete moći učinkovito i sigurno koristiti Vaš uređaj. Sačuvajte upute za postavljanje i uporabu te ih proslijedite eventualnom sljedećem vlasniku uređaja.

Proizvođač ne snosi odgovornost, ukoliko se ne pridržavate odredbi ovog priručnika.

Slike koje se nalaze u ovim uputama služe samo za orijentaciju.

Uređaj ostavite u zaštitnoj navlaci do ugradnje. Ukoliko primijetite oštećenje uređaja, nemojte ga priključiti. Nazovite našu servisnu službu.

Ovaj uređaj odgovara klasi 3 prema DIN EN 30-1-1 za plinske uređaje: Ugradbeni uređaji.

Prije ugradnje vaše nove ploče za kuhanje provjerite jeste li prilikom postavljanja slijedili upute za ugradnju.

Ovaj uređaj ne smije se ugrađivati u jahte ili kamp-kućice.

Ovaj uređaj smijete upotrebljavati samo na dovoljno prozračenom mjestu.

Ovaj uređaj nije namijenjen za rad s vanjskim vremenskim sklopnim satom ili daljinskim upravljanjem.

Sve radove na postavljanju, priključivanju, reguliranju i preinake na neku drugu vrstu plina mora izvršiti ovlašteni stručnjak pridržavajući se odgovarajućih primjenjivih propisa i zakonskih direktiva te propisa lokalnih opskrbljivača električnom energijom i plinom. Posebnu pozornost treba obratiti na odredbe i smjernice koje važe za prozračivanje.

Ovaj uređaj je tvornički podešen na vrstu plina navedenu na označnoj pločici. Informacije o preinaci na drugu vrstu plina ćete naći u uputama za ugradnju. Za preinake na neku drugu vrstu plina preporučamo da nazovete servisnu službu.

Ovaj uređaj je isključivo namijenjen za uporabu u kućanstvima i nije za profesionalnu uporabu. Uređaj koristite samo za kuhanje, a nikada kao grijalo. Jamstvo vrijedi samo kada se uređaj koristi isključivo u za to predviđene svrhe.

Ovaj uređaj predviđen je za korištenje do visine od maksimalno 2000 metara iznad morske razine.

Tijekom rada ne ostavljajte uređaj bez nadzora.

Ne koristite poklopce ili zaštitu za djecu koju nije preporučio proizvođač ploče za kuhanje. Može doći do nezgoda, primjerice uslijed pregrijavanja, zapaljenja ili odvajanja dijelova materijala.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina nadalje i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe s nedovoljnim iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako ih je osoba uputila glede sigurnog korištenja uređaja i ako su razumjeli opasnosti koje iz toga proizlaze.

Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 15 godina i više i ako su pod nadzorom.

Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od uređaja i priključka.

Važne sigurnosne napomene

Upozorenje – Opasnost od eksplozije!

Kod akumulacije neizgorjelog plina u zatvorenim prostorima postoji opasnost od eksplozije. Uređaj ne izlažite propuhu. Plamenici se mogu ugasiti. Pažljivo pročitajte upozorenja glede načina rada plinskih plamenika.

Upozorenje – Opasnost od trovanja!

Korištenjem uređaja za kuhanje na plin u prostoriji u kojoj radi stvara se toplina, vlaga i proizvodi izgaranja. Uvjerite se da je kuhinja dobro prozračena prije svega kada ploča za kuhanje radi: prirodni otvori za prozračivanje moraju biti slobodni ili instalirajte mehaničko prozračivanje (napu). Dugotrajni i stalni rad uređaja može zahtijevati dodatno ili učinkovitije prozračivanje: otvorite prozor ili povećajte snagu nape.

Upozorenje – Opasnost od opekline!

- Kuhališta i površina oko kuhališta se jako zagrijavaju. Nikada ne dodirujte vruće površine. Držite djecu mlađu od 8 godina podalje od plinske ploče za kuhanje.
- Ukoliko boca s tekućim plinom ne stoji okomito, tekući propan/butan mogao bi dospjeti u uređaj. Pritom bi na plamenicima mogli izlaziti veliki plameni jezici. Sastavni dijelovi uređaja bi se time mogli oštetiti te s vremenom postati propusni a zbog toga bi nekontrolirano mogao istjecati plin. Oboje može uzrokovati opekline. Boce s tekućim plinom uvijek koristite u okomitom položaju.

Upozorenje – Opasnost od požara!

- Kuhališta se jako zagrijavaju. Nikada ne stavljajte zapaljive predmete na ploču za kuhanje. Ne odlažite predmete na ploči za kuhanje.
- Ne skladištite nagrizajuća kemijska sredstva za čišćenje ili proizvode, parne čistače, zapaljive materijale ili druge neprehrambene proizvode, ispod ovog kućanskog aparata odnosno nemojte ih koristiti u neposrednoj blizini.
- Pregrijano ulje ili masnoća lako su zapaljivi. Ne udaljavajte se tijekom zagrijavanja masnoće ili ulja. Ako se masnoća ili ulje zapali, plamen ne gasite vodom. Pokrijte posudu poklopcem kako bi se ugušio plamen i isključite kuhalište.

- Ako neki plamenik radi s previsokom snagom, onda nastaju jako visoke temperature. Zapaljivi materijali mogu se zapaliti. Indikator stupnja snage na zaslonu može se razlikovati od stupnja snage namještenog na gumbu. Indikator stupnja snage na zaslonu služi samo kao dodatna informacija. Stupanj snage uvijek namjestite pritiskom na gumb.

⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljede!

- Pukotine ili napukline u staklenoj ploči su opasne. Odmah isključite sve plamenike i svaki električni grijači element. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Zatvorite dovod plina. Nemojte dodirivati površinu uređaja. Nikada ne uključujte neispravan uređaj. Nazovite servisnu službu.
- Posude koje su oštećene, koje nisu pravilne veličine, čiji rub strši izvan ploče za kuhanje ili nisu dobro postavljene na kuhalište, mogu uzrokovati teška oštećenja. Pridržavajte se savjeta i upozorenja za posude za kuhanje.
- Ako se pojavi smetnja, isključite dovod plina i struje. Za popravak nazovite našu servisnu službu.
- Ne izvodite radove u unutrašnjosti uređaja. Po potrebi molimo nazovite servisnu službu.
- Ako se upravljački gumb ne može okretati ili je klimav, ne smijete ga više koristiti. Odmah se obratite servisnoj službi kako bi se popravio ili zamijenio upravljački gumb.

⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

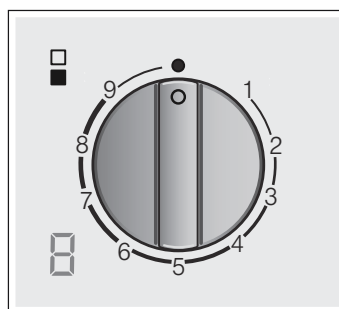
- Ne koristite parne čistače za čišćenje uređaja.
- Kod prijeloma, napuklina ili pukotina u ploči za grijanje isključite osigurač u ormariću za osigurače ili izvucite strujni utikač. Pozovite servisnu službu.

Upoznavanje Vašeg uređaja

U pregledu modela ćete pronaći Vaš uređaj sa stupnjevima snage plamenika. → *Stranica 2*

Upravljački elementi i plamenici

Uz svaki gumb je označen pripadajući plamenik. Pomoću gumba možete prema različitim položajima namjestiti potrebnu snagu između maksimalnih i minimalnih vrijednosti. Nikad ne pokušavajte izrazno mijenjati iz položaja 0 u položaj 1 ili iz položaja 1 u položaj 0.



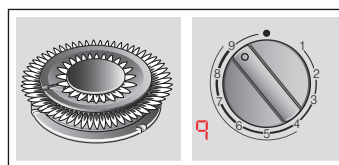
Indikatori

	Upravljanje plamenikom pomoću gumba
	Isključeni plamenik
9	Najviši stupanj snage i električno paljenje
1	Najniži stupanj snage

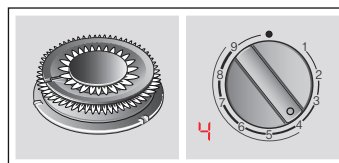
Indikatori na zaslonu

	Električno paljenje
9-1	Stupnjevi kuhanja
	Isključeni plamenik
HH	Preostala toplina

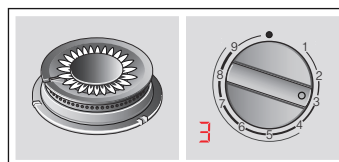
Unutarnji i vanjski plamen dualnog dvostrukog plamenika možete zasebno regulirati. Mogući su sljedeći stupnjevi snage:



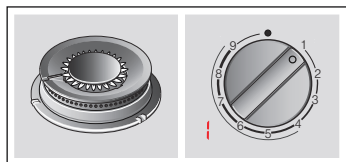
Vanjski i unutarnji plamen na maksimalnoj snazi.



Vanjski plamen na minimalnoj, a unutarnji plamen na maksimalnoj snazi.



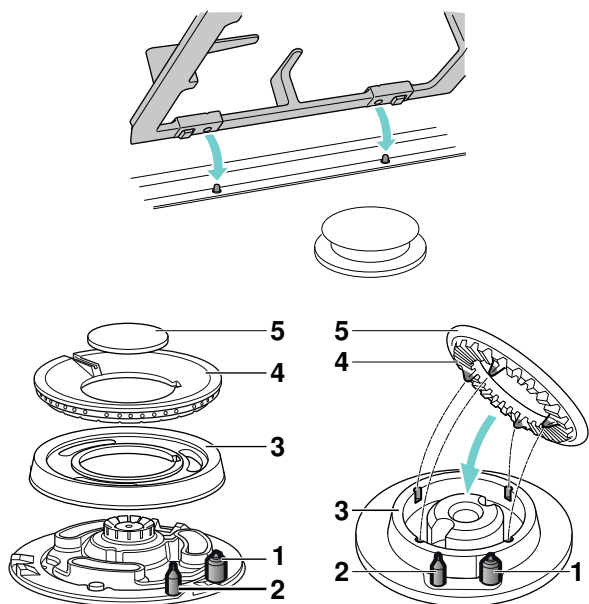
Unutarnji plamen na maksimalnoj snazi.



Unutarnji plamen na minimalnoj snazi.

Rešetke kao i svi dijelovi plamenika moraju biti pravilno postavljeni za ispravan rad uređaja. Ne zamjenjujte pokrove plamenika.

Uvijek oprezno skinite rešetke. Pomicanjem jedne rešetke možete također pomaknuti susjedne rešetke.



Elementi

- | | |
|---|--------------------|
| 1 | Svjećica |
| 2 | Termoelement |
| 3 | Prsten plamenika |
| 4 | Kruna plamenika |
| 5 | Poklopac plamenika |

Indikator preostale topline

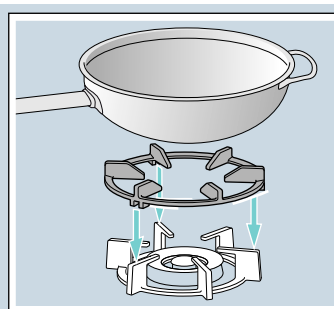
Ploča za kuhanje ima za svako kuhalište po jedan indikator preostale topline koji upozorava da su kuhališta još uvijek vruća ili topla.

Ako se na indikatoru pojavi **H**, kuhalište je još vruće. Ako se kuhalište dalje hladi, indikator će se promijeniti u **h**. Indikator se gasi kada se kuhalište dovoljno ohladilo. Ne dodirujte kuhalište s ovim indikatorom.

Pribor

Ovisno o modelu su uz ploču za kuhanje uključeni sljedeći dijelovi pribora. Možete ih također kupiti i kod servisne službe.

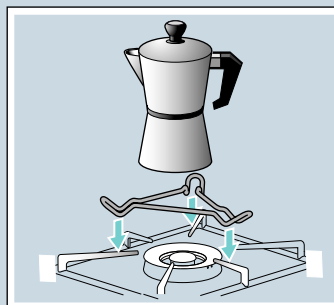
Ovi uređaji se međusobno mogu kombinirati i/ili s dosadašnjim pločama za kuhanje iste marke na način da upotrijebite spojni element. Dodatne informacije pronaći ćete u katalogu.



Dodatna nosiva rešetka za wok

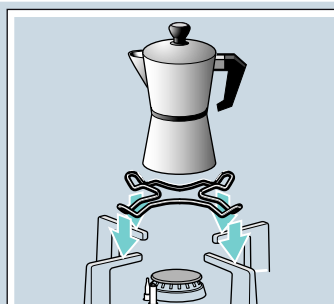
Prikladna samo za korištenje na wok plamenicima s dva ili tri plamena. Koristite samo posude za kuhanje promjera većeg od 26 cm, ploče za pečenje, glinene posude, tave za paellu, posude za kuhanje sa zaobljenim dnom itd.

Kako ste produljili životni vijek uređaja, preporučuje se uporaba dodatne nosive rešetke za wok.



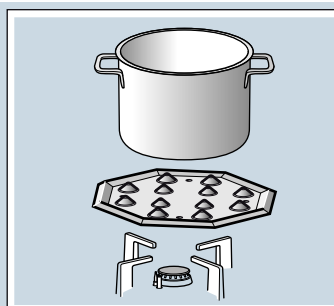
Dodatna nosiva rešetka za kuhalo za kavu

Prikladna samo za korištenje na unutarnjem plamenu wok plamenika. Koristite posude za kuhanje promjera manjeg od 22 cm.



Dodatna nosiva rešetka za kuhalo za kavu

Prikladna samo za korištenje na najmanjem plameniku. Koristite posude za kuhanje promjera manjeg od 12 cm.



Ploča za lagano vrenje

Ovaj je dodatak prikladan samo za kuhanje na niskim temperaturama. Može se koristiti sa štedljivim ili normalnim plamenikom. Ako vaša ploča za kuhanje ima nekoliko normalnih plamenika, preporučuje se postavljanje ploče za lagano vrenje na stražnji ili prednji desni normalni plamenik.

Dodatak stavite neposredno iznad rešetke okrenutih izvora plamena prema gore, nikada neposredno iznad plamenika.

Broj dijela

- | | |
|----------|---|
| HZ233720 | Dodatna nosiva rešetka za wok |
| HZ298113 | Dodatna nosiva rešetka za kuhalo za kavu za wok plamenik |
| HZ298114 | Dodatna nosiva rešetka za kuhalo za kavu za najmanji plamenik |
| HZ298105 | Ploča za lagano vrenje |

Proizvođač ne preuzima odgovornost za ove dijelove pribora koji se ne koriste ili se koriste na pogrešan način.

Plinski plamenik

Ručno uključivanje

1. Pritisnite gumb odabranog plamenika i okrenite ga ulijevo do najvišeg stupnja snage.
2. Plameniku približite plinski upaljač ili plamen (upaljač, šibicu, itd.).

Automatsko paljenje

Ako vaša ploča za kuhanje ima automatsko paljenje (svjeće):

1. Pritisnite gumb odabranog plamenika i okrenite ga ulijevo do najvišeg stupnja snage. Dok gumb držite pritisnut, nastaju iskre u svim plamenicima, a na zaslonu se pojavljuje simbol . Plamenik se pali.
2. Otpustite gumb.
3. Okrenite gumb u željeni položaj.

Ako se plamenik ne upali, isključite ga i ponovite gore opisane korake. Ovaj put gumb držite pritisnut duže vrijeme (do 10 sekundi).

Upozorenje – Opasnost od izgaranja!

Ako se plamenik ne upali nakon 10 sekundi, isključite gumb i otvorite vrata ili prozor u prostoriji. Pričekajte najmanje jednu minutu prije nego što ponovno upalite plamenik.

Napomena: Pazite na najveću čistoću. Ako su svjeće zaprljane, može doći do neispravnog paljenja. Redovito čistite svjeće malom, nemetalnom četkom. Imajte na umu da svjeće nisu otporne na snažne udarce.

Sigurnosni sustav

Vaša ploča za kuhanje ima sigurnosni sustav (termoelement) koji sprječava istjecanje plina u slučaju nenamjernog gašenja plamenika.

Kako biste provjerili je li ova naprava aktivna:

1. Plamenik upalite na uobičajeni način.
2. Nakon što ste upalili plamenik, upravljački gumb i dalje držite pritisnut u trajanju od 4 sekunde.

Isključivanje plamenika

Okrenite gumb udesno u položaj 0. Na zaslonu se pojavljuje simbol , a nakon nekoliko sekundi će se pojaviti indikator preostale topline.

Nekoliko sekundi nakon isključivanja plamenika možete čuti prigušen šum. To je normalna pojava i znači da je sigurnosni sustav deaktiviran.

Upozorenja

Tiho zujanje za vrijeme rada plamenika je normalna pojava.

Tijekom prvog korištenja je normalno da se oslobađaju mirisi. To ne predstavlja nikakv rizik odnosno kvar. Mirisi će s vremenom nestati.

Narančasti plamen je normalna pojava. Nastaje zbog prisustva prašine u zraku, prolivene tekućine itd.

Ako plamen na plameniku nehotice izlazi, okrenite kontrolni gumb plamenika na Isključeno te nemojte ponovno upaliti plamenik najmanje jednu minutu.

Tablice i savjeti

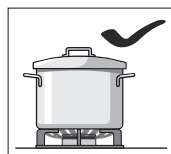
Prikladne posude za kuhanje

Plamenik	Minimalni promjer dna posude za kuhanje	Maksimalni promjer dna posude za kuhanje
Wok plamenik	22 cm	- cm
Jaki plamenik	20 cm	26 cm
Normalni plamenik	14 cm	22 cm

Posuda za kuhanje ne smije prelaziti preko ruba ploče za kuhanje.

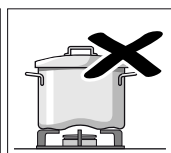
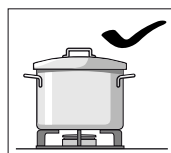
Naputci za uporabu

Sljedeći naputci Vam pomažu za uštedu energije te izbjegavanje oštećenja na posudama za kuhanje:



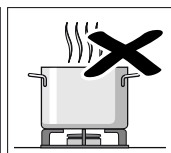
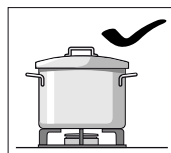
Koristite posude za kuhanje prikladne veličine za plamenike.

Ne upotrebljavajte male posude za kuhanje na velikim plamenicima. Plamen ne bi smio dodirivati stranice posuda za kuhanje.

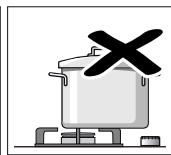
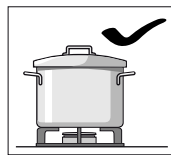


Ne upotrebljavajte deformirane posude za kuhanje koje ne mogu stajati stabilno na kuhalištu. Posude se mogu prevrnuti.

Upotrebljavajte samo posude za kuhanje s ravnim i debelim dnom.

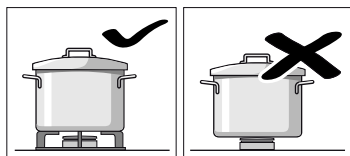


Ne kuhajte bez poklopca ili kada poklopac nije poklopljen do kraja. Gubi se veliki dio energije.

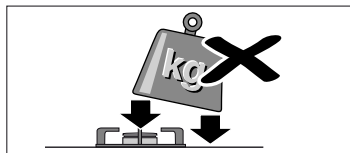


Postavite posudu za kuhanje na sredinu plamenika kako se ista ne bi prevrнула.

Ne stavljajte velike lonce na plamenike blizu armatura. Mogle bi se pregrijati a time i oštetiti.



Stavite lonce na rešetku, ali nikada direktno na plamenike. Prije uporabe se uvjerite da su rešetke za lonce te poklopci plinskih plamenika pravilno postavljeni.



Oprezno rukujte posudama koje se nalaze na kuhalištu. Ne udarajte po kuhalištu i ne stavljate težak teret.

Tablica kuhanja

Sljedeća tablica sadrži optimalne stupnjeve kuhanja i vrijeme kuhanja za različita jela. Podaci su referentne vrijednosti za četiri porcije.

Vrijeme kuhanja i stupnjevi kuhanja ovise o vrsti, težini i kvaliteti namirnica, vrsti korištenog plina kao i materijalu posude za kuhanje. Za pripremu ovih jela korišteno je uglavnom posude od nehrđajućeg čelika.

Uvijek upotrebljavajte odgovarajuće veliku posudu i stavite je na sredinu plamenika. Informacije o promjeru posude za kuhanje naći ćete pod. → "Prikladne posude za kuhanje"

Informacije o tablici

Priprema svakog jela sastoji se od jednog ili dva koraka. Svaki korak sadrži informacije o:

- metodi kuhanja
- stupnju kuhanja
- trajanju u minutama

Metode kuhanja navedene u tablici

- Zakuhanje
- Daljnje kuhanje
- Stvaranje pritiska u ekspres loncu
- Održavanje pritiska u ekspres loncu
- Jako zapeći
- Lagano zapeći
- Topljenje, rastapanje
- * Bez poklopca
- ** Stalno miješati

Napomena: Ove simbole nećete naći na uređaju. Oni služe kao orijentacija za različite metode kuhanja.

Naći ćete podatke za pripremu jela na različitim plamenicima. Preporučena opcija je prvi navedeni plamenik. U pregledu modela su opisani svi plamenici ploče za kuhanje. → Stranica 2

Primjer:

Jelo		Uku- pno vri- jeme u min	Korak 1			Korak 2		
Plamenik								
Juhe, krem juhe								
Riblja juha								
Jaki plamenik	12-17		8	7-9		1	5-8	
Normalni plame- nik	17-22		8	11-13		1	6-9	
Wok plamenik	10-15		9	6-8		4	4-7	

Ovaj primjer prikazuje pripremu riblje juhe pomoću jakog, normalnog i wok plamenika.

Pomoću jakog plamenika (preporučena opcija) ukupno vrijeme kuhanja iznosi između 12 i 17 minuta.

- Korak 1: zakuhanje. Namjestite stupanj za kuhanje 8 tijekom 7-9 minuta.
- Korak 2: daljnje kuhanje. Promijenite na stupanj za kuhanje 1 tijekom 5-8 minuta.

Podaci vrijede i za druge predložene plamenike.

Jelo Plamenik	Uku- pno vri- jeme u min	Korak 1 		Korak 2 	
Juhe, krem juhe					
Riblja juha					
Jaki plamenik	12-17		8 7-9		1 5-8
Normalni p.	17-22		8 11-13		1 6-9
Wok plamenik	10-15		9 4-6		4 6-9
Krem juha od bundeve, boršč					
Jaki plamenik	30-35		9 10-12		5 20-23
Normalni p.	45-50		9 15-17		6 30-33
Wok plamenik	25-30		9 7-9		4 18-21
Minestrone (juha od povrća)					
Jaki plamenik	47-52		9 10-12		5 37-40
Normalni p.	57-62		9 10-12		6 47-50
Wok plamenik	45-50		7 8-10		4 37-40
Tjestenina i riža					
Špageti					
Jaki plamenik	18-22	 *	9 8-10		6 10-12
Normalni p.	20-24	 *	9 10-12		7 10-12
Wok plamenik	18-22	 *	8 8-10		6 10-12
Riža					
Jaki plamenik	17-22		9 5-7		2 12-15
Normalni p.	18-23		9 7-9		6 11-14
Wok plamenik	13-18		8 4-6		4 9-12
Ravioli					
Jaki plamenik	9-14		9 4-6		6 5-8

Jelo Plamenik	Uku- pno vri- jeme u min	Korak 1 			Korak 2 		
Normalni p.	17-22		8	12-14		8	5-8
Wok plamenik	10-15		8	4-6		8	6-9
Povrće i mahunarke							
Kuhani krumpir (pire, salata od krumpira)							
Jaki plamenik	23-28		9	8-10		5	15-18
Normalni p.	25-30		9	10-12		6	15-18
Wok plamenik	25-30		7	11-13		5	14-17
Hummus (pire od slanutka)							
Jaki plamenik	50-55		9	10-12		4	40-43
Normalni p.	52-57		9	12-14		5	40-43
Wok plamenik	47-52		7	10-12		5	37-40
Crvena leća							
Jaki plamenik	40-45		9	8-10		8	32-35
Normalni p.	50-55		9	18-20		6	32-35
Wok plamenik	45-50		9	7-9		4	38-41
Povrće u tempuri							
Jaki plamenik	12-17	 *	7	6-8	 *	6	6-9
Normalni p.	15-20	 *	8	8-10	 *	7	7-10
Wok plamenik	10-15	 *	7	5-7	 *	5	5-8
Sotirano svježe povrće**							
Wok plamenik	5-7	 *	9	5-7			
Jaki plamenik	6-8	 *	9	6-8			
Pommes frites							
Wok plamenik	12-17	 *	7	12-17			
Jaki plamenik	15-20	 *	9	15-20			
Normalni p.	25-30	 *	9	25-30			
Jaja							
Shakshuka, menemen							
Normalni p.	15-20	 *	9	10-12		4	5-8
Jaki plamenik	13-18	 *	8	7-9		3	6-9
Wok plamenik	15-20	 *	6	11-13		4	4-7
Omlet (1 porc.)							
Normalni p.	3-5	 *	8	3-5			
Jaki plamenik	2-4	 *	9	2-4			
Wok plamenik	2-4	 *	5	2-4			
Španjolska tortilja							
Jaki plamenik	25-30	 *	9	25-30			
Wok plamenik	18-23	 *	7	18-23			
Umaci							
Bešamel umak**							
Normalni p.	10-15	 *	5	2-4	 *	5	8-11
Wok plamenik	3-8	 *	5	1-2	 *	5	2-6

Jelo Plamenik	Uku- pno vri- jeme u min	Korak 1 			Korak 2 		
Jaki plamenik	3-8	 *	5	1-2	 *	5	2-6
Umak od plavog sira**							
Normalni p.	3-5	 *	7	3-5			
Jaki plamenik	3-5	 *	5	3-5			
Wok plamenik	4-6	 *	3	4-6			
Umak Napoletana							
Normalni p.	18-23	 *	6	2-4	 *	4	16-19
Jaki plamenik	15-20	 *	8	1-3	 *	6	14-17
Wok plamenik	12-17	 *	7	2-4	 *	5	10-13
Umak Carbonara							
Normalni p.	10-15	 *	6	5-7	 *	3	5-8
Jaki plamenik	8-13	 *	5	4-6	 *	3	4-7
Wok plamenik	10-15	 *	3	10-15			
Riba							
Panirani oslić							
Jaki plamenik	5-10	 *	8	5-10			
Normalni p.	8-13	 *	9	8-13			
Wok plamenik	4-9	 *	9	1-3		4	3-6
Pečeni losos							
Jaki plamenik	5-10	 *	7	2-4		1	3-6
Normalni p.	5-10	 *	8	2-4		1	3-6
Wok plamenik	7-12	 *	6	2-4		1	5-8
Školjke							
Jaki plamenik	5-7		9	5-7			
Wok plamenik	4-6		9	4-6			
Normalni p.	10-12		9	10-12			
Meso							
Pačja prsa (1 kom.)							
Normalni p.	6-8	 *	7	6-8			
Jaki plamenik	9-11	 *	7	9-11			
Wok plamenik	6-8	 *	5	6-8			
Goveđi file Stroganov							
Jaki plamenik	8-13	 *	9	8-13			
Wok plamenik	5-10	 *	7	5-10			
Normalni p.	12-17	 *	9	12-17			
Pileći odresci (8 fileta pilećih prsa)							
Jaki plamenik	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
Wok plamenik	7-12	 *	9	2-4	 *	5	5-8
Normalni p.	7-12	 *	9	7-12			
Mljeveno meso							
Jaki plamenik	15-20	 *	8	15-20			
Normalni p.	20-25	 *	9	20-25			

Jelo Plamenik	Uku- pno vri- jeme u min	Korak 1 		Korak 2 	
Wok plamenik	15-20	 *	6	15-20	
Gotovi proizvodi					
Smrznuti kroketi (16 kom.)		Smrznuti riblji štapići (12 kom.)			
Jaki plamenik	6-10		8	6-10	
Normalni p.	8-12		8	8-12	
Wok plamenik	6-10		9	3-5	 4 3-5
Pečenice (12 kom.)					
Jaki plamenik	5-10		9	1-3	 7 4-7
Normalni p.	7-12		9	7-12	
Wok plamenik	5-10		9	1-3	 5 4-7
Kobasice zagrijane u vreloj vodi (12 kom.)					
Normalni p.	8-13		9	8-13	
Wok plamenik	9-14		4	9-14	
Jaki plamenik	7-12		7	7-12	
Hamburger od govedine (4 kom, debljine 1 cm, 110 g)					
Jaki plamenik	4-9	 *	9	1-3	 * 7 3-6
Wok plamenik	4-9	 *	7	1-3	 * 6 3-6
Normalni p.	5-10	 *	9	1-3	 * 8 4-7
Grah u umaku od rajčice podgrijati i držati na toplom (koristiti ploču za lagano vrenje)					
Normalni p.	20-22		6	5-7	 1 15
Pizza (promjera 20 cm)					
Wok plamenik	4-8		4	4-8	
Jaki plamenik	16-20		1	16-20	
Normalni p.	20-25		1	20-25	
Slastice					
Riža na mlijeku prema Din 3360-12* (koristiti ploču za lagano vrenje)					
Normalni p.	62-67	 **	8	27-32	 2 35
Riža na mlijeku**					
Normalni p.	30-35	 *	8	9-11	 * 4 21-24
Wok plamenik	23-28	 *	6	8-10	 * 4 15-18
Čokoladu otopiti prema EN 60350-2 (koristiti ploču za lagano vrenje)					
Normalni p.	20-24	 *	1	20-24	
Palačinke (8 kom.)					
Normalni p.	17-22	 *	8	3-5	 * 5 50 s/strana
Jaki plamenik	20-25	 *	6	4-6	 * 4 60 s/strana
Puding od kruha (u vodenoj kupelji)					
Jaki plamenik	25-30		9	10-12	 6 15-18
Wok plamenik	23-28		9	8-10	 7 15-18
Normalni p.	27-32		9	10-12	 7 17-20
Flan**					
Jaki plamenik	3-8	 *	5	3-8	

Jelo Plamenik	Uku- pno vri- jeme u min	Korak 1 		Korak 2 	
Normalni p.	8-13	 *	5	8-13	
Wok plamenik	3-8	 *	3	3-8	
Biskvit (u vodenoj kupelji)					
Jaki plamenik	35-40		9	35-40	
Wok plamenik	40-45		9	40-45	
Normalni p.	45-50		9	45-50	

Savjeti za kuhanje

- Za pripremu krem juha i mahunarki koristite ekspres lonac. Vrijeme kuhanja se znatno smanjuje. Ako koristite ekspres lonac, pridržavajte se uputa proizvođača. Sve sastojke odmah dodajte na početku.
- Prilikom kuhanja krumpira i riže uvijek stavite poklopac. Tako se vrijeme kuhanja znatno smanjuje. Voda mora ključati prije dodavanja tjestenine, riže ili krumpira. Zatim prilagodite stupanj za kuhanje kako biste nastavili s kuhanjem.
- Kod jela iz tave morate najprije zagrijati ulje. Kada ste započeli s pečenjem, održavajte temperaturu stalnom na način da po potrebi prilagodite stupanj za kuhanje. Prilikom pripreme više porcija pričekajte da se ponovno dosegne temperatura. Redovito okrećite namirnice.
- Kada kuhate juhe, krem juhe, leću ili slanutak, sve sastojke istovremeno stavite u posudu za kuhanje.

Čišćenje i održavanje

Čišćenje

Kada se uređaj ohladi, očistite ga spužvicom, vodom i sapunom.

Površine dijelova plamenika očistite nakon svake uporabe i kada se ohlade. I najmanji ostaci (prekipjela jela, masne mrlje, itd.) se uvuku u površinu te ih je kasnije teško ukloniti. Za pravi plamen rupe i otvori plamenika moraju biti čisti.

Pomicanje nekih posuda za kuhanje može ostaviti tragove metala na rešetki.

Očistite plamenike i rešetke sapunicom i nemetalnom četkom.

Alternativno možete prati rešetke u perilici posuđa. Upotrebljavajte sredstva za čišćenje koje je preporučio proizvođač perilice posuđa. U slučaju jake prljavštine preporuča se prethodno čišćenje rešetki.

Poklopac plamenika ne perite u perilici posuđa.

Ako rešetke imaju gumene prevlake, budite oprezni kod čišćenja. Prevlake bi se mogle odvojiti od rešetke a rešetka bi mogla izgubiti kuhalište.

Uvijek osušite sve plamenike i rešetke. Kapi vode ili vlažna mjesta na početku kuhanja mogu oštetiti emajl.

Nakon čišćenja i sušenja plamenika, pazite da poklopce plamenika ispravno namjestite na krune plamenika.

Oprez!

- Za čišćenje uređaja nemojte izvaditi upravljačke elemente. Vлага koja ulazi može oštetiti uređaj.
- Ne koristite parne čistače. Mogli biste oštetiti ploču za kuhanje.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, metalne spužvice, oštre predmete, noževe ili slično za uklanjanje osušenih ostataka hrane s ploče za kuhanje.
- Ne koristite noževe, strugače ili slično za čišćenje spojnog mjesta stakla s kapičama plamenika, metalnim profilima ili na staklenim ili aluminijskim pločama ako postoje.

Održavanje

Odmah odstranite prolivenu tekućinu. Na taj način ćete izbjeći da se ostaci hrane zalijepe te ćete uštediti trud i vrijeme.

Posude za kuhanje ne povlačite po staklu jer bi mogle nastati ogrebotine. Isto tako treba izbjegavati da tvrdi ili šiljasti predmeti ne padnu na staklo. Rubove ploče za kuhanje ne izlažite udarcima.

Zrna pijeska (npr. od čišćenja povrća) mogu izgrebati staklenu površinu.

Karamelizirani šećer ili prekipjelu hranu s visokim udjelom šećera valja odmah ukloniti s kuhališta pomoću strugača za staklo.

? Što učiniti kod smetnji?

U nekim slučajevima možete lako ukloniti smetnje koje su se pojavile. Prije nego što nazovete servisnu službu, uzmite u obzir slijedće napomene:

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć
Električno paljenje je u kvaru.	Osigurač je neispravan.	U razvodnom ormaru pogledajte je li osigurač oštećen i zamijenite ga.
	Aktivirao se automatski osigurač ili zaštitna strujna sklopka.	Na upravljačkoj ploči provjerite je li došlo do ispada automatskog osigurača ili zaštitne strujne sklopke.
Automatsko paljenje ne radi.	Možda između svjećica i plamenika ima ostataka hrane ili sredstva za čišćenje.	Prostor između svjećice i plamenika mora biti čist.
	Plamenici su vlažni.	Pažljivo osušite poklopce plamenika.
	Poklopci plamenika nisu ispravno postavljeni.	Provjerite jesu li poklopci ispravno postavljeni.
	Uređaj nije uzemljen, nestručno je priključen ili je oštećen kabel za uzemljenje.	Stupite u kontakt s električarom.
Automatsko paljenje ne radi, a na zaslonu se pojavljuje simbol F1 ili F2 .	Elektronika je pregrijana.	Isključite plamenike ili koristite isključivo najniži stupanj plamenika sve dok se elektronika dovoljno ne ohladi.
Plamen plamenika nije jednolik.	Dijelovi plamenika nisu ispravno postavljeni.	Ispravno postavite dijelove plamenika na odgovarajući plamenik.
	Žljebovi plamenika su prljavi.	Očistite žljebove plamenika.
Istjecanje plina nije uobičajeno ili plin ne istječe.	Dovod plina je zatvoren ventilima za zatvaranje.	Otvorite ventile za zatvaranje.
	Ako plin dolazi iz plinske boce, provjerite da nije prazna.	Zamijenite plinsku bocu.
U kuhinji se osjeti miris plina.	Otvorena je neka plinska slavina.	Zatvorite plinske slavine.
	Plinska boca nije stručno priključena.	Provjerite je li plinska boca stručno priključena.
	Moguće istjecanje plina.	Zatvorite središnju slavinu plinovoda, prozračite prostoriju i odmah nazovite ovlaštenog instalatera koji će provjeriti plinski sustav i izdati certifikat o instalaciji. Uređaj ne upotrebljavajte toliko dugo sve dok niste sigurni da plin ne istječe na sustavu ili na uređaju.
Plamenik se isključuje kada otpustite gumb.	Niste dovoljno dugo držali pritisnut gumb.	Ako je plamenik uključen, gumb držite pritisnut nekoliko sekundi duže.
	Žljebovi plamenika su prljavi.	Očistite žljebove plamenika.

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć
Na zaslonu se pojavljuje F3 , F4 , F5 , F6 , F7 , F8 , F9 .	Pogreška elektronike.	Isključite ploču za kuhanje iz električne mreže. Pričekajte nekoliko sekundi i ponovno je priključite. Ako indikator i dalje svijetli, obavijestite servisnu službu.
Indikator stupnja kuhanja na zaslonu ne podudara se sa stupnjem kuhanja odabranim pomoću gumba.	Neispravna kalibracija elektronike.	Provedite kalibraciju prema uputama za montažu.

Služba održavanja

U zahtjevu za uslugama našeg tehničkog servisa potrebno je navesti broj proizvoda (E-Nr.) i broj proizvodnje (FD) uređaja. Ovu informaciju ćete pronaći na pločici s karakteristikama koja je smještena na donjoj strani ploče za kuhanje i na naljepnici korisničkog priručnika.

Kontaktne podatke za sve države naći ćete u priloženoj popisu servisnih službi.

Jamstveni uvjeti

Ukoliko uređaj suprotno očekivanju pokazuje oštećenja ili ne ispunjava zahtjeve kvalitete, obavijestite nas što je prije moguće. Za važeće ispunjenje jamstva uređajem se ne smije neovlašteno rukovati odn. koristiti ga.

Jamstvene uvjete određuje naše zastupništvo u zemlji kupnje uređaja. Detaljne informacije ćete dobiti na prodajnim mjestima. Kako biste mogli iskoristiti jamstvo, trebate predložiti potvrdu o kupnji uređaja.

Pridržavamo pravo na izmjene.

Zaštita okoliša

Ako se na označnoj pločici uređaja nalazi simbol , pridržavajte se sljedećih napomena.

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

Ambalaža Vašeg uređaja napravljena je od materijala koji su potrebni za učinkovitu zaštitu pri transportu. Ti su materijali u potpunosti ponovno upotrebljivi te time smanjuju štetni učinak na okoliš. Kao što i mi činimo tako i Vi može doprinijeti zaštiti okoliša poštujući sljedeće savjete:

- Ambalažu zbrinite u kontejner za recikliranje.
- Uređaj kojeg ne koristite prije zbrinjavanja učinite neupotrebljivim. U mjesnoj upravi doznajte adresu najbližeg reciklažnog dvorišta i tamo predajte svoj uređaj.
- Korištenu masnoću od pečenja ili ulje ne izlijevajte u sudoper. Skupljajte ulje u posudi koja se može zatvoriti te je odnesite u sakupljalište ili ako to nije moguće, bacite je u kontejner za smeće (tako će doći na kontrolirani deponij smeća, vjerojatno to nije najbolje rješenje ali se na taj način ne zagađuje voda).

Përshkrim i përmbajtjes

	Përdorimi sipas përcaktimit	24
	Udhëzime të rëndësishme sigurie	25
	Njohja me pajisjen	26
	Elementet e komandimit dhe djegësi	26
	Treguesi i nxehtësisë së mbetur	27
	Aksesori	27
	Djegësi i gazit	28
	Ndezje manuale	28
	Ndezja automatike	28
	Sistemi i sigurisë	28
	Për të fikur një djegës	28
	Udhëzime paralajmëruese	28
	Tabela dhe këshilla	28
	Ena e përshtatshme për zierje	28
	Udhëzime gjatë përdorimit	28
	Tabela e gatimit	29
	Pastrimi dhe mirëmbajtja	31
	Pastrimi	31
	Mirëmbajtja	32
	Çrregullim, si të veprojmë nëse?	32
	Shërbimi i servisimit	33
	Kushtet e garancisë	33
	Mbrojtja e Mjedisit	33
	Hedhja sipas normave ekologjike	33

Informata tjera mbi prodhimet, pajisjet shitesë, pjesët shitesë dhe servisimin i gjeni në internet në:
www.siemens-home.bsh-group.com dhe shitoren
 Online: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Përdorimi sipas përcaktimit

Lexoni manualin e përdorimit me kujdes. Vetëm kështu mund ta përdorni pajisjen tuaj në mënyrë efektive dhe të sigurt. Ruani mirë manualet e instalimit dhe të përdorimit dhe dorëzojani ato një përdoruesi të ardhshëm të pajisjes.

Prodhuksi shkarkohet nga çdo lloj përgjegjësie, nëse nuk respektohen normat e këtij manuali.

Figurat që gjenden në këtë manual janë orientuese.

Lëreni pajisjen në qesen mbrojtëse derisa ta montoni. Nëse identifikoni një dëmtim në pajisje, mos e lidhni atë. Telefoni jini shërbimit tonë të klientit.

Ky aparat i përgjigjet klasës 3 sipas DIN EN 30-1-1 për aparate me gaz: Aparate montimi.

Para montimit të vatrës së gatimit, sigurohuni që gjatë instalimit të respektoni manualin e montimit.

Kjo pajisje nuk duhet të montohet në jahte ose në karvane.

Kjo pajisja duhet të përdoret vetëm në ato ambiente që kanë ajrosje të mjaftueshme.

Ky aparat nuk është i përshtatshëm për punë me një orë të jashtme me ndërprerës kohor dhe as me telekomandë.

Të gjitha punimet e instalimit, të lidhjes të rregullimit dhe të konvertimit në një lloj tjetër gazi duhet të kryhen nga një profesionist i autorizuar dhe duke zbatuar rregullat në fuqi si dhe dispozitat ligjore dhe udhëzimet lokale të furnizimit me gaz dhe energji. Një vëmendje e veçantë duhet ti kushtohet edhe rregulloreve dhe direktivave në fuqi që kanë të bëjnë me ajrimin.

Kjo pajisje është projektuar nga fabrika për llojin e gazit të dhënë në etiketën e tipit. Informacione lidhur me kalimin në një lloj tjetër gazi, mund t'i gjeni në manualin e montimit. Ne rekomandojmë që të kontaktoni me shërbimin e klientit kur bëhet fjalë për punimet e konvertimit në një lloj tjetër gazi.

Kjo pajisje është prodhuar vetëm për përdorim në kushtet e shtëpisë; një përdorim komercial ose industrial nuk është i lejuar. Përdorni

pajisjen vetëm për të gatuar, asnjëherë si pajisje ngrohëse. Garancia është e vlefshme vetëm kur pajisja përdoret vetëm për qëllimin e parashikuar.

Kjo pajisje është e përshtatshme për tu përdorur në një lartësi maksimale deri në 2000 metër mbi nivelin e detit.

Gjatë punës aparati nuk duhet të lihet pa mbikëqyrje.

Mos përdorni mbulesa ose siguresa për fëmijët, të cilat nuk këshillohen nga prodhuesi i vatrës së gatimit. Mund të shkaktohen aksidente, p.sh. përmes mbinxehjes, marrjes flakë ose shkëputjes së pjesëve materiale.

Ky aparat mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjet dhe personave me aftësi të reduktuar fizike, sensorike ose mentale apo me mungesë përvojë ose dije, nëse janë të mbikëqyrur nga një person, i cili është përgjegjës për sigurinë e tyre, ose të cilët janë të udhëzuar për përdorim të sigurt të aparatit dhe të cilët i kanë kuptuar rreziqet që rezultojnë nga kjo.

Fëmijët nuk lejohet të luajnë me aparatin. Pastrimi dhe mirëmbajtja që i takon përdoruesit nuk lejohet të bëhet nga fëmijët, nëse ato, janë 15 vjet dhe më të vjetër dhe janë të mbikëqyrur.

Fëmijët më të vegjël se 8 vjet i mbani larg aparatit dhe përçuesve lidhës.

Udhëzime të rëndësishme sigurie

Paralajmërim – Rrezik nga fryrja!

Në rast të mbledhjes së gazit të padjegur në hapësira të mbyllura ekziston rrezik nga fryrja. Aparatin mos ia vendosni përballë korrentit. Sepse djegësit mund të fiken. Lexoni me vëmendje udhëzimet paralajmëruese sa i përket mënyrës së funksionimit të djegësit të gazit.

Paralajmërim – Rrezik helmimi!

Përdorimi i një pajisje gatimi me gaz krijon në ambientin ku përdoret nxehtësi, lagështi si dhe produkte të djegshme. Sigurohuni që kuzhina të jetë e ajrosur mirë, veçanërisht nëse vatra është në përdorim: Të gjitha dritaret e ajrimit i mbani të lira ose instaloni një ventilator mekanik (aspirator). Nëse pajisja përdoret shpesh dhe për periudha kohore të gjata atëherë mund të jetë i nevojshëm një ventilator shtesë ose një ventilator më eficient: hapni një dritare ose rrisni gradacionin e aspiratorit.

Paralajmërim – Rrezik djegieje!

- Zonat e gatimit dhe pjesët përreth bëhen shumë të nxehta. Mos i prekni asnjëherë sipërfaqet e nxehta. Fëmijët nën 8 vjeç mbajini larg.
- Nëse bombola e gazit të lëngshëm nuk qëndron vertikalisht, është e mundur që propani/butani i lëngshëm të rrjedhë në aparat. Me këtë rast në djegëset mund të shkaktohet flakë e fuqishme eksplozive. Pjesët ndërtuese mund të dëmtohen dhe me kalimin e kohës të bëhen të depërtueshme, kështu që gazi mund të rrjedhë në mënyrë të pakontrolluar. Të dyjat mund të shpien deri tek djegiet. Bombolat e gazit të lëngshëm gjithmonë të përdoren në pozitë vertikale.

Paralajmërim – Rrezik djegieje!

- Zonat e gatimit bëhen shumë të nxehta. Mos vendosni asnjëherë mbi vatrën e gatimit objekte të djegshme. Mos vendosni objekte mbi vatrën e gatimit.
- Mos vendosni nën këtë pajisje shtëpiake solucione larëse kimike gërryese ose produkte, pastrues me avull, materiale të djegshëm ose produkte të tjera që nuk janë ushqime, si dhe mos i përdorni ato në afërsi të saj.

- Yndyra ose vaji i mbinxehur merr flakë shpejt. Mos u largoni kur nxehni yndyrë ose vaj. Nëse yndyra ose vaji merr flakë, mos e fikni zjarrin me ujë. Mbulojeni enën me një kapak për të mbytur flakën dhe fikni zonën e gatimit.
- Nëse do ta përdorni një djegës me rendiment shumë të lartë, kjo do të krijonte temperatura shumë të larta. Materialet e djegshme mund të digjen. Treguesi i gradacionit në ekran mund të ndryshojë nga ai i vendosur tek butoni. Treguesit e gradacionit në ekran shërbejnë vetëm si informacione shtesë. Gradacionin vendoseni gjithmonë sipas shtypjes së butonit.

⚠ Paralajmërim – Rrezik plagosjeje!

- Krisjet ose thyerjet në pllakën prej qelqi janë të rrezikshme. Fikni menjëherë gjithë djegësit dhe fikni çdo element nxehës elektrik. Hiqni spinën nga priza ose fikni siguresën në kutinë e siguresave. Mbylleni ushqimin e gazit. Mos e prekni sipërfaqen e planit të gatimit. Mos ndizni asnjëherë një pajisje me defekt. Telefonojini shërbimit të klientit.
- Enët e gatimit të dëmtuara, të cilat nuk kanë madhësinë e duhur, buzët e të cilave dalin jashtë vatrës së gatimit ose që keqvendosen, mund të shkaktojnë dëme të rënda. Respektoni këshillat dhe udhëzimet paralajmëruese për enët.
- Kur shfaqet një defekt, shkëputeni furnizimin e pajisjes me gaz dhe energji. Për punë riparuese, lutemi telefonojini shërbimit tonë të klientit.
- Mos ndërmerrni asnjë veprim në brendësi të pajisjes. Nëse është e nevojshme ju lutem telefononi shërbimin tonë të klientit.
- Nëse një buton komandues nuk mund të rrotullohet ose është i lirshëm, nuk duhet të përdoret më. Drejtojuni menjëherë shërbimit të klientit, në mënyrë që të riparoni ose të zëvendësoni butonin komandues.

⚠ Paralajmërim – Rrezik nga goditja e rrymës!

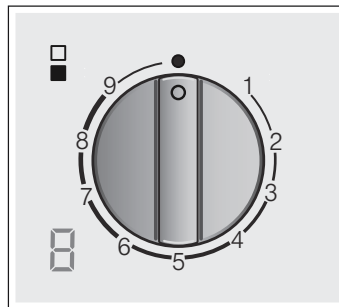
- Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes.
- Plasaritjet apo të çarat e pllakës së qelqit mund të shkaktojnë goditje elektrike. Fikni siguresën në kutinë e siguresave. Telefonojini shërbimit të klientit.

Njohja me pajisjen

Në përshkrimin e modelit do ta gjeni pajisjen tuaj me kapacitetin e djegësit. → *Faqja 2*

Elementet e komandimit dhe djegësi

Tek secila nga butonat e komandimit është shënuar djegësi përkatës. Me dorezën komanduese në varësi të pozicioneve të ndryshme ju mund të zgjidhni rendimentin e nevojshëm midis vlerave maksimale dhe minimale. Kurrë mos kaloni, nga pozicioni 0 direkt tek pozicioni 1 ose nga pozicioni 1 tek pozicioni 0.



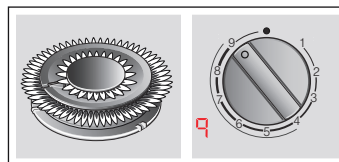
Treguesit

	Djegësi i komanduar nga butoni komandues
	Djegësi i fikur
9	Gradacioni më i lartë dhe ndezja elektrike
1	Gradacioni më i ulët

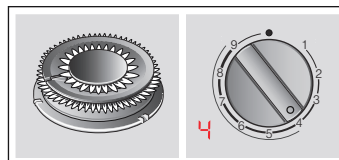
Treguesit e ekranit

	Ndezja elektrike
	Gradimet e gatimit
	Djegësi i fikur
	Nxehtësia e mbetur

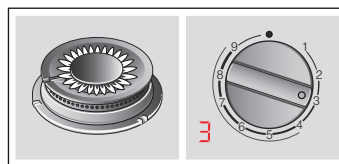
Flaka e brendshme dhe e jashtme e djegësit të dyfishtë mund të rregullohen pavarësisht njëri-tjetrit. Nivelet e mundshme të rendimentit janë:



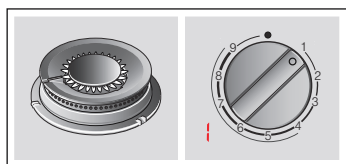
Flakë e brendshme dhe e jashtme në rendimentin maksimal.



Flakë e jashtme në rendiment minimal, flakë e jashtme në rendiment maksimal.



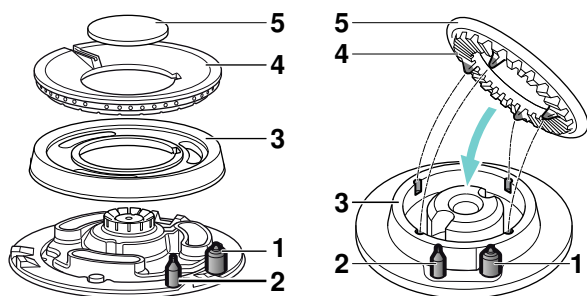
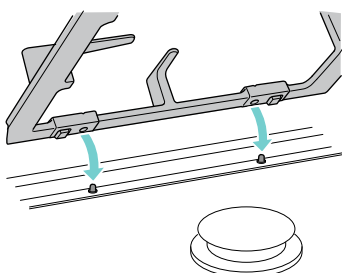
Flakë e brendshme në rendimentin maksimal.



Flakë e brendshme në rendimentin minimal.

Për punë korrekte të aparatit, si skarat ashtu edhe pjesët e djegësit duhet të jenë të vendosura si duhet. Mos i ngatërroni kapakët e djegësit.

Largoni me kujdes grilën. Lëvizja e një grile mund të ndryshojë grilat që ndodhen pranë.



Elementë

1	Kandela ndezëse
2	Termoelement
3	Unaza djegëse
4	Kupa e djegësit
5	Kapaku i djegësit

Treguesi i nxehtësisë së mbetur

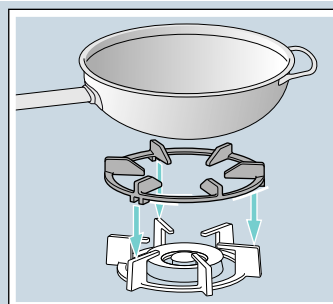
Plani i gatimit ka për çdo vatër një tregues të nxehtësisë së mbetur, i cili ju tregon nëse vatra është e ngrohtë apo e nxehtë.

Nëse në ekran shfaqet **H**, vatra është e nxehtë. Nëse vatra ftohet më tej, në ekran shfaqet **h**. Simboli fiket, nëse vatra është ftohur mjaftueshëm. Vatrën me këtë simbolet mos e preknë.

Aksesorë

Në varësi të modelit tek vatra e gatimit janë të përfshirë aksesorët e më poshtëm. Ato mund të merren edhe tek shërbimi i klientit.

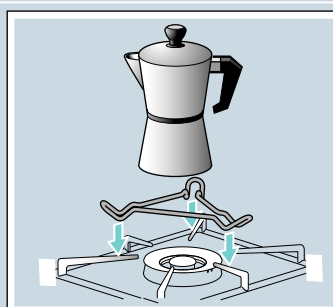
Këto pajisje mund të kombinohen me njëra-tjetrën dhe/ose me vatra konvencionale të së njëjtës markë duke përdorur një element lidhës. Informacione të mëtejshme gjeni tek katalogu.



Skara shtesë Wok

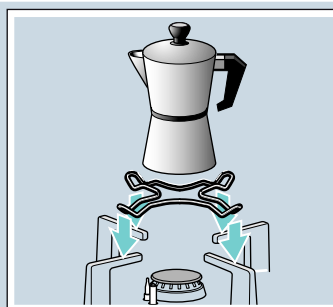
I përshtatshëm vetëm për përdorim mbi djegësin wok me dy ose tre flakë. Përdorni vetëm enë me diametër mbi 26 cm, pllakë pjekëse, enë balte, tiganë të sheshtë, enë gatimi me fund të harkuar etj.

Për zgjatjen e jetëgjatësisë së pajisjes, rekomandohet përdorimi i grilës ekstra Wok.



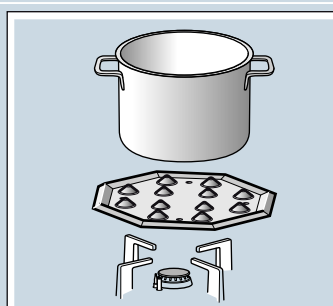
Grilë ekstra për makinën e kafes

I përshtatshëm vetëm për përdorim mbi flakën e brendshme të djegësit wok. Përdorni enë me diametër më të vogël se 22 cm.



Grilë ekstra për makinën e kafes

I përshtatshëm vetëm për përdorim mbi djegësin e vogël. Përdorni enë me diametër më të vogël se 12 cm.



Vatra simmer

Ky aksesor është i përshtatshëm vetëm zierje në temperatura të ulët. Mund të përdoret me djegësin ekonomik ose me djegësin normal. Nëse soba juaj ka disa djegës normale, rekomandohet që vatra simmer të vendoset tek djegësi normal në anën e djathtë qoftë para apo mbrapa.

Vendoseni aksesorin me zgjatimet nga lart mbi mbajtës dhe asnjëherë drejtpërdrejt mbi djegës.

Numri pjesëve

HZ233720	Skara shtesë Wok
HZ298113	Grilë ekstra për makinën e kafes për djegës wok
HZ298114	Grilë ekstra për makinën e kafes për djegësin më të vogël
HZ298105	Pllakë simmer

Prodhuuesi nuk mban përgjegjësi për përdorimin e gabuar ose të mangët të këtyre aksesorëve.

Djegësi i gazit

Ndezje manuale

1. Shtypni butonin komandues të djegësit të zgjedhur dhe rrotullojeni në të majtë derisa të arrini në gradacionin më të lartë.
2. Afroni tek djegësi një ndezës ose një flakë (çakmak, kunj shkrepëseje, etj.).

Ndezja automatike

Nëse vatra e gatimit ka një ndezje automatike (kandelë ndezëse):

1. Shtypni butonin komandues të djegësit të zgjedhur dhe rrotullojeni në të majtë derisa të arrini në gradacionin më të lartë. Ndërsa mbani shtypur butonin komandues, do të shfaqen shkëndija tek të gjithë djegësit dhe në ekran do të shfaqet simboli . Djegësi do të ndizet.
2. Lëshojeni butonin komandues.
3. Rrotulloni butonin komandues në pozicionin e dëshiruar.

Nëse nuk ndizet, fikni djegësin dhe përsërisni hapat e përshkruar më parë. Këtë radhë mbajeni butonin komandues të shtypur për më gjatë (deri në 10 sekonda).

Paralajmërim – Rrezik shpërthimi!

Nëse djegësi nuk ndizet pas 10 sekondash, fikni butonin komandues dhe hapni derën ose dritaren e dhomës. Prisni të paktën një minutë, para se ta ndizni sërish djegësin.

Udhëzim: Pastërtia duhet të jetë maksimale. Nëse kandilat ndezës janë pis, ndezja mund të mos jetë si duhet. Pastroni rregullisht kandilat ndezës, duke përdorur një furçë të vogël jo metalike. Bëni kujdes që të mos ushtroni forcë të madhe mbi kandilat ndezës.

Sistemi i sigurisë

Vatra juaj e gatimit ka një sistem sigurie (termoelement), i cili pengon daljen e gazit, kur djegësi fiket pa dashje.

Për t'u siguruar që mekanizmi është aktiv:

1. Ndizeni djegësin si zakonisht.
2. Pas ndezjes së flakës, mbajeni butonin komandues shtypur për 4 sekonda.

Për të fikur një djegës

Rrotulloni butonin e komandimit djathtas në pozicionin 0. Në ekran do të shfaqet simboli  dhe pas disa sekondash do të shfaqet treguesi i nxehtësisë së mbetur.

Disa sekonda pas fikjes së djegësit dëgjohet një zhurmë e mbytur. Kjo është normale dhe do të thotë, se sistemi i sigurisë u çaktivizua.

Udhëzime paralajmëruese

Një zukatje e lehtë gjatë funksionimit të djegësit është normale.

Gjatë përdorimit të parë është normale që të dalë era jashtë. Kjo nuk paraqet rrezik ose defekt. Erërat zhduken me kalimin e kohës.

Flaka me ngjyrë portokalli është normale. Ajo krijohet përmes pluhurit që ndodhet në ajër, lëngjeve të derdhur, etj.

Kur flaka e djegësit fiket aksidentalisht, rrotulloni çelësin e djegësit në pozicionin e fikur dhe mos e ndizni djegësin për të paktën një minutë.

Tabela dhe këshilla

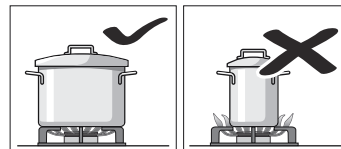
Ena e përshtatshme për zierje

Djegësi	Diametri minimal i fundit të enës së gatimit	Diametri maksimal i fundit të enës së gatimit
Djegësi work	22 cm	- cm
Djegës i fortë	20 cm	26 cm
Djegësi normal	14 cm	22 cm

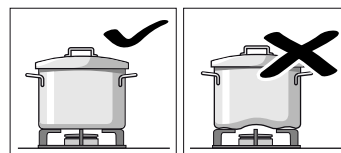
Ena nuk duhet të dalë jashtë vatrës së gatimit.

Udhëzime gjatë përdorimit

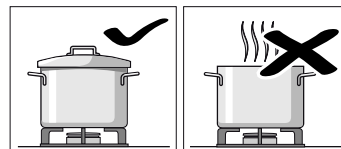
Udhëzimet e mëposhtme do të ju ndihmojnë, të kurseni energji dhe ti parandaloni dëmtimet në enët për zierje:



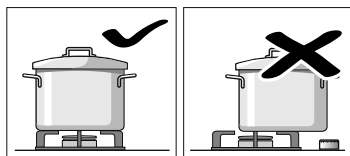
Përdorni enë për zierje me madhësi të përshtatshme për djegësin përkatës. Mos përdorni enë të vogla për zierje në djegësit e mëdhenj. Flaka nuk lejohet ti prekë anët e enës për zierje.



Mos përdorni enë për zierje të deformuara, të cilat nuk qëndrojnë stabile në zonën e zierjes. Enët mund të përmbysen. Përdorni vetëm enë për zierje me fund të rrafshët dhe të trashë.

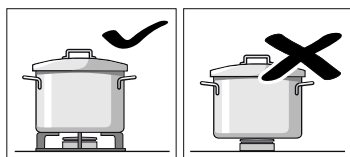


Mos zieni pa kapak ose me kapak të zhvendosur. Një pjesë e madhe e energjisë do të humbet.



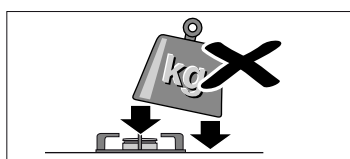
Enën për e zierje e vendosni në mes të djegësit, sepse përndryshe ajo mund të përmbysset.

Tenxheret e mëdha mos i vendosni mbi djegës pranë armaturave. Këta mund të stërnxehen dhe kështu të dëmtohen.



Tenxheret vendosni gjithmonë në skara, asnjëherë direkt në djegës.

Para përdorimit sigurohuni, që skarat e tenxheres dha kapakët e djegësit të gazit të flenë në mënyrë korrekte.



Veproni me kujdes me enët për zierje, të cilat qëndrojnë mbi zonën e zierjes.

Mos goditni mbi zonën e zierjes dhe mos vendosni pesha të rënda mbi te.

Tabela e gatimit

Tabela e mëposhtme përmban gradacionet optimale dhe kohën e gatimit për gatime të ndryshme. Të dhënat janë vlera reference për katër racione.

Koha e gatimit dhe gradacionet varen nga lloji, pesha dhe cilësia e ushqimit, nga lloji i gazit të përdorur si dhe nga materiali i enës së gatimit. Për përgatitjen e këtij gatimi ena vendoset mbi metal pa grilë.

Përdorni gjithmonë enë gatimi të përmasave të duhura dhe vendoseni në mes të vatrës. Informacionet për diametrin e enës së gatimit i gjeni tek. → "Ena e përshtatshme për zierje"

Informacionet tek tabela

Përgatitja e çdo gatimi përbëhet nga një ose dy hapa. Çdo hap ka informacione për:

- Mënyra e gatimit
- Gradimi i gatimit
- Kohëzgjatja në minuta

Mënyra e gatimit e dhënë tek tabela

- Vlimi
- Vazhdimi i gatimit
- Tek tenxherja me presion krijohet presion
- Ruani presionin tek tenxherja me presion
- Skuqja e fortë
- Skuqje e butë
- Shkrirja, shkrirja
- * Pa kapak
- ** Përzijeni vazhdimisht

Udhëzim: Simbolet nuk shfaqen tek pajisja. Ato shërbejnë si orientim për metodat e ndryshme të gatimit.

Shfaqet informacion për përgatitjen e gatimeve tek vatra të ndryshme. Opsioni i rekomanduar është djegësi i parë i përmendur. Tek pasqyra e modelit përshkruhen të gjithë djegësit e vatrës. → *Faqja 2*

Shembull:

Gatimi Djegësi	E gjithë koha e gatimit në mi- nuta	Hapi 1	Hapi 2
Supa, supat kremoze			
Supë peshku			
Djegësi i fortë	12-17	8 7-9	1 5-8
Djegësi normal	17-22	8 11-13	1 6-9
Djegësi wok	10-15	9 6-8	4 4-7

Ky shembull tregon përgatitjen e supës së peshkut me djegësin e fuqishëm, djegësin normal dhe djegësin wok.

Me djegësin e fuqishëm (opsioni i rekomanduar) e gjitha koha e gatimit shkon midis 12 dhe 17 minutave.

- Hapi 1: Vlimi. Vendosni gradacionin 8 për 7-9 minuta.
- Hapi 2: Vazhdimi i gatimit. Për 5-8 minuta ndërroni gradacionin në 1.

Të dhënat vlejné edhe për djegësit e tjerë të propozuar.

Gatimi Djegësi	E gjithë koha e gatimit në mi- nuta	Hapi 1	Hapi 2
Supa, supat kremoze			
Supë peshku			
Djegësi i fortë	12-17	8 7-9	1 5-8
Djegësi normal	17-22	8 11-13	1 6-9
Djegësi wok	10-15	9 4-6	4 6-9
Krem me kunguj, supë me panxhar			
Djegësi i fortë	30-35	9 10-12	5 20-23
Djegësi normal	45-50	9 15-17	6 30-33
Djegësi wok	25-30	9 7-9	4 18-21
Minestrone (Supë me perime)			
Djegësi i fortë	47-52	9 10-12	5 37-40
Djegësi normal	57-62	9 10-12	6 47-50
Djegësi wok	45-50	7 8-10	4 37-40
Makarona dhe oriz			
Spageti			
Djegësi i fortë	18-22	* 9 8-10	6 10-12
Djegësi normal	20-24	* 9 10-12	7 10-12
Djegësi wok	18-22	* 8 8-10	6 10-12
Oriz			
Djegësi i fortë	17-22	9 5-7	2 12-15

Gatimi Djegësi	E gjithë koha e gatimit në mi- nuta	Hapi 1			Hapi 2		
Djegësi normal	18-23		9	7-9		6	11-14
Djegësi wok	13-18		8	4-6		4	9-12
Ravioli							
Djegësi i fortë	9-14		9	4-6		6	5-8
Djegësi normal	17-22		8	12-14		8	5-8
Djegësi wok	10-15		8	4-6		8	6-9
Perime dhe bishtajore							
Patate të ziera (pure, sallatë me patate)							
Djegësi i fortë	23-28		9	8-10		5	15-18
Djegësi normal	25-30		9	10-12		6	15-18
Djegësi wok	25-30		7	11-13		5	14-17
Hummus (qiqra pure)							
Djegësi i fortë	50-55		9	10-12		4	40-43
Djegësi normal	52-57		9	12-14		5	40-43
Djegësi wok	47-52		7	10-12		5	37-40
Thjerrëza mali							
Djegësi i fortë	40-45		9	8-10		8	32-35
Djegësi normal	50-55		9	18-20		6	32-35
Djegësi wok	45-50		9	7-9		4	38-41
Perime në petulla tigani							
Djegësi i fortë	12-17		7	6-8		6	6-9
Djegësi normal	15-20		8	8-10		7	7-10
Djegësi wok	10-15		7	5-7		5	5-8
Perime të freskëta**							
Djegësi wok	5-7		9	5-7			
Djegësi i fortë	6-8		9	6-8			
Patate të skuqura							
Djegësi wok	12-17		7	12-17			
Djegësi i fortë	15-20		9	15-20			
Djegësi normal	25-30		9	25-30			
Vezë							
Kima, gatime tigani							
Djegësi normal	15-20		9	10-12		4	5-8
Djegësi i fortë	13-18		8	7-9		3	6-9
Djegësi wok	15-20		6	11-13		4	4-7
Omletë (1 copë)							
Djegësi normal	3-5		8	3-5			
Djegësi i fortë	2-4		9	2-4			
Djegësi wok	2-4		5	2-4			
Tortilia spanjolle							
Djegësi i fortë	25-30		9	25-30			
Djegësi wok	18-23		7	18-23			

Gatimi Djegësi	E gjithë koha e gatimit në mi- nuta	Hapi 1			Hapi 2		
Salcat							
Salcë beshamel**							
Djegësi normal	10-15		5	2-4		5	8-11
Djegësi wok	3-8		5	1-2		5	2-6
Djegësi i fortë	3-8		5	1-2		5	2-6
Salcë me djathë gorgonzola**							
Djegësi normal	3-5		7	3-5			
Djegësi i fortë	3-5		5	3-5			
Djegësi wok	4-6		3	4-6			
Salcë Napoli							
Djegësi normal	18-23		6	2-4		4	16-19
Djegësi i fortë	15-20		8	1-3		6	14-17
Djegësi wok	12-17		7	2-4		5	10-13
Salca karbonara							
Djegësi normal	10-15		6	5-7		3	5-8
Djegësi i fortë	8-13		5	4-6		3	4-7
Djegësi wok	10-15		3	10-15			
Peshk							
Shpatë deti i tiganisur							
Djegësi i fortë	5-10		8	5-10			
Djegësi normal	8-13		9	8-13			
Djegësi wok	4-9		9	1-3		4	3-6
Salmon i skuqur							
Djegësi i fortë	5-10		7	2-4		1	3-6
Djegësi normal	5-10		8	2-4		1	3-6
Djegësi wok	7-12		6	2-4		1	5-8
Midhje							
Djegësi i fortë	5-7		9	5-7			
Djegësi wok	4-6		9	4-6			
Djegësi normal	10-12		9	10-12			
Mish							
Gjoks rose (1 copë)							
Djegësi normal	6-8		7	6-8			
Djegësi i fortë	9-11		7	9-11			
Djegësi wok	6-8		5	6-8			
Fileto viçi Stroganoff							
Djegësi i fortë	8-13		9	8-13			
Djegësi wok	5-10		7	5-10			
Djegësi normal	12-17		9	12-17			
Shnitcel pule (8 gjoks pule fileto)							
Djegësi i fortë	7-12		9	2-4		6	5-8

Gatimi Djegësi	E gjithë koha e gatimit në mi- nuta	Hapi 1	Hapi 2
Djegësi wok	7-12	* 9 2-4	* 5 5-8
Djegësi normal	7-12	* 9 7-12	
Mish i grirë			
Djegësi i fortë	15-20	* 8 15-20	
Djegësi normal	20-25	* 9 20-25	
Djegësi wok	15-20	* 6 15-20	
Produkte të gatshme			
Kroketa TK (16 copë)	fileto peshku TK (12 copë)		
Djegësi i fortë	6-10	8 6-10	
Djegësi normal	8-12	8 8-12	
Djegësi wok	6-10	9 3-5 4 3-5	
Salcice (12 copë)			
Djegësi i fortë	5-10	9 1-3 7 4-7	
Djegësi normal	7-12	9 7-12	
Djegësi wok	5-10	9 1-3 5 4-7	
Salcice (12 copë)			
Djegësi normal	8-13	9 8-13	
Djegësi wok	9-14	4 9-14	
Djegësi i fortë	7-12	7 7-12	
Hamburger me fileto viçi (4 copë, 1 cm i trashë, 110 kg)			
Djegësi i fortë	4-9	* 9 1-3 * 7 3-6	
Djegësi wok	4-9	* 7 1-3 * 6 3-6	
Djegësi normal	5-10	* 9 1-3 * 8 4-7	
Ngrohni fasulet në salcë domatesh dhe ruajini të ngrohta (Përdorni pllakën simmer)			
Djegësi normal	20-22	6 5-7 1 15	
Pica (diametri 20 cm)			
Djegësi wok	4-8	4 4-8	
Djegësi i fortë	16-20	1 16-20	
Djegësi normal	20-25	1 20-25	
Ëmbëlsira			
Sultiash sipas Din 3360-12* (përdorni pllakën simmer)			
Djegësi normal	62-67	** 8 27-32 2 35	
Sultiash**			
Djegësi normal	30-35	* 8 9-11 * 4 21-24	
Djegësi wok	23-28	* 6 8-10 * 4 15-18	
Shkrini çokolllatën sipas 60350-2 (përdorni pllakën simmer)			
Djegësi normal	20-24	* 1 20-24	
Petulla (8 copë)			
Djegësi normal	17-22	* 8 3-5 * 5 50 faqe	
Djegësi i fortë	20-25	* 6 4-6 * 4 60 faqe	

Gatimi Djegësi	E gjithë koha e gatimit në mi- nuta	Hapi 1	Hapi 2
Puding me bukë (në banjë mari)			
Djegësi i fortë	25-30	9 10-12 6 15-18	
Djegësi wok	23-28	9 8-10 7 15-18	
Djegësi normal	27-32	9 10-12 7 17-20	
Puding spanjoll**			
Djegësi i fortë	3-8	* 5 3-8	
Djegësi normal	8-13	* 5 8-13	
Djegësi wok	3-8	* 3 3-8	
Biskota (në banjë mari)			
Djegësi i fortë	35-40	9 35-40	
Djegësi wok	40-45	9 40-45	
Djegësi normal	45-50	9 45-50	

Këshilla gatimi

- Për përgatitjen e supave kremoze dhe bishtajoreve përdorni tenxhere me presion. Koha e gatimit reduktohet ndjeshëm. Nëse përdorni tenxhere me presion, ndiqni udhëzimet e prodhuesit. Hidhni të gjithë përbërësit që në fillim.
- Kur gatvani patate dhe oriz mbulojeni gjithmonë tenxheren me kapak. Kjo redukton ndjeshëm kohën e gatimit. Uji duhet të vlojë para se të hidhni makaronat, orizin apo patatet. Përshtatni gradacionin e gatimit për të vazhduar procesin e gatimit.
- Kur bëhet fjalë për gatimi tigani, nxehni si fillim vajin. Sapo të filloni me skuqjen, mbajeni temperaturën konstante, duke përshtatur gradacionin sipas nevojave. Kur do të përgatisni disa porcione, prisni derisa temperatura të arrihet sërish. Rrotulloni ushqimet rregullisht.
- Nëse do të zieni supë, krem, thjerrëza apo qiqra, hidhni të gjithë përbërësit njëkohësisht në enë.

Pastrimi dhe mirëmbajtja

Pastrimi

Nëse pajisja është ftohur njëherë, pastrojeni atë me një sfungjer, ujë dhe sapun.

Pas çdo përdorimi dhe në gjendje të ftohtë pastroni sipërfaqen e pjesëve të veçanta të djegësit. Edhe mbetjet më të vogla (ushqimet e derdhura, stërpikjet e yndyrës, etj.) digjen në sipërfaqe dhe pastaj largohen shumë vështirë. Për një flakë të rregullt vrimat dhe të çarat e djegësit duhet të jenë të pastra.

Lëvizja e disa enëve për zierje mund të lerë gjurmë metali në skara.

Me ujë me sapun dhe me një furçë jo metalike pastroni djegësit dhe skarat.

Grilat mund të lahen edhe në lavastovilje. Përdorni detergjentin larës të rekomanduar nga prodhuesi i lavastoviljes. Kur grilat janë shumë të ndotura rekomandohet që ato të lahen paraprakisht.

Kapakët e djegësit mos i lani në lavastovilje.

Nëse skarat kanë shtresë gome, pastrimin bëjeni me kujdes. Shtresat mund të lirohen dhe skarat ta gërvishtin zonën e zierjes.

Thani gjithmonë të gjithë djegësit dhe skarat. Pikat e ujit ose zonat e lagështa në fillim të procesit të zierjes mund ta dëmtojnë emalin.

Pasi djegësit të jenë pastruar dhe të jenë tharë, sigurohuni që kapaku të jetë vendosur mirë mbi distributorë.

Kujdes!

- Mos i hiqni elementët e komandimit kur pastroni pajisjen. Lagështia që depërton mund të dëmtojë pajisjen.
- Mos përdorni pastrues me avull. Vatra e gatimit mund të dëmtohet.
- Mos përdorni agjentë gërryes, sfungjerë me përbërje metalike, objekte të mprehta, thika ose të ngjashme, për të mënjanuar mbetje ushqimi të thara nga vatra e gatimit.

- Mos përdorni thika, kruajtëse ose të ngjashme për pastrimin e pjesëve lidhëse të xhamit me mbulesën e djegësit, profilet metalike ose mbi kapakun prej xhami ose alumini, nëse ka një të tillë.

Mirëmbajtja

Lëngjet e derdhura largoni menjëherë. Kështu do ta parandaloni që mbetjet nga ushqimi të ngjiten dhe me këtë kurseni mund dhe kohë.

Enët e gatimit mos i tërhiqni mbi pianurën e qelqit, mund të gërvishtet. Gjithashtu duhet të bëni kujdes që mbi pianurën e qelqit të mos bien objekte të forta apo me majë. Bëni kujdes që skajet e vatrave të gatimit të mos goditen me objekte të ndryshme.

Kokrriza rëre (p.sh nga pastrimi i perimeve) mund të gërvishtin sipërfaqen e qelqit.

Sheqeri i shkrirë apo ushqimet që kanë shumë sheqer duhet të pastrohen menjëherë me anë të një gërryese xhami, në rast se janë derdhur mbi ndonjë vatër gatimi.

? Çrregullim, si të veprojmë nëse?

Në disa raste, defektet e shfaqura mund të zgjidhen lehtë. Përpara se t'i telefononi shërbimit të klientit, ndiqni udhëzimet e mëposhtme:

Defekti	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Funksioni i përgjithshëm elektrik ka defekt.	Siguresa ka defekt.	Shihni tek kutia e siguresave, nëse ndonjëra nga siguresat është dëmtuar, dhe ndërrojeni atë.
	Siguresa automatike ose siguresa e luhatjeve të tensionit është liruar.	Kontrolloni fushën e komandimit, nëse siguresa automatike apo automati i defekteve ka rënë apo jo.
Ndezja automatike nuk funksionon.	Mbetje ushqimore apo mbetje të detergjentëve mund të kenë mbetur midis kandilave ndezës dhe djegësve.	Hapësira midis kandilave ndezës dhe djegësve duhet të jetë e pastër.
	Djegësit janë të njomë.	Thani me kujdes kapakët e djegësve.
	Kapakët e djegësve nuk janë vendosur si duhet.	Sigurohuni që kapakët të jenë vënë si duhet.
	Pajisja nuk është e tokëzuar, nuk është lidhur si duhet ose kabulli i tokëzimit është dëmtuar.	Lidhuni me elektrikistin e instalimit.
Ndezja automatike nuk funksionon dhe në ekran shfaqet simboli F1 ose F2 .	Sistemi elektronik është nxehur shumë.	Fikni djegësit ose përdorni vetëm gradacionin më të ulët të tij, derisa sistemi elektronik të jetë ftohur mjaftueshëm.
Flaka e djegësit nuk është e njëtrajtshme.	Pjesët e djegësve nuk janë vendosur si duhet.	Vendosni si duhet pjesët e djegësve mbi djegësit përkatës.
	Grykat e djegësve janë bërë pis.	Pastroni grykat e djegësve.
Rrjedhja e gazit duket se nuk funksionon si duhet ose nuk del fare gaz.	Furnizimi me gaz është bllokuar nga një valvul e vendosur diku në mes.	Hapni valvulën e pozicionuar në mes.
	Nëse gazi del nga një bombulë gazi, sigurohuni që ajo të mos jetë bosh.	Ndërroni bombulën e gazit.
Në kuzhinë vjen erë gaz.	Një rubinetë gazi është e hapur.	Mbyllni rubinetat e gazit.
	Bombula e gazit nuk është lidhur si duhet.	Sigurohuni që bombula të lidhet si duhet.
	Ka mundësi të rrjedhë gaz.	Mbyllni rubinetin kryesor ose rrjetin e gazit, ajrosni dhomën dhe telefonin menjëherë një specialist të autorizuar, i cili kontrollon sistemin e gazit dhe lëshon certifikatën e instalimit. Mos e përdorni pajisjen derisa të siguroheni që as sistemi i gazit dhe as pajisja nuk nxjerrin gaz.

Defekti	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Djegësi fiket, sapo leva e komandimit të lirohet.	Leva e komandimit nuk është mbajtur shtypur sa duhet.	Nëse djegësi është i ndezur, mbani butonin komandues të shtypur për disa sekonda.
	Grykat e djegësve janë bërë pis.	Pastroni grykat e djegësve.
Në ekran shfaqet F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9 .	Defekt në sistemin elektronik.	Shkëputeni planin e gatimit nga rrjeti elektrik. Prisni disa sekonda dhe lidhni atë sërish. Nëse treguesi vazhdon të ndriçojë, njoftoni shërbimin e klientit.
Treguesi i gradacionit në ekran ndryshon gjithmonë e më tepër nga gradacioni i zgjedhur me levën e komandimit.	Kalibrim jo i saktë i elektronikës.	Kryeni kalibrimin sipas udhëzimit të montimit.

Shërbimi i servisimit

Nëse kërkon shërbimin tonë teknik, duhet të keni numrin e produktit (E-Nr.) dhe numrin e prodhimit (FD) të pajisjes. Ky informacion gjendet te pllaka e karakteristikave, e vendosur në pjesën e poshtme të pllakës së gatimit dhe në etiketën e manualit të përdorimit.

Të dhënat e kontaktit për të gjitha vendet i gjeni në listën e përmbajtjes të shërbimit të klientëve.

Kini besim te kompetenca e prodhuesit. Kështu mund të jeni të sigurt se riparimin do ta realizojnë teknikët e trajnuar për riparim, të cilët janë të pajisur me pjesë këmbimi origjinale për pajisjet tuaja.

Kushtet e garancisë

Nëse aparati është i dëmtuar ose nuk i përmbush kërkesat tuaja të cilësisë, na lajmëroni për këtë sa më shpejt që mundeni. Për ta aktivizuar garancinë aparati nuk lejohet të manipulohet përkatësisht përdoret në mënyrë të paautorizuar.

Kushtet e garancisë përcaktohen në përfaqësinë tonë në vendin e blerjes së aparatit. Informacione të detajuara do të merrni në qendrat e shitjes. Për ta marrë në konsideratë garancinë, duhet ta tregoni faturën e blerjes së aparatit.

Ne e mbajmë të drejtën e ndërrimeve.

Mbrojtja e Mjedisit

Kur në tabelën e tipit të pajisjes shfaqet simboli , respektoni udhëzimet e mëposhtme.

Hedhja sipas normave ekologjike

Hidheni paketimin sipas normave ekologjike.



Ky aparat përmban shënjen e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Udhëzimi jep kuadrin ligjor për te drejtën e kthimit mbrapsht të aparaturave të përdorura në të gjithë BE.

Paketimi i aparatit tuaj përbëhet nga materiale, të cilat janë të nevojshme, për të garantuar një mbrojtje të efektshme gjatë transportit. Këto materiale janë plotësisht të ripërdorshme dhe me këtë e zvogëlojnë ngarkesën e mjedisit jetësor. Kështu si ne mundeni edhe ju të kontriboni për mbrojtjen e mjedisit jetësor, me atë që ti përfillni rekomandimet e mëposhtme:

- Paketimin e hidhni në një kazan për materiale të riciklueshme.
- Para se ta hidhni, asgjësojeni aparatin që nuk ju duhet më. Te administrata lokale informohuni për adresën e qendrës më të afërt për vlerësim të materialeve dhe aparatit tuaj çojeni atje.
- Yndyrën e papërdorur ose vajin për gatim mos e hidhni në lavaman. Vajin e mblidhni në një enë që mund të mbyllet dhe e dorëzoni në një qendër për mbledhje ose nëse kjo nuk është e mundur, atëherë hidhni atë, në një kazan plehrash (kështu ai do të dërgohet në një deponi plehrash - mbase nuk është zgjidhja më e mirë, por së paku kështu nuk do të ndotet uji).

Sadržaj

	Upotreba u skladu s odredbama	34
	Uputstva za sigurnost	35
	Upoznavanje uređaja	36
	Elementi za rukovanje i gorionik.	36
	Prikaz preostale toplote	37
	Pribor	37
	Gorionik na gas	38
	Ručno uključivanje	38
	Automatsko paljenje.	38
	Sigurnosni sistem.	38
	Isključivanje gorionika	38
	Upozoravajuće napomene	38
	Tabele i saveti	38
	Odgovarajući lonci za kuvanje	38
	Napomene prilikom korišćenja.	38
	Tabela za kuvanje	39
	Čišćenje i održavanje	41
	Čišćenje	41
	Nega	42
	Smetnja, šta činiti?	42
	Servisna služba	43
	Uslovi garancije	43
	Zaštita životne sredine	43
	Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	43

Ostale informacije o proizvodima, priboru, rezervnim delovima i servisima ćete naći na internetu:
www.siemens-home.bsh-group.com "online"
 prodavnici: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Upotreba u skladu s odredbama

Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu. Samo tako ćete moći efikasno i sigurno da koristite Vaš aparat. Obratite pažnju na uputstva za instalaciju i upotrebu i dajte ih eventualno sledećem vlasniku aparata.

Proizvođač ne snosi odgovornost, ukoliko se niste pridržavali odredbi iz ovog priručnika.

Slike koje su sastavni deo uputstva su orijentacionog karaktera.

Ostavite aparat u zaštitnoj kutiji sve do ugradnje. Ukoliko utvrdite oštećenje na aparatu, nemojte ga priključivati. Pozovite našu servisnu službu.

Ovaj uređaj odgovara klasi 3 za uređaje na gas prema DIN EN 30-1-1: ugradni uređaji.

Pre ugradnje Vaše nove ravne ploče za kuvanje, pobrinite se da pri instalaciji sledite uputstvo za ugradnju.

Ovaj aparat ne sme da se ugrađuje na jahte ili kamp-prikolice.

Ovaj uređaj smete da koristite samo na mestu sa odgovarajućom ventilacijom.

Ovaj uređaj nije namenjen za režim rada pomoću eksternog tajmera ili daljinskog upravljača.

Sve radove na instalacijama, priključivanju, regulaciji i prebacivanju na drugu vrstu gasa mora da izvrši ovlašćeni stručnjak i uz poštovanje primenljivih regulativa i zakonski zadatih parametara kao i propisa za lokalne distributere struje i gasa. Posebnu pažnju morate da obratite na odredbe i instrukcije koje važe za ventilaciju.

Ovaj aparat je fabrički podešen na vrstu gasa koja stoji na pločici sa tipom. Informacije o prebacivanju na drugu vrstu gasa pronaći ćete u uputstvu za ugradnju. Za radove na prebacivanju na drugu vrstu gasa preporučujemo da pozovete servisnu službu.

Ovaj aparat je predviđen isključivo za upotrebu u privatnim domaćinstvima; nije dozvoljena komercijalna ili službena upotreba. Aparat koristite samo za kuvanje, nikako kao grejalicu. Garancija važi samo ako se aparat koristi isključivo u predviđene svrhe.

Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje na nadmorskim visinama od maksimalno 2000 metara.

Tokom režima rada uređaj ne bi trebalo da ostavite bez nadzora.

Nemojte koristiti poklopce ili sigurnosne brave za decu, koje proizvođač ravne ploče za kuvanje nije preporučio. Može doći do nesreća, npr. zbog prekomernog zagrevanja, paljenja ili odlepljivanja delova materijala.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i lica sa smanjenim psihičkim, osećajnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostacima iskustva ili znanja, ako ih nadzire lice, koje je odgovorno za bezbednost, ili ih je uputilo u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja i ako su oni razumeli opasnosti, koje iz toga mogu da nastanu.

Nikada ne smete pustiti decu da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca, čak i ako imaju 15 godina ili više i ako imaju nadzor.

Decu, mlađu od 8 godina udaljite od uređaja i priključnog kabla.

Uputstva za sigurnost

Upozorenje – Opasnost od prskanja!

U slučaju sakupljanja nesagorelog gasa u zatvorenim prostorijama postoji opasnost od prskanja. Uređaj nemojte da izlažete promaji. Inače mogu da se ugase gorionici. Pažljivo pročitajte upozoravajuće napomene u vezi sa načinom funkcionisanja gorionika na gas.

Upozorenje – Opasnost od trovanja!

Korišćenje uređaja za kuvanje na gas u prostoriji, u kojoj se puštaju u rad, stvara toplotu, vlažnost i proizvode sagorevanja. Uverite se da kuhinja poseduje dobru ventilaciju, pe svega kada je ravna ploča za kuvanje u režimu rada: Prirodne otvore za ventilaciju držite otvorene ili instalirajte mehaničku ventilaciju (aspirator). Dug i konstantan režim rada uređaja može da zahteva dodatnu i efikasniju ventilaciju: Otvorite prozor ili povećajte snagu na aspiratoru.

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

- Ravne ploče za kuvanje i njihovo okruženje postaju jako vrući. Nemojte nikada dodirivati vruće površine. Deci mlađoj od 8 godina ne dajte da se približavaju.
- Ako boca sa tečnim gasom ne stoji uspravno, tečni propan/butan može da dospe u uređaj. Iz tog razloga može da izađe snažan plamen na gorionicima, kada se upale. Komponente mogu da se oštete i da vremenom postanu nehermetične, tako da gas nekontrolisano izlazi. Obe situacije mogu da budu uzročnici opekotina. Boce sa tečnim gasom uvek upotrebljavajte u ispravnom položaju.

Upozorenje – Opasnost od požara!

- Ravne ploče za kuvanje postaju jako vruće. Nemojte nikada stavljati zapaljive predmete na ravnu ploču za kuvanje. Nemojte stavljati predmete na ravnu ploču za kuvanje.
- Nemojte odlagati nagrizaјуća sredstva ili proizvode za čišćenje, paročištače, zapaljive materijale ili druge proizvode koji nisu namirnice, ispod ovog kućnog aparata odn. nemojte ih koristiti u njegovoj neposrednoj blizini.

- Vrela mast ili ulje su lako zapaljivi. Nemojte se udaljavati kada zagrevate mast ili ulje. Ukoliko se mast ili ulje zapale, nemojte gasiti vatru vodom. Za gašenje plamena, prekrijte posudu za kuvanje poklopcem i isključite ravnu ploču za kuvanje.
- Ako gorionik radi sa većom snagom, stvaraju se veoma visoke temperature. Zapaljivi materijali se mogu upaliti. Prikaz stepena snage na displeju može da se razlikuje od stepena snage podešenog na regulatoru. Prikaz stepena snage na displeju služi samo kao dodatna informacija. Step snage uvek podešavati prema natpisu na regulatoru.

⚠ Upozorenje – Opasnost od povrede!

- Pukotine ili naprsline na staklenom tanjiru su opasne. Sve gorionike ili električne grejače treba odmah isključiti. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima. Zatvorite dovod gasa. Nemojte dodirivati površinu uređaja. Nikada nemojte uključivati pokvaren uređaj. Pozvati servisnu službu.
- Posude za kuvanje koje su oštećene, nisu odgovarajuće veličine, čije ivice vire izvan ravne ploče za kuvanje ili su pogrešno postavljene, mogu da izazovu ozbiljna oštećenja. Vodite računa o savetima i upozorenjima za upotrebu posuda za kuvanje.
- Ukoliko se pojavi smetnja, isključite dovod gasa i struje. Za popravke molimo da pozovete našu servisnu službu.
- Nemojte da vršite nikakve radove u unutrašnjosti uređaja. Po potrebi molimo da pozovete našu servisnu službu.
- Ukoliko komandno dugme ne može da se okreće ili je labavo, znači da ne sme više da se koristi. Obratite se odmah korisničkoj službi radi popravke ili zamene komandnog dugmeta.

⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

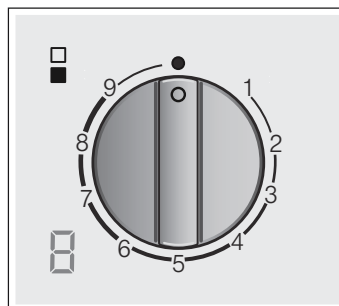
- Nemojte koristiti paročistač za čišćenje aparata.
- Iskakanje ili lomljenje staklene ploče mogu da izazovu strujne udare. Isključite osigurač u kutiji sa osiguračima. Pozvati servisnu službu.

Upoznavanje uređaja

U pregledu modela, naći ćete Vaš aparat sa snagama gorionika. → *Strana 2*

Elementi za rukovanje i gorionik

Na svakom regulatoru jačine je označen pripadajući gorionik. Pomoću regulatora jačine možete da podešavate različite položaje između minimalne i maksimalne vrednosti da biste podesili potrebnu snagu. Nemojte nikad pokušavati da pređete direktno sa položaja 0 na položaj 1 ili sa položaja 1 na položaj 0.



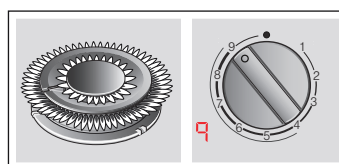
Prikazi

	Gorionik kojim upravlja regulator jačine
	Isključeni gorionik
9	Najveća snaga i električno paljenje
1	Najmanja snaga

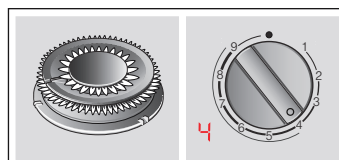
Prikazi na displeju

	Električno paljenje
9-1	Stepeni za kuvanje
	Isključeni gorionik
Hh	Preostala toplota

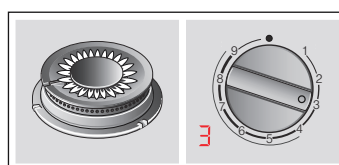
Spoljašnji i unutrašnji plamen dvostrukog gorionika mogu da se regulišu nezavisno jedan od drugog. Mogući stepeni snage su:



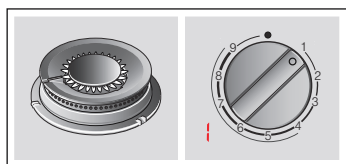
Spoljašnji i unutrašnji plamen na maksimalnoj snazi.



Spoljašnji plamena minimalnoj, unutrašnji plamen na maksimalnoj snazi.



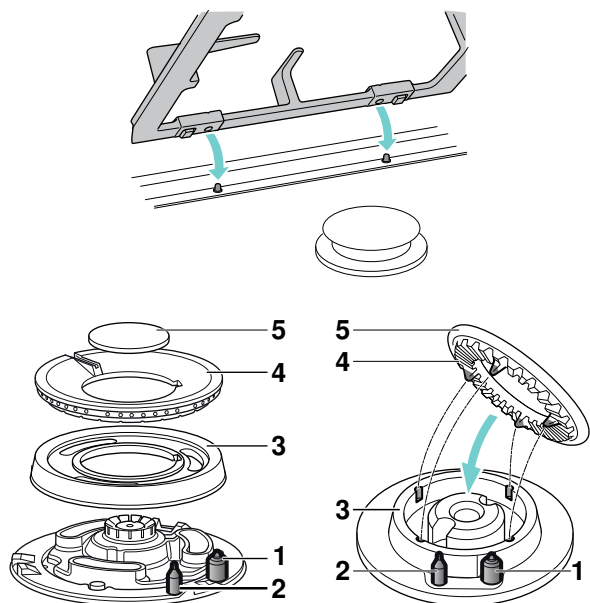
Unutrašnji plamen na maksimalnoj snazi.



Unutrašnji plamen na minimalnoj snazi.

Za korektan režim rada uređaja rešetke kao i delovi gorionika moraju da budu pravilno postavljeni. Nemojte da zamenite poklopce gorionika.

Uvek pažljivo uklanjajte rešetke. Pomeranjem jedne rešetke mogu se takođe prevrnuti i rešetke koje se nalaze pored.



Elementi

1	Svećica za paljenje
2	Termoelement
3	Prsten gorionika
4	Dizna gorionika
5	Poklopac gorionika

Prikaz preostale toplote

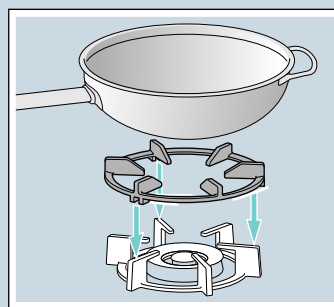
Ploča za kuvanje za svaku ringlu ima prikaz preostale toplote, koji ukazuje na vrele ili tople ringle.

Ukoliko se na prikazu pojavi **H**, onda je ringla još uvek vreća. Ukoliko se ringla i dalje hladi, onda se prikaz menja u **h**. Prikaz se gasi, kada se ringla dovoljno ohladi. Ne dodirujte ringlu sa ovim prikazom.

Pribor

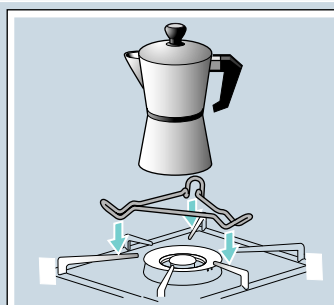
U zavisnosti od modela uz ringlu su uračunati sledeći delovi pribora. Njih takođe možete da dobijete preko servisne službe.

Ovi uređaji se mogu kombinovati međusobno i/ili sa drugim pločama za kuvanje iste marke uz korišćenje elementa za povezivanje. Ostale informacije ćete naći u katalogu.



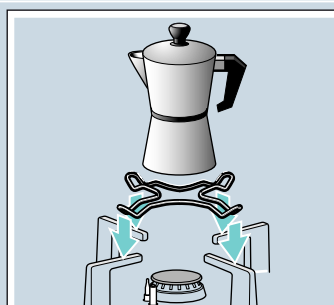
Dodatna rešetka za vok

Pogodna je za upotrebu samo sa gorionicima za vok sa dva ili tri plamena. Upotrebljavajte je samo sa posuđem prečnika od preko 26 cm, pločama za pečenje, glinenim loncima, tiganjima za paelju, kao i sa posuđem sa zaobljenim dnom. Da biste produžili radni vek uređaja, preporučuje se korišćenje dodatne rešetke za vok.



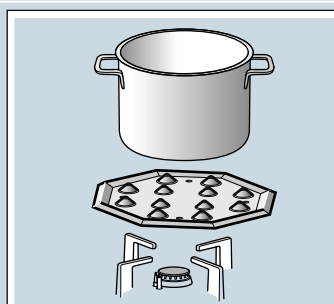
Dodatna rešetka za kuvalo za espresso

Pogodno samo za upotrebu na unutrašnjem plamenu gorionika za vok. Upotrebljavajte posuđe za kuvanje sa prečnikom od manje od 22 cm.



Dodatna rešetka za kuvalo za espresso

Pogodna je za upotrebu samo na malim gorionicima. Upotrebljavajte posuđe za kuvanje sa prečnikom od manje od 12 cm.



Simmer ploča

Ovaj deo dodatne opreme je pogodan sam za pečenje na niskoj temperaturi. Može da se koristi sa štedljivim ili sa normalnim gorionikom. Ukoliko na vašoj ravnoj ploči za kuvanje ima više normlanih gorionika, preporučuje se da Simmer ploču postavite da zadnji ili prednji desni normalni gorionik. Stavite deo pribora sa ispučanjima nagore na nosač, a nikad direktno na gorionik.

Broj dela

HZ233720	Dodatna rešetka za vok
HZ298113	Dodatna rešetka za kuvalo za espresso za gorionik za vok
HZ298114	Dodatna rešetka za kuvalo za espresso za najmanji gorionik
HZ298105	Ploča za kuvanje

Proizvođač ne snosi odgovornost za nedostatak ili pogrešnu upotrebu ovih delova pribora.

Gorionik na gas

Ručno uključivanje

1. Pritisnite regulator jačine izabranog gorionika i okrenite ga ulevo do najvećeg stepena snage.
2. Upaljač za plin ili plamen (upaljača, šibice itd.) približite gorioniku.

Automatsko paljenje

Ako Vaša ploča za kuvanje raspolaže automatskim paljenjem (svećice za paljenje):

1. Pritisnite regulator jačine za izabrani gorionik i okrenite ga ulevo do najvećeg stepena snage. Dok regulator jačine držite pritisnutim, stvaraju se varnice na svim gorionicima i na displeju se pojavljuje simbol . Gorionik se pali.
2. Pustite regulator jačine.
3. Okrenite regulator jačine u željeni položaj.

Ako ne usledi paljenje, isključite gorionik i ponovite prethodno opisani postupak. Ovog puta, regulator jačine držite duže pritisnutim (do 10 sekundi).

Upozorenje – Opasnost od dima!

Ako se gorionik ne upali nakon 10 sekundi, isključite regulator jačine i otvorite vrata ili prozor u prostoriji. Sačekajte najmanje jedan minut pre nego što ponovo pokušate da upalite gorionik.

Uputstvo: Pobrinite se za maksimalnu čistoću. Ako su svećice za paljenje prljave, može doći do pogrešnog paljenja. Redovno čistite svećice za paljenje pomoću male, nemetalne četke. Vodite računa da se svećice za paljenje ne izlažu jakim udarcima.

Sigurnosni sistem

Vaše polje za kuvanje raspolaže sigurnosnim sistemom (termoelementom), koji sprečava da gas izađe ako se gorionik slučajno uključi.

Da biste se osigurali da je ova aparat aktivan:

1. Upalite gorionik na uobičajen način.
2. Zatim držite dugme za upravljanje 4 sekunde nakon paljenja plamena pritisnutim.

Isključivanje gorionika

Regulator jačine okrenite udesno na položaj 0. Na displeju se pojavljuje simbol  a posle nekoliko sekundi se pojavljuje i indikator preostale toplote.

Nekoliko sekundi posle isključivanja gorionika mora da se čuje tupi zvuk. To je normalno i znači, da se sistem za sigurnost deaktivirao.

Upozoravajuće napomene

Tiho zujanje tokom režima rada gorionika je normalno. Za vreme prve upotrebe normalno je da se oslobađaju mirisi. To ne predstavlja opasnost odnosno kvar. Vremenom mirisi nestaju.

Normalan je plamen narandžaste boje. Nastaje zbog prašine koja se nalazi u vazduhu, tečnosti koja je pokipela itd.

Ako plamen iz gorionika nehotice izađe, dugme za rukovanje gorionikom obrnite na "Isklj.", a gorionik nemojte da palite iznova najmanje jedan minut.

Tabele i saveti

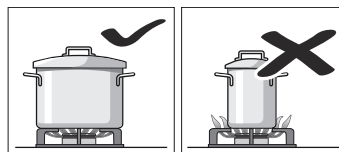
Odgovarajući lonci za kuvanje

Gorionik	Minimalni prečnik poda posuda za kuvanje	Maksimalni prečnik poda posuda za kuvanje
Vok gorionik	22 cm	- cm
Jak gorionik	20 cm	26 cm
Normalni gorionik	14 cm	22 cm

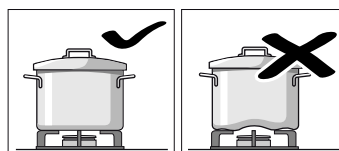
Posuđe ne sme da prevazilazi veličinu ploče za kuvanje.

Napomene prilikom korišćenja

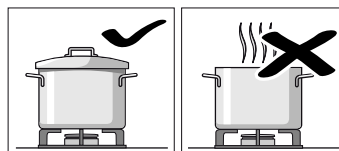
Sledeće napomene će Vam pomoći, da uštedite energiju i da izbegnete oštećenja na loncima za kuvanje:



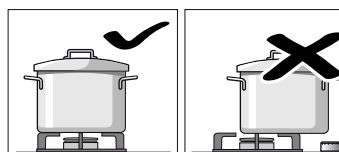
Za dotičan gorionik upotrebljavajte lonac za kuvanje odgovarajuće veličine. Nemojte da koristite male lonce za kuvanje na velikim gorionicima. Plamen ne bi trebalo da dodiruje lonce za kuvanje sa strane.



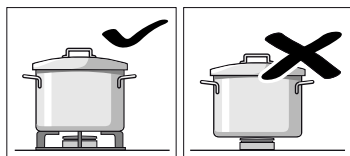
Nemojte da koristite deformisane lonce za kuvanje koji ne stoje stabilno na ringli. Sudovi mogu da se prevrnu. Koristite samo lonce za kuvanje sa ravnim i debelim dnom.



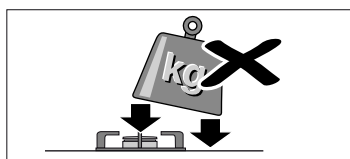
Nemojte da kuvate bez poklopca ili ako je poklopac pomeren. Veliki deo energije će da se izgubi.



Lonac za kuvanje postavite na sredinu preko gorionikas, inače sud može da se prevrne. Velike lonce nemojte da postavljate na gorionik u blizini armatura. One bi mogle da se pregreju i da na taj način oštete.



Lonce postavljajte na rešetke, nikada na gorionike. Pre upotrebe utvrdite, da su rešetke za lonce i poklopci gorionika na gas korektno postavljeni.



Oprezno rukujte posuđem, koje stoji na ringli. Ne udarajte po ringli i ne stavljajte na nju velike težine.

Tabela za kuvanje

Sledeća tabela navodi optimalne nivoe kuvanja i vremena kuvanja za različita jela. Ovi podaci su orijentacione vrednosti za četiri porcije.

Vremena kuvanja i stepeni kuvanja zavise od tipa, težine i kvaliteta hrane, vrste gasa koji se upotrebljava, kao i materijala posuđa. Za pripremu ovih jela korišćeno je prvenstveno posuđe od nerđajućeg čelika.

Uvek koristite posuđe odgovarajuće veličite i postavite ga po sredini na gorionik. Informacije u vezi sa prečnikom posuđa možete pronaći pod → "Odgovarajući lonci za kuvanje".

Informacije o tabeli

Jelo se priprema u jednom ili dva koraka. Svaki korak sadrži sledeće informacije:

- Način pripreme
- Stepen za kuvanje
- Trajanje u minutima

Načini pripreme navedeni u tabeli

- Pustiti da provri
- Nastavak kuvanja
- Stvaranje pritiska u ekspres loncu
- Održavanje pritiska u ekspres loncu
- Intenzivno pečenje
- Blago pečenje
- Topljenje, rastapanje
- * Bez poklopca
- ** Stalno mešanje

Uputstvo: Simboli se ne pojavljuju na uređaju. Oni služe kao smernice za različite načine kuvanja.

U tabeli se pojavljuju o pripremi jela na različitim gorionicima. Preporučena opcija je prvi pomenuti gorionik. U pregledu modela su opisani svi gorionici ploče za kuvanje. → *Strana 2*

Primer:

Jelo	Gorionik	Ukupno vreme u min.	Korak 1			Korak 2		
Supe, krem čorbe								
Riblja čorba								
Jak gorionik	12-17		8	7-9		1	5-8	
Normalni gorionik	17-22		8	11-13		1	6-9	
Gorionik za vok	10-15		9	6-8		4	4-7	

Ovaj primer prikazuje pripremu riblje čorbe na jakom, normalnom i gorioniku za vok.

Pomoću jakog gorionika (preporučena opcija) ukupno vreme pripreme iznosi između 12 i 17 minuta.

- Korak 1: Sačekati da proključa. Za 7-9 minuta posedite stepen za kuvanje 8.
- Korak 2: Nastavite kuvanje. Za 5-8 minuta prebacite na stepen za kuvanje 1.

Podaci važe i za ostale predložene gorionike.

Jelo	Gorionik	Ukupno vreme u min.	Korak 1			Korak 2		
Supe, krem čorbe								
Riblja čorba								
Jak gorionik	12-17		8	7-9		1	5-8	
Normalni g.	17-22		8	11-13		1	6-9	
Gorionik za vok	10-15		9	4-6		4	6-9	
Krem čorba od bundeve, boršč								
Jak gorionik	30-35		9	10-12		5	20-23	
Normalni g.	45-50		9	15-17		6	30-33	
Gorionik za vok	25-30		9	7-9		4	18-21	
Minestrone (čorba od povrća)								
Jak gorionik	47-52		9	10-12		5	37-40	
Normalni g.	57-62		9	10-12		6	47-50	
Gorionik za vok	45-50		7	8-10		4	37-40	
Testenina i pirinač								
Špagete								
Jak gorionik	18-22	*	9	8-10		6	10-12	
Normalni g.	20-24	*	9	10-12		7	10-12	
Gorionik za vok	18-22	*	8	8-10		6	10-12	
Pirinač								
Jak gorionik	17-22		9	5-7		2	12-15	
Normalni g.	18-23		9	7-9		6	11-14	
Gorionik za vok	13-18		8	4-6		4	9-12	
Ravioli								
Jak gorionik	9-14		9	4-6		6	5-8	

Jelo Gorionik	Ukup- no vre- me u min.	Korak 1		Korak 2		
Normalni g.	17-22		8	12-14		8 5-8
Gorionik za vok	10-15		8	4-6		8 6-9
Povrće i koštunjavo voće						
Kuvani krompir (pire, krompir salata)						
Jak gorionik	23-28		9	8-10		5 15-18
Normalni g.	25-30		9	10-12		6 15-18
Gorionik za vok	25-30		7	11-13		5 14-17
Humus (pire od leblebija)						
Jak gorionik	50-55		9	10-12		4 40-43
Normalni g.	52-57		9	12-14		5 40-43
Gorionik za vok	47-52		7	10-12		5 37-40
Sočivo						
Jak gorionik	40-45		9	8-10		8 32-35
Normalni g.	50-55		9	18-20		6 32-35
Gorionik za vok	45-50		9	7-9		4 38-41
Povrće u tempura testu						
Jak gorionik	12-17		7	6-8		6 6-9
Normalni g.	15-20		8	8-10		7 7-10
Gorionik za vok	10-15		7	5-7		5 5-8
Sotirano sveže povrće**						
Gorionik za vok	5-7		9	5-7		
Jak gorionik	6-8		9	6-8		
Pomfrit						
Gorionik za vok	12-17		7	12-17		
Jak gorionik	15-20		9	15-20		
Normalni g.	25-30		9	25-30		
Jaja						
Šakšuka, menemen						
Normalni g.	15-20		9	10-12		4 5-8
Jak gorionik	13-18		8	7-9		3 6-9
Gorionik za vok	15-20		6	11-13		4 4-7
Omelet (1 kom.)						
Normalni g.	3-5		8	3-5		
Jak gorionik	2-4		9	2-4		
Gorionik za vok	2-4		5	2-4		
Španska tortilja						
Jak gorionik	25-30		9	25-30		
Gorionik za vok	18-23		7	18-23		
Sosovi						
Bešamel sos						
Normalni g.	10-15		5	2-4		5 8-11
Gorionik za vok	3-8		5	1-2		5 2-6

Jelo Gorionik	Ukup- no vre- me u min.	Korak 1		Korak 2		
Jak gorionik	3-8		5	1-2		5 2-6
Sos sa plavim sirom**						
Normalni g.	3-5		7	3-5		
Jak gorionik	3-5		5	3-5		
Gorionik za vok	4-6		3	4-6		
Napolitanski sos						
Normalni g.	18-23		6	2-4		4 16-19
Jak gorionik	15-20		8	1-3		6 14-17
Gorionik za vok	12-17		7	2-4		5 10-13
Karbonara sos						
Normalni g.	10-15		6	5-7		3 5-8
Jak gorionik	8-13		5	4-6		3 4-7
Gorionik za vok	10-15		3	10-15		
Riba						
Panirani oslić						
Jak gorionik	5-10		8	5-10		
Normalni g.	8-13		9	8-13		
Gorionik za vok	4-9		9	1-3		4 3-6
Pečeni losos						
Jak gorionik	5-10		7	2-4		1 3-6
Normalni g.	5-10		8	2-4		1 3-6
Gorionik za vok	7-12		6	2-4		1 5-8
Školjke						
Jak gorionik	5-7		9	5-7		
Gorionik za vok	4-6		9	4-6		
Normalni g.	10-12		9	10-12		
Meso						
Pačije grudi (1 kom.)						
Normalni g.	6-8		7	6-8		
Jak gorionik	9-11		7	9-11		
Gorionik za vok	6-8		5	6-8		
Goveđi file Stroganoff						
Jak gorionik	8-13		9	8-13		
Gorionik za vok	5-10		7	5-10		
Normalni g.	12-17		9	12-17		
Pileće šnicle (pileće grudi, 8 komada)						
Jak gorionik	7-12		9	2-4		6 5-8
Gorionik za vok	7-12		9	2-4		5 5-8
Normalni g.	7-12		9	7-12		
Mleveno meso						
Jak gorionik	15-20		8	15-20		
Normalni g.	20-25		9	20-25		

Jelo	Ukupno vreme u min.	Korak 1		Korak 2		
Gorionik						
Gorionik za vok	15-20	 *	6	15-20		
Gotovi proizvodi						
Duboko zamrznuti kroketi (16 kom.)				Duboko zamrznuti riblji štapići (12 kom.)		
Jak gorionik	6-10		8	6-10		
Normalni g.	8-12		8	8-12		
Gorionik za vok	6-10		9	3-5		4 3-5
Kobasice za pečenje (12 kom.)						
Jak gorionik	5-10		9	1-3		7 4-7
Normalni g.	7-12		9	7-12		
Gorionik za vok	5-10		9	1-3		5 4-7
Viršle za kuvanje (12 kom.)						
Normalni g.	8-13		9	8-13		
Gorionik za vok	9-14		4	9-14		
Jak gorionik	7-12		7	7-12		
Hamburger od govedine (4 kom., 1 cm debljine, 110 g)						
Jak gorionik	4-9	 *	9	1-3	 *	7 3-6
Gorionik za vok	4-9	 *	7	1-3	 *	6 3-6
Normalni g.	5-10	 *	9	1-3	 *	8 4-7
Pasulj u sosu od paradajza zagrejte i održavajte ga toplim (koristite Simmer ploču)						
Normalni g.	20-22		6	5-7		1 15
Pica (prečnika 20 cm)						
Gorionik za vok	4-8		4	4-8		
Jak gorionik	16-20		1	16-20		
Normalni g.	20-25		1	20-25		
Deserti						
Sutlijaš prema Din 3360-12* (upotrebljavajte Simmer ploču)						
Normalni g.	62-67	 **	8	27-32		2 35
Sutlijaš*						
Normalni g.	30-35	 *	8	9-11	 *	4 21-24
Gorionik za vok	23-28	 *	6	8-10	 *	4 15-18
Otopite čokoladu prema EN 60350-2 (upotrebljavajte Simmer ploču)						
Normalni g.	20-24	 *	1	20-24		
Palačinke (8 kom.)						
Normalni g.	17-22	 *	8	3-5	 *	5 50 s/strana
Jak gorionik	20-25	 *	6	4-6	 *	4 60 s/strana
Puding od hleba (u vodenom kupatilu)						
Jak gorionik	25-30		9	10-12		6 15-18
Gorionik za vok	23-28		9	8-10		7 15-18
Normalni g.	27-32		9	10-12		7 17-20
Španski puding**						

Jelo	Ukupno vreme u min.	Korak 1		Korak 2		
Gorionik						
Jak gorionik	3-8	 *	5	3-8		
Normalni g.	8-13	 *	5	8-13		
Gorionik za vok	3-8	 *	3	3-8		
Biskvit (u vodenom kupatilu)						
Jak gorionik	35-40		9	35-40		
Gorionik za vok	40-45		9	40-45		
Normalni g.	45-50		9	45-50		

Saveti za kuvanje

- Za pripremu krem supa i povrća koristite ekspres lonac. Vreme kuvanja se značajno smanjuje. Ukoliko koristite ekspres lonac, pratite uputstva proizvođača. Na samom početku dodajte sve sastojke.
- Prilikom kuvanja krompira i pirinča uvek postavite poklopac. Vreme pripreme se na taj način znatno skraćuje. Pre nego što dodate testeninu, pirinač ili krompir, voda mora da provri. Zatim prilagodite stepen kuvanja kako biste nastavili sa kuvanjem.
- Kod jela koja se pripremaju na tiganju, najpre zagrejte ulje. Čim započnete sa pečenjem, održavajte konstantnu temperaturu, tako što ćete po potrebi prilagođavati stepen kuvanja. Ukoliko pripremate više porcija, sačekajte da se ponovo postigne temperatura. Redovno okrećite hranu.
- Kada pripremate supe, krem čorbe, sočivo ili leblebije, sve sastojke istovremeno dodajte u posudu.



Čišćenje i održavanje

Čišćenje

Ako se aparat ohladio, očistite ga sušerom, vodom i sapunom.

Posle svakog korišćenja i kada su hladne očistite površine pojedinačnih delova gorionika. I najmanji ostaci (pokipela jela, mast koja je prsnula, itd.) gore na površini i kasnije ih teško možete ukloniti. Da bi plamen bio pravilan, rupe i useci gorionika moraju da budu čisti.

Pomeranje nekih lonaca za kuvanje može da ostavi tragove metala na rešetkama.

Gorionike i rešetke čistite sapunicom i četkom koja ne sme da bude metalna.

Alternativno rešetke mogu da se peru u mašini za sudove. Koristiti sredstvo za pranje koje preporučuje proizvođač mašina za sudove. Kada su jako zaprljane, preporučuje se prethodno čišćenje rešetaka.

Poklopci gorionika nije dozvoljeno da se peru u mašini za sudove.

Ako rešetke imaju gumene pretince za odlaganje, prilikom čišćenja pažljivo postupajte. Pretinci za odlaganje bi mogli da se olabave, a rešetka bi mogla da izgrebe ringlu.

Uvek osušite sve gorionike i rešetke. Kapi vode ili vlažne zone na početku procesa kuvanja mogu da oštete emajl.

Nakon što su gorionici očišćeni i osušeni, pobrinite se, da su poklopci dobro stavljeni na razdelnike.

Pažnja!

- Nemojte uklanjati radi čišćenja kontrola uređaja. Vлага koja se zadržava može da ošteti uređaj.
- Nemojte da upotrebljavate paročistač. Ravna ploča za kuvanje može na taj način da se ošteti.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva, metalne sundere, oštre predmete, noževe ili slično, da biste očistili skorele ostatke jela sa ravne ploče za kuvanje.
- Nemojte koristiti noževe, strugače ili slično za čišćenje mesta spajanja stakla sa poklopcima gorionika, metalnih profila ili na staklenim ili aluminijumskim delovima, ako postoje.

Nega

Odmah uklonite tečnosti koje su iskipile. Na taj način izbegavate, da se ostaci jela zalepe i time štedite muku i vreme.

Posude za kuvanje nemojte da vučete preko stakla, tako mogu da nastanu ogrebotine. Isto tako bi trebalo da izbegavate, da tvrdi ili šiljati predmeti padnu na staklo. Ivice ravne ploče za kuvanje nemojte da izlažete udarima.

Zrna peska(npr. od čišćenja povrća) grebu površinu stakla.

Karamelizovanišećer ili pokipele namirnice sa visokim sadržajem šećeraodmah da uklonite sa ringle pomoću strugaljke za staklo.

? Smetnja, šta činiti?

U nekim slučajevima se lako mogu rešiti smetnje. Pre nego što pozovete servisnu službu, vodite računa o sledećem:

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć
Opšti električni kvar.	Osigurač u kvaru.	Proverite na tabli sa osiguračima da li je neki osigurač oštećen i zamenite ga.
	Automatski osigurač ili zaštitni uređaj diferencijalne struje je reagovao.	Proverite na komandnoj tabli da li je automatski osigurač ili zaštitni uređaj diferencijalne struje otkazao.
Automatsko paljenje ne funkcioniše.	Ostaci hrane ili ostaci sredstava za čišćenje su se možda nagomilali između svećica za paljenje i gorionika.	Prostor između svećica za paljenje i gorionika mora da bude čist.
	Gorionici su vlažni.	Pažljivo osušite poklopce gorionika.
	Poklopci gorionika nisu pravilno postavljeni.	Proverite da li poklopci pravilno naležu.
	Uređaj nije uzemljen, nepravilno je priključen ili je kabl za uzemljenje oštećen.	Obratite se elektro-instalateru.
Automatsko paljenje ne funkcioniše, a na displeju se pojavljuje simbol F1 ili F2 .	Elektronika je pregrejana.	Isključite gorionik ili koristite isključivo najniži stepen za kuvanje, dok se elektronika ne ohladi dovoljno.
Plamen gorionika neravnomerno gori.	Delovi gorionika nisu pravilno postavljeni.	Pravilno postavite delove gorionika na odgovarajući gorionik.
	Otvori gorionika su zaprljani.	Očistite otvore gorionika.
Protok gasa je nepravilan za rad ili gas ne izlazi.	Dovod gasa je zatvoren preko nekog međuventila.	Otvorite međuventil.
	Ako se gas snabdeva iz plinske boce, uverite se da nije ispražnjena.	Zamenite plinsku bocu.
U kuhinji se oseća miris gasa.	Ventil za gas je otvoren.	Zatvorite ventil za gas.
	Plinska boca je nepravilno priključena.	Uverite se da je plinska boca pravilno priključena.
	Moguće je da gas curi.	Zatvorite glavni ventil gasnog voda, proventrite prostoriju i obavezno pozovite ovlašćenog instalatera koji proverava gasnu instalaciju i izdaje sertifikat. Uređaj nemojte da koristite dok ne budete sigurni da li gas curi iz instalacije ili iz uređaja.
Gorionik se isključuje onog trenutka kada se otpusti regulator jačine.	Regulator jačine niste dovoljno dugo držali pritisnutim.	Ako je gorionik uključen, regulator jačine treba da držite pritisnut par sekundi duže.
	Otvori gorionika su zaprljani.	Očistite otvore gorionika.

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć
Na displeju se pojavljuje F3 , F4 , F5 , F6 , F7 , F8 , F9 .	Greška elektronike.	Isključite ravnju ploču za kuvanje sa strujne mreže. Sačekajte nekoliko sekundi, a zatim je ponovo priključite. Ako prikaz i dalje svetli, obavestite servisnu službu.
Prikaz stepena kuvanja na displeju se neprekidno menja u zavisnosti od izabranog stepena kuvanja pomoću regulatora jačine.	Nepravilna kalibracija elektronike.	Kalibraciju izvršite prema uputstvu za ugradnju.

Servisna služba

Pri zahtevanju usluge od naše tehničke podrške, trebalo bi naznačiti broj proizvoda (E-Nr.) i proizvodnje (FD) uređaja. Ovaj podatak se nalazi na karakteristikama ploče za kuvanje, smeštena je sa donje strane ploče za kuvanje, i na etiketi priručnika za upotrebu.

Kontaktne podatke za sve države naći ćete u priloženom spisku servisnih službi.

Uslovi garancije

Ako uređaj protivno očekivanjima pokazuje oštećenja ili Vaši zahtevi za kvalitetom nisu ispunjeni, obavestite nas o tome što je pre moguće. Za uvažavanje garancije uređajem ne sme neovlašćeno da se manipuliše odnosno da se nestručno koristi.

Uslove garancije određuje naše zastupništvo u zemlji u kojoj ste kupili uređaj. Detaljne informacije ćete dobiti na prodajnim mestima. Kako bismo mogli da uvažimo garanciju, morate da priložite račun o kupovini uređaja. Zadržavamo pravo na izmene.

Zaštita životne sredine

Ako se pločici sa tipom aparata nalazi simbol , vodite računa o sledećem.

Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

Ambalaža Vašeg uređaja se sastoji od materijala, koji su neophodni, da bi se garantovala efikasna zaštita prilikom transporta. Ovi materijali u potpunosti mogu da se recikliraju i na taj način smanjuju zagađenje životne sredine. Kao i mi i Vi možete da date svoj doprinos za zaštitu životne sredine, tako što ćete da obratite pažnju na sledeće savete:

- Ambalažu otpremite u kantu za materijale koji mogu da se recikliraju.
- Uređaj, koji se više ne koristi, učinite neupotrebljivim. Kod Vaše lokalne administracije se informišite o adresi najbližeg otpada i uređaj isporučite tamo.
- Upotrebljenu mast od pečenja ili ulje nemojte da prosipate u sudoperu. Ulje sakupite u sud sa zatvaračem i predajte ga na mestu za sakupljanje ili ga bacite, ako to nije moguće, u kantu za otpatke (na taj način će da dospe na deponiju za kontrolisan otpad - to verovatno nije najbolje rešenje, ali makar neće zagaditi vodu).

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

siemens-home.bsh-group.com

Произведено от BSH Hausgeräte GmbH по лиценз на Siemens AG
Proizvedeno od BSH Hausgeräte GmbH pod licencom zaštitnog znaka Siemens AG
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG
Proizvodi grupa BSH Hausgeräte GmbH pod licencom robne marke kompanije Siemens AG



9001133160
970316(C)