

SIEMENS



Plynový sporák

Плоча за готвење на гас

Plynový varný panel

Plinska kuhalna plošča

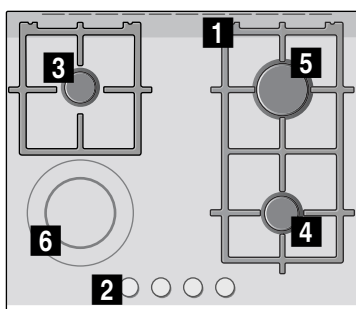
ER6A.YD7..

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| [cs] Návod k použití .....      | 3  |
| [mk] Упатство за употреба ..... | 13 |
| [sk] Návod na používanie .....  | 24 |
| [sl] Navodila za uporabo .....  | 34 |

Register  
your  
product  
online

ER6A.YD7..



- 1** Mřížky
- 2** Regulační knoflíky
- 3** Úsporný hořák až do 1,1 kW

- 4** Normální hořák až do 1,9 kW
- 5** Silný hořák až do 2,8kW
- 6** Elektrická varná zóna 1800 W

- 1** Решетка
- 2** Оперативно копче
- 3** Штедлив пламеник со до 1,1 kW

- 4** Нормален пламеник со до 1,9 kW
- 5** Јак пламеник со до 2,8 kW
- 6** Електрична плоча за готвење 1800 W

- 1** Mriežky
- 2** Regulačné gombíky
- 3** Úsporný horák až do 1,1 kW

- 4** Normálny horák až do 1,9 kW
- 5** Silný horák až do 2,8 kW
- 6** Elektrická varná platňa 1800 W

- 1** Rešetka
- 2** Upravljalni gumb
- 3** Varčni gorilnik z močjo do 1,1 kW

- 4** Običajni gorilnik z močjo do 1,9 kW
- 5** Močni gorilnik z močjo do 2,8 kW
- 6** Električno kuhališče 1800 W

# Obsah

|                                                                                    |                                           |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Použití dle určení</b> .....           | <b>3</b>  |
|    | <b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> ..... | <b>4</b>  |
|    | <b>Seznámení se se spotřebičem</b> .....  | <b>5</b>  |
|                                                                                    | Ovládací prvky a hořáky .....             | 5         |
|                                                                                    | Ukazatel zbytkového tepla .....           | 6         |
|                                                                                    | Příslušenství .....                       | 6         |
|    | <b>Plynové hořáky</b> .....               | <b>6</b>  |
|                                                                                    | Manuální zapnutí .....                    | 6         |
|                                                                                    | Automatické zapalování .....              | 6         |
|                                                                                    | Bezpečnostní systém .....                 | 6         |
|                                                                                    | Vypnutí hořáku .....                      | 6         |
|                                                                                    | Upozornění .....                          | 6         |
|    | <b>Elektrické varné desky</b> .....       | <b>7</b>  |
|                                                                                    | Provoz .....                              | 7         |
|    | <b>Tabulky a tipy</b> .....               | <b>7</b>  |
|                                                                                    | Vhodné nádobí .....                       | 7         |
|                                                                                    | Provozní upozornění .....                 | 7         |
|                                                                                    | Tabulky vaření .....                      | 8         |
|  | <b>Čištění a údržba</b> .....             | <b>10</b> |
|                                                                                    | Čištění .....                             | 10        |
|                                                                                    | Údržba .....                              | 10        |
|  | <b>Co dělat v případě poruchy?</b> .....  | <b>11</b> |
|  | <b>Zákaznický servis</b> .....            | <b>12</b> |
|                                                                                    | Podmínky záruky .....                     | 12        |
|  | <b>Ochrana životního prostředí</b> .....  | <b>12</b> |
|                                                                                    | Ekologická likvidace .....                | 12        |

Další informace o spotřebičích, příslušenství, náhradních dílech a servisech najdete na internetu: **[www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com)** a v online obchodě: **[www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)**

Pro informace o spotřebiči a dotazy ohledně používání a obsluhu poradí naše **Infolinka Siemens** na **Tel.: 089 21 751 751\*** (dostupná Po-Pá: 8.00-18.00) nebo na **[Siemens-info-line@bshg.com](mailto:Siemens-info-line@bshg.com)**

\*) Platí pouze pro Německo.

## Použití dle určení

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

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

Obrázky v tomto návodu jsou orientační.

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

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

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

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

Tento spotřebič se smí používat pouze na dostatečně větraném místě.

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

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

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

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

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

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

Spotřebič nenechávejte během provozu bez dozoru.

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

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

Dětem mladším než 8 let zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.



## Důležité bezpečnostní pokyny



### Varování – Nebezpečí výbuchu!

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



### Varování – Nebezpečí otravy!

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



### Varování – Nebezpečí popálení!

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



### Varování – Nebezpečí požáru!

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

- Když používáte hořák s příliš velkým výkonem, vznikají velmi vysoké teploty. Hořlavé materiály se mohou vznítit. Ukazatel stupně výkonu na displeji se může lišit od stupně výkonu nastaveného knoflíkem. Ukazatel stupně výkonu na displeji slouží pouze jako pomocná informace. Stupeň výkonu nastavujte vždy podle popisu u knoflíku.

### ⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

- Trhliny nebo praskliny ve skleněné desce jsou nebezpečné. Okamžitě vypněte všechny hořáky a každý elektrický topný prvek. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavřete přívod plynu. Nedotýkejte se povrchu spotřebiče. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Zavolejte zákaznický servis.
- Nádoby, které jsou poškozené, které nemají správnou velikost, jejichž okraj přesahuje přes varnou desku nebo je lze špatně postavit, mohou způsobit velké škody. Dodržujte rady a varovné pokyny k nádobám.
- V případě vlhkosti mezi dnem nádoby a varnou zónou může nádoba náhle vyskočit nahoru. Dbejte na to, aby byly varná zóna a dno nádoby vždy suché.
- Při výskytu poruchy vypněte přívod plynu a elektrického proudu ke spotřebiči. Na opravu zavolejte prosím náš zákaznický servis.
- Neprovádějte uvnitř spotřebiče žádné práce. V případě potřeby zavolejte prosím náš zákaznický servis.
- Pokud nelze ovládacím voličem otáčet nebo je uvolněný, nesmí se již používat. Ihned se obraťte na zákaznický servis, aby byl ovládací knoflík opraven nebo vyměněn.

### ⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

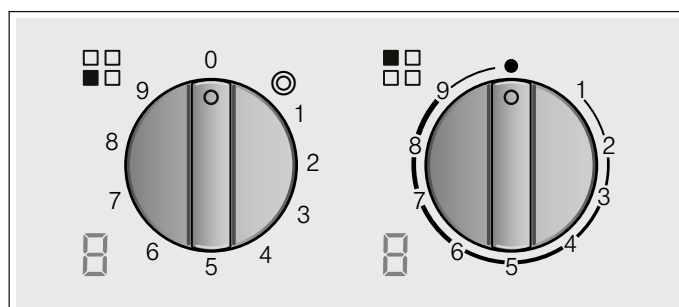
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.
- V případě zlomení, prasklin nebo trhlin topné desky vypněte pojistku v pojistkové skřínce nebo vytáhněte síťovou zástrčku. Zavolejte servis.

## Seznámení se se spotřebičem

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

### Ovládací prvky a hořáky

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



#### Ukazatele

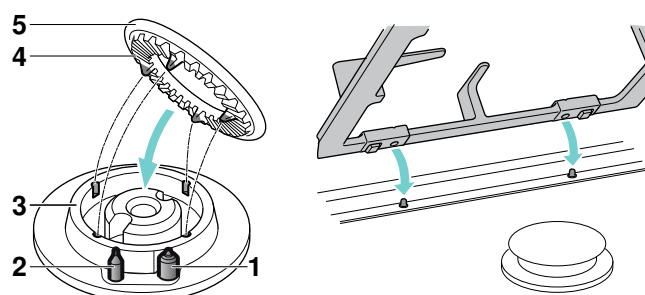
|                                                                                    |                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|  | Varná zóna ovládaná příslušným ovládacím knoflíkem     |
| 0 / ●                                                                              | Varná zóna vypnutá                                     |
| 9                                                                                  | Maximální stupeň výkonu a elektrické zapalování hořáku |
| 1                                                                                  | Nejnižší stupeň výkonu                                 |
| ⊙                                                                                  | Rozšířená varná zóna                                   |

#### Ukazatele na displeji

|                                                                                     |                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|  | Elektrické zapalování hořáku |
|  | Stupně vaření                |
|  | Varná zóna vypnutá           |
|  | Zbytkové teplo               |

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

Mřížky odstraňujte vždy opatrně. Posunutí mřížky může odsunout také přilehlé mřížky.



#### Prvky

|   |                   |
|---|-------------------|
| 1 | Zapalovací svíčka |
| 2 | Termoprvek        |

| Prvky |                    |
|-------|--------------------|
| 3     | Kroužek hořáku     |
| 4     | Rozdělovač plamene |
| 5     | Víčko hořáku       |

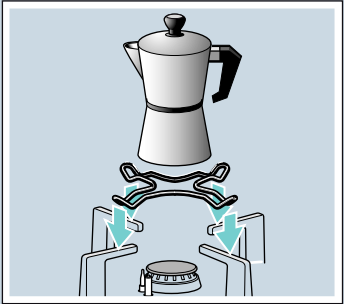
## Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou zónu ukazatel zbytkového tepla, který upozorňuje na horké nebo teplé varné zóny.

Když se na ukazateli zobrazí **H**, je varná zóna ještě horká. Když varná zóna trochu vychladne, ukazatel se změní na **h**. Když varná zóna dostatečně vychladne, ukazatel zhasne. Nedotýkejte se varné zóny s tímto ukazatelem.

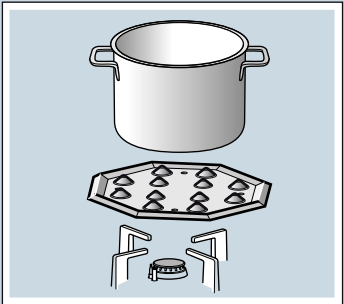
## Příslušenství

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



**Přídavný rošt pro moka konvíčku**

Určeno pouze pro použití na nejmenším hořáku. Používejte nádobí s průměrem menším než 12 cm.



**Plotýnka pro mírné vaření**

Tento díl příslušenství je vhodný pouze pro vaření při nízké teplotě. Lze jej používat s úsporným hořákem nebo normálním hořákem. V případě, že varná deska disponuje více normálními hořáky, doporučuje se nasadit plotýnku pro mírné vaření na pravý zadní nebo přední normální hořák.

Příslušenství nasadte výstupky nahoru na držák, nikdy ne přímo na hořák.

### Objednací číslo

HZ298114 Přídavný rošt pro moka konvici

HZ298105 Plotýnka pro mírné vaření

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

# Plynové hořáky

## Manuální zapnutí

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

## Automatické zapalování

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

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

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

### **⚠ Varování – Nebezpečí výbuchu!**

Pokud se hořák nezapálí během 10 sekund, vypněte ovládací knoflík a otevřete dveře nebo okno v místnosti. Počkejte minimálně 1 minutu, než budete hořák znovu zapalovat.

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

## Bezpečnostní systém

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

Aby bylo možné zaručit funkčnost tohoto zařízení:

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

## Vypnutí hořáku

Otočte ovládací knoflík doprava do polohy 0. Na displeji se zobrazí symbol **fl** a za několik sekund se zobrazí ukazatel zbytkového tepla.

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

## Upozornění

Mírné bzučení při provozu hořáků je normální.

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

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

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

## Elektrické varné desky

Dvouokružová varná zóna má dvě možné varné zóny: malou se 700 W a o něco větší s 1 800 W, pokud váš spotřebič používá napětí 230 V.

### Provoz

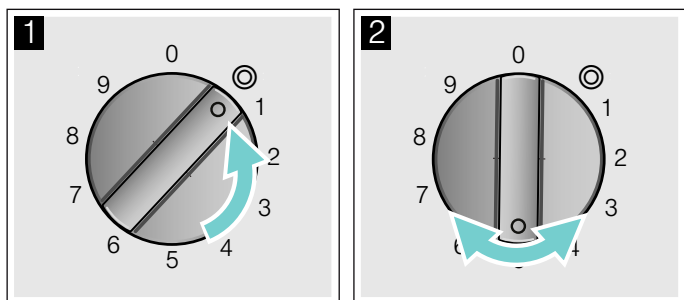
#### Zapnutí

Zapnutí malé varné zóny:

Otočte ovládací knoflík doleva až do požadované polohy.

Zapnutí rozšířené varné zóny:

Otočte ovládací knoflík doleva až na 0 a pak ho otočte opačným směrem do požadované polohy.



Když chcete znovu používat malou varnou zónu, otočte ovládací knoflík doprava do polohy 0 a pak varnou zónu znovu zapněte.

**Upozornění:** Doporučujeme na začátku vaření použít maximální výkon a po několika minutách zvolit nižší stupně výkonu.

#### Vypnutí

Otočte ovládací knoflík doprava do polohy vypnuto. Jakmile varná deska vychladne, ukazatel zbytkového tepla zhasne.

#### Zbytkové teplo

Elektrickou varnou plotýnku lze vypnout již krátce před skončením vaření. Zbytkové teplo umožňuje vařit ještě několik minut dál, a ušetřit tak energii.

#### Upozornění

Zabraňte přetečení tekutin na povrch elektrické varné plotýnky.

Nevaňte ve vlhkých nádobách.

## Tabulky a tipy

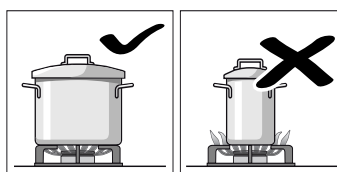
### Vhodné nádobí

| Hořáky                | Minimální průměr dna nádoby | Maximální průměr dna nádoby |
|-----------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Silný hořák           | 20 cm                       | 26 cm                       |
| Normální hořák        | 14 cm                       | 22 cm                       |
| Úsporný hořák         | 12 cm                       | 16 cm                       |
| Elektrická varná zóna | 14 cm                       | 18 cm                       |

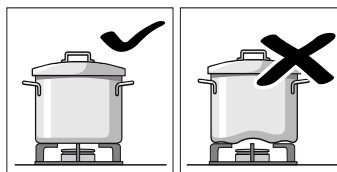
Nádobí nesmí přečínat přes okraj varné desky.

### Provozní upozornění

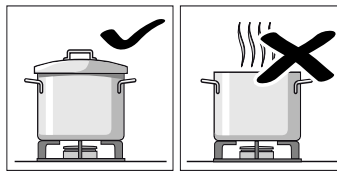
Následující rady vám pomohou ušetřit energii a ochránit nádobí před poškozením:



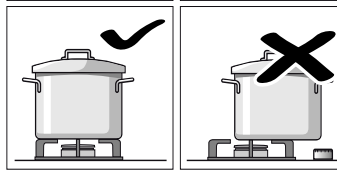
Používejte nádoby, jež svou velikostí odpovídají danému hořáku. Nepoužívejte malé nádoby na velkých hořácích. Plamen nesmí sahat na boční stěny nádoby.



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

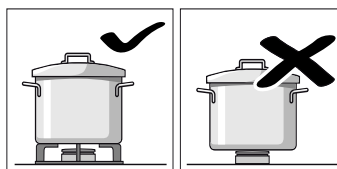


Používejte pouze nádoby s rovným a silným dnem. Nevaňte bez pokličky ani s pokličkou částečně poodsunutou mimo hrnec. Je to plýtvání energií.



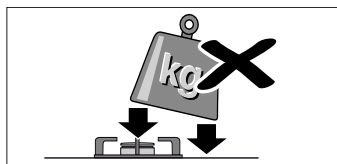
Nádobu umísťujte přesně na střed hořáku.

V opačném případě by mohlo dojít k jejímu převržení. Nepokládejte velké nádoby na hořáky v blízkosti ovládacích knoflíků. Může dojít k poškození knoflíků v důsledku působení příliš vysokých teplot.



Nádoby pokládejte na mřížky, nikdy přímo na hořák.

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



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

## Tabulky vaření

Následující tabulky obsahují optimální stupně vaření a doby vaření pro různé pokrmy. Údaje jsou orientační hodnoty pro čtyři porce.

Doby vaření a stupně vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů, na druhu použitého hořáku a dále na materiálu nádoby. Pro přípravu těchto pokrmů bylo použito hlavně nádobí z nerezavějící oceli.

Používejte vždy nádobí odpovídající velikosti a postavte je do středu na hořák nebo na elektrickou varnou zónu. Informace o průměru nádob naleznete na. → "Vhodné nádoby"

### Informace k tabulce

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

-  Metoda vaření
-  Stupeň vaření
-  Doba trvání v minutách

### Metody vaření uvedené v tabulce

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

**Upozornění:** Na spotřebiči se nezobrazují symboly. Slouží jako orientační pomůcka pro různé metody vaření.

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

Příklad:

| Pokrm<br>Hořáky          | Celko-<br>vá doba<br>v min. | Krok 1                                                                              |                                                                                     |                                                                                     | Krok 2                                                                              |                                                                                     |                                                                                     |
|--------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                          |                             |  |  |  |  |  |  |
| Polévky, krémové polévky |                             |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Rybí polévka             |                             |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Silný hořák              | 12-17                       |  | 8                                                                                   | 7-9                                                                                 |  | 1                                                                                   | 5-8                                                                                 |
| Normální hořák           | 17-22                       |  | 8                                                                                   | 11-13                                                                               |  | 1                                                                                   | 6-9                                                                                 |
| Hořák WOK                | 10-15                       |  | 9                                                                                   | 6-8                                                                                 |  | 4                                                                                   | 4-7                                                                                 |

Tento příklad ukazuje přípravu rybí polévky pomocí silného hořáku, normálního hořáku a hořáku WOK.

Se silným hořákem (doporučená volba) obnáší celková doba vaření mezi 12 a 17 minutami.

- Krok 1: Uvedení do varu. Na 7-9 minut nastavte stupeň vaření 8.
- Krok 2: Další vaření. Na 5-8 minut přepněte na stupeň vaření 1.

Údaje platí také pro další navržené hořáky.

| Pokrm<br>Hořáky                          | Celko-<br>vá doba<br>v min. | Krok 1                                                                                  |                                                                                     |                                                                                     | Krok 2                                                                                  |                                                                                     |                                                                                     |
|------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                          |                             |      |  |  |      |  |  |
| Polévky, krémové polévky                 |                             |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |
| Rybí polévka                             |                             |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |
| Silný hořák                              | 12-17                       |      | 8                                                                                   | 7-9                                                                                 |      | 1                                                                                   | 5-8                                                                                 |
| Normální hořák                           | 17-22                       |      | 8                                                                                   | 11-13                                                                               |      | 1                                                                                   | 6-9                                                                                 |
| Dýňový krém, boršč                       |                             |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |
| Silný hořák                              | 30-35                       |      | 9                                                                                   | 10-12                                                                               |      | 5                                                                                   | 20-23                                                                               |
| Normální hořák                           | 45-50                       |      | 9                                                                                   | 15-17                                                                               |      | 6                                                                                   | 30-33                                                                               |
| Minestrone (zeleninová polévka)          |                             |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |
| Silný hořák                              | 47-52                       |      | 9                                                                                   | 10-12                                                                               |      | 5                                                                                   | 37-40                                                                               |
| Normální hořák                           | 57-62                       |      | 9                                                                                   | 10-12                                                                               |      | 6                                                                                   | 47-50                                                                               |
| Těstoviny a rýže                         |                             |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |
| Špagety                                  |                             |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |
| Silný hořák                              | 18-22                       |  *   | 9                                                                                   | 8-10                                                                                |      | 6                                                                                   | 10-12                                                                               |
| Normální hořák                           | 20-24                       |  *   | 9                                                                                   | 10-12                                                                               |      | 7                                                                                   | 10-12                                                                               |
| Rýže                                     |                             |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |
| Silný hořák                              | 17-22                       |      | 9                                                                                   | 5-7                                                                                 |      | 2                                                                                   | 12-15                                                                               |
| Normální hořák                           | 18-23                       |      | 9                                                                                   | 7-9                                                                                 |      | 6                                                                                   | 11-14                                                                               |
| Ravioli                                  |                             |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |
| Silný hořák                              | 9-14                        |    | 9                                                                                   | 4-6                                                                                 |    | 6                                                                                   | 5-8                                                                                 |
| Normální hořák                           | 17-22                       |    | 8                                                                                   | 12-14                                                                               |    | 8                                                                                   | 5-8                                                                                 |
| Zelenina a luštěniny                     |                             |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |
| Vařené brambory (kaše, bramborový salát) |                             |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |
| Silný hořák                              | 23-28                       |    | 9                                                                                   | 8-10                                                                                |    | 5                                                                                   | 15-18                                                                               |
| Normální hořák                           | 25-30                       |    | 9                                                                                   | 10-12                                                                               |    | 6                                                                                   | 15-18                                                                               |
| Humus (rozmixovaná cizrna)               |                             |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |
| Silný hořák                              | 50-55                       |    | 9                                                                                   | 10-12                                                                               |    | 4                                                                                   | 40-43                                                                               |
| Normální hořák                           | 52-57                       |    | 9                                                                                   | 12-14                                                                               |    | 5                                                                                   | 40-43                                                                               |
| Horská čočka                             |                             |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |
| Silný hořák                              | 40-45                       |    | 9                                                                                   | 8-10                                                                                |    | 8                                                                                   | 32-35                                                                               |
| Normální hořák                           | 50-55                       |    | 9                                                                                   | 18-20                                                                               |    | 6                                                                                   | 32-35                                                                               |
| Zelenina v těstíčku                      |                             |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |
| Silný hořák                              | 12-17                       |  * | 7                                                                                   | 6-8                                                                                 |  * | 6                                                                                   | 6-9                                                                                 |
| Normální hořák                           | 15-20                       |  * | 8                                                                                   | 8-10                                                                                |  * | 7                                                                                   | 7-10                                                                                |
| Sotýrovaná čerstvá zelenina**            |                             |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |
| Silný hořák                              | 6-8                         |  * | 9                                                                                   | 6-8                                                                                 |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |
| Normální hořák                           | 12-14                       |  * | 9                                                                                   | 12-14                                                                               |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |
| Hranolky                                 |                             |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |
| Silný hořák                              | 15-20                       |  * | 9                                                                                   | 15-20                                                                               |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |
| Normální hořák                           | 25-30                       |  * | 9                                                                                   | 25-30                                                                               |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |
| Vejce                                    |                             |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |
| Shakshuka, Menemen                       |                             |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |
| Normální hořák                           | 15-20                       |    | 9                                                                                   | 10-12                                                                               |    | 4                                                                                   | 5-8                                                                                 |
| Silný hořák                              | 13-18                       |    | 8                                                                                   | 7-9                                                                                 |    | 3                                                                                   | 6-9                                                                                 |

| Pokrm<br>Hořák                         | Celko-<br>vá doba<br>v min. | Krok 1 | Krok 2           |
|----------------------------------------|-----------------------------|--------|------------------|
| Omeleta (1 ks)                         |                             |        |                  |
| Normální hořák                         | 3-5                         | *      | 8 3-5            |
| Silný hořák                            | 2-4                         | *      | 9 2-4            |
| Španělská tortilla                     |                             |        |                  |
| Silný hořák                            | 25-30                       | *      | 9 25-30          |
| Normální hořák                         | 32-37                       | *      | 9 32-37          |
| <b>Omáčky</b>                          |                             |        |                  |
| Bešamelová omáčka**                    |                             |        |                  |
| Úsporný hořák                          | 10-15                       | *      | 6 2-4  * 6 8-11  |
| Normální hořák                         | 10-15                       | *      | 5 2-4  * 5 8-11  |
| Omáčka ze sýra s modrou plísní**       |                             |        |                  |
| Úsporný hořák                          | 4-6                         | *      | 7 4-6            |
| Normální hořák                         | 3-5                         | *      | 7 3-5            |
| Neapolská omáčka                       |                             |        |                  |
| Normální hořák                         | 18-23                       | *      | 6 2-4  * 4 16-19 |
| Silný hořák                            | 15-20                       | *      | 8 1-3  * 6 14-17 |
| Omáčka Carbonara                       |                             |        |                  |
| Normální hořák                         | 10-15                       | *      | 6 5-7  * 3 5-8   |
| Silný hořák                            | 8-13                        | *      | 5 4-6  * 3 4-7   |
| <b>Ryby</b>                            |                             |        |                  |
| Mořská štika smažená                   |                             |        |                  |
| Silný hořák                            | 5-10                        | *      | 8 5-10           |
| Normální hořák                         | 8-13                        | *      | 9 8-13           |
| Pečený losos                           |                             |        |                  |
| Silný hořák                            | 5-10                        | *      | 7 2-4  1 3-6     |
| Normální hořák                         | 5-10                        | *      | 8 2-4  1 3-6     |
| Mušle                                  |                             |        |                  |
| Silný hořák                            | 5-7                         |        | 9 5-7            |
| Normální hořák                         | 10-12                       |        | 9 10-12          |
| <b>Maso</b>                            |                             |        |                  |
| Kachní prsa (1 ks)                     |                             |        |                  |
| Normální hořák                         | 6-8                         | *      | 7 6-8            |
| Silný hořák                            | 9-11                        | *      | 7 9-11           |
| Hovězí Stroganoff                      |                             |        |                  |
| Silný hořák                            | 8-13                        | *      | 9 8-13           |
| Normální hořák                         | 12-17                       | *      | 9 12-17          |
| Kuřecí řízek (8 plátků kuřecích prsou) |                             |        |                  |
| Silný hořák                            | 7-12                        | *      | 9 2-4  * 6 5-8   |
| Normální hořák                         | 7-12                        | *      | 9 7-12           |
| Mleté maso                             |                             |        |                  |
| Silný hořák                            | 15-20                       | *      | 8 15-20          |
| Normální hořák                         | 20-25                       | *      | 9 20-25          |

| Pokrm<br>Hořák                                                                              | Celko-<br>vá doba<br>v min. | Krok 1 | Krok 2                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------|------------------------|
| <b>Hotové výrobky</b>                                                                       |                             |        |                        |
| Hluboce zmrazené krokety (16 ks)                                                            |                             |        |                        |
| Hluboce zmrazené rybí prsty (12 ks)                                                         |                             |        |                        |
| Silný hořák                                                                                 | 6-10                        |        | 8 6-10                 |
| Normální hořák                                                                              | 8-12                        |        | 8 8-12                 |
| Klobásy (12 ks)                                                                             |                             |        |                        |
| Silný hořák                                                                                 | 5-10                        |        | 9 1-3  7 4-7           |
| Normální hořák                                                                              | 7-12                        |        | 9 7-12                 |
| Párky (12 ks)                                                                               |                             |        |                        |
| Normální hořák                                                                              | 8-13                        |        | 9 8-13                 |
| Silný hořák                                                                                 | 7-12                        |        | 7 7-12                 |
| Hamburgery z hovězího masa (4 ks, 1 cm silné, 110 g)                                        |                             |        |                        |
| Silný hořák                                                                                 | 4-9                         | *      | 9 1-3  * 7 3-6         |
| Normální hořák                                                                              | 5-10                        | *      | 9 1-3  * 8 4-7         |
| Ohřívání a udržování teploty fazolí v rajčatové omáčce (použijte plotýnku pro mírné vaření) |                             |        |                        |
| Normální hořák                                                                              | 20-22                       |        | 6 5-7  1 15            |
| Pizza (průměr 20 cm)                                                                        |                             |        |                        |
| Silný hořák                                                                                 | 16-20                       |        | 1 16-20                |
| Normální hořák                                                                              | 20-25                       |        | 1 20-25                |
| <b>Dezerty</b>                                                                              |                             |        |                        |
| Mléčná rýže dle Din 3360-12* (použijte plotýnku pro mírné vaření)                           |                             |        |                        |
| Normální hořák                                                                              | 62-67                       | **     | 8 27-32  2 35          |
| Mléčná rýže**                                                                               |                             |        |                        |
| Normální hořák                                                                              | 30-35                       | *      | 8 9-11  * 4 21-24      |
| Úsporný hořák                                                                               | 40-45                       | *      | 9 12-14  * 2 28-31     |
| Rozpuštění čokolády podle EN 60350-2 (použijte plotýnku pro mírné vaření)                   |                             |        |                        |
| Úsporný hořák                                                                               | 34-38                       | *      | 1 34-38                |
| Normální hořák                                                                              | 20-24                       | *      | 1 20-24                |
| Palačinky (8 ks)                                                                            |                             |        |                        |
| Normální hořák                                                                              | 17-22                       | *      | 8 3-5  * 5 50 s/strana |
| Silný hořák                                                                                 | 20-25                       | *      | 6 4-6  * 4 60 s/strana |
| Žemlovka (ve vodní lázni)                                                                   |                             |        |                        |
| Silný hořák                                                                                 | 25-30                       |        | 9 10-12  6 15-18       |
| Normální hořák                                                                              | 27-32                       |        | 9 10-12  7 17-20       |
| Španělský pudink**                                                                          |                             |        |                        |
| Silný hořák                                                                                 | 3-8                         | *      | 5 3-8                  |
| Normální hořák                                                                              | 8-13                        | *      | 5 8-13                 |
| Piškot (ve vodní lázni)                                                                     |                             |        |                        |
| Silný hořák                                                                                 | 35-40                       |        | 9 35-40                |
| Normální hořák                                                                              | 45-50                       |        | 9 45-50                |

**Tipy k vaření**

- Pro přípravu krémových polévek a luštěnin používejte tlakový hrnec. Doba vaření se výrazně zkrátí. Při použití tlakového hrnce se řiďte pokyny výrobce. Všechny přísady přidejte hned na začátku.
- Při vaření brambor a rýže vždy přiklopte pokličkou. Doba vaření se tak výrazně zkrátí. Než přidáte nudle, rýži nebo brambory, musí se voda vařit. Pro pokračování vaření následně přizpůsobte stupeň vaření.
- U pokrmů na pánvi zahřejte nejprve olej. Jakmile začnete péct, udržujte konstantní teplotu případným přizpůsobením stupně vaření. Při přípravě více porcí počkejte, dokud nebude znovu dosaženo teploty. Pokrmy pravidelně obračejte.
- Pokud vaříte polévky, smetanu, čočku nebo cizrnu, dejte do nádoby všechny přísady současně.

**Tabulka vaření pro elektrickou varnou zónu**

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

|                                   | Stupeň dalšího vaření | Doba dalšího vaření v minutách |
|-----------------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| <b>Polévky, krémové polévky</b>   |                       |                                |
| Eintopf, polévky                  | 3-4                   | 15-60                          |
| <b>Těstoviny a rýže</b>           |                       |                                |
| Rýže                              | 3                     | 15-30                          |
| Těstoviny                         | 5*                    | 6-10                           |
| <b>Zelenina a luštěniny</b>       |                       |                                |
| Brambory vařené ve slupce         | 3-4                   | 25-30                          |
| Vařené loupané brambory           | 3-4                   | 15-25                          |
| Bramborové knedlíky               | 3-4*                  | 20-30                          |
| <b>Omáčky</b>                     |                       |                                |
| Bešamelová omáčka                 | 1                     | 3-6                            |
| <b>Ryby</b>                       |                       |                                |
| Vařená ryba                       | 3*                    | 10-15                          |
| Hejk po římsku**                  | 4-5                   | 8-20                           |
| <b>Maso</b>                       |                       |                                |
| Guláš                             | 3-4                   | 50-60                          |
| Dušená pečeně                     | 3-4                   | 60-100                         |
| Rolády                            | 3-4                   | 50-60                          |
| Steak (silný 3 cm)**              | 7-8                   | 8-12                           |
| Kotleta přírodní nebo obalovaná** | 6-7                   | 8-12                           |
| Řízek, přírodní nebo obalovaný**  | 6-7                   | 6-10                           |
| <b>Hotové výrobky</b>             |                       |                                |
| Zelenina, zmrazená                | 3-4                   | 10-20                          |
| Rybí prsty, zmrazené              | 6-7                   | 8-12                           |
| Sotýrování zeleniny               | 6-7                   | 6-10                           |
| * Další vaření bez pokličky       |                       |                                |
| ** Bez pokličky                   |                       |                                |

|                             | Stupeň dalšího vaření | Doba dalšího vaření v minutách |
|-----------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| <b>Dezerty</b>              |                       |                                |
| Palačinky                   | 5-6                   | -                              |
| Rozpouštění čokolády        | 1                     | -                              |
| * Další vaření bez pokličky |                       |                                |
| ** Bez pokličky             |                       |                                |

**Čistění a údržba****Čistění**

Po vychladnutí spotřebič čistěte houbičkou, vodou a saponátem.

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

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

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

Alternativně lze mřížky umýt v myčce nádobí. Používejte čisticí prostředky doporučené výrobcem myčky nádobí. Při silném znečištění doporučujeme mřížky předem vyčistit.

Kryty hořáků nemyjte v myčce nádobí.

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

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

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

**Pozor!**

- Při čištění spotřebiče neodstraňujte ovládací prvky. Při vniknutí vlhkosti může dojít k poškození spotřebiče.
- Nepoužívejte parní čističe. Mohlo by dojít k poškození varné desky.
- Při odstraňování zaschlých zbytků jídla z varné desky nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ocelové kartáče, ostré předměty, nože atd.
- Při čištění spoje skla s ozdobnými prvky hořáků, kovových profilů či případných skleněných nebo hliníkových panelů nepoužívejte nože, škrabky nebo podobné nástroje.

**Údržba**

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

Neposunujte po skleněné desce nádoby, mohlo by dojít k jejímu poškrábání. Dejte pozor, abyste na skleněnou desku neupustili tvrdý nebo ostrý předmět. Nevystavujte varnou desku úderům.

Zrnka písku (např. po čištění zeleniny) mohou poškrábat povrch skleněné desky.

Pokud se rozlije zkaramelizovaný cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru, je zapotřebí je ihned odstranit z varné desky pomocí škrabky na sklo.

Pokud možno chraňte povrch elektrické varné desky před kontaktem se solí.

## Co dělat v případě poruchy?

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

| Závada                                                                                                     | Možná příčina                                                                                  | Odstranění                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Všeobecná elektrická porucha.                                                                              | Vadná pojistka.                                                                                | Podívejte se do pojistkové skříňky, jestli není poškozená pojistka, a vyměňte ji.                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                            | Zareagoval jistič nebo proudový chránič.                                                       | Na ovládacím panelu zkontrolujte, zda nevypadl jistič nebo proudový chránič.                                                                                                                                                                                                                 |
| Nefunguje automatické zapalování.                                                                          | Mezi zapalovacími svíčkami a hořáky mohou být usazené zbytky pokrmů nebo čisticích prostředků. | Prostor mezi zapalovací svíčkou a hořákem musí být čistý.                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                            | Hořáky jsou vlhké.                                                                             | Pečlivě osušte víčka hořáků.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                            | Kryty hořáků nejsou správně nasazené.                                                          | Zajistěte, aby víčka správně dosedala.                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                            | Spotřebič není uzemněný, řádně zapojený nebo je vadný uzemňovací kabel.                        | Kontaktujte elektrikáře.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Nefunguje automatické zapalování a na displeji se zobrazí symbol <b>F1</b> nebo <b>F2</b> .                | Je přehřátá elektronika.                                                                       | Vypněte hořáky nebo používejte výhradně nejnižší stupeň hořáku, dokud elektronika dostatečně nevychladne.                                                                                                                                                                                    |
| Plamen hořáku hoří nerovnoměrně.                                                                           | Části hořáku nejsou správně nasazené.                                                          | Nasadte části hořáku správně na příslušný hořák.                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                            | Otvory hořáku jsou znečištěné.                                                                 | Vyčistěte otvory hořáku.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Zdá se, že proudění plynu nefunguje správně, nebo neproudí ven žádný plyn.                                 | Prívod plynu je zavřený vřazenými ventily.                                                     | Otevřete vřazené ventily.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                            | Pokud se plyn přivádí z plynové láhve, zkontrolujte, zda není prázdná.                         | Vyměňte plynovou láhev.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| V kuchyni je cítit plyn.                                                                                   | Je otevřený plynový kohout.                                                                    | Zavřete plynové kohouty.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                            | Plynová láhev není správně připojená.                                                          | Zajistěte, aby byla plynová láhev správně připojená.                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                            | Může unikat plyn.                                                                              | Zavřete centrální kohout vedení plynu, vyvětrejte místnost a neprodleně zavolejte autorizovaného instalátéra, který zkontroluje systém vedení plynu a vystaví potvrzení o instalaci. Dokud si nebudete jisti, že ani ve vedení plynu, ani u spotřebiče neuniká plyn, spotřebič nepoužívejte. |
| Jakmile pustíte ovládací knoflík, hořák se vypne.                                                          | Nepodrželi jste ovládací knoflík stisknutý dostatečně dlouho.                                  | Držte ovládací knoflík při zapnutém hořáku stisknutý o několik sekund déle.                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                            | Otvory hořáku jsou znečištěné.                                                                 | Vyčistěte otvory hořáku.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Na displeji se zobrazí <b>F3</b> , <b>F4</b> , <b>F5</b> , <b>F6</b> , <b>F7</b> , <b>F8</b> , <b>F9</b> . | Porucha elektroniky.                                                                           | Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund a znovu ji zapojte. Pokud ukazatel svítí i nadále, kontaktujte zákaznický servis.                                                                                                                                           |
| Ukazatel stupně vaření na displeji se stále liší od stupně vaření zvoleného ovládacím knoflíkem.           | Nesprávně zkalibrovaná elektronika.                                                            | Proveďte kalibraci podle návodu k montáži.                                                                                                                                                                                                                                                   |



## Zákaznický servis

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

Kontaktní údaje všech zemí pro nejbližší zákaznický servis najdete zde, případně v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

### Objednávka opravy a poradenství při poruchách

**A** 0810 550 522  
**D** 089 21 751 751  
**CH** 0848 840 040

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

### Podmínky záruky

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

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

Výrobce si vyhrazuje právo na změny.



## Ochrana životního prostředí

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

### Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE).

Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

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

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

## Содржин

|                                                                                    |                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----|
|    | <b>Користење според намената</b> .....             | 13 |
|    | <b>Важни сигурносни напомени</b> .....             | 14 |
|    | <b>Запознавање на уредот</b> .....                 | 16 |
|                                                                                    | Контролни елементи и пламеник .....                | 16 |
|                                                                                    | Приказ за преостаната топлина .....                | 16 |
|                                                                                    | Опрема .....                                       | 16 |
|    | <b>Пламеник на гас</b> .....                       | 17 |
|                                                                                    | Рачно вклучување .....                             | 17 |
|                                                                                    | Автоматско палење .....                            | 17 |
|                                                                                    | Безбедносен систем .....                           | 17 |
|                                                                                    | Исклучување на пламеникот .....                    | 17 |
|                                                                                    | Напомени за предупредување .....                   | 17 |
|    | <b>Електрични плочи за готвење</b> .....           | 17 |
|                                                                                    | Процес на работа .....                             | 17 |
|    | <b>Табели и совети</b> .....                       | 18 |
|                                                                                    | Соодветни садови за готвење .....                  | 18 |
|                                                                                    | Напомени при користењето .....                     | 18 |
|                                                                                    | Табели за готвење .....                            | 18 |
|  | <b>Чистење и одржување</b> .....                   | 21 |
|                                                                                    | Чистење .....                                      | 21 |
|                                                                                    | Нега .....                                         | 21 |
|  | <b>Постапка при пречка?</b> .....                  | 22 |
|  | <b>Сервисна служба</b> .....                       | 23 |
|                                                                                    | Гаранциски услови .....                            | 23 |
|  | <b>Заштита на животна средина</b> .....            | 23 |
|                                                                                    | Отстранување согласно прописите за животна средина | 23 |

Останати информации за производите, опремата, резервните делови и сервис ќе најдете на интернет: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) и Online-продажба: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

## Користење според намената

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

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

Сликите содржани во ова упатство се ориентациони.

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

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

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

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

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

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

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

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

гас, препорачуваме да ја повикате сервисната служба.

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

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

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

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

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

Децата не смеат да си играат со уредот. Децата не смеат да го чистат и одржуваат уредот, освен оние, кои имаат над 15 години или се постари и се под надзор.

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

## **Важни сигурносни напомени**

### **Предупредување – Опасност од експлозија!**

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

### **Предупредување – Опасност од труење!**

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

### **Предупредување – Опасност од изгореници!**

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

### **Предупредување – Опасност од пожар!**

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

- Не складирајте корозивни хемиски средства за чистење или производи, средства за чистење под висок притисок, запаливи материјали или други производи освен намирници под овој уред за домаќинство одн. не ги користете истите во непосредна близина на уредот.
- Прегреаната маснотија или масло се лесно запаливи. Не се оддалечувајте многу од уредот, доколку загревате маснотија или масло. Во случај маслото или маснотијата да се запалат, не го гасете огнот со вода. Покријте го садот за готвење со капак за да се придуши пламенот и исклучете ја ринглата.
- Ако пламеникот работи со превисока јачина, настануваат високи температури. Запаливи материјали може да се запалат. Приказот за степен на јачина на екранот може да се разликува од степенот на јачина поставен од копчето. Приказот за степен на јачина на екранот служи како дополнителна информација. Секогаш поставувајте го степенот на јачина соодветно со притискање на копчето.

### **Предупредување – Опасност од повреда!**

- Падовите или кршењето на стаклената плоча се опасни. Сите пламеници и секој електричен греен елемент веднаш да се исклучат. Извлечете го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи. Затворете го доводот на гас. Не ја допирајте горната површина на уредот. Никогаш не вклучувајте дефектен уред. Повикајте ја сервисната служба.
- Садовите за готвење, коишто се оштетени, не се со правилна големина, садови чијшто раб стрчи надвор од полето за готвење или лошо е поставен, можат да предизвикаат тешки оштетувања. Почитувајте ги советите и инструкциите за предупредување за садовите за готвење.
- Доколку се појави влага помеѓу дното на садот за готвење и ринглата, садот за готвење може ненадејно да потскокне. Ринглата и дното од садот за готвење постојано мора да се суви.
- При појава на пречка запрете го доводот на гас и струја. За вршење на поправки Ве молиме повикајте ја нашата сервисна служба.

- Не вршете интервенции во внатрешноста на уредот. Доколку е неопходно повикајте ја нашата сервисна служба.
- Ако некое оперативно копче не може да се врти или е лабаво, тогаш веќе не смее да се користи. Веднаш обратете се на сервисната служба, за да може да се поправи или замени оперативното копче.

### **Предупредување – Опасност од струен удар!**

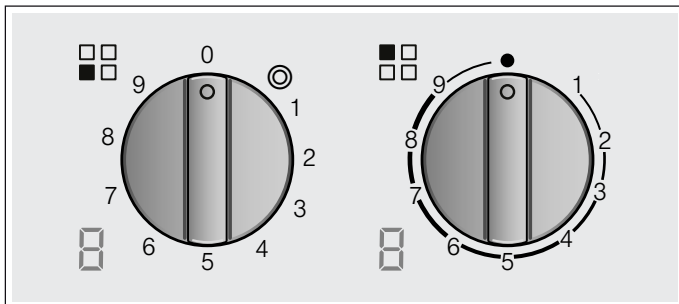
- Не користете средство за чистење под притисок за чистење на уредот.
- Пукнатините или напукнувањата на стаклената плоча може да предизвикаат струен удар. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

## Запознавање на уредот

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

### Контролни елементи и пламеник

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



#### Прикази

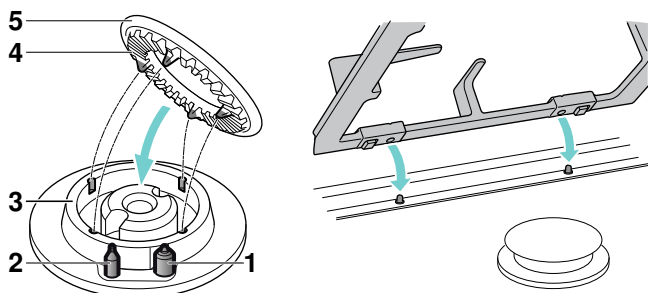
|       |                                                             |
|-------|-------------------------------------------------------------|
|       | Рингла управувана од оперативно копче                       |
| 0 / ● | Ринглата е исклучена                                        |
| 9     | Највисок степен на јачина и електрично палење на пламеникот |
| 1     | Најнизок степен на јачина                                   |
| ◎     | Дополнителна рингла                                         |

#### Прикази на екранот

|     |                                 |
|-----|---------------------------------|
|     | Електрично палење на пламеникот |
| 9-1 | Степени за готвење              |
|     | Ринглата е исклучена            |
| НН  | Преостаната топлина             |

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

Секогаш внимателно отстранувајте ја решетката. Преместувањето на една решетка може исто така да ги помести соседните решетки.



#### Елементи

|   |              |
|---|--------------|
| 1 | Свеќички     |
| 2 | Термоелемент |

#### Елементи

|   |                      |
|---|----------------------|
| 3 | Прстен за пламеникот |
| 4 | Држач за пламеникот  |
| 5 | Капак за пламеникот  |

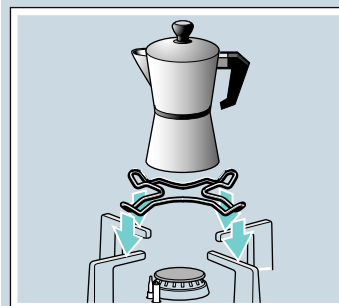
### Приказ за преостаната топлина

Полето за готвење за секоја рингла има приказ за преостанатата топлина, којшто упатува на жешки или топли рингли.

Доколку во приказот се појави Н, ринглата е сè уште жешка. При оладување на ринглата, приказот се менува во Н. Приказот ќе се изгуби, кога ринглата ќе биде доволно оладена. Не ја допирајте ринглата за време на овој приказ.

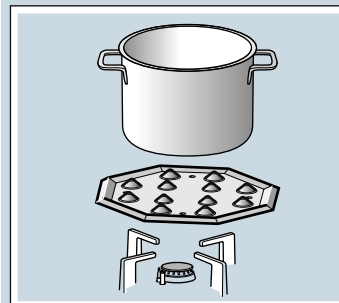
### Опрема

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



#### Дополнителна решетка за еспресо машина

Наменето само за употреба со најмалите пламеници. Користете сад за готвење со дијаметар помал од 12 cm.



#### Плоча за готвење на тивок оган

Овој додаток е наменет само за готвење на ниска температура. Може да се користи со штедлив или нормален пламеник. Доколку вашето поле за готвење располага со повеќе нормални пламеници, се препорачува плочата за готвење да се постави на задниот или предниот десен нормален пламеник. Поставете го додатокот со испакнатините нагоре на носачот, никогаш не го ставајте директно на пламеникот.

#### Број на делови

HZ298114 Дополнителна решетка за еспресо машина

HZ298105 Плоча за готвење на тивок оган

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



## Пламеник на гас

### Рачно вклучување

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

### Автоматско палење

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

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

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



#### Предупредување – Опасност од дефлаграција!

Ако пламеникот не се запали по 10 секунди, исклучете го оперативното копче и отворете врата или прозорец во просторијата. Почekaјте најмалку една минута, пред повторно да го запалите пламеникот.

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

### Безбедносен систем

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

За да се осигурите дека овој уред е активен:

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

### Исклучување на пламеникот

Свртете го оперативното копче кон десно во позиција 0. На екранот се појавува симболот  и по неколку секунди се појавува приказот за преостаната топлина.

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

### Напомени за предупредување

Тивкото зуење за време на работата на пламеникот е нормално.

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

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

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



## Електрични плочи за готвење

Плочата за готвење со две кола има со две рингли: една помала со 700 W и една поголема со 1800 W, доколку Вашиот уред работи со напон од 230 V.

### Процес на работа

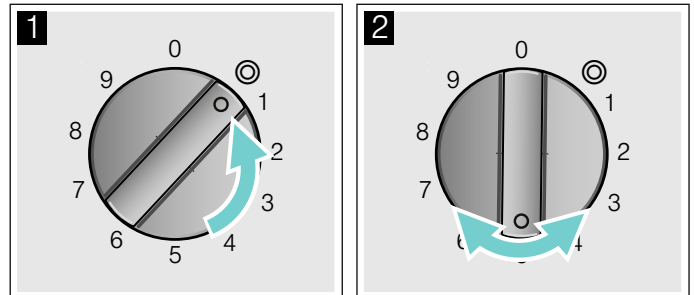
#### Вклучување

Вклучување на малата рингла:

Свртете го оперативното копче кон лево до посакуваната позиција.

Вклучување на друга рингла:

Свртете го оперативното копче  кон лево и потоа вртете го во спротивен правец до посакуваната позиција.



За повторно да ја користите малата рингла, свртете го оперативното копче кон десно во позиција 0 и повторно вклучете ја ринглата.

**Напомена:** Ние препорачуваме да ја користите максималната јачина на почетокот на процесот на готвење и по неколку минути да изберете понизок степен на јачина.

#### Исклучување

Свртете го оперативното копче кон десно во позиција на Исклучено. Приказот за преостаната топлина се исклучува, штом се излади ринглата.

#### Преостаната топлина

Електричната плоча за готвење може да се исклучи пред крајот на готвењето. Преостанатата топлина овозможува да продолжите да готвите уште неколку минути и на тој начин да заштедите енергија.

#### Напомени за предупредување

Избегнувајте претекување на течности на горната површина на електричната плоча за готвење.

Не гответе со влажни садови за готвење.

## Табели и совети

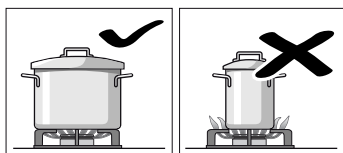
### Соодветни садови за готвење

| Пламеник          | Минимален дијаметар на дното на садот за готвење | Максимален дијаметар на дното на садот за готвење |
|-------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Јак пламеник      | 20 cm                                            | 26 cm                                             |
| Нормален пламеник | 14 cm                                            | 22 cm                                             |
| Штедлив пламеник  | 12 cm                                            | 16 cm                                             |
| Електрична рингла | 14 cm                                            | 18 cm                                             |

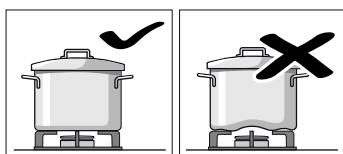
Садот не смее да се виси надвор од работ на полето за готвење.

### Напомени при користењето

Следните совети ќе Ви помогнат да заштедите енергија и да ги избегнете оштетувањата на садовите за готвење:

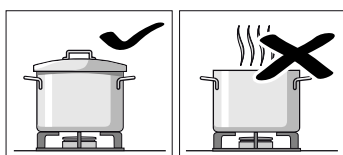


Користете садови со соодветна големина за односниот пламеник. Не ставајте помали садови за готвење на големи пламеници. Пламенот не треба да ги допира страните на садовите за готвење.

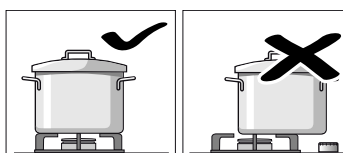


Не користете изобличени садови за готвење кои не може да стојат стабилно на полето за готвење. Садовите може да се превртат.

Користете само садови за готвење со рамно и дебело дно.

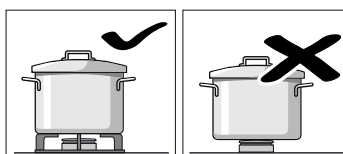


Не гответе без капак или доколку капакот е тргнат на страна. Ќе се загуби голем дел од енергијата.

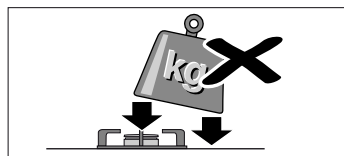


Садот за готвење ставајте го на средината на пламеникот, за да не се преврти.

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



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



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

### Табели за готвење

Следните табели содржат оптимални степени и време на готвење за различни јадења. Податоците се референтни вредности за четири порции.

Времињата и степените на готвење зависат од видот, тежината и квалитетот на јадењата, од видот на гасот што се употребува, како и од материјалот на садовите за готвење. За подготовка на овие јадења главно се користи сад за готвење од не'рѓосувачки челик.

Секогаш користете соодветно голем сад и поставете го на средината на пламеникот или електричната плоча за готвење. Информации за дијаметарот на садовите за готвење ќе најдете на. → "Соодветни садови за готвење"

### Информации за табелата

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

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

### Методи на готвење зададени во табелата

- Варене
- Понатамошно готвење
- Создавање на притисок во експрес лонец
- Одржување на притисокот во експрес лонец
- Јако печење
- Благо пропржување
- Топење, растопување
- \* Без капак
- \*\* Постојано промешувајте

**Напомена:** Ознаките не се појавуваат на уредот. Тие служат како ориентација за различни методи на готвење.

Се појавуваат податоците за подготовка на јадења на различни пламеници. Препорачлива опција е првиот наведен пламеник. Во прегледот на модели се опишани сите пламеници на полето за готвење. → Страница 2

Пример:

| Оброк                  | Пламеник | Вкупно време во мин. | Чекор 1 |   |       | Чекор 2 |   |     |
|------------------------|----------|----------------------|---------|---|-------|---------|---|-----|
|                        |          |                      |         |   |       |         |   |     |
| <b>Супи, крем супи</b> |          |                      |         |   |       |         |   |     |
| Супа од риба           |          |                      |         |   |       |         |   |     |
| Јак пламеник           |          | 12-17                |         | 8 | 7-9   |         | 1 | 5-8 |
| Нормален пламеник      |          | 17-22                |         | 8 | 11-13 |         | 1 | 6-9 |
| Вок-пламеник           |          | 10-15                |         | 9 | 6-8   |         | 4 | 4-7 |

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

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

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

Податоците исто така важат и за останатите предложени пламеници.

| Оброк<br>Пламеник                        | Вкупно<br>време<br>во мин. | Чекор 1 | Чекор 2 |
|------------------------------------------|----------------------------|---------|---------|
| <b>Супи, крем супи</b>                   |                            |         |         |
| Супа од риба                             |                            |         |         |
| Јак пламеник                             | 12-17                      | 8 7-9   | 1 5-8   |
| Нормален п.                              | 17-22                      | 8 11-13 | 1 6-9   |
| Супа од тиква, борш супа                 |                            |         |         |
| Јак пламеник                             | 30-35                      | 9 10-12 | 5 20-23 |
| Нормален п.                              | 45-50                      | 9 15-17 | 6 30-33 |
| Минестроне (зеленчукова супа)            |                            |         |         |
| Јак пламеник                             | 47-52                      | 9 10-12 | 5 37-40 |
| Нормален п.                              | 57-62                      | 9 10-12 | 6 47-50 |
| <b>Тестенини и ориз</b>                  |                            |         |         |
| Шпагети                                  |                            |         |         |
| Јак пламеник                             | 18-22                      | 9 8-10  | 6 10-12 |
| Нормален п.                              | 20-24                      | 9 10-12 | 7 10-12 |
| Ориз                                     |                            |         |         |
| Јак пламеник                             | 17-22                      | 9 5-7   | 2 12-15 |
| Нормален п.                              | 18-23                      | 9 7-9   | 6 11-14 |
| Равиоли                                  |                            |         |         |
| Јак пламеник                             | 9-14                       | 9 4-6   | 6 5-8   |
| Нормален п.                              | 17-22                      | 8 12-14 | 8 5-8   |
| <b>Зеленчук и мешункасти плодови</b>     |                            |         |         |
| Варени компири (пире, салата од компири) |                            |         |         |
| Јак пламеник                             | 23-28                      | 9 8-10  | 5 15-18 |
| Нормален п.                              | 25-30                      | 9 10-12 | 6 15-18 |
| Хумус (пире од наут)                     |                            |         |         |
| Јак пламеник                             | 50-55                      | 9 10-12 | 4 40-43 |
| Нормален п.                              | 52-57                      | 9 12-14 | 5 40-43 |
| Леќа                                     |                            |         |         |
| Јак пламеник                             | 40-45                      | 9 8-10  | 8 32-35 |
| Нормален п.                              | 50-55                      | 9 18-20 | 6 32-35 |
| Зеленчук во темпура тесто                |                            |         |         |
| Јак пламеник                             | 12-17                      | 7 6-8   | 6 6-9   |
| Нормален п.                              | 15-20                      | 8 8-10  | 7 7-10  |
| Пропржен свеж зеленчук**                 |                            |         |         |
| Јак пламеник                             | 6-8                        | 9 6-8   |         |
| Нормален п.                              | 12-14                      | 9 12-14 |         |

| Оброк<br>Пламеник      | Вкупно<br>време<br>во мин. | Чекор 1 | Чекор 2 |
|------------------------|----------------------------|---------|---------|
| <b>Помфрит</b>         |                            |         |         |
| Јак пламеник           | 15-20                      | 9 15-20 |         |
| Нормален п.            | 25-30                      | 9 25-30 |         |
| <b>Јајца</b>           |                            |         |         |
| Шакшука, менемен       |                            |         |         |
| Нормален п.            | 15-20                      | 9 10-12 | 4 5-8   |
| Јак пламеник           | 13-18                      | 8 7-9   | 3 6-9   |
| Омлет (1 пар.)         |                            |         |         |
| Нормален п.            | 3-5                        | 8 3-5   |         |
| Јак пламеник           | 2-4                        | 9 2-4   |         |
| Шпанска тортиља        |                            |         |         |
| Јак пламеник           | 25-30                      | 9 25-30 |         |
| Нормален п.            | 32-37                      | 9 32-37 |         |
| <b>Сосови</b>          |                            |         |         |
| Бешамел сос**          |                            |         |         |
| Штедлив п.             | 10-15                      | 6 2-4   | 6 8-11  |
| Нормален п.            | 10-15                      | 5 2-4   | 5 8-11  |
| Сос со сино сирење**   |                            |         |         |
| Штедлив п.             | 4-6                        | 7 4-6   |         |
| Нормален п.            | 3-5                        | 7 3-5   |         |
| Наполитански сос       |                            |         |         |
| Нормален п.            | 18-23                      | 6 2-4   | 4 16-19 |
| Јак пламеник           | 15-20                      | 8 1-3   | 6 14-17 |
| Карбонара сос          |                            |         |         |
| Нормален п.            | 10-15                      | 6 5-7   | 3 5-8   |
| Јак пламеник           | 8-13                       | 5 4-6   | 3 4-7   |
| <b>Риба</b>            |                            |         |         |
| Паниран ослиќ          |                            |         |         |
| Јак пламеник           | 5-10                       | 8 5-10  |         |
| Нормален п.            | 8-13                       | 9 8-13  |         |
| Печен лосос            |                            |         |         |
| Јак пламеник           | 5-10                       | 7 2-4   | 1 3-6   |
| Нормален п.            | 5-10                       | 8 2-4   | 1 3-6   |
| Школки                 |                            |         |         |
| Јак пламеник           | 5-7                        | 9 5-7   |         |
| Нормален п.            | 10-12                      | 9 10-12 |         |
| <b>Месо</b>            |                            |         |         |
| Паткини гради (1 пар.) |                            |         |         |
| Нормален п.            | 6-8                        | 7 6-8   |         |
| Јак пламеник           | 9-11                       | 7 9-11  |         |
| Говедско Строганоф     |                            |         |         |
| Јак пламеник           | 8-13                       | 9 8-13  |         |
| Нормален п.            | 12-17                      | 9 12-17 |         |

| Оброк<br>Пламеник                                                                                  | Вкупно<br>време<br>во мин. | Чекор 1 | Чекор 2                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------|--------------------------------|
| Пилешки шницли (8 пилешки филети)                                                                  |                            |         |                                |
| Јак пламеник                                                                                       | 7-12                       | 9       | 2-4  6 5-8                     |
| Нормален п.                                                                                        | 7-12                       | 9       | 7-12                           |
| Мелено месо                                                                                        |                            |         |                                |
| Јак пламеник                                                                                       | 15-20                      | 8       | 15-20                          |
| Нормален п.                                                                                        | 20-25                      | 9       | 20-25                          |
| <b>Готови производи</b>                                                                            |                            |         |                                |
| Зам. крокети (16 пар.) Зам. рибини стапчиња (12 пар.)                                              |                            |         |                                |
| Јак пламеник                                                                                       | 6-10                       | 8       | 6-10                           |
| Нормален п.                                                                                        | 8-12                       | 8       | 8-12                           |
| Колбаси (12 пар.)                                                                                  |                            |         |                                |
| Јак пламеник                                                                                       | 5-10                       | 9       | 1-3  7 4-7                     |
| Нормален п.                                                                                        | 7-12                       | 9       | 7-12                           |
| Варени виршли (12 пар.)                                                                            |                            |         |                                |
| Нормален п.                                                                                        | 8-13                       | 9       | 8-13                           |
| Јак пламеник                                                                                       | 7-12                       | 7       | 7-12                           |
| Хамбургер од телешко месо (4 пар., 1 см дебелина, 110 g)                                           |                            |         |                                |
| Јак пламеник                                                                                       | 4-9                        | 9       | 1-3  7 3-6                     |
| Нормален п.                                                                                        | 5-10                       | 9       | 1-3  8 4-7                     |
| Грав во доматен сос, загревање и одржување на топлината (користете плоча за готвење на тивок оган) |                            |         |                                |
| Нормален п.                                                                                        | 20-22                      | 6       | 5-7  1 15                      |
| Пица (20 см дијаметар)                                                                             |                            |         |                                |
| Јак пламеник                                                                                       | 16-20                      | 1       | 16-20                          |
| Нормален п.                                                                                        | 20-25                      | 1       | 20-25                          |
| <b>Десерти</b>                                                                                     |                            |         |                                |
| Сутлијаш според Din 3360-12* (користете плоча за готвење на тивок оган)                            |                            |         |                                |
| Нормален п.                                                                                        | 62-67                      | ** 8    | 27-32  2 35                    |
| Сутлијаш**                                                                                         |                            |         |                                |
| Нормален п.                                                                                        | 30-35                      | * 8     | 9-11  * 4 21-24                |
| Штедлив п.                                                                                         | 40-45                      | * 9     | 12-14  * 2 28-31               |
| Топење на чоколадо според EN 60350-2 (користете плоча за готвење на тивок оган)                    |                            |         |                                |
| Штедлив п.                                                                                         | 34-38                      | * 1     | 34-38                          |
| Нормален п.                                                                                        | 20-24                      | * 1     | 20-24                          |
| Палачинки (8 пар.)                                                                                 |                            |         |                                |
| Нормален п.                                                                                        | 17-22                      | * 8     | 3-5  * 5 50 s/од секоја страна |
| Јак пламеник                                                                                       | 20-25                      | * 6     | 4-6  * 4 60 s/од секоја страна |
| Пудинг од леб (во водена бања)                                                                     |                            |         |                                |
| Јак пламеник                                                                                       | 25-30                      | 9       | 10-12  6 15-18                 |
| Нормален п.                                                                                        | 27-32                      | 9       | 10-12  7 17-20                 |

| Оброк<br>Пламеник        | Вкупно<br>време<br>во мин. | Чекор 1 | Чекор 2 |
|--------------------------|----------------------------|---------|---------|
| Шпански пудинг**         |                            |         |         |
| Јак пламеник             | 3-8                        | * 5     | 3-8     |
| Нормален п.              | 8-13                       | * 5     | 8-13    |
| Бисквит (во водена бања) |                            |         |         |
| Јак пламеник             | 35-40                      | 9       | 35-40   |
| Нормален п.              | 45-50                      | 9       | 45-50   |

### Совети за готвење

- За подготовка на крем супи и мешункасти плодови користете експрес лонец. Времето на готвење значително ќе се намали. Доколку користите експрес лонец, следете ги упатствата на производителот. Ставете ги сите намирници на самиот почеток.
- При готвење на компири и ориз, секогаш ставајте капак. Со тоа, времето на готвење значително ќе се намали. Водата мора да врие, пред да ги додадете тестенините, оризот или компирите. Потоа прилагодете го степенот на готвење, за да се продолжи готвењето.
- Кај јадења во тави прво загрејте го маслото. Штом започнете со пржењето, одржувајте ја температурата константна, со тоа што по потреба ќе го прилагодите степенот на готвење. При подготовка на повеќе порции почекајте додека повторно не се достигне температурата. Постојано превртувајте ги јадењата.
- Ако сакате да готвите супи, крем, леќа или наут, ставете ги сите состојки истовремено во садот за готвење.

### Табела за готвење за електричната рингла

За приготвување користете го степенот на готвење 9.

|                                      | Чекори на<br>подгревање | Времетраење<br>на варењето<br>во минути |
|--------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Супи, крем супи</b>               |                         |                                         |
| Манџа, супи                          | 3-4                     | 15-60                                   |
| <b>Тестенини и ориз</b>              |                         |                                         |
| Ориз                                 | 3                       | 15-30                                   |
| Тестенини                            | 5*                      | 6-10                                    |
| <b>Зеленчук и мешункасти плодови</b> |                         |                                         |
| Нелупени варени компири              | 3-4                     | 25-30                                   |
| Засолени компири                     | 3-4                     | 15-25                                   |
| Кнедли од компир                     | 3-4*                    | 20-30                                   |
| <b>Сосови</b>                        |                         |                                         |
| Бешамел сос                          | 1                       | 3-6                                     |
| <b>Риба</b>                          |                         |                                         |
| Варена риба                          | 3*                      | 10-15                                   |
| Ослич на римски начин**              | 4-5                     | 8-20                                    |
| * Варење без капак                   |                         |                                         |
| ** Без капак                         |                         |                                         |

|                                | Чекори на подгревање | Времетраење на варењето во минути |
|--------------------------------|----------------------|-----------------------------------|
| <b>Месо</b>                    |                      |                                   |
| Гулаш                          | 3-4                  | 50-60                             |
| Динстано печење                | 3-4                  | 60-100                            |
| Ролати                         | 3-4                  | 50-60                             |
| Стекови (3 см дебели)**        | 7-8                  | 8-12                              |
| Котлети, обични или панирани** | 6-7                  | 8-12                              |
| Шницла, обична или панирана**  | 6-7                  | 6-10                              |
| <b>Готови производи</b>        |                      |                                   |
| Зеленчук, замрзнат             | 3-4                  | 10-20                             |
| Рибини стапчиња, од фрижидер   | 6-7                  | 8-12                              |
| Сотирање на зеленчук           | 6-7                  | 6-10                              |
| <b>Десерти</b>                 |                      |                                   |
| Палачинки                      | 5-6                  | -                                 |
| Топење чоколадо                | 1                    | -                                 |
| * Варење без капак             |                      |                                   |
| ** Без капак                   |                      |                                   |



## Чистење и одржување

### Чистење

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

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

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

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

Алтернативно можете да ги исчистите решетките во машината за миене садови. Користете средство за чистење препорачано од производителот на машината за миене садови. При јаки нечистотии се препорачува претходно чистење на решетките.

Капакот за пламеникот не го чистете во машината за миене садови.

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

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

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

### Внимание!

- Не ги отстранувајте контролните елементи за да го исчистите уредот. Влезот на влага може да го оштети уредот.
- Не користете средство за чистење под притисок. Полето за готвење може да се оштети.
- Не користете абразивни средства, метални сунѓери, остри предмети, ножеви или слично, за да ги отстраните засушените остатоци од јадењето од полето за готвење.
- Не користете ножеви, стругачи или слично за чистење на спојното место на стаклото со капачињата на пламениците, или на металните профили или на стаклените или алуминиумските маски, доколку ги има на уредот.

### Нега

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

Не ги влечете садовите за готвење преку стаклото, може да настанат гребнатини. Исто така треба да се спречи испаѓање на цврсти или остри предмети на стаклото. Рабовите на полето за готвење не треба да се изложени на удари.

Песочните зрна (на пр. при чистење на зеленчук) може да ја изгребат стаклената површина.

Карамелизираниот шеќер или претечените намирници со висок процент на шеќер треба веднаш да се отстранат со стругач за стакло од ринглата.

Доколку е можно, избегнувајте солта да паѓа на електричното поле за готвење.

## ? Постапка при пречка?

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

| Дефект                                                                                                     | Можна причина                                                                                       | Помош                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Нарушена е општата електрична работа.                                                                      | Дефект на осигурувачот.                                                                             | Проверете на таблата со осигурувачи, дали е оштетено осигурувањето и заменете го.                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                            | Се активира автоматското осигурување или заштитниот прекинувач со диференцијална струја.            | Проверете на контролното поле, дали е дефектно автоматското осигурување или заштитниот прекинувач со диференцијална струја.                                                                                                                                                                            |
| Автоматското палење не функционира.                                                                        | Може да има наталожено остатоци од храна или од средствата за чистење меѓу свеќичките и пламеникот. | Просторот меѓу свеќичките и пламеникот мора да биде чист.                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                            | Пламениците се влажни.                                                                              | Внимателно исушете ги капаците на пламениците.                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                            | Капаците на пламениците не се правилно поставени.                                                   | Бидете сигурни, дека капаците се правилно налегнати.                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                            | Уредот не е заземјен, не е правилно поврзан или кабелот за заземјување е оштетен.                   | Стапете во контакт со електроинсталатер.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Автоматското палење не функционира и на екранот се појавува ознаката <b>F1</b> или <b>F2</b> .             | Електриката е прегреана.                                                                            | Исклучете го пламеникот или користете го исклучиво најнискиот степен на готвење, додека електрониката доволно не се излади.                                                                                                                                                                            |
| Пламенот на пламеникот гори нееднакво.                                                                     | Деловите од пламеникот не се правилно поставени.                                                    | Правилно поставете ги деловите од пламеникот на соодветниот пламеник.                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                            | Процепите на пламеникот се нечисти.                                                                 | Исчистете ги процепите од пламеникот.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Протокот на гас не функционира правилно или не истекува гас.                                               | Доводот на гас е затворен со меѓусебно поврзаните вентили.                                          | Отворете ги меѓусебно поврзаните вентили.                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                            | Доколку гасот доаѓа од плинска боца, бидете сигурни, дека таа не е празна.                          | Заменете ја плинската боца.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Во кујната мириса на гас.                                                                                  | Гасната славина е отворена.                                                                         | Затворете ги гасните славини.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                            | Плинската боца е неправилно приклучена.                                                             | Бидете сигурни, дека плинската боца е правилно приклучена.                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                            | Можно истекување на гас.                                                                            | Затворете ја централната славина на гасоводот, проветрејте ја просторијата и веднаш повикајте овластен инсталатор, кој ќе го провери гасниот уред и ќе издаде сертификат за инсталација. До тогаш не го користете уредот, додека не сте сигурни, дека не истекува гас ниту на системот ниту на уредот. |
| Пламеникот се исклучува, штом го отпуштите оперативното копче.                                             | Оперативното копче не е доволно долго задржано.                                                     | Доколку пламеникот е вклучен, држете го притиснато оперативното копче неколку секунди.                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                            | Процепите на пламеникот се нечисти.                                                                 | Исчистете ги процепите од пламеникот.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| На екранот се појавува <b>F3</b> , <b>F4</b> , <b>F5</b> , <b>F6</b> , <b>F7</b> , <b>F8</b> , <b>F9</b> . | Грешка во електриката.                                                                              | Исклучете го од струја полето за готвење. Почекајте неколку секунди и одново приклучете го. Доколку приказот продолжува да свети, известете ја сервисната служба.                                                                                                                                      |
| Приказот за степен на готвење на екранот повторно отстапува од избраниот степен со оперативното копче.     | Погрешно калибрирање на електрониката.                                                              | Направете калибрирање според упатството за монтажа.                                                                                                                                                                                                                                                    |

## Сервисна служба

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

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

### Гаранциски услови

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

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

Го задржуваме правото на промени.

## Заштита на животна средина

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

### Отстранување согласно прописите за животна средина

Амбалажата отстранете ја согласно прописите за животна средина.



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

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

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

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

# Obsah

|                                                                                    |                                                |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Používanie podľa príkazov</b> .....         | <b>24</b> |
|    | <b>Dôležité bezpečnostné upozornenia</b> ..... | <b>25</b> |
|    | <b>Oboznámenie sa so spotrebičom</b> .....     | <b>26</b> |
|                                                                                    | Ovládacie prvky a horáky .....                 | 26        |
|                                                                                    | Ukazovateľ zvyškového tepla .....              | 27        |
|                                                                                    | Príslušenstvo .....                            | 27        |
|    | <b>Plynové horáky</b> .....                    | <b>27</b> |
|                                                                                    | Manuálne zapnutie .....                        | 27        |
|                                                                                    | Automatické zapáľovanie .....                  | 27        |
|                                                                                    | Bezpečnostný systém .....                      | 27        |
|                                                                                    | Vypnutie horáka .....                          | 27        |
|                                                                                    | Upozornenia .....                              | 27        |
|    | <b>Elektrické varné panely</b> .....           | <b>28</b> |
|                                                                                    | Prevádzka .....                                | 28        |
|    | <b>Tabuľky a tipy</b> .....                    | <b>28</b> |
|                                                                                    | Vhodné nádoby .....                            | 28        |
|                                                                                    | Prevádzkové upozornenia .....                  | 28        |
|                                                                                    | Tabuľky varenia .....                          | 29        |
|  | <b>Čistenie a údržba</b> .....                 | <b>31</b> |
|                                                                                    | Čistenie .....                                 | 31        |
|                                                                                    | Údržba .....                                   | 32        |
|  | <b>Poruchy, čo robiť?</b> .....                | <b>32</b> |
|  | <b>Zákaznícky servis</b> .....                 | <b>33</b> |
|                                                                                    | Záručné podmienky .....                        | 33        |
|  | <b>Ochrana životného prostredia</b> .....      | <b>33</b> |
|                                                                                    | Ekologicky zlikvidujte odpad .....             | 33        |

Ďalšie informácie týkajúce sa spotrebičov, príslušenstva, náhradných dielov a služieb nájdete na internetovej adrese: **www.siemens-home.bsh-group.com** a na online-shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Informácie o spotrebiči a odpovede na otázky týkajúce sa obsluhy získate na našej **Siemens infolinke** na **tel. číslo: 089 21 751 751\*** (dostupná Po-Pia: 8.00 do 18.00 hod) alebo na **Siemens-info-line@bshg.com**

\*) Platné len pre Nemecko.

## Používanie podľa príkazov

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

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

Vyobrazenia nachádzajúce sa v tomto návode sú orientačné.

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

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

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

Tento spotrebič sa nesmie zabudovať do jacht alebo obytných vozidiel.

Tento spotrebič sa smie používať len na dostatočne vetranom mieste.

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

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

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

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

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

Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej nadmorskej výšky 2000 m.

Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru.

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

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť alebo ak ňou boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcim z tohto používania.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a prívodného kábla.

## **Dôležité bezpečnostné upozornenia**

### **Varovanie – Nebezpečenstvo vzplanutia!**

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

### **Varovanie – Nebezpečenstvo otravy!**

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

### **Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

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

### **Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!**

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

- Keď sa horák používa s veľmi vysokým výkonom, vzniknú vysoké teploty. Horľavé materiály sa môžu vznietiť. Ukazovateľ stupňa výkonu na displeji sa môže líšiť od stupňa výkonu nastaveného gombíkom. Ukazovateľ stupňa výkonu na displeji slúži len ako doplnujúca informácia. Stupeň výkonu nastavte vždy podľa potlači na gombíku.

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Praskliny alebo trhliny v sklokeramickej doske sú nebezpečné. Všetky horáky a každý elektrické vykurovacie teleso okamžite vypnite. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zatvorte prívod plynu. Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča. Nikdy nezapínajte chybný spotrebič. Zavolajte zákaznický servis.
- Varné nádoby, ktoré sú poškodené, ktoré nemajú správnu veľkosť, ktorých okraj prečnieva z varného panela alebo sú nesprávne postavené, môžu spôsobiť závažné škody. Rešpektujte tipy a výstražné upozornenia týkajúce sa varných nádob.
- Ak je medzi dnom nádoby a varnou zónou vlhkosť, nádoba môže náhle vyskočiť do výšky. Varnú zónu a dno nádoby vždy udržiavajte suché.
- Ak sa vyskytne porucha, zastavte prívod plynu a elektriny. V prípade potreby opráv zavolajte, prosím, náš zákaznický servis.
- Nevykonávajte žiadne práce vo vnútri spotrebiča. V prípade potreby zavolajte, prosím, náš zákaznický servis.
- Keď nie je možné otočiť ovládacím gombíkom alebo je uvoľnený, viac sa už nesmie používať. Obráťte sa hneď na zákaznický servis, aby gombík opravili alebo vymenili.

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!!

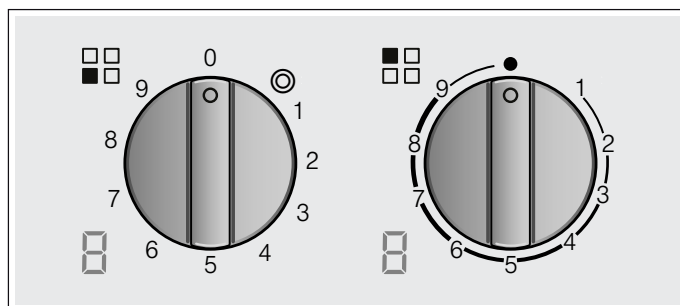
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič.
- V prípade zlomenia, prasklín alebo trhlín na ohrievacej platni vytiahnite elektrickú zásuvku, príp. vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznický servis.

## Oboznámenie sa so spotrebičom

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

### Ovládacie prvky a horáky

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



#### Ukazovatele

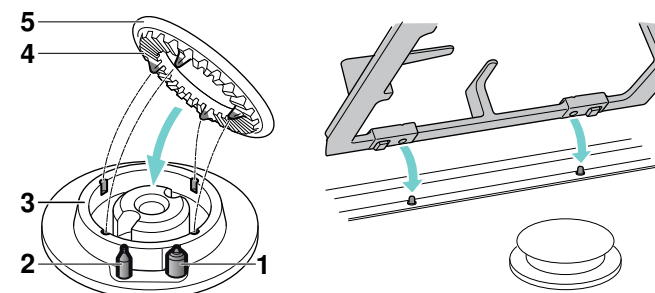
|                                                                                    |                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|  | Varná zóna ovládaná ovládacím gombíkom                 |
| 0 / ●                                                                              | Varná zóna vyp.                                        |
| 9                                                                                  | Najvyšší stupeň výkonu a elektrické zapáľovanie horáka |
| 1                                                                                  | Najnižší stupeň výkonu                                 |
| ⊙                                                                                  | Rozšírená varná zóna                                   |

#### Zobrazenia na displeji

|                                                                                     |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
|  | Elektrické zapáľovanie horáka |
| 9-1                                                                                 | Stupne varenia                |
|  | Varná zóna vyp.               |
| HH                                                                                  | Zvyškové teplo                |

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

Rošty vždy opatrne odstráňte. Posunutie roštu môže tiež odsunúť vedľa ležiace rošty.



#### Prvky

|   |                        |
|---|------------------------|
| 1 | Zapaľovacia sviečka    |
| 2 | Termoelektrický článok |

| Prvky |                 |
|-------|-----------------|
| 3     | Prstenec horáka |
| 4     | Miska horáka    |
| 5     | Kryt horáka     |

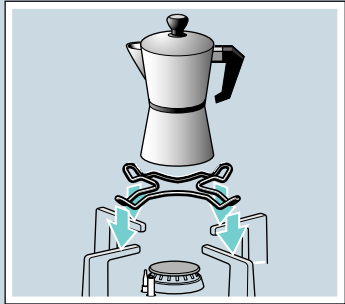
## Ukazovateľ zvyškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu ukazovateľ zvyškového tepla, ktorý upozorňuje na horúce alebo teplé varné zóny.

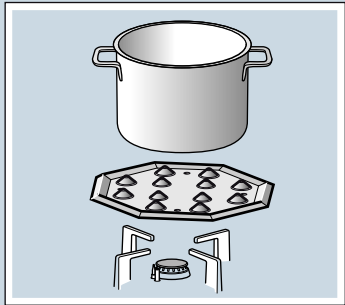
Ak sa na ukazovateli objaví **H**, varná zóna je ešte horúca. Ak sa varná zóna viac ochladí, ukazovateľ sa zmení na **h**. Keď je varná zóna dostatočne vychladnutá, ukazovateľ zhasne. Keď svieti táto indikácia, nedotýkajte sa varnej zóny.

## Príslušenstvo

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



**Prídavný rošt na moka kanvičku**  
Vhodný len pre použitie na najmenšom horáku. Požívajte kuchynský riad s priemerom menším ako 12 cm.



**Platnička pre mierne varenie**  
Táto súčasť príslušenstva je vhodná pre nízkoteplotné varenie. V tomto prípade je možné použiť úsporný horák alebo bežný horák. Ak váš varný panel disponuje viacerými bežnými horákmi, odporúča sa vložiť platničku na mierne varenie v zadnej časti alebo prednej pravej časti bežného horáka. Príslušenstvo položte na rošt vyhlbeninami hore na držiak a nie priamo na horák.

## Referenčné číslo

HZ298114 Prídavný rošt na moka kanvičku  
HZ298105 Platnička pre mierne varenie

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

# Plynové horáky

## Manuálne zapnutie

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

## Automatické zapalovanie

Keď má váš varný panel automatické zapalovanie (zapalovacie sviečky):

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

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

## Varovanie – Nebezpečenstvo vznietenia!

Keď sa horák po 10 sekundách nezapáli, ovládací gombík vypnite a otvorte dvere alebo okno v miestnosti. Počkejte minimálne jednu minútu, kým horák znova zapálite.

**Upozornenie:** Dbajte na maximálnu čistotu. Keď sú zapalovacie sviečky znečistené, môže dôjsť k chybám zapalovania. Zapalovacie sviečky pravidelne vyčistite malou kovovou kefkou. Dbajte na to, aby zapalovacie sviečky neboli vystavené prudkým nárazom.

## Bezpečnostný systém

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

Aby ste sa uistili, že je spotrebič v prevádzke,

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

## Vypnutie horáka

Otočte ovládací gombík doprava na pozíciu 0. Na displeji sa objaví symbol **fl** a po niekoľkých sekundách sa objaví ukazovateľ zvyškového tepla.

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

## Upozornenia

Tichý šum počas prevádzky horáka je normálny.

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

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

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

## Elektrické varné panely

Dvojokruhová varná zóna má dve rôzne varné zóny: jednu s výkonom 700 W a jednu trochu väčšiu s výkonom 1 800 W, pokiaľ váš spotrebič pracuje s napätím od 230 V.

### Prevádzka

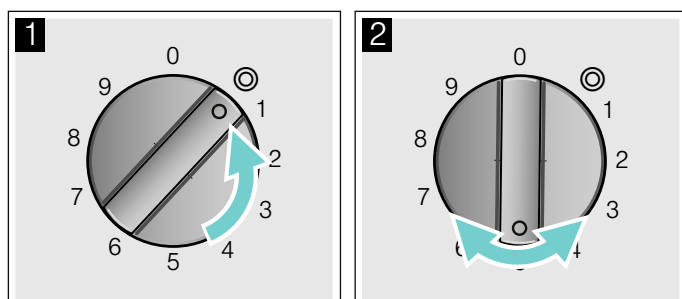
#### Zapnutie

Zapnutie malej varnej zóny:

Otočte ovládací gombík doľava do požadovanej pozície.

Zapnutie rozšírenej varnej zóny:

Otočte ovládací gombík po 0 doľava a potom ho otočte do želanej pozície opačným smerom.



Keď chcete znova použiť malú varnú zónu, otočte ovládací gombík doprava do pozície 0 a varnú zónu znova zapnite.

**Upozornenie:** Pred začatím varenia odporúčame použiť maximálny výkon a po niekoľkých minútach zvoliť nižšie stupne výkonu.

#### Vypnutie

Otočte ovládací gombík doprava na pozíciu A.

Ukazovateľ zvyškového tepla sa vypne, keď je varný panel vychladnutý.

#### Zvyškové teplo

Elektrický varný panel sa môže vypnúť už krátko pred ukončením varenia. Zvyškové teplo umožní ešte niekoľkominútové ďalšie varenie, a teda úsporu energie.

#### Upozornenia

Vyvarujte sa vykypeniu tekutín na povrch elektrického varného panela.

Nevarte v nádobách, ktoré sú zvonku vlhké.

## Tabuľky a tipy

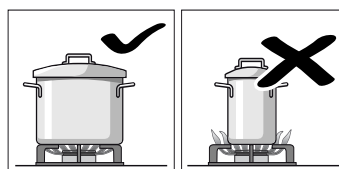
### Vhodné nádoby

| Horák                 | Najmenší priemer dna riadu na varenie | Najväčší priemer dna riadu na varenie |
|-----------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Silný horák           | 20 cm                                 | 26 cm                                 |
| Normálny horák        | 14 cm                                 | 22 cm                                 |
| Úsporný horák         | 12 cm                                 | 16 cm                                 |
| Elektrická varná zóna | 14 cm                                 | 18 cm                                 |

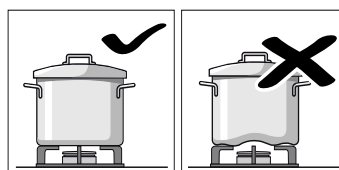
Riad nesmie prečnievať cez okraj varného panela.

### Prevádzkové upozornenia

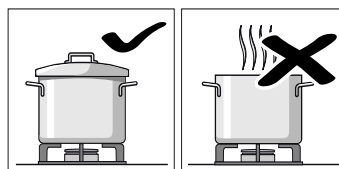
Nasledujúce rady vám umožnia šetriť energiu a vyhnúť sa poškodeniu varných nádob:



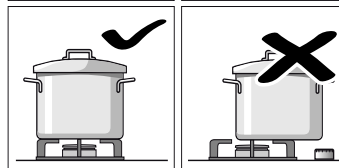
Pre každý horák používajte nádoby primeraných rozmerov. Nepoužívajte malé nádoby na veľkých horákoch. Plameň nesmie siahnuť na bočné steny nádoby.



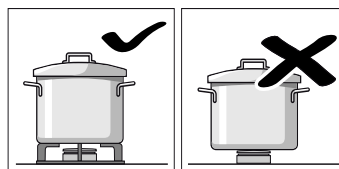
Nepoužívajte zdeformované nádoby, ktoré sú na variči vratké, mohli by sa prevrhnúť. Používajte iba nádoby s pevným a rovným dnom.



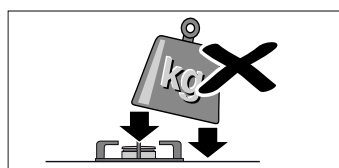
Nevarte bez pokrievky alebo s poodsunutou pokrievkou. Zbytočne dochádza k čiastočnej strate energie.



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



Nádoby umiestňujte na mriežky, nikdy nie priamo na horáky. Pred použitím sa uistite, že mriežky horákov sú správne umiestnené a viečka správne nasadené na horákoch. S nádobami na varnom paneli manipulujte opatrne. Vyhnite sa preťažovaniu varného panela, nevystavujte jeho povrch nárazom.



## Tabuľky varenia

Nasledovné tabuľky obsahujú optimálne stupne varenia a časy prípravy pre rôzne jedlá. Údaje sú referenčné hodnoty pre štyri porcie.

Časy a stupne varenia závisia od druhu, hmotnosti a kvality jedál, od druhu použitého horáka ako aj od materiálu riadu na varenie. Pre prípravu tohto jedla je nutné používať riad z nehrdzavejúcej ocele.

Stále používajte príslušný veľký riad a umiestnite ho na stred horáka alebo elektrickej varnej platne. Informácie týkajúce sa priemeru riadu na varenie nájdete na.→ "Vhodné nádoby"

### Informácie k tabuľke

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

-  Metóda ohrevu
-  Stupeň varenia
-  Čas trvania v minútach

### Metódy ohrevu uvedené v tabuľke

-  Privedenie do varu
-  Ďalšie varenie
-  Vytvorenie tlaku v tlakovom hrnci
-  Udržiavanie tlaku v tlakovom hrnci
-  Intenzívne opekanie
-  Jemne opekanie
-  Rozpustite tuk
- \* Bez pokrievky
- \*\* Stále miešajte

**Upozornenie:** Symboly sa na spotrebiči neukazujú. Slúžia pre orientáciu pre rôzne metódy varenia.

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

Príklad:

| Jedlo<br>Horák                    | Celko-<br>vý čas v<br>min. | Krok 1                                                                              |   |       | Krok 2                                                                              |   |     |
|-----------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|
| <b>Polievky, krémové polievky</b> |                            |                                                                                     |   |       |                                                                                     |   |     |
| Rybacia polievka                  |                            |                                                                                     |   |       |                                                                                     |   |     |
| Silný horák                       | 12-17                      |  | 8 | 7-9   |  | 1 | 5-8 |
| Normálny horák                    | 17-22                      |  | 8 | 11-13 |  | 1 | 6-9 |
| Horák WOK                         | 10-15                      |  | 9 | 6-8   |  | 4 | 4-7 |

Tento príklad ukazuje prípravu rybací polievky na silnom horáku, normálnom horáku a horáku na wok.

So silným horákom (odporúčaná možnosť) je celkový čas varenia medzi 12 a 17 minútami.

- Krok 1: privedenie do varu. Pre 7-9 minút, nastavenie stupňa varenia 8.
- Krok 2: ďalšie varenie. Zvoľte stupeň varenia 1 na 5 – 8 minút.

Údaje platia tiež pre nasledujúce navrhnuté horáky.

| Jedlo<br>Horák                         | Celko-<br>vý čas v<br>min. | Krok 1                                                                                  |   |       | Krok 2                                                                                  |   |       |
|----------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| <b>Polievky, krémové polievky</b>      |                            |                                                                                         |   |       |                                                                                         |   |       |
| Rybacia polievka                       |                            |                                                                                         |   |       |                                                                                         |   |       |
| Silný horák                            | 12-17                      |      | 8 | 7-9   |      | 1 | 5-8   |
| Normálny horák                         | 17-22                      |      | 8 | 11-13 |      | 1 | 6-9   |
| Tekvicový krém, boršč                  |                            |                                                                                         |   |       |                                                                                         |   |       |
| Silný horák                            | 30-35                      |      | 9 | 10-12 |      | 5 | 20-23 |
| Normálny horák                         | 45-50                      |      | 9 | 15-17 |      | 6 | 30-33 |
| Minestrone (zeleninová polievka)       |                            |                                                                                         |   |       |                                                                                         |   |       |
| Silný horák                            | 47-52                      |      | 9 | 10-12 |      | 5 | 37-40 |
| Normálny horák                         | 57-62                      |      | 9 | 10-12 |      | 6 | 47-50 |
| <b>Rezance a ryža</b>                  |                            |                                                                                         |   |       |                                                                                         |   |       |
| Špagety                                |                            |                                                                                         |   |       |                                                                                         |   |       |
| Silný horák                            | 18-22                      |  *   | 9 | 8-10  |      | 6 | 10-12 |
| Normálny horák                         | 20-24                      |  *   | 9 | 10-12 |      | 7 | 10-12 |
| Ryža                                   |                            |                                                                                         |   |       |                                                                                         |   |       |
| Silný horák                            | 17-22                      |      | 9 | 5-7   |      | 2 | 12-15 |
| Normálny horák                         | 18-23                      |      | 9 | 7-9   |      | 6 | 11-14 |
| Ravioli                                |                            |                                                                                         |   |       |                                                                                         |   |       |
| Silný horák                            | 9-14                       |    | 9 | 4-6   |    | 6 | 5-8   |
| Normálny horák                         | 17-22                      |    | 8 | 12-14 |    | 8 | 5-8   |
| <b>Zelenina a strukoviny</b>           |                            |                                                                                         |   |       |                                                                                         |   |       |
| Varené zemiaky (pyré, zemiakový šalát) |                            |                                                                                         |   |       |                                                                                         |   |       |
| Silný horák                            | 23-28                      |    | 9 | 8-10  |    | 5 | 15-18 |
| Normálny horák                         | 25-30                      |    | 9 | 10-12 |    | 6 | 15-18 |
| Hummus (cicerové pyré)                 |                            |                                                                                         |   |       |                                                                                         |   |       |
| Silný horák                            | 50-55                      |    | 9 | 10-12 |    | 4 | 40-43 |
| Normálny horák                         | 52-57                      |    | 9 | 12-14 |    | 5 | 40-43 |
| Šosovica                               |                            |                                                                                         |   |       |                                                                                         |   |       |
| Silný horák                            | 40-45                      |    | 9 | 8-10  |    | 8 | 32-35 |
| Normálny horák                         | 50-55                      |    | 9 | 18-20 |    | 6 | 32-35 |
| Zelenina v tempurovom cestíčku         |                            |                                                                                         |   |       |                                                                                         |   |       |
| Silný horák                            | 12-17                      |  * | 7 | 6-8   |  * | 6 | 6-9   |
| Normálny horák                         | 15-20                      |  * | 8 | 8-10  |  * | 7 | 7-10  |
| Soté z čerstvej zeleniny**             |                            |                                                                                         |   |       |                                                                                         |   |       |
| Silný horák                            | 6-8                        |  * | 9 | 6-8   |                                                                                         |   |       |
| Normálny horák                         | 12-14                      |  * | 9 | 12-14 |                                                                                         |   |       |
| Zemiakové hranolčeky                   |                            |                                                                                         |   |       |                                                                                         |   |       |
| Silný horák                            | 15-20                      |  * | 9 | 15-20 |                                                                                         |   |       |
| Normálny horák                         | 25-30                      |  * | 9 | 25-30 |                                                                                         |   |       |
| <b>Vajcia</b>                          |                            |                                                                                         |   |       |                                                                                         |   |       |
| Shakshuka, Menemen                     |                            |                                                                                         |   |       |                                                                                         |   |       |
| Normálny horák                         | 15-20                      |    | 9 | 10-12 |    | 4 | 5-8   |
| Silný horák                            | 13-18                      |    | 8 | 7-9   |    | 3 | 6-9   |

| Jedlo<br>Horák                        | Celko-<br>vý čas v<br>min. | Krok 1 | Krok 2           |
|---------------------------------------|----------------------------|--------|------------------|
| Omeleta (1 porcia)                    |                            |        |                  |
| Normálny horák                        | 3-5                        | *      | 8 3-5            |
| Silný horák                           | 2-4                        | *      | 9 2-4            |
| Španielska tortilla                   |                            |        |                  |
| Silný horák                           | 25-30                      | *      | 9 25-30          |
| Normálny horák                        | 32-37                      | *      | 9 32-37          |
| <b>Omáčky</b>                         |                            |        |                  |
| Bešamelová omáčka**                   |                            |        |                  |
| Úsporný horák                         | 10-15                      | *      | 6 2-4  * 6 8-11  |
| Normálny horák                        | 10-15                      | *      | 5 2-4  * 5 8-11  |
| Omáčka s roquefortom**                |                            |        |                  |
| Úsporný horák                         | 4-6                        | *      | 7 4-6            |
| Normálny horák                        | 3-5                        | *      | 7 3-5            |
| Omáčka Napoli                         |                            |        |                  |
| Normálny horák                        | 18-23                      | *      | 6 2-4  * 4 16-19 |
| Silný horák                           | 15-20                      | *      | 8 1-3  * 6 14-17 |
| Omáčka Carbonara                      |                            |        |                  |
| Normálny horák                        | 10-15                      | *      | 6 5-7  * 3 5-8   |
| Silný horák                           | 8-13                       | *      | 5 4-6  * 3 4-7   |
| <b>Ryba</b>                           |                            |        |                  |
| Morská štika vyprážaná                |                            |        |                  |
| Silný horák                           | 5-10                       | *      | 8 5-10           |
| Normálny horák                        | 8-13                       | *      | 9 8-13           |
| Pečený losos                          |                            |        |                  |
| Silný horák                           | 5-10                       | *      | 7 2-4  1 3-6     |
| Normálny horák                        | 5-10                       | *      | 8 2-4  1 3-6     |
| Mušle                                 |                            |        |                  |
| Silný horák                           | 5-7                        |        | 9 5-7            |
| Normálny horák                        | 10-12                      |        | 9 10-12          |
| <b>Mäso</b>                           |                            |        |                  |
| Kačacie prsia (1 porcia.)             |                            |        |                  |
| Normálny horák                        | 6-8                        | *      | 7 6-8            |
| Silný horák                           | 9-11                       | *      | 7 9-11           |
| Hovädzie Stroganov                    |                            |        |                  |
| Silný horák                           | 8-13                       | *      | 9 8-13           |
| Normálny horák                        | 12-17                      | *      | 9 12-17          |
| Kuracie rezne (8 filé z kuracích prs) |                            |        |                  |
| Silný horák                           | 7-12                       | *      | 9 2-4  * 6 5-8   |
| Normálny horák                        | 7-12                       | *      | 9 7-12           |
| Mleté mäso                            |                            |        |                  |
| Silný horák                           | 15-20                      | *      | 8 15-20          |
| Normálny horák                        | 20-25                      | *      | 9 20-25          |

| Jedlo<br>Horák                                                                                 | Celko-<br>vý čas v<br>min. | Krok 1 | Krok 2                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------|------------------------|
| <b>Hotové produkty</b>                                                                         |                            |        |                        |
| TK krokety (16 porcií) TK rybacie prsty (12 porcií)                                            |                            |        |                        |
| Silný horák                                                                                    | 6-10                       |        | 8 6-10                 |
| Normálny horák                                                                                 | 8-12                       |        | 8 8-12                 |
| Párky (12 porcií)                                                                              |                            |        |                        |
| Silný horák                                                                                    | 5-10                       |        | 9 1-3  7 4-7           |
| Normálny horák                                                                                 | 7-12                       |        | 9 7-12                 |
| Klobásy (12 porcií)                                                                            |                            |        |                        |
| Normálny horák                                                                                 | 8-13                       |        | 9 8-13                 |
| Silný horák                                                                                    | 7-12                       |        | 7 7-12                 |
| Hamburger z hovädzieho mäsa (4 porcie, 1 cm hrubé, 110 g)                                      |                            |        |                        |
| Silný horák                                                                                    | 4-9                        | *      | 9 1-3  * 7 3-6         |
| Normálny horák                                                                                 | 5-10                       | *      | 9 1-3  * 8 4-7         |
| Bôby zohrejte v paradajkovej omáčke a udržiavajte teplé (použite platničku pre mierne varenie) |                            |        |                        |
| Normálny horák                                                                                 | 20-22                      |        | 6 5-7  1 15            |
| Pizza (priemer 20 cm)                                                                          |                            |        |                        |
| Silný horák                                                                                    | 16-20                      |        | 1 16-20                |
| Normálny horák                                                                                 | 20-25                      |        | 1 20-25                |
| <b>Dezerty</b>                                                                                 |                            |        |                        |
| Mliečna ryža podľa normy Din 3360-12* (použite platničku pre mierne varenie)                   |                            |        |                        |
| Normálny horák                                                                                 | 62-67                      | **     | 8 27-32  2 35          |
| Mliečna ryža**                                                                                 |                            |        |                        |
| Normálny horák                                                                                 | 30-35                      | *      | 8 9-11  * 4 21-24      |
| Úsporný horák                                                                                  | 40-45                      | *      | 9 12-14  * 2 28-31     |
| Rozpúšťanie čokolády podľa normy EN 60350-2 (použite platničku pre mierne varenie)             |                            |        |                        |
| Úsporný horák                                                                                  | 34-38                      | *      | 1 34-38                |
| Normálny horák                                                                                 | 20-24                      | *      | 1 20-24                |
| Palacinky (8 porcií)                                                                           |                            |        |                        |
| Normálny horák                                                                                 | 17-22                      | *      | 8 3-5  * 5 50 s/strana |
| Silný horák                                                                                    | 20-25                      | *      | 6 4-6  * 4 60 s/strana |
| Pudingový náky (v teplom vodnom kúpeli)                                                        |                            |        |                        |
| Silný horák                                                                                    | 25-30                      |        | 9 10-12  6 15-18       |
| Normálny horák                                                                                 | 27-32                      |        | 9 10-12  7 17-20       |
| Španielsky puding**                                                                            |                            |        |                        |
| Silný horák                                                                                    | 3-8                        | *      | 5 3-8                  |
| Normálny horák                                                                                 | 8-13                       | *      | 5 8-13                 |
| Piškóta (vo vodnom kúpeli)                                                                     |                            |        |                        |
| Silný horák                                                                                    | 35-40                      |        | 9 35-40                |
| Normálny horák                                                                                 | 45-50                      |        | 9 45-50                |

**Tipy na varenie**

- Na prípravu krémových polievok a strukovín používajte tlakový hrniec. Čas prípravy sa výrazne zníži. Keď používate tlakový hrniec, dodržiavajte pokyny výrobcu. Pridajte všetky prísady na začiatku.
- Pri varení zemiakov a ryže použite vždy pokrievku. Čas prípravy sa tým výrazne zníži. Voda musí vrieť pred tým, ako vložíte rezance, ryžu alebo zemiaky. Prispôbte stupeň varenia, aby ste mohli pokračovať vo varení.
- Pri príprave jedla na panvici, rozpáľte najskôr olej. Po opečení, nastavte stupeň varenia tak, aby sa udržiavala stála teplota. Pri príprave viacerých porcií počkajte, kým sa znova nedosiahne požadovaná teplota varenia. Jedlá pravidelne obracajte.
- Ak pripravujete polievky, krémy, šošovicu alebo cicer, dajte všetky ingrediencie do hrnca na varenie naraz.

**Tabuľka varenia pre elektrický varný panel**

Na krátke povarenie použite stupeň varenia 9.

|                                     | Stupeň ďalšieho varenia | Trvanie ďalšieho varenia v minútach |
|-------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| <b>Polievky, krémové polievky</b>   |                         |                                     |
| Husté aj normálne polievky          | 3–4                     | 15–60                               |
| <b>Rezance a ryža</b>               |                         |                                     |
| Ryža                                | 3                       | 15–30                               |
| Rezance                             | 5*                      | 6–10                                |
| <b>Zelenina a strukoviny</b>        |                         |                                     |
| Zemiaky varené v šupke              | 3–4                     | 25–30                               |
| Varené zemiaky                      | 3–4                     | 15–25                               |
| Zemiakové knedličky                 | 3–4*                    | 20–30                               |
| <b>Omáčky</b>                       |                         |                                     |
| Bešamelová omáčka                   | 1                       | 3–6                                 |
| <b>Ryby</b>                         |                         |                                     |
| Varená ryba                         | 3*                      | 10–15                               |
| Morská štika na rímsky spôsob**     | 4–5                     | 8–20                                |
| <b>Mäso</b>                         |                         |                                     |
| Guláš                               | 3–4                     | 50–60                               |
| Dusené mäso                         | 3–4                     | 60–100                              |
| Rolády                              | 3–4                     | 50–60                               |
| Steak (hrúbka 3 cm)**               | 7–8                     | 8–12                                |
| Kotlety, prírodné alebo oboľované** | 6–7                     | 8–12                                |
| Rezne, prírodné alebo oboľované**   | 6–7                     | 6–10                                |
| <b>Hotové produkty</b>              |                         |                                     |
| Zelenina, zmrazená                  | 3–4                     | 10–20                               |
| Rybie prsty, zmrazené               | 6–7                     | 8–12                                |
| * Ďalšie varenie bez pokrievky      |                         |                                     |
| ** Bez pokrievky                    |                         |                                     |

|                                | Stupeň ďalšieho varenia | Trvanie ďalšieho varenia v minútach |
|--------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| Soté zo zeleniny               | 6–7                     | 6–10                                |
| <b>Dezerty</b>                 |                         |                                     |
| Palacinky                      | 5–6                     | –                                   |
| Rozpúšťanie čokolády           | 1                       | –                                   |
| * Ďalšie varenie bez pokrievky |                         |                                     |
| ** Bez pokrievky               |                         |                                     |

**Čistenie a údržba****Čistenie**

Po vychladnutí spotrebič utrite špongiou a mydlovou vodou.

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

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

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

Rošty sa prípadne môžu umývať v umývačke riadu. Používajte čistiace prostriedky odporúčané výrobcom umývačky riadu. Pri silnom znečistení sa odporúča najprv rošty vyčistiť.

Kryty horákov neumývajte v umývačke riadu.

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

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

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

**Pozor!**

- Pri čistení spotrebiča neodstraňujte ovládacie prvky. Pri vniknutí vlhkosti môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.
- Nepoužívajte parné čističe. Mohli by poškodiť varný panel.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, oceľové drôtenky, ostré predmety, nože a pod. na odstraňovanie zaschnutých zvyškov potravín na varnom paneli.
- Na čistenie spoja medzi skleneným panelom a ozdobnými prvkami horákov, či spoja kovových profilov a panela nepoužívajte nože, škrabky alebo podobné nástroje.

## Údržba

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

Neposúvajte po sklenom paneli nádoby, mohlo by dôjsť k jeho poškriabaniu. Dajte pozor, aby vám na sklený panel nepadol tvrdý alebo ostrý predmet. Nevystavujte varný panel úderom.

Zrnká piesku, napr. po čistení zeleniny, môžu poškriabať povrch skleného panela.

Ak sa na horúcu varnú zónu dostane cukor alebo pokrm s obsahom cukru a roztopí sa, treba ho okamžite odstrániť ešte v horúcom stave pomocou škrabky.

Pokiaľ možno, chráňte povrch elektrického varného panelu pred kontaktom so soľou.

## ? Poruchy, čo robiť?

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

| Porucha                                                                                                  | Možná príčina                                                                                          | Odstránenie                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Všeobecná porucha elektrickej siete.                                                                     | Chybná poistka.                                                                                        | Pozrite v poistkovej skrini, či nie je poistka poškodená a vymeňte ju.                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          | Automatická poistka alebo prúdový chránič bol aktivovaný.                                              | Skontrolujte na ovládacom poli, či nevypadla automatická poistka alebo prúdový chránič.                                                                                                                                                                                                         |
| Automatické zapáľovanie nefunguje.                                                                       | Medzi zapáľovacími sviečkami a horákmi môžu byť usadeniny zvyškov jedál alebo čistiacich prostriedkov. | Medzipriestor medzi zapáľovacou sviečkou a horákom musí byť čistý.                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                          | Horáky sú vlhké.                                                                                       | Kryty horákov starostlivo vysušte.                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                          | Kryty horákov nie sú správne nasadené.                                                                 | Zaistite, aby kryty riadne dosadali.                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                          | Spotrebič nie je uzemnený, riadne pripojený alebo uzemňovací kábel je poškodený.                       | Spojte sa s elektroinštalatérom.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Automatické zapáľovanie nefunguje a na displeji sa objaví symbol <b>F1</b> alebo <b>F2</b> .             | Elektronika je prehriata.                                                                              | Horáky vypnite alebo použite len najnižší stupeň horenia, kým elektronika dostatočne nevychladne.                                                                                                                                                                                               |
| Plameň horáka horí nerovnomerne.                                                                         | Časti horáka nie sú správne zostavené.                                                                 | Časti horáka položte správne na príslušný horák.                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                          | Štrbiny horáka sú znečistené.                                                                          | Vyčistite štrbiny horáka.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Zdá sa, že prúd plynu nefunguje normálne alebo plyn nevychádza.                                          | Prívod plynu je zatvorený spojovacími ventilmi.                                                        | Otvorte spojovacie ventily.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                          | Keď plyn pochádza z plynovej bomby, zaistite, aby nebola prázdna.                                      | Plynovú bombu vymeňte.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| V kuchyni zapácha plyn.                                                                                  | Plynový kohútik je otvorený.                                                                           | Zatvorte plynové kohútiky.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                          | Plynová bomba nebola odborne pripojená.                                                                | Zabezpečte, aby bola plynová bomba odborne pripojená.                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                          | Možný únik plynu.                                                                                      | Zatvorte centrálny kohútik plynového vedenia, vyvetrajte miestnosť a okamžite zavolajte autorizovaného inštalatéra, ktorý plynové zariadenie skontroluje a vystaví certifikát o inštalácii. Spotrebič nepoužívajte, kým si nebudete istý, že ani zo zariadenia, ani zo spotrebiča neuniká plyn. |
| Horák sa nevypne, keď sa pustí ovládací gombík.                                                          | Ovládací gombík nebol podržaný stlačený dostatočne dlho.                                               | Keď je horák zapnutý, podržte ovládací gombík stlačený niekoľko sekúnd.                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                          | Štrbiny horáka sú znečistené.                                                                          | Vyčistite štrbiny horáka.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Na displeji sa objaví <b>F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9</b> .                                                | Chyba elektroniky.                                                                                     | Odpojte varný panel od elektrickej siete. Počkajte niekoľko sekúnd a potom ho znova pripojte. Ak sa indikácia znova rozsvieti, informujte zákaznícky servis.                                                                                                                                    |
| Ukazovateľ stupňa varenia na displeji sa vždy líši od stupňa varenia, ktorý sa zvolí ovládacím gombíkom. | Nesprávna kalibrácia elektroniky.                                                                      | Vykonajte kalibráciu podľa návodu na montáž.                                                                                                                                                                                                                                                    |

## Zákaznícky servis

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

Kontaktné údaje pre všetky krajiny najbližšieho zákazníckeho servisu nájdete tu alebo v priloženom zozname stredísk zákazníckeho servisu.

### Objednávka opravy a poradenstvo v prípade porúch

**A** 0810 550 522  
**D** 089 21 751 751  
**CH** 0848 840 040

Spolehnite sa na kompetencii výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielmi pre váš spotrebič.

## Záručné podmienky

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

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

Výrobca si vyhradzuje právo na zmeny.

## Ochrana životného prostredia

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

### Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



Tento spotrebič je v súlade s európskou Smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Smernica stanovuje platný rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov, platný v EÚ.

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

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

# Vsebina

|                                                                                    |                                          |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Namembna uporaba</b> .....            | <b>34</b> |
|    | <b>Pomembna varnostna navodila</b> ..... | <b>35</b> |
|    | <b>Spoznajte svoj aparat</b> .....       | <b>36</b> |
|                                                                                    | Upravljalni elementi in gorilniki .....  | 36        |
|                                                                                    | Prikaz preostale toplote .....           | 37        |
|                                                                                    | Pribor .....                             | 37        |
|    | <b>Plinski gorilnik</b> .....            | <b>37</b> |
|                                                                                    | Ročni vklop .....                        | 37        |
|                                                                                    | Samodejni vžig .....                     | 37        |
|                                                                                    | Varnostni sistem .....                   | 37        |
|                                                                                    | Izklop enega gorilnika .....             | 37        |
|                                                                                    | Opozorila .....                          | 37        |
|    | <b>Električna kuhališča</b> .....        | <b>38</b> |
|                                                                                    | Delovanje .....                          | 38        |
|    | <b>Preglednice in nasveti</b> .....      | <b>38</b> |
|                                                                                    | Primerne posode .....                    | 38        |
|                                                                                    | Nasveti za uporabo .....                 | 38        |
|                                                                                    | Preglednice za pripravo jedi .....       | 39        |
|  | <b>Čiščenje in vzdrževanje</b> .....     | <b>41</b> |
|                                                                                    | Čiščenje .....                           | 41        |
|                                                                                    | Vzdrževanje .....                        | 42        |
|  | <b>Motnja, kaj storiti?</b> .....        | <b>42</b> |
|  | <b>Servisna služba</b> .....             | <b>43</b> |
|                                                                                    | Garancijski pogoji .....                 | 43        |
|  | <b>Varstvo okolja</b> .....              | <b>43</b> |
|                                                                                    | Okolju prijazno odstranjevanje .....     | 43        |

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani **www.siemens-home.bsh-group.com** in v spletni trgovini **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

## Namembna uporaba

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

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

Slike v teh navodilih služijo zgolj orientaciji.

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

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

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

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

Ta aparat lahko uporabljate samo na dobro prezračenem mestu.

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

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

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

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

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

Med delovanjem aparata ne smete pustiti brez nadzora.

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

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

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

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

## **Pomembna varnostna navodila**

### **Opozorilo – Nevarnost eksplozije!**

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

### **Opozorilo – Nevarnost zastrupitve!**

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

### **Opozorilo – Nevarnost opeklin!**

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

### **Opozorilo – Nevarnost požara!**

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

- Pregreta maščoba ali olje je lahko vnetljiva. Ko segrevate maščobo ali olje, se ne oddaljite od aparata. Če se maščoba ali olje vnameta, požara ne gasite z vodo. Za zadušitev plamena pokrijte kuhalno posodo s pokrovom in izključite kuhališče.
- Če gorilnik deluje s preveliko močjo, se zelo segreje. Gorljivi materiali se lahko vnamejo. Prikaz stopnje moči na zaslonu se lahko razlikuje od stopnje moči, ki je bila nastavljena z upravljalnim gumbom. Prikaz stopnje moči na zaslonu je le dodatna informacija. Stopnjo moči vedno nastavite v skladu z oznako na gumbu.

### ⚠ Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

- Počena ali zlomljena steklena plošča je nevarna. Takoj izklopite vse gorilnike in električne grelnike. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Zaprite dovod plina. Ne dotikajte se površine aparata. Nikoli ne vklaplajte aparata z napako. Pokličite servisno službo.
- Kuhalna posoda, ki je poškodovana, neprimerne velikosti, sega čez rob kuhalne plošče ali pa je slabo postavljena, lahko povzroči resne poškodbe. Upoštevajte nasvete in opozorila za kuhalno posodo.
- Če je med dnem posode za kuhanje in kuhališčem vlaga, lahko posodo za kuhanje nenadoma odnese zrak. Kuhališče in dno posode za kuhanje naj bosta vedno suha.
- Če pride do motnje, izključite dovod plina in elektrike do aparata. Za popravila pokličite našo servisno službo.
- V notranjosti aparata ne izvajajte popravil. Po potrebi pokličite našo servisno službo.
- Če upravljalnega gumba ni mogoče obrniti ali če se maje, ga ne smete več uporabljati. Takoj se obrnite na servisno službo, da vam bodo upravljalni gumb popravili ali zamenjali.

### ⚠ Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

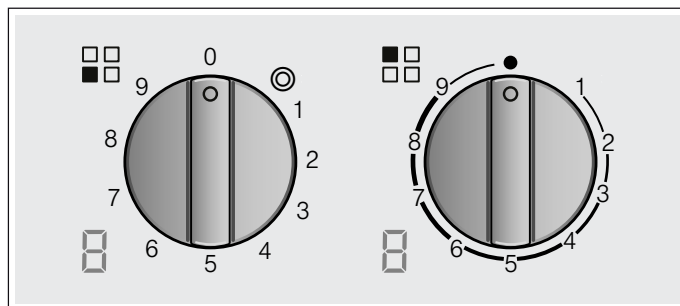
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Če je grelna plošča počena, razpokana ali strta, izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

## Spoznajte svoj aparat

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

### Upravljalni elementi in gorilniki

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



#### Prikazi

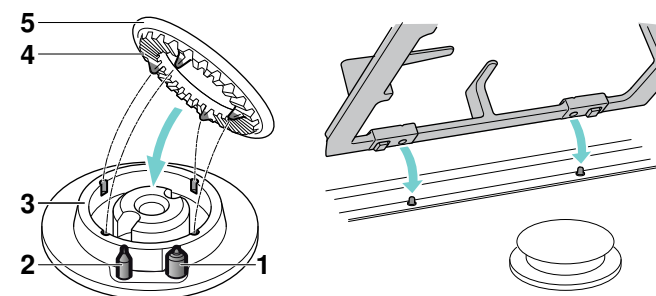
|                                                                                   |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|  | Kuhališče, ki ga upravljate z upravljalnim gumbom  |
| 0 / ●                                                                             | Izključeno kuhališče                               |
| 9                                                                                 | Najvišja stopnja moči in električni vžig gorilnika |
| 1                                                                                 | Najnižja stopnja moči                              |
| ⊙                                                                                 | Razširjeno kuhališče                               |

#### Prikazi na zaslonu

|                                                                                     |                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | Električni vžig gorilnika |
| 9-1                                                                                 | Stopnje kuhanja           |
| 0                                                                                   | Izključeno kuhališče      |
| Hh                                                                                  | Preostala toplota         |

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

Rešetke vedno previdno odstranjujte. Če premaknete eno rešetko, se lahko premaknejo tudi sosednje rešetke.



#### Elementi

|   |                 |
|---|-----------------|
| 1 | Vžigalna svečka |
| 2 | Termoelement    |

| Elementi |                   |
|----------|-------------------|
| 3        | Obroč za gorilnik |
| 4        | Krona gorilnika   |
| 5        | Pokrov gorilnika  |

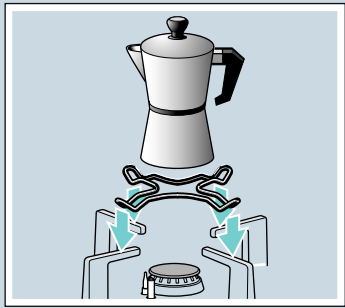
## Prikaz preostale toplote

Kuhalna plošča je za vsako kuhališče opremljena s prikazom preostale toplote, ki opozarja na vroča ali topla kuhališča.

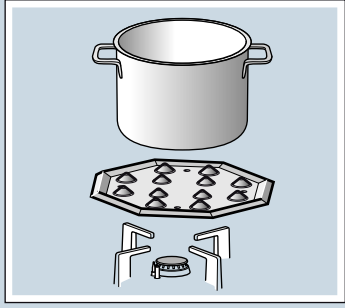
Če se prikaže **H**, je kuhališče še vroče. Ko se kuhališče nekoliko ohladi, se prikaz spremeni v **h**. Prikaz ugasne, ko se kuhališče dovolj ohladi. Kuhališča s tem prikazom se ne dotikajte.

## Pribor

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



**Dodatna rešetka za kuhalnik za espresso**  
Primerna samo za uporabo na najmanjšem gorilniku. Uporabite posodo s premerom manj kot 12 cm.



**Plošča za počasno vrenje**  
Ta pribor je namenjen samo kuhanju pri nizki temperaturi. Lahko ga uporabljate skupaj z varčnim ali običajnim gorilnikom. Če ima vaša kuhalna plošča več običajnih gorilnikov, priporočamo, da ploščo za počasno vrenje namestite na zadnji ali na sprednji desni običajni gorilnik.  
Pribor z izboklinami navzgor položite na nosilec, nikoli ga ne položite neposredno na gorilnik.

## Številke kosov

HZ298114 Dodatna rešetka za kuhalnik za espresso  
HZ298105 Plošča za počasno vrenje

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

# Plinski gorilnik

## Ročni vklop

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

## Samodejni vžig

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

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

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

## Opozorilo – Nevarnost vnetja!

Če se gorilnik po 10 sekundah ne vžge, izklopite upravljalni gumb in odprite vrata ali okno prostora. Počakajte najmanj eno minuto, preden gorilnik znova vžgete.

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

## Varnostni sistem

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

Če se želite prepričati, da je ta naprava aktivna:

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

## Izklop enega gorilnika

Upravljalni gumb zavrtite v desno v položaj 0. Na zaslonu se prikaže simbol . Po nekaj sekundah se pojavi prikaz preostale toplote.

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

## Opozorila

Tiho brenčanje med delovanjem gorilnika je običajno.

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

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

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

## Električna kuhališča

Kuhališče z dvojnim grelnim krogom omogoča dve kuhališči: malo kuhališče s 700 W in nekoliko večje kuhališče s 1800 W pod pogojem, da je aparat priključen na napetost 230 V.

### Delovanje

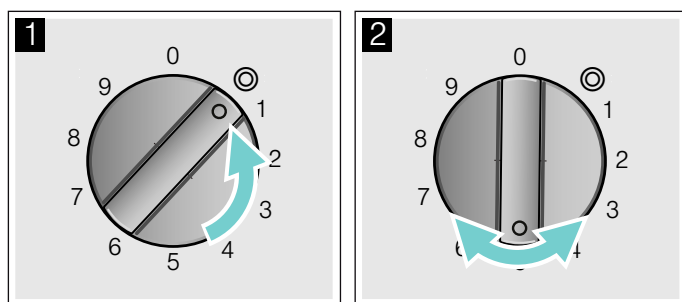
#### Vklop

Vklop malega kuhališča:

Upravljalni gumb zavrtite v levo v želeni položaj.

Vklop razširjenega kuhališča:

Upravljalni gumb zavrtite v levo do 0. Nato ga zavrtite v želeni položaj, pri čemer ga vrtite v nasprotni smeri, kot ste ga vrteli najprej.



Če želite znova uporabiti malo kuhališče, zavrtite upravljalni gumb v desno v položaj 0 in znova vključite kuhališče.

**Opomba:** Priporočamo, da na začetku kuhanja uporabite največjo moč in po nekaj minutah izberete nižjo stopnjo.

#### Izklop

Upravljalni gumb zavrtite v desno v položaj za izklop. Prikaz preostale toplote se izključi takoj, ko se kuhalna plošča dovolj ohladi.

#### Preostala toplota

Električno kuhavno ploščo lahko izključite že tik pred koncem kuhanja. Preostala toploto omogoča še nekaj minut kuhanja, s čimer prihranite energijo.

#### Opozorila

Tekočine naj ne kipijo na površino električne kuhalne plošče.

Za kuhanje ne uporabljajte vlažnih posod.

## Preglednice in nasveti

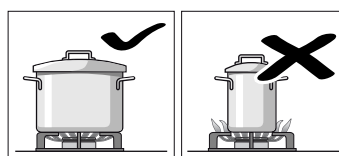
### Primerne posode

| Gorilnik             | Najmanjši premer dna posode | Največji premer dna posode |
|----------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Močni gorilnik       | 20 cm                       | 26 cm                      |
| Običajni gorilnik    | 14 cm                       | 22 cm                      |
| Varčni gorilnik      | 12 cm                       | 16 cm                      |
| Električno kuhališče | 14 cm                       | 18 cm                      |

Posoda ne sme segati čez rob kuhalne plošče.

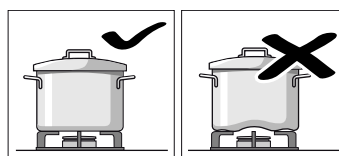
### Nasveti za uporabo

Naslednji nasveti vam ponujajo načine, kako privarčevati z energijo in preprečiti poškodbe na posodi:



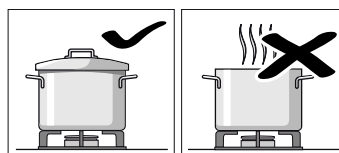
Uporabljajte posode, ki so primerne velikosti za gorilnike.

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

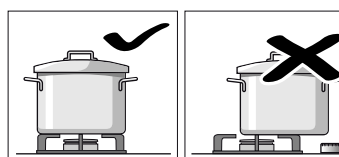


Ne uporabljajte preoblikovanih posod, ki na kuhalni plošči niso stabilne. Posode se lahko prevrnejo.

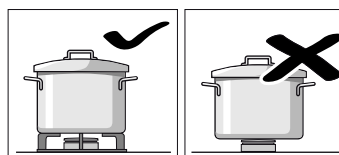
Uporabljajte samo posode z ravnim in debelim dnom.



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

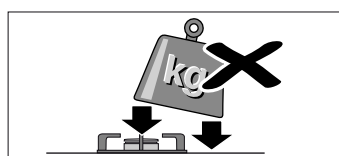


Posodo postavite na sredino gorilnikov, sicer se lahko prevrne. Velikih posodo ne postavljajte na gorilnike v bližini armatur. Te se lahko pregrejejo in posledično poškodujejo.



Posode postavite na rešetke, nikoli neposredno na gorilnik.

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



Previdno ravajte s posodami na kuhalni plošči.

Ne udarjajte po kuhalni plošči in nanjo ne postavljajte težkih predmetov.

## Preglednice za pripravo jedi

Naslednje preglednice vsebujejo optimalne stopnje kuhanja in čase priprave za različne jedi. Navedene so referenčne vrednosti za štiri osebe.

Čas priprave in stopnja kuhanja sta odvisna od vrste, teže in kakovosti jedi, vrste uporabljenega plina ter materiala posode. Za pripravo teh jedi se uporablja predvsem posoda iz nerjavnega jekla.

Vedno uporabite primerno veliko posodo in jo postavite na sredino gorilnika ali električnega kuhališča.

Informacije o premeru posode najdete pod. → "Primerne posode"

### Informacije o preglednici

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

-  Metoda kuhanja
-  Stopnja kuhanja
-  Trajanje v minutah

### Metode kuhanja, navedene v preglednici

-  Zavretje
-  Nadaljevanje s kuhanjem
-  Povečevanje tlaka v loncu na pritisk
-  Vzdrževanje tlaka v loncu na pritisk
-  Močno zapečenje
-  Nežno zapečenje
-  Topljenje, razpuščanje
- \* Brez pokrovke
- \*\* Stalno mešanje

**Opomba:** Simboli se ne prikažejo na aparatu. Namenjeni so za orientacijo za različne metode kuhanja.

Prikažejo se informacije o pripravi jedi na različnih gorilnikih. Priporočena možnost je prvi navedeni gorilnik. V pregledu modelov so opisani vsi gorilniki kuhalne plošče. → Stran 2

Primer:

| Jed<br>Gorilnik          | Skupni<br>čas v<br>min. | 1. korak<br> |  |  | 2. korak<br> |  |  |
|--------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Juhe, kremne juhe</b> |                         |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Ribja juha               |                         |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Močni gorilnik           | 12-17                   |              | 8                                                                                   | 7-9                                                                                 |              | 1                                                                                   | 5-8                                                                                 |
| Običajni gorilnik        | 17-22                   |              | 8                                                                                   | 11-13                                                                               |              | 1                                                                                   | 6-9                                                                                 |
| Gorilnik za vok          | 10-15                   |              | 9                                                                                   | 6-8                                                                                 |              | 4                                                                                   | 4-7                                                                                 |

Ta primer prikazuje pripravo ribje juhe na močnem in običajnem gorilniku ter gorilniku za vok.

Z močnim gorilnikom (priporočena možnost) znaša celotni čas priprave od 12 do 17 minut.

- 1. korak: zavretje. Za 7-9 minut nastavite stopnjo kuhanja 8.
- 2. korak: nadaljevanje s kuhanjem. Za 5-8 minut preklopite na stopnjo kuhanja 1.

Ti podatki veljajo tudi za vse naslednje predlagane gorilnike.

| Jed<br>Gorilnik                          | Skupni<br>čas v<br>min. | 1. korak<br> |  |  | 2. korak<br> |  |  |
|------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Juhe, kremne juhe</b>                 |                         |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Ribja juha                               |                         |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Močni gorilnik                           | 12-17                   |              | 8                                                                                   | 7-9                                                                                 |              | 1                                                                                   | 5-8                                                                                 |
| Običajni gorilnik                        | 17-22                   |              | 8                                                                                   | 11-13                                                                               |              | 1                                                                                   | 6-9                                                                                 |
| Bučna kremna juha, boršč                 |                         |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Močni gorilnik                           | 30-35                   |              | 9                                                                                   | 10-12                                                                               |              | 5                                                                                   | 20-23                                                                               |
| Običajni gorilnik                        | 45-50                   |              | 9                                                                                   | 15-17                                                                               |              | 6                                                                                   | 30-33                                                                               |
| Mineštra (zelenjavna juha)               |                         |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Močni gorilnik                           | 47-52                   |              | 9                                                                                   | 10-12                                                                               |              | 5                                                                                   | 37-40                                                                               |
| Običajni gorilnik                        | 57-62                   |              | 9                                                                                   | 10-12                                                                               |              | 6                                                                                   | 47-50                                                                               |
| <b>Testenine in riž</b>                  |                         |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Špageti                                  |                         |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Močni gorilnik                           | 18-22                   |  *           | 9                                                                                   | 8-10                                                                                |              | 6                                                                                   | 10-12                                                                               |
| Običajni gorilnik                        | 20-24                   |  *           | 9                                                                                   | 10-12                                                                               |              | 7                                                                                   | 10-12                                                                               |
| Riž                                      |                         |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Močni gorilnik                           | 17-22                   |              | 9                                                                                   | 5-7                                                                                 |              | 2                                                                                   | 12-15                                                                               |
| Običajni gorilnik                        | 18-23                   |            | 9                                                                                   | 7-9                                                                                 |            | 6                                                                                   | 11-14                                                                               |
| Ravioli                                  |                         |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Močni gorilnik                           | 9-14                    |            | 9                                                                                   | 4-6                                                                                 |            | 6                                                                                   | 5-8                                                                                 |
| Običajni gorilnik                        | 17-22                   |            | 8                                                                                   | 12-14                                                                               |            | 8                                                                                   | 5-8                                                                                 |
| <b>Zelenjava in stročnice</b>            |                         |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Kuhan krompir (pire, krompirjeva solata) |                         |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Močni gorilnik                           | 23-28                   |            | 9                                                                                   | 8-10                                                                                |            | 5                                                                                   | 15-18                                                                               |
| Običajni gorilnik                        | 25-30                   |            | 9                                                                                   | 10-12                                                                               |            | 6                                                                                   | 15-18                                                                               |
| Humus (omaka iz čičerike)                |                         |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Močni gorilnik                           | 50-55                   |            | 9                                                                                   | 10-12                                                                               |            | 4                                                                                   | 40-43                                                                               |
| Običajni gorilnik                        | 52-57                   |            | 9                                                                                   | 12-14                                                                               |            | 5                                                                                   | 40-43                                                                               |
| Gorska leča                              |                         |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Močni gorilnik                           | 40-45                   |            | 9                                                                                   | 8-10                                                                                |            | 8                                                                                   | 32-35                                                                               |
| Običajni gorilnik                        | 50-55                   |            | 9                                                                                   | 18-20                                                                               |            | 6                                                                                   | 32-35                                                                               |
| Zelenjava v tempura testu                |                         |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Močni gorilnik                           | 12-17                   |  *         | 7                                                                                   | 6-8                                                                                 |  *         | 6                                                                                   | 6-9                                                                                 |
| Običajni gorilnik                        | 15-20                   |  *         | 8                                                                                   | 8-10                                                                                |  *         | 7                                                                                   | 7-10                                                                                |
| Sotirana sveža zelenjava**               |                         |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Močni gorilnik                           | 6-8                     |  *         | 9                                                                                   | 6-8                                                                                 |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Običajni gorilnik                        | 12-14                   |  *         | 9                                                                                   | 12-14                                                                               |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Pomfrit                                  |                         |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Močni gorilnik                           | 15-20                   |  *         | 9                                                                                   | 15-20                                                                               |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Običajni gorilnik                        | 25-30                   |  *         | 9                                                                                   | 25-30                                                                               |                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |

| Jed<br>Gorilnik                              | Skupni<br>čas v<br>min. | 1. korak                                                                                                                                                                                                                                              | 2. korak                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                              |                         |    |    |
| <b>Jajca</b>                                 |                         |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Šakšuka, menemen                             |                         |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Običajni gorilnik                            | 15-20                   |  9 10-12                                                                                                                                                             |  4 5-8                                                                                                                                                               |
| Močni gorilnik                               | 13-18                   |  8 7-9                                                                                                                                                               |  3 6-9                                                                                                                                                               |
| Omleta (1 kos)                               |                         |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Običajni gorilnik                            | 3-5                     |  * 8 3-5                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Močni gorilnik                               | 2-4                     |  * 9 2-4                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Španska tortilja                             |                         |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Močni gorilnik                               | 25-30                   |  * 9 25-30                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Običajni gorilnik                            | 32-37                   |  * 9 32-37                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Omake</b>                                 |                         |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Bešamel omaka**                              |                         |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Varčni gorilnik                              | 10-15                   |  * 6 2-4                                                                                                                                                             |  * 6 8-11                                                                                                                                                            |
| Običajni gorilnik                            | 10-15                   |  * 5 2-4                                                                                                                                                             |  * 5 8-11                                                                                                                                                            |
| Omaka s sirom s plemenito plesnijo**         |                         |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Varčni gorilnik                              | 4-6                     |  * 7 4-6                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Običajni gorilnik                            | 3-5                     |  * 7 3-5                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Napolitanska omaka                           |                         |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Običajni gorilnik                            | 18-23                   |  * 6 2-4                                                                                                                                                           |  * 4 16-19                                                                                                                                                         |
| Močni gorilnik                               | 15-20                   |  * 8 1-3                                                                                                                                                           |  * 6 14-17                                                                                                                                                         |
| Omaka carbonara                              |                         |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Običajni gorilnik                            | 10-15                   |  * 6 5-7                                                                                                                                                           |  * 3 5-8                                                                                                                                                           |
| Močni gorilnik                               | 8-13                    |  * 5 4-6                                                                                                                                                           |  * 3 4-7                                                                                                                                                           |
| <b>Riba</b>                                  |                         |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Oslíč, paniran                               |                         |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Močni gorilnik                               | 5-10                    |  * 8 5-10                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Običajni gorilnik                            | 8-13                    |  * 9 8-13                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Pečen losos                                  |                         |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Močni gorilnik                               | 5-10                    |  * 7 2-4                                                                                                                                                           |  1 3-6                                                                                                                                                             |
| Običajni gorilnik                            | 5-10                    |  * 8 2-4                                                                                                                                                           |  1 3-6                                                                                                                                                             |
| Školjke                                      |                         |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Močni gorilnik                               | 5-7                     |  9 5-7                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Običajni gorilnik                            | 10-12                   |  9 10-12                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Meso</b>                                  |                         |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Račja prsa (1 kos)                           |                         |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Običajni gorilnik                            | 6-8                     |  * 7 6-8                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Močni gorilnik                               | 9-11                    |  * 7 9-11                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Goveji file Stroganov                        |                         |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Močni gorilnik                               | 8-13                    |  * 9 8-13                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Običajni gorilnik                            | 12-17                   |  * 9 12-17                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Piščančji zrezki (8 filejev piščančjih prsi) |                         |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Močni gorilnik                               | 7-12                    |  * 9 2-4                                                                                                                                                           |  * 6 5-8                                                                                                                                                           |
| Običajni gorilnik                            | 7-12                    |  * 9 7-12                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                       |

| Jed<br>Gorilnik                                                                                      | Skupni<br>čas v<br>min. | 1. korak                                                                                                                                                                                                                                                    | 2. korak                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                      |                         |    |    |
| Mleto meso                                                                                           |                         |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Močni gorilnik                                                                                       | 15-20                   |  * 8 15-20                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Običajni gorilnik                                                                                    | 20-25                   |  * 9 20-25                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Gotove jedi</b>                                                                                   |                         |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Zamrznjeni krompirjevi ocvrtki (16 kosov) zamrznjene ribje palčke (12 kosov)                         |                         |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Močni gorilnik                                                                                       | 6-10                    |  8 6-10                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Običajni gorilnik                                                                                    | 8-12                    |  8 8-12                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Pečenice (12 kosov)                                                                                  |                         |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Močni gorilnik                                                                                       | 5-10                    |  9 1-3                                                                                                                                                                   |  7 4-7                                                                                                                                                                   |
| Običajni gorilnik                                                                                    | 7-12                    |  9 7-12                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Obarjene klobase (12 kosov)                                                                          |                         |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Običajni gorilnik                                                                                    | 8-13                    |  9 8-13                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Močni gorilnik                                                                                       | 7-12                    |  7 7-12                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Hamburger iz govedine (4 kosi, debeline 1 cm, 110 g)                                                 |                         |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Močni gorilnik                                                                                       | 4-9                     |  * 9 1-3                                                                                                                                                                 |  * 7 3-6                                                                                                                                                                 |
| Običajni gorilnik                                                                                    | 5-10                    |  * 9 1-3                                                                                                                                                                 |  * 8 4-7                                                                                                                                                                 |
| Fižol, pogrevanje v paradižnikovi omaki in ohranjanje na toplem (uporabite ploščo za počasno vrenje) |                         |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Običajni gorilnik                                                                                    | 20-22                   |  6 5-7                                                                                                                                                                 |  1 15                                                                                                                                                                  |
| Pica (premer 20 cm)                                                                                  |                         |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Močni gorilnik                                                                                       | 16-20                   |  1 16-20                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Običajni gorilnik                                                                                    | 20-25                   |  1 20-25                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Sladice</b>                                                                                       |                         |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Mlečni riž po Din 3360-12* (uporabite ploščo za počasno vrenje)                                      |                         |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Običajni gorilnik                                                                                    | 62-67                   |  ** 8 27-32                                                                                                                                                            |  2 35                                                                                                                                                                  |
| Mlečni riž**                                                                                         |                         |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Običajni gorilnik                                                                                    | 30-35                   |  * 8 9-11                                                                                                                                                              |  * 4 21-24                                                                                                                                                             |
| Varčni gorilnik                                                                                      | 40-45                   |  * 9 12-14                                                                                                                                                             |  * 2 28-31                                                                                                                                                             |
| Čokolada, topljena v skladu z EN 60350-2 (uporabite ploščo za počasno vrenje)                        |                         |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Varčni gorilnik                                                                                      | 34-38                   |  * 1 34-38                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Običajni gorilnik                                                                                    | 20-24                   |  * 1 20-24                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Palačinke (8 kosov)                                                                                  |                         |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Običajni gorilnik                                                                                    | 17-22                   |  * 8 3-5                                                                                                                                                               |  * 5 50 s/stran                                                                                                                                                        |
| Močni gorilnik                                                                                       | 20-25                   |  * 6 4-6                                                                                                                                                               |  * 4 60 s/stran                                                                                                                                                        |
| Kruh narastek (v vodni kopeli)                                                                       |                         |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Močni gorilnik                                                                                       | 25-30                   |  9 10-12                                                                                                                                                               |  6 15-18                                                                                                                                                               |
| Običajni gorilnik                                                                                    | 27-32                   |  9 10-12                                                                                                                                                               |  7 17-20                                                                                                                                                               |
| Španski puding**                                                                                     |                         |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Močni gorilnik                                                                                       | 3-8                     |  * 5 3-8                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Običajni gorilnik                                                                                    | 8-13                    |  * 5 8-13                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                             |

| Jed<br>Gorilnik          | Skupni čas v min. | 1. korak                                                                            | 2. korak |
|--------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Biskvit (v vodni kopeli) |                   |                                                                                     |          |
| Močni gorilnik           | 35-40             |  9 | 35-40    |
| Običajni gorilnik        | 45-50             |  9 | 45-50    |

### Nasveti za kuhanje

- Za pripravo kremnih juh in stročnic uporabite lonec na pritisk. Čas priprave se občutno skrajša. Če uporabljate lonec na pritisk, upoštevajte navodila proizvajalca. Že na začetku dodajte vse sestavine.
- Kadar kuhate riž in krompir, vedno pokrijte posodo s pokrovko. Čas priprave se s tem občutno skrajša. Voda mora zavreti, preden dodate testenine, riž ali krompir. Nato prilagodite stopnjo kuhanja, da nadaljujete s kuhanjem.
- Za jedi, ki jih pripravljate v ponvi, najprej segrejte olje. Takoj ko začnete s pečenjem, vzdržujte enakomerno temperaturo, tako da po potrebi prilagodite stopnjo kuhanja. Če pripravljate več porcij, počakajte, da bo spet dosežena prava temperatura. Jed večkrat obrnite.
- Če kuhate juhe, kreme, lečo ali čičeriko, vse sestavine hkrati dodajte v posodo.

### Preglednica za pripravo jedi na električnem kuhališču

Za zavretje uporabljajte stopnjo kuhanja 9.

|                                | Stopnja počasnega kuhanja | Trajanje počasnega kuhanja v minutah |
|--------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|
| <b>Juhe, kremne juhe</b>       |                           |                                      |
| Enolončnice, juhe              | 3-4                       | 15-60                                |
| <b>Testenine in riž</b>        |                           |                                      |
| Riž                            | 3                         | 15-30                                |
| Testenine                      | 5*                        | 6-10                                 |
| <b>Zelenjava in stročnice</b>  |                           |                                      |
| Krompir v oblicah              | 3-4                       | 25-30                                |
| Slan krompir                   | 3-4                       | 15-25                                |
| Krompirjevi cmoki              | 3-4*                      | 20-30                                |
| <b>Omake</b>                   |                           |                                      |
| Bešamel omaka                  | 1                         | 3-6                                  |
| <b>Riba</b>                    |                           |                                      |
| Kuhana riba                    | 3*                        | 10-15                                |
| Oslič na rimski način**        | 4-5                       | 8-20                                 |
| <b>Meso</b>                    |                           |                                      |
| Golaž                          | 3-4                       | 50-60                                |
| Dušena pečenka                 | 3-4                       | 60-100                               |
| Rolade                         | 3-4                       | 50-60                                |
| Zrezki (debeline 3 cm)**       | 7-8                       | 8-12                                 |
| * Počasno kuhanje brez pokrova |                           |                                      |
| ** Brez pokrova                |                           |                                      |

|                                  | Stopnja počasnega kuhanja | Trajanje počasnega kuhanja v minutah |
|----------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|
| Kotleti, naravni ali panirani**  | 6-7                       | 8-12                                 |
| Zrezki, naravni ali panirani**   | 6-7                       | 6-10                                 |
| <b>Gotove jedi</b>               |                           |                                      |
| Zelenjava, globoko zamrznjena    | 3-4                       | 10-20                                |
| Ribje palčke, globoko zamrznjene | 6-7                       | 8-12                                 |
| Sotiranje zelenjave              | 6-7                       | 6-10                                 |
| <b>Sladice</b>                   |                           |                                      |
| Palačinke                        | 5-6                       | -                                    |
| Topljenje čokolade               | 1                         | -                                    |
| * Počasno kuhanje brez pokrova   |                           |                                      |
| ** Brez pokrova                  |                           |                                      |



## Čiščenje in vzdrževanje

### Čiščenje

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

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

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

Rešetke je mogoče očistiti tudi v pomivalnem stroju. Uporabite čistilna sredstva, ki jih priporoča proizvajalec pomivalnega stroja. Kadar je rešetka zelo umazana, jo prej očistite.

Pokrovov gorilnikov ne čistite v pomivalnem stroju.

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

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

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

### Pozor!

- Ne odstranjujte upravljalnih elementov, da bi očistili aparat. Vлага, ki vdre, lahko poškoduje aparat.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov. Tako lahko poškodujete kuhalno ploščo.
- Za odstranjevanje zasušenih ostankov hrane s kuhališča ne uporabljajte abrazivnih sredstev, kovinskih gobic, ostrih predmetov, nožev in podobnega.

- Mesta, ki povezuje steklo s pokrovi gorilnika in kovinskimi profili, ne čistite z nožem, strgalom ali podobnim. Prav tako s temi stvarmi ne čistite steklenih in aluminijastih plošč, če je aparat opremljen z njimi.

## Vzdrževanje

Nemudoma odstranite prekipelo tekočino. Tako preprečite lepljenje ostankov jedi in prihranite trud in čas.

Posod ne vlecite po steklu, da preprečite praske. Prav tako pazite, da na steklo ne padejo trdi ali koničasti predmeti. Robov kuhališča ne izpostavljajte udarcem.

Peščena zrna (npr. od čiščenja zelenjave) opraskajo stekleno površino.

Karameliziran sladkor ali prekipela živila z veliko vsebnostjo sladkorja je treba takoj odstraniti s kuhališča s strgalom za steklo.

Če je le mogoče, preprečite, da bi vam na električno kuhhalno ploščo padla sol.

## ? Motnja, kaj storiti?

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

| Motnja                                                                                                      | Možen vzrok                                                                                      | Rešitev                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| V splošnem električnem delovanju je prišlo do motnje.                                                       | Okvara varovalke.                                                                                | Poglejte v omarico z varovalkami, ali je varovalka v okvari in jo po potrebi zamenjajte.                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                             | Sprožila se je samodejna varovalka ali zaščitno stikalo na diferenčni tok.                       | Preverite na upravljalnem polju, ali je prišlo do izpada samodejne varovalke oz. zaščitnega stikala na diferenčni tok.                                                                                                                                                  |
| Samodejni vžig ne deluje.                                                                                   | Možno je, da so se med vžigalnimi svečkami in gorilniki nabrali ostanki jedi ali ostanki čistil. | Prostor med vžigalno svečko in gorilnikom mora biti čist.                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                             | Gorilniki so vlažni.                                                                             | Skrbno osušite pokrove gorilnikov.                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                             | Pokrovi gorilnikov niso pravilno nameščeni.                                                      | Pokrovi morajo biti pravilno nameščeni.                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                             | Aparat ni ozemljen, je nestrokovno priključen ali pa je ozemljitveni kabel poškodovan.           | Obrnite se na elektroinštalaterja.                                                                                                                                                                                                                                      |
| Samodejni vžig ne deluje, na zaslonu se pojavi simbol <b>F1</b> ali <b>F2</b> .                             | Elektronika se je pregrela.                                                                      | Izklopite gorilnike ali uporabljajte le najnižjo stopnjo plamena, dokler se elektronika ne ohladi dovolj.                                                                                                                                                               |
| Plamen gorilnika gori neenakomerno.                                                                         | Deli gorilnika niso pravilno nameščeni.                                                          | Dele gorilnika namestite pravilno in na pravi gorilnik.                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                             | Odprtine gorilnika so umazane.                                                                   | Očistite odprtine gorilnika.                                                                                                                                                                                                                                            |
| Pretok plina ne deluje pravilno ali pa plin ne izhaja.                                                      | Dovod plina je zaprt z ventili, ki so nameščeni na dovodu plina.                                 | Odprite ventile, ki so nameščeni na dovodu plina.                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                             | Če je plin shranjen v plinski jeklenki, preverite, da ta ni prazna.                              | Zamenjajte plinsko jeklenko.                                                                                                                                                                                                                                            |
| V kuhinji je vonj po plinu.                                                                                 | Plinski ventil je odprt.                                                                         | Zaprite plinske ventile.                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                             | Plinska jeklenka je bila nestrokovno priključena.                                                | Plinska jeklenka mora biti strokovno priključena.                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                             | Morda uhaja plin.                                                                                | Zaprite glavni ventil plinske napeljave, prezračite prostor in nemudoma pokličite pooblaščenega inštalaterja, ki naj preveri plinski sistem in izda certifikat o namestitvi. Aparata ne uporabljajte, dokler se ne prepričate, da iz sistema ali aparata ne uhaja plin. |
| Gorilnik se izklopi, takoj ko izpustite upravljalni gumb.                                                   | Upravljalnega gumba niste držali dovolj dolgo.                                                   | Če je gorilnik vklopljen, držite upravljalni gumb nekaj sekund dlje.                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                             | Odprtine gorilnika so umazane.                                                                   | Očistite odprtine gorilnika.                                                                                                                                                                                                                                            |
| Na zaslonu se prikažejo <b>F3</b> , <b>F4</b> , <b>F5</b> , <b>F6</b> , <b>F7</b> , <b>F8</b> , <b>F9</b> . | Napaka elektronike.                                                                              | Kuhhalno ploščo odklopite z električnega omrežja. Počakajte nekaj sekund in jo znova priključite. Če prikaz znova zasveti, obvestite servisno službo.                                                                                                                   |
| Prikaz stopnje kuhanja na zaslonu se pogosto ne ujema s stopnjo, ki ste jo izbrali z upravljalnim gumbom.   | Napačno umerjena elektronika.                                                                    | Opravite umerjanje v skladu z navodili za uporabo.                                                                                                                                                                                                                      |

## Servisna služba

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

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

## Garancijski pogoji

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

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

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## Varstvo okolja

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

### Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



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

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

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

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

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

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

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



9001133915  
970518(E)