

SIEMENS



Газов готварски плот

Plinska ploča za kuhanje

Zona për zierje me gaz

Polje za kuvanje na gas

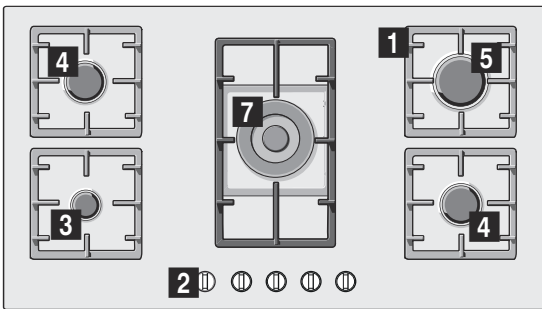
EP9A.Q....

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

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| [bg]Ръководство .....          | 3  |
| [hr]Upute za uporabu .....     | 13 |
| [sq]Udhëzim për përdorim ..... | 23 |
| [sr]Uputstva za upotrebu ..... | 33 |

Register  
your  
product  
online

EP9A.QB9..



- 
- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Скара                             | <b>4</b> Нормален газон котлон с до 1,75 kW |
| <b>2</b> Копче за управление               | <b>5</b> Мощен газон котлон с до 3 kW       |
| <b>3</b> Икономичен газон котлон с до 1 kW | <b>7</b> Уок газон котлон с до 4 kW         |
- 

- |                                     |                                       |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>1</b> Rešetka                    | <b>4</b> Normalni plamenik do 1,75 kW |
| <b>2</b> Upravljački gumb           | <b>5</b> Jaki plamenik do 3 kW        |
| <b>3</b> Štedljivi plamenik do 1 kW | <b>7</b> Wok plamenik do 4 kW         |
- 

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>1</b> Skara                        | <b>4</b> Djegësi normal me deri 1,75 kW  |
| <b>2</b> Butoni komandues             | <b>5</b> Djegësi i fortë me deri në 3 kW |
| <b>3</b> Djegësi kursyes me deri 1 kW | <b>7</b> Vatra deri në 4 kW              |
- 

- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> Rešetka                          | <b>4</b> Normalni gorionik snage do 1,75 kW |
| <b>2</b> Dugme za upravljanje             | <b>5</b> Jaki gorionik snage do 3 kW        |
| <b>3</b> Štedljivi gorionik snage do 1 kW | <b>7</b> Gorionik za vok snage do 4 kW      |



## Съдържание

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

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

## Използване по предназначение

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

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

Съдържащите се в настоящото ръководство изображения са само ориентировъчни.

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

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

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

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

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

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

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

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

обадите на службата обслужване на клиенти.

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

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

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

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

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

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

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

## **Важни указания за безопасност**

### **Предупреждение – Опасност от дефлаграция!**

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

### **Предупреждение – Опасност от отравяне!**

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

### **Предупреждение – Опасност от изгаряне!**

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

### **Предупреждение – Опасност от пожар!**

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

- Не складирайте дразнещи химически почистващи средства или продукти, пароструйки, запалими материали или други продукти, които не са хранителни, под този домакински уред, респ. не използвайте такива в непосредствена близост.
- Прегрялата мазнина или олио са лесно запалими. Не се отдалечавайте при нагриване на мазнина или олио. Ако мазнината или олиото се възпламенят, не гасете огъня с вода. Покрийте готварския съд за загасване на пламъка с капак и изключете котлона.

### **⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!**

- Пукнатините или счупванията в стъкления плот са опасни. Изключете всички горелки и всеки електрически нагревателен елемент незабавно. Изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Спрете подаването на газ. Не докосвайте повърхността на уреда. Никога не включвайте дефектен уред. Обадете се в службата за обслужване на клиентите.
- Силни температурни колебания могат да доведат до повреда на стъкления панел. При използване на готварския плот избягвайте въздушни течения и разливането на студени течности.
- Готварските съдове, които са повредени, които не са с правилния размер, чийто ръб се подава извън готварския плот или са лошо поставени, могат да причинят тежки щети. Спазвайте съветите и предупрежденията за готварските съдове.
- При възникването на повреда прекъснете подаването на газ и ток към уреда. За ремонтни дейности, моля, обадете се на нашата служба обслужване на клиенти.
- Не извършвайте дейности по вътрешността на уреда. При нужда, моля, обадете се на нашата служба обслужване на клиенти.
- Ако копче за управление не може да се върти или е хлабаво, то не бива да се ползва повече. Обърнете се веднага към клиентската служба, за да се ремонтира или смени копчето за управление.

### **⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!**

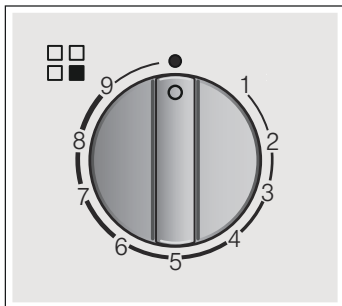
- Не използвайте пароструйки за почистване на уреда.
- Пуквания или счепвания в стъклената плоскост могат да предизвикат токови удари. Изключете предпазителя от таблото. Свържете се със сервизната служба.

## Запознаване с уреда



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

### Обслужващи елементи и газов котлон

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

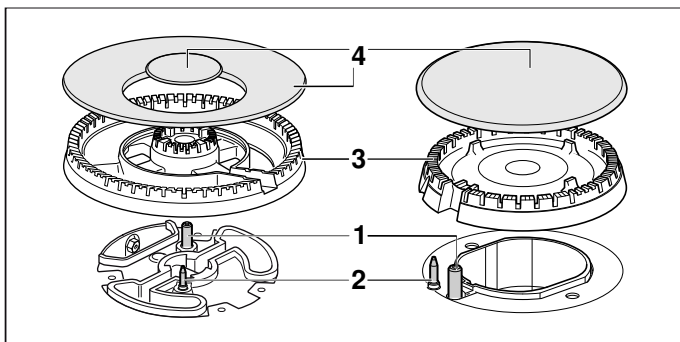


#### Индикатори

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

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

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

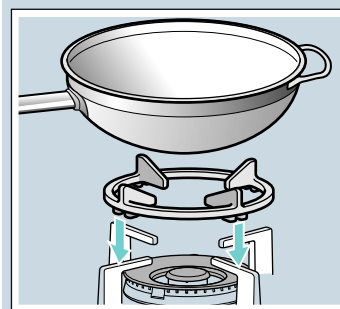


#### Елементи

|   |                          |
|---|--------------------------|
| 1 | Запалителна свещ         |
| 2 | Термоелемент             |
| 3 | Чашка на газовия котлон  |
| 4 | Капаче на газовия котлон |

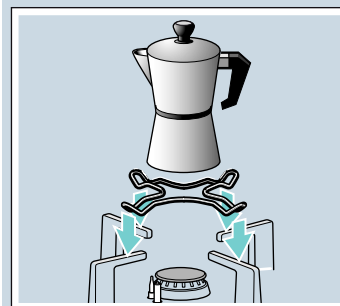
### Допълнителни принадлежности

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



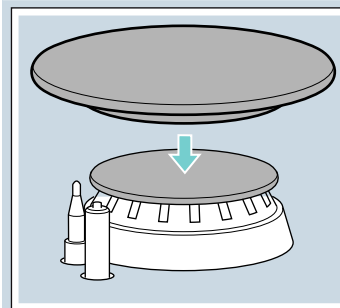
#### Допълнителна решетка за уок

Само за употреба на готварски съдове с изпъкнало дъно, панели за пържене и касероли върху уок газови котлони. За да се удължи експлоатационния живот на уреда, се препоръчва употребата на допълнителна скара за уок.



#### Допълнителна решетка за кафеварка

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



#### Капаче за варене

Капак на газовия котлон, който служи изключително за готвене с минимална мощност. Капачето за варене трябва да е поставен върху капача на икономичния газов котлон.

#### Кат. номер

|          |   |
|----------|---|
| HZ298107 | Допълнителна решетка за уок: чугун (4-5 kW) |
| HZ298114 | Допълнителна решетка за кафеварка           |
| HZ211310 | Капаче за варене                            |

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

## Газов котлон

### Ръчно включване

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

### Автоматично запалване

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

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

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

#### **Предупреждение – Опасност от детонация!**

Ако газовият котлон не се запали след 15 секунди, изключете копчето и отворете вратата или прозореца на стаята. Изчакайте поне минута, преди да запалвате отново газовия котлон.

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

### Система за безопасност

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

За да сте сигурни, че това съоръжение е активно:

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

### Изключване на газов котлон

Завъртете съответното копче за управление надясно до позиция 0.

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

### Предупредителни указания

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

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

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

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

## Таблици и съвети

### Подходящи готварски съдове

| Газов котлон            | Минимален диаметър на дъното на готварския съд | Максимален диаметър на дъното на готварския съд |
|-------------------------|--|---|
| Газов котлон Уок        | 22 см  | 30 см   |
| Мощен газов котлон      | 20 см  | 26 см   |
| Нормален газов котлон   | 14 см  | 22 см   |
| Икономичен газов котлон | 12 см  | 16 см   |

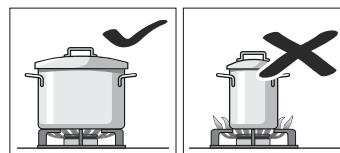
Съдът не бива да се показва над ръба на готварския плот.

#### **Внимание!**

За да се избегнат щети по уреда, при готвене с панели за пържене или касероли винаги използвайте допълнителна приставка уок. → Страница 6

### Указания при употребата

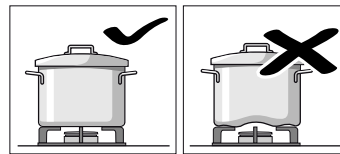
Следните указания ще Ви помогнат да спестите енергия и да избегнете щети по готварските съдове:



Използвайте готварски съдове с подходящ размер за съответната горелка.

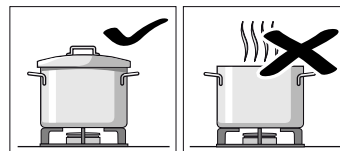
Не използвайте малки готварски съдове върху големите горелки.

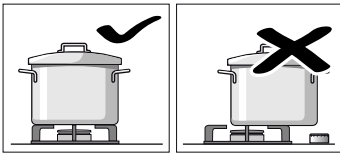
Пламъкът трябва да не докосва страничните части на готварските съдове.



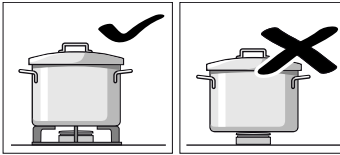
Не използвайте деформирани готварски съдове, които не стоят стабилно върху готварския плот. Съдовете могат да се преобърнат. Използвайте само готварски съдове с плосък и дебел под.

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

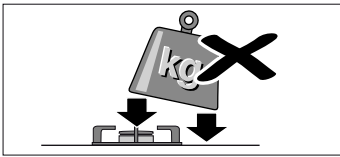




Поставяйте готварския съд в средата над горелката, в противен случай той може да се обърне. Не дръжте големи тенджери върху горелките в близост до арматурите. Те могат да се прегреят и да се повредят.

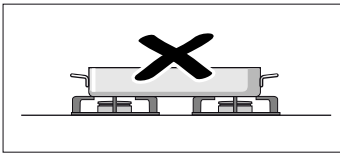


Поставяйте тенджерите върху скарите, никога директно върху горелките. Преди употреба проверявайте дали скарите за тенджери и капците на газовите горелки са поставени правилно.



Внимавайте със съдовете, които са върху готварския плот.

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



Не използвайте две горелки или два източника на топлина за един съд за готвене.

Избягвайте употребата на тигани, керамични тенджери и др. за дълго време при максимална мощност.

## Таблица за готвене

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

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

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

### Информация за таблицата

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

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

### Посочени в таблицата методи на готвене

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

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

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

Пример:

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

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

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

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

Данните важат и за допълнително предложените котлони.

| Ястие                         | Общо време в мин. | Съпка 1 | Съпка 2 |
|-------------------------------|-------------------|---------|---------|
| Газов котлон                  |                   |         |         |
| <b>Супи, кремсупи</b>         |                   |         |         |
| Рибена супа                   |                   |         |         |
| Мощен газов к.                | 12-17             | 8 7-9   | 1 5-8   |
| Нормален газов к.             | 17-22             | 8 11-13 | 1 6-9   |
| Газов к. Уок                  | 10-15             | 9 6-8   | 4 4-7   |
| Тиквен крем, борш супа        |                   |         |         |
| Мощен газов к.                | 30-35             | 9 10-12 | 5 20-23 |
| Нормален газов к.             | 45-50             | 9 15-17 | 6 30-33 |
| Газов к. Уок                  | 25-30             | 9 8-10  | 2 17-20 |
| Минестроне (зеленчукова супа) |                   |         |         |
| Мощен газов к.                | 47-52             | 9 10-12 | 5 37-40 |



| Ястие                                   | Общо време в мин. | Съпка 1   | Съпка 2   |
|---|-------------------|---|---|
| Газов котлон                            |                   |   |   |
| Нормален газов к.                       | 57-62             |  9 10-12   |  6 47-50   |
| Газов к. Уок                            | 43-48             |  8 8-10  |  3 35-38   |
| <b>Фиде и ориз</b>                      |                   |   |   |
| Спагети                                 |                   |   |   |
| Мощен газов к.                          | 18-22             |  * 9 8-10  |  6 10-12   |
| Нормален газов к.                       | 20-24             |  * 9 10-12   |  7 10-12   |
| Газов к. Уок                            | 18-22             |  * 8 8-10  |  6 10-12   |
| Ориз                                    |                   |   |   |
| Мощен газов к.                          | 17-22             |  9 5-7   |  2 12-15   |
| Нормален газов к.                       | 18-23             |  9 7-9   |  6 11-14   |
| Газов к. Уок                            | 15-20             |  8 4-6   |  2 11-14   |
| Равиоли                                 |                   |   |   |
| Мощен газов к.                          | 9-14              |  9 4-6   |  6 5-8   |
| Нормален газов к.                       | 17-22             |  8 12-14   |  8 5-8   |
| Газов к. Уок                            | 10-15             |  8 5-7   |  8 5-8   |
| <b>Зеленчуци и шушулки</b>              |                   |   |   |
| Варени картофи (пюре, картофена салата) |                   |   |   |
| Мощен газов к.                          | 23-28             |  9 8-10   |  5 15-18  |
| Нормален газов к.                       | 25-30             |  9 10-12   |  6 15-18   |
| Газов к. Уок                            | 25-30             |  7 11-13   |  5 14-17   |
| Хумус (пюрирана леща)                   |                   |   |   |
| Мощен газов к.                          | 50-55             |  9 10-12   |  4 40-43   |
| Нормален газов к.                       | 52-57             |  9 12-14   |  5 40-43   |
| Газов к. Уок                            | 47-52             |  7 10-12   |  5 37-40   |
| Леща                                    |                   |   |   |
| Мощен газов к.                          | 40-45             |  9 8-10  |  8 32-35   |
| Нормален газов к.                       | 50-55             |  9 18-20   |  6 32-35   |
| Газов к. Уок                            | 45-50             |  6 20-22   |  4 25-28   |
| Пържени зеленчуци                       |                   |   |   |
| Мощен газов к.                          | 12-17             |  * 7 6-8   |  * 6 6-9   |
| Нормален газов к.                       | 15-20             |  * 8 8-10  |  * 7 7-10  |
| Газов к. Уок                            | 11-16             |  * 7 6-8   |  * 5 5-8   |
| Сотирани пресни зеленчуци**             |                   |   |   |
| Газов к. Уок                            | 6-8               |  * 9 6-8   |   |
| Мощен газов к.                          | 6-8               |  * 9 6-8   |   |
| Пържени картофи                         |                   |   |   |
| Газов к. Уок                            | 15-20             |  * 7 15-20   |   |
| Мощен газов к.                          | 15-20             |  * 9 15-20   |   |
| Нормален газов к.                       | 25-30             |  * 9 25-30   |   |
| <b>Яйца</b>                             |                   |   |   |
| Шакшука                                 |                   |   |   |
| Нормален газов к.                       | 15-20             |  9 10-12   |  4 5-8   |
| Мощен газов к.                          | 13-18             |  8 7-9   |  3 6-9   |
| Газов к. Уок                            | 15-20             |  6 11-13   |  4 4-7   |

| Ястие                  | Общо време в мин. | Съпка 1   | Съпка 2   |
|------------------------|-------------------|---|---|
| Газов котлон           |                   |   |   |
| Омлет (1 порц.)        |                   |   |   |
| Нормален газов к.      | 3-5               |  * 8 3-5   |   |
| Мощен газов к.         | 2-4               |  * 9 2-4   |   |
| Газов к. Уок           | 2-4               |  * 5 2-4   |   |
| Испанска тортила       |                   |   |   |
| Мощен газов к.         | 25-30             |  * 9 25-30   |   |
| Газов к. Уок           | 18-23             |  * 9 18-23   |   |
| <b>Сосове</b>          |                   |   |   |
| Сос бешамел**          |                   |   |   |
| Икономичен газов к.    | 10-15             |  * 6 2-4   |  * 6 8-11  |
| Нормален газов к.      | 10-15             |  * 5 2-4   |  * 5 8-11  |
| Газов к. Уок           | 3-8               |  * 5 1-2   |  * 5 2-6   |
| Сос със синьо сирене** |                   |   |   |
| Икономичен газов к.    | 4-6               |  * 7 4-6   |   |
| Нормален газов к.      | 3-5               |  * 7 3-5   |   |
| Мощен газов к.         | 3-5               |  * 5 3-5   |   |
| Сос неаполетана        |                   |   |   |
| Нормален газов к.      | 18-23             |  * 6 2-4  |  * 4 16-19  |
| Газов к. Уок           | 13-18             |  * 7 1-3   |  * 5 12-15   |
| Мощен газов к.         | 15-20             |  * 8 1-3   |  * 6 14-17   |
| Сос карбонара          |                   |   |   |
| Нормален газов к.      | 10-15             |  * 6 5-7   |  * 3 5-8   |
| Мощен газов к.         | 8-13              |  * 5 4-6   |  * 3 4-7   |
| Икономичен газов к.    | 10-15             |  * 9 5-7   |  * 5 5-8   |
| <b>Риба</b>            |                   |   |   |
| Хек по римски          |                   |   |   |
| Мощен газов к.         | 5-10              |  * 8 5-10  |   |
| Нормален газов к.      | 8-13              |  * 9 8-13  |   |
| Газов к. Уок           | 4-9               |  * 6 4-9   |   |
| Печена съомга          |                   |   |   |
| Мощен газов к.         | 5-10              |  * 7 2-4   |  1 3-6   |
| Нормален газов к.      | 5-10              |  * 8 2-4   |  1 3-6   |
| Газов к. Уок           | 7-12              |  * 8 2-4   |  1 5-8   |
| Миди                   |                   |   |   |
| Мощен газов к.         | 5-7               |  9 5-7   |   |
| Газов к. Уок           | 4-6               |  9 4-6   |   |
| Нормален газов к.      | 10-12             |  9 10-12   |   |
| <b>Месо</b>            |                   |   |   |
| Патешки гърди (1 бр.)  |                   |   |   |
| Нормален газов к.      | 6-8               |  * 7 6-8   |   |
| Мощен газов к.         | 9-11              |  * 7 9-11  |   |
| Газов к. Уок           | 6-8               |  * 5 6-8   |   |

| Ястие   | Общо време в мин. | Съпка 1                           | Съпка 2           |
|---|-------------------|-----------------------------------|-------------------|
| <b>Газов котлон</b>                             |                   |                                   |                   |
| Телешко филе Строганов                          |                   |                                   |                   |
| Мощен газов к.                                  | 8-13              | *                                 | 9 8-13            |
| Газов к. Уок                                    | 5-10              | *                                 | 8 5-10            |
| Нормален газов к.                               | 12-17             | *                                 | 9 12-17           |
| Пилешки шницел (8 филета от пилешки гърди)      |                   |                                   |                   |
| Мощен газов к.                                  | 7-12              | *                                 | 9 2-4 * 6 5-8     |
| Газов к. Уок                                    | 7-12              | *                                 | 9 2-4 * 6 5-8     |
| Нормален газов к.                               | 7-12              | *                                 | 9 7-12            |
| Кайма (пастет от месо, фрикадели, сос болонезе) |                   |                                   |                   |
| Мощен газов к.                                  | 15-20             | *                                 | 8 15-20           |
| Нормален газов к.                               | 20-25             | *                                 | 9 20-25           |
| Газов к. Уок                                    | 15-20             | *                                 | 6 15-20           |
| <b>Готови продукти</b>                          |                   |                                   |                   |
| Замразени крокети (16 бр.)                      |                   | Замразени рибени пръчици (12 бр.) |                   |
| Мощен газов к.                                  | 6-10              | *                                 | 8 6-10            |
| Газов к. Уок                                    | 5-9               | *                                 | 8 5-9             |
| Нормален газов к.                               | 8-12              | *                                 | 8 8-12            |
| Наденици (12 бр.)                               |                   |                                   |                   |
| Мощен газов к.                                  | 5-10              | *                                 | 9 1-3 * 7 4-7     |
| Нормален газов к.                               | 7-12              | *                                 | 9 7-12            |
| Газов к. Уок                                    | 5-10              | *                                 | 9 1-3 * 7 4-7     |
| Варени колбаси (12 бр.)                         |                   |                                   |                   |
| Нормален газов к.                               | 8-13              | *                                 | 9 8-13            |
| Газов к. Уок                                    | 9-14              | *                                 | 4 9-14            |
| Мощен газов к.                                  | 7-12              | *                                 | 7 7-12            |
| Хамбургер (4 бр.)                               |                   |                                   |                   |
| Мощен газов к.                                  | 4-9               | *                                 | 9 1-3 * 7 3-6     |
| Газов к. Уок                                    | 4-9               | *                                 | 9 1-3 * 7 3-6     |
| Нормален газов к.                               | 5-10              | *                                 | 9 1-3 * 8 4-7     |
| Замразени зеленчуци**                           |                   |                                   |                   |
| Мощен газов к.                                  | 7-12              | *                                 | 9 7-12            |
| Газов к. Уок                                    | 5-10              | *                                 | 9 5-10            |
| Нормален газов к.                               | 12-17             | *                                 | 9 12-17           |
| Пица (20 см диаметър)                           |                   |                                   |                   |
| Газов к. Уок                                    | 4-8               | *                                 | 1 4-8             |
| Мощен газов к.                                  | 16-20             | *                                 | 1 16-20           |
| Нормален газов к.                               | 20-25             | *                                 | 1 20-25           |
| <b>Десерти</b>                                  |                   |                                   |                   |
| Пудинг с ориз**                                 |                   |                                   |                   |
| Нормален газов к.                               | 30-35             | *                                 | 8 9-11 * 4 21-24  |
| Икономичен газов к.                             | 40-45             | *                                 | 9 12-14 * 2 28-31 |
| Газов к. Уок                                    | 35-40             | *                                 | 7 11-13 * 1 24-27 |

| Ястие                 | Общо време в мин. | Съпка 1 | Съпка 2           |
|-----------------------|-------------------|---------|-------------------|
| <b>Газов котлон</b>   |                   |         |                   |
| Млечен шоколад        |                   |         |                   |
| Икономичен газов к.   | 10-14             | *       | 1 10-14           |
| Нормален газов к.     | 16-20             | *       | 1 16-20           |
| Палачинки (4 бр.)     |                   |         |                   |
| Мощен газов к.        | 17-22             | *       | 7 1-3 * 5 16-19   |
| Газов к. Уок          | 8-13              | *       | 7 1-3 * 4 7-10    |
| Нормален газов к.     | 20-25             | *       | 8 1-3 * 6 19-22   |
| Хлебен пудинг         |                   |         |                   |
| Мощен газов к.        | 25-30             | *       | 9 10-12 * 6 15-18 |
| Газов к. Уок          | 23-28             | *       | 9 8-10 * 7 15-18  |
| Нормален газов к.     | 27-32             | *       | 9 10-12 * 7 17-20 |
| Испански пудинг**     |                   |         |                   |
| Мощен газов к.        | 3-8               | *       | 5 3-8             |
| Нормален газов к.     | 8-13              | *       | 5 8-13            |
| Газов к. Уок          | 3-8               | *       | 2 3-8             |
| Кекс (във водна баня) |                   |         |                   |
| Мощен газов к.        | 35-40             | *       | 9 35-40           |
| Газов к. Уок          | 40-45             | *       | 9 40-45           |
| Нормален газов к.     | 45-50             | *       | 9 45-50           |

### Съвети за готвене

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

## Почистване и обслужване

### Почистване

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

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

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

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

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

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

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

### Внимание!

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

### Поддръжка

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

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

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

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

## Повреда – какво да направим?

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

| Повреда   | Възможна причина   | Решение   |
|---|--|---|
| Обща повреда по електрическата част.                    | Дефектен предпазител.  | Проверете в главната кутия с предпазител дали предпазителът е дефектен и при нужда заменете.                                |
|   | Автоматичният предпазител или диференциално защитно устройство са активирани.                        | В главния панел за управление проверете дали автоматичният предпазител или диференциално защитно устройство не са изгоряли. |
| Автоматичното запалване не функционира.                 | Между запалителните свещи и горелките може да се намират остатъци от храна или почистващи препарати. | Междинното пространство между запалителната свещ и горелката трябва да е чисто.   |
|   | Горелките са влажни.   | Изсушете капациите на горелките внимателно.   |
|   | Капациите на горелките не са поставени правилно.   | Проверете дали капациите са поставени правилно.   |
|   | Уредът не е заземен или е заземен погрешно или заземяването е повредено.                             | Свържете се с електротехник.  |
| Неравномерен пламък на горелката.                       | Частите на горелката не са поставени правилно.   | Поставете частите на горелката правилно върху съответната горелка.  |
|   | Прорезите на горелката са замърсени.   | Почистете прорезите на горелката.   |
| Притокът на газ не изглежда нормален или не излиза газ. | Междинноразположените вентили са затворени.  | Отворете възможните междинно-разположени вентили.   |
|   | При използване на газова бутилка проверете дали тя не е празна.                                      | Подменете газовата бутилка.   |

| Повреда  | Възможна причина                                     | Решение   |
|--|--|---|
| В кухнята мирише на газ.                                   | Кран за газта е отворен.                             | Затворете крановете за газта.   |
|  | Лошо свързване на газовата бутилка.                  | Проверете свързването на газовата бутилка за уплътненост.   |
|  | Възможен теч на газ.                                 | Затворете крана за газта, проветрете и веднага уведомете оторизиран за проверката и сертифицирането на инсталацията специалист. Не използвайте уреда докато не се гарантира, че няма теч на газ по инсталацията или по уреда. |
| Горелката се изключва веднага след отпускането на копчето. | Не сте задържали копчето натиснато достатъчно дълго. | Когато горелката се запали, задържете копчето още няколко секунди натиснато.  |
|  | Прорезите на горелката са замърсени.                 | Почистете прорезите на горелката.   |



## Специализиран сервиз

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

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

## Гаранционни условия


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

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

Запазваме си правото да правим промени.



## Опазване на околната среда

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

### Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



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

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

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



# Kazalo

|  |  |    |
|--|--|----|
|    | <b>Predvidjena uporaba</b> .....         | 13 |
|    | <b>Važne sigurnosne napomene</b> .....   | 14 |
|    | <b>Upoznavanje Vašeg uređaja</b> .....   | 15 |
|  | Upravljački elementi i plamenici .....   | 15 |
|  | Pribor .....                             | 16 |
|    | <b>Plinski plamenik</b> .....            | 16 |
|  | Ručno uključivanje .....                 | 16 |
|  | Automatsko paljenje .....                | 16 |
|  | Sigurnosni sustav .....                  | 16 |
|  | Gašenje plamenika .....                  | 16 |
|  | Upozorenja .....                         | 16 |
|    | <b>Tablice i savjeti</b> .....           | 17 |
|  | Prikladne posude za kuhanje .....        | 17 |
|  | Naputci za uporabu .....                 | 17 |
|  | Tablica kuhanja .....                    | 17 |
|    | <b>Čišćenje i održavanje</b> .....       | 20 |
|  | Čišćenje .....                           | 20 |
|  | Održavanje .....                         | 20 |
|  | <b>Što učiniti kod smetnji?</b> .....    | 21 |
|  | <b>Služba održavanja</b> .....           | 22 |
|  | Jamstveni uvjeti .....                   | 22 |
|  | <b>Zaštita okoliša</b> .....             | 22 |
|  | Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje ..... | 22 |

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

## Predvidjena uporaba

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

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

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

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

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

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

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

Ovaj uređaj smijete upotrebljavati samo na dovoljno prozračenom mjestu.

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

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

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

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

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

Tijekom rada ne ostavljajte uređaj bez nadzora.

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

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

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

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

## **Važne sigurnosne napomene**

### **Upozorenje – Opasnost od eksplozije!**

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

### **Upozorenje – Opasnost od trovanja!**

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

### **Upozorenje – Opasnost od opeklina!**

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

### **Upozorenje – Opasnost od požara!**

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

**⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljede!**

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

**⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!**

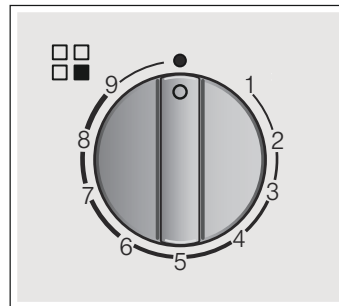
- Ne koristite parne čistače za čišćenje uređaja.
- Kod prijeloma, napuklina ili pukotina u ploči za grijanje isključite osigurač u ormariću za osigurače ili izvucite strujni utikač. Pozovite servisnu službu.



**👁 Upoznavanje Vašeg uređaja**

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

**Upravljački elementi i plamenici**

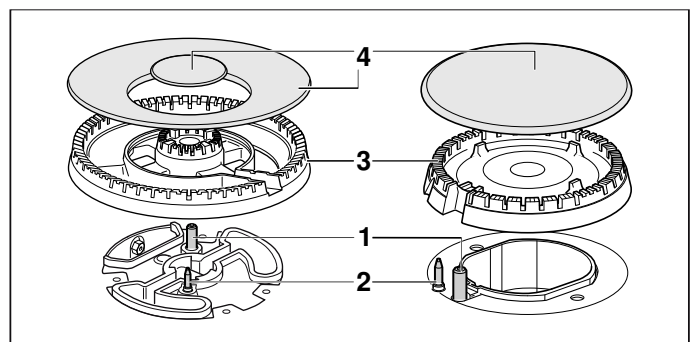
Uz svaki gumb je označen pripadajući plamenik. Pomoću gumba možete prema različitim položajima namjestiti potrebnu snagu između maksimalnih i minimalnih vrijednosti. Nikad ne pokušavajte izrazno mijenjati iz položaja 0 u položaj 1 ili iz položaja 1 u položaj 0.

**Indikatori**

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

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

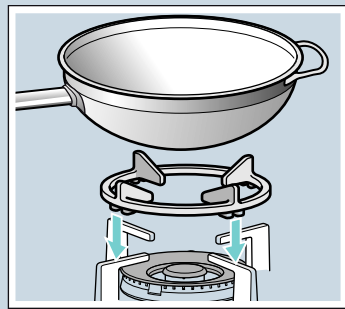
Uvijek oprezno skinite rešetke. Pomicanjem jedne rešetke možete također pomaknuti susjedne rešetke.

**Elementi**

|   |                    |
|---|--------------------|
| 1 | Svjecica           |
| 2 | Termoelement       |
| 3 | Kruna plamenika    |
| 4 | Poklopac plamenika |

## Pribor

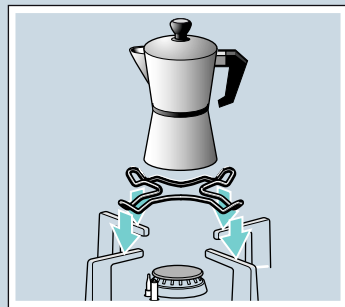
Ovisno o modelu su uz ploču za kuhanje uključeni sljedeći dijelovi pribora. Možete ih također kupiti i kod servisne službe.



### Dodatna nosiva rešetka za wok

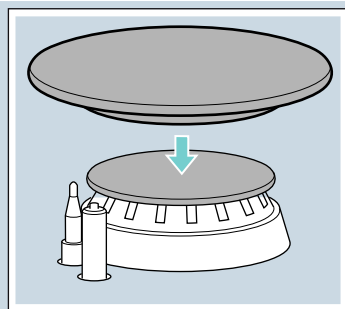
Prikladna samo za korištenje posuda za kuhanje sa zaobljenim dnom, ploča za pečenje i glinenih posuda na wok plamenicima.

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



### Dodatna nosiva rešetka za kuhalo za kavu

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



### Poklopac za lagano vrenje

Poklopac plamenika koji služi isključivo za kuhanje s najnižom snagom. Poklopac za lagano vrenje mora biti postavljen na poklopcu štedljivog plamenika.

### Broj dijela

- HZ298107 Dodatna nosiva rešetka za wok: lijevano željezo (4-5 kW)  
 HZ298114 Dodatna nosiva rešetka za kuhalo za kavu  
 HZ211310 Poklopac za lagano vrenje

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

## Plinski plamenik

### Ručno uključivanje

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

### Automatsko paljenje

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

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

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

### ⚠ Upozorenje – Opasnost od izgaranja!

Ako se plamenik ne upali nakon 15 sekundi, isključite gumb i otvorite vrata ili prozor u prostoriji. Pričekajte najmanje jednu minutu prije nego što ponovno upalite plamenik.

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

### Sigurnosni sustav

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

Kako biste provjerili je li ova naprava aktivna:

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

### Gašenje plamenika

Okrenite odgovarajući gumb udesno do položaja 0.

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

### Upozorenja

Tiho zujanje za vrijeme rada plamenika je normalna pojava.

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

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



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

## Tablice i savjeti

### Prikladne posude za kuhanje

| Plamenik           | Minimalni promjer dna posude za kuhanje | Maksimalni promjer dna posude za kuhanje |
|--------------------|---|--|
| Wok plamenik       | 22 cm                                   | 30 cm                                    |
| Jaki plamenik      | 20 cm                                   | 26 cm                                    |
| Normalni plamenik  | 14 cm                                   | 22 cm                                    |
| Štedljivi plamenik | 12 cm                                   | 16 cm                                    |

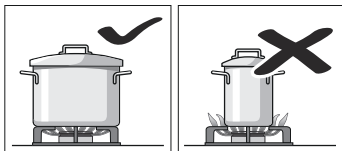
Posuda za kuhanje ne smije prelaziti preko ruba ploče za kuhanje.

### Opres!

Kako biste izbjegli oštećenja na uređaju, prilikom kuhanja s pločama za pečenje ili glinenim posudama uvijek trebate koristiti dodatnu nosivu rešetku za wok. → *Stranica 16*

### Naputci za uporabu

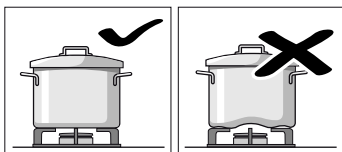
Sljedeći naputci Vam pomažu za uštedu energije te izbjegavanje oštećenja na posudama za kuhanje:



Koristite posude za kuhanje prikladne veličine za plamenike.

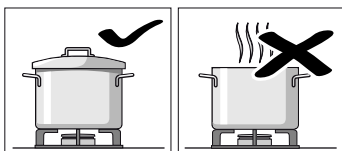
Ne upotrebljavajte male posude za kuhanje na velikim plamenicima.

Plamen ne bi smio dodirivati stranice posuda za kuhanje.

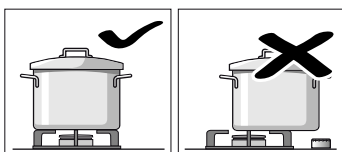


Ne upotrebljavajte deformirane posude za kuhanje koje ne mogu stajati stabilno na kuhalištu. Posude se mogu prevrnuti.

Upotrebljavajte samo posude za kuhanje s ravnim i debelim dnom.

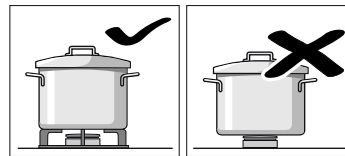


Ne kuhajte bez poklopca ili kada poklopac nije poklopljen do kraja. Gubi se veliki dio energije.

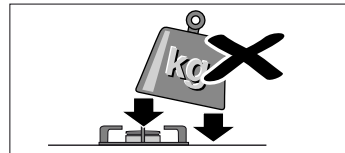


Postavite posudu za kuhanje na sredinu plamenika kako se ista ne bi prevrнула.

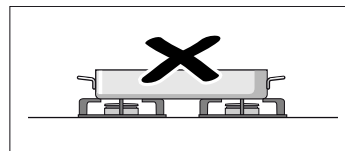
Ne stavljajte velike lonce na plamenike blizu armatura. Mogle bi se pregrijati a time i oštetiti.



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



Opresno rukujte posudama koje se nalaze na kuhalištu. Ne udarajte po kuhalištu i ne stavljajte težak teret.



Ne koristite dva plamenika ili izvora topline za samo jednu posudu za kuhanje. Izbjegavajte uporabu tava za pečenje, glinenih posuda itd. dulje vrijeme pri maksimalnoj snazi.

### Tablica kuhanja




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

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








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

### Informacije o tablici

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

-  metodi kuhanja
-  stupnju kuhanja
-  trajanju u minutama

### Metode kuhanja navedene u tablici

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

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

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

Primjer:

| Jelo<br>Plamenik       | Ukupno<br>vrijeme<br>u min | Korak 1 |   |       | Korak 2 |   |     |
|------------------------|----------------------------|---------|---|-------|---------|---|-----|
|                        |                            |         |   |       |         |   |     |
| <b>Juhe, krem juhe</b> |                            |         |   |       |         |   |     |
| Riblja juha            |                            |         |   |       |         |   |     |
| Jaki plamenik          | 12-17                      |         | 8 | 7-9   |         | 1 | 5-8 |
| Normalni p.            | 17-22                      |         | 8 | 11-13 |         | 1 | 6-9 |
| Wok plamenik           | 10-15                      |         | 9 | 6-8   |         | 4 | 4-7 |

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













































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

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



Podaci vrijede i za druge predložene plamenike.

| Jelo<br>Plamenik            | Ukupno<br>vrijeme<br>u min | Korak 1 |   |       | Korak 2 |   |       |
|-----------------------------|----------------------------|---------|---|-------|---------|---|-------|
|                             |                            |         |   |       |         |   |       |
| <b>Juhe, krem juhe</b>      |                            |         |   |       |         |   |       |
| Riblja juha                 |                            |         |   |       |         |   |       |
| Jaki plamenik               | 12-17                      |         | 8 | 7-9   |         | 1 | 5-8   |
| Normalni p.                 | 17-22                      |         | 8 | 11-13 |         | 1 | 6-9   |
| Wok plamenik                | 10-15                      |         | 9 | 6-8   |         | 4 | 4-7   |
| Krem juha od bundeve, boršč |                            |         |   |       |         |   |       |
| Jaki plamenik               | 30-35                      |         | 9 | 10-12 |         | 5 | 20-23 |
| Normalni p.                 | 45-50                      |         | 9 | 15-17 |         | 6 | 30-33 |
| Wok plamenik                | 25-30                      |         | 9 | 8-10  |         | 2 | 17-20 |
| Minestrone (juha od povrća) |                            |         |   |       |         |   |       |
| Jaki plamenik               | 47-52                      |         | 9 | 10-12 |         | 5 | 37-40 |
| Normalni p.                 | 57-62                      |         | 9 | 10-12 |         | 6 | 47-50 |
| Wok plamenik                | 43-48                      |         | 8 | 8-10  |         | 3 | 35-38 |
| <b>Tjestenina i riža</b>    |                            |         |   |       |         |   |       |
| Špageti                     |                            |         |   |       |         |   |       |
| Jaki plamenik               | 18-22                      |         | 9 | 8-10  |         | 6 | 10-12 |
| Normalni p.                 | 20-24                      |         | 9 | 10-12 |         | 7 | 10-12 |
| Wok plamenik                | 18-22                      |         | 8 | 8-10  |         | 6 | 10-12 |
| Riža                        |                            |         |   |       |         |   |       |
| Jaki plamenik               | 17-22                      |         | 9 | 5-7   |         | 2 | 12-15 |
| Normalni p.                 | 18-23                      |         | 9 | 7-9   |         | 6 | 11-14 |
| Wok plamenik                | 15-20                      |         | 8 | 4-6   |         | 2 | 11-14 |
| Ravioli                     |                            |         |   |       |         |   |       |
| Jaki plamenik               | 9-14                       |         | 9 | 4-6   |         | 6 | 5-8   |
| Normalni p.                 | 17-22                      |         | 8 | 12-14 |         | 8 | 5-8   |
| Wok plamenik                | 10-15                      |         | 8 | 5-7   |         | 8 | 5-8   |

| Jelo<br>Plamenik                          | Ukupno<br>vrijeme<br>u min | Korak 1 |   |       | Korak 2 |   |       |
|---|----------------------------|---------|---|-------|---------|---|-------|
|   |                            |         |   |       |         |   |       |
| <b>Povrće i mahunarke</b>                 |                            |         |   |       |         |   |       |
| Kuhani krumpir (pire, salata od krumpira) |                            |         |   |       |         |   |       |
| Jaki plamenik                             | 23-28                      |         | 9 | 8-10  |         | 5 | 15-18 |
| Normalni p.                               | 25-30                      |         | 9 | 10-12 |         | 6 | 15-18 |
| Wok plamenik                              | 25-30                      |         | 7 | 11-13 |         | 5 | 14-17 |
| Hummus (pire od slanutka)                 |                            |         |   |       |         |   |       |
| Jaki plamenik                             | 50-55                      |         | 9 | 10-12 |         | 4 | 40-43 |
| Normalni p.                               | 52-57                      |         | 9 | 12-14 |         | 5 | 40-43 |
| Wok plamenik                              | 47-52                      |         | 7 | 10-12 |         | 5 | 37-40 |
| Leća                                      |                            |         |   |       |         |   |       |
| Jaki plamenik                             | 40-45                      |         | 9 | 8-10  |         | 8 | 32-35 |
| Normalni p.                               | 50-55                      |         | 9 | 18-20 |         | 6 | 32-35 |
| Wok plamenik                              | 45-50                      |         | 6 | 20-22 |         | 4 | 25-28 |
| Prženo povrće                             |                            |         |   |       |         |   |       |
| Jaki plamenik                             | 12-17                      |         | 7 | 6-8   |         | 6 | 6-9   |
| Normalni p.                               | 15-20                      |         | 8 | 8-10  |         | 7 | 7-10  |
| Wok plamenik                              | 11-16                      |         | 7 | 6-8   |         | 5 | 5-8   |
| Sotirano svježe povrće**                  |                            |         |   |       |         |   |       |
| Wok plamenik                              | 6-8                        |         | 9 | 6-8   |         |   |       |
| Jaki plamenik                             | 6-8                        |         | 9 | 6-8   |         |   |       |
| Pommes frites                             |                            |         |   |       |         |   |       |
| Wok plamenik                              | 15-20                      |         | 7 | 15-20 |         |   |       |
| Jaki plamenik                             | 15-20                      |         | 9 | 15-20 |         |   |       |
| Normalni p.                               | 25-30                      |         | 9 | 25-30 |         |   |       |
| <b>Jaja</b>                               |                            |         |   |       |         |   |       |
| Shakshuka                                 |                            |         |   |       |         |   |       |
| Normalni p.                               | 15-20                      |         | 9 | 10-12 |         | 4 | 5-8   |
| Jaki plamenik                             | 13-18                      |         | 8 | 7-9   |         | 3 | 6-9   |
| Wok plamenik                              | 15-20                      |         | 6 | 11-13 |         | 4 | 4-7   |
| Omlet (1 porc.)                           |                            |         |   |       |         |   |       |
| Normalni p.                               | 3-5                        |         | 8 | 3-5   |         |   |       |
| Jaki plamenik                             | 2-4                        |         | 9 | 2-4   |         |   |       |
| Wok plamenik                              | 2-4                        |         | 5 | 2-4   |         |   |       |
| Španjolska tortilja                       |                            |         |   |       |         |   |       |
| Jaki plamenik                             | 25-30                      |         | 9 | 25-30 |         |   |       |
| Wok plamenik                              | 18-23                      |         | 9 | 18-23 |         |   |       |
| <b>Umaci</b>                              |                            |         |   |       |         |   |       |
| Bešamel umak**                            |                            |         |   |       |         |   |       |
| Štedljivi p.                              | 10-15                      |         | 6 | 2-4   |         | 6 | 8-11  |
| Normalni p.                               | 10-15                      |         | 5 | 2-4   |         | 5 | 8-11  |
| Wok plamenik                              | 3-8                        |         | 5 | 1-2   |         | 5 | 2-6   |
| Umak od plavog sira**                     |                            |         |   |       |         |   |       |
| Štedljivi p.                              | 4-6                        |         | 7 | 4-6   |         |   |       |

| Jelo<br>Plamenik   | Ukupno<br>vrijeme<br>u min | Korak 1   |   | Korak 2   |   |
|--|----------------------------|---|---|---|---|
|  |                            |      |  |  |            |
| Normalni p.  | 3-5                        |  *   | 7   | 3-5   |   |
| Jaki plamenik  | 3-5                        |  *   | 5   | 3-5   |   |
| Umak Napoletana  |                            |   |   |   |   |
| Normalni p.  | 18-23                      |  *   | 6   | 2-4   |  * 4 16-19 |
| Wok plamenik   | 13-18                      |  *   | 7   | 1-3   |  * 5 12-15 |
| Jaki plamenik  | 15-20                      |  *   | 8   | 1-3   |  * 6 14-17 |
| Umak Carbonara   |                            |   |   |   |   |
| Normalni p.  | 10-15                      |  *   | 6   | 5-7   |  * 3 5-8   |
| Jaki plamenik  | 8-13                       |  *   | 5   | 4-6   |  * 3 4-7   |
| Štedljivi p.   | 10-15                      |  *   | 9   | 5-7   |  * 5 5-8   |
| <b>Riba</b>  |                            |   |   |   |   |
| Osluđ na rimski naćin  |                            |   |   |   |   |
| Jaki plamenik  | 5-10                       |  *   | 8   | 5-10  |   |
| Normalni p.  | 8-13                       |  *   | 9   | 8-13  |   |
| Wok plamenik   | 4-9                        |  *   | 6   | 4-9   |   |
| Pećeni losos   |                            |   |   |   |   |
| Jaki plamenik  | 5-10                       |  *   | 7   | 2-4   |  1 3-6     |
| Normalni p.  | 5-10                       |  *  | 8   | 2-4   |  1 3-6    |
| Wok plamenik   | 7-12                       |  * | 8   | 2-4   |  1 5-8   |
| Školjke  |                            |   |   |   |   |
| Jaki plamenik  | 5-7                        |  * | 9   | 5-7   |   |
| Wok plamenik   | 4-6                        |  * | 9   | 4-6   |   |
| Normalni p.  | 10-12                      |  * | 9   | 10-12   |   |
| <b>Meso</b>  |                            |   |   |   |   |
| Paćja prsa (1 kom.)  |                            |   |   |   |   |
| Normalni p.  | 6-8                        |  * | 7   | 6-8   |   |
| Jaki plamenik  | 9-11                       |  * | 7   | 9-11  |   |
| Wok plamenik   | 6-8                        |  * | 5   | 6-8   |   |
| Goveđi file Stroganov  |                            |   |   |   |   |
| Jaki plamenik  | 8-13                       |  * | 9   | 8-13  |   |
| Wok plamenik   | 5-10                       |  * | 8   | 5-10  |   |
| Normalni p.  | 12-17                      |  * | 9   | 12-17   |   |
| Pileći odresci (8 fileta pilećih prsa)                       |                            |   |   |   |   |
| Jaki plamenik  | 7-12                       |  * | 9   | 2-4   |  * 6 5-8 |
| Wok plamenik   | 7-12                       |  * | 9   | 2-4   |  * 6 5-8 |
| Normalni p.  | 7-12                       |  * | 9   | 7-12  |   |
| Mljeveno meso (mesna pašteta, kosani odresci, umak bolonjez) |                            |   |   |   |   |
| Jaki plamenik  | 15-20                      |  * | 8   | 15-20   |   |
| Normalni p.  | 20-25                      |  * | 9   | 20-25   |   |
| Wok plamenik   | 15-20                      |  * | 6   | 15-20   |   |

| Jelo<br>Plamenik                           | Ukupno<br>vrijeme<br>u min | Korak 1   |   |   | Korak 2   |   |   |
|--|----------------------------|---|---|---|---|---|---|
|  |                            |      |  |  |      |  |  |
| <b>Gotovi proizvodi</b>                    |                            |   |   |   |   |   |   |
| Smrznuti kroketi (16 kom.)                 |                            |   |   |   |   |   |   |
| Smrznuti riblji štapići (12 kom.)          |                            |   |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik                              | 6-10                       |      | 8   | 6-10  |   |   |   |
| Wok plamenik                               | 5-9                        |      | 8   | 5-9   |   |   |   |
| Normalni p.                                | 8-12                       |      | 8   | 8-12  |   |   |   |
| Pećenice (12 kom.)                         |                            |   |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik                              | 5-10                       |      | 9   | 1-3   |      | 7   | 4-7   |
| Normalni p.                                | 7-12                       |      | 9   | 7-12  |   |   |   |
| Wok plamenik                               | 5-10                       |      | 9   | 1-3   |      | 7   | 4-7   |
| Kobasice zagrijane u vreloj vodi (12 kom.) |                            |   |   |   |   |   |   |
| Normalni p.                                | 8-13                       |      | 9   | 8-13  |   |   |   |
| Wok plamenik                               | 9-14                       |      | 4   | 9-14  |   |   |   |
| Jaki plamenik                              | 7-12                       |      | 7   | 7-12  |   |   |   |
| Hamburger (4 kom.)                         |                            |   |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik                              | 4-9                        |  *   | 9   | 1-3   |  *   | 7   | 3-6   |
| Wok plamenik                               | 4-9                        |  *   | 9   | 1-3   |  *   | 7   | 3-6   |
| Normalni p.                                | 5-10                       |  *  | 9   | 1-3   |  *  | 8   | 4-7   |
| Zamrznuto povrće**                         |                            |   |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik                              | 7-12                       |  * | 9   | 7-12  |   |   |   |
| Wok plamenik                               | 5-10                       |  * | 9   | 5-10  |   |   |   |
| Normalni p.                                | 12-17                      |  * | 9   | 12-17   |   |   |   |
| Pizza (promjera 20 cm)                     |                            |   |   |   |   |   |   |
| Wok plamenik                               | 4-8                        |    | 1   | 4-8   |   |   |   |
| Jaki plamenik                              | 16-20                      |    | 1   | 16-20   |   |   |   |
| Normalni p.                                | 20-25                      |    | 1   | 20-25   |   |   |   |
| <b>Deserti</b>                             |                            |   |   |   |   |   |   |
| Puding od riže**                           |                            |   |   |   |   |   |   |
| Normalni p.                                | 30-35                      |  * | 8   | 9-11  |  * | 4   | 21-24   |
| Štedljivi p.                               | 40-45                      |  * | 9   | 12-14   |  * | 2   | 28-31   |
| Wok plamenik                               | 35-40                      |  * | 7   | 11-13   |  * | 1   | 24-27   |
| Mlijećna ćokolada                          |                            |   |   |   |   |   |   |
| Štedljivi p.                               | 10-14                      |  * | 1   | 10-14   |   |   |   |
| Normalni p.                                | 16-20                      |  * | 1   | 16-20   |   |   |   |
| Palaćinke (4 kom.)                         |                            |   |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik                              | 17-22                      |  * | 7   | 1-3   |  * | 5   | 16-19   |
| Wok plamenik                               | 8-13                       |  * | 7   | 1-3   |  * | 4   | 7-10  |
| Normalni p.                                | 20-25                      |  * | 8   | 1-3   |  * | 6   | 19-22   |
| Puding od kruha                            |                            |   |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik                              | 25-30                      |    | 9   | 10-12   |    | 6   | 15-18   |
| Wok plamenik                               | 23-28                      |    | 9   | 8-10  |    | 7   | 15-18   |
| Normalni p.                                | 27-32                      |    | 9   | 10-12   |    | 7   | 17-20   |

| Jelo<br>Plamenik                               | Ukupno<br>vrijeme<br>u min | Korak 1   |   | Korak 2   |   |
|--|----------------------------|---|---|---|---|
|  |                            |    |  |  |  |
| Flan**   |                            |   |   |   |   |
| Jaki plamenik                                  | 3-8                        |  * | 5   | 3-8   |   |
| Normalni p.                                    | 8-13                       |  * | 5   | 8-13  |   |
| Wok plamenik                                   | 3-8                        |  * | 2   | 3-8   |   |
| Kolač od miješanog tijesta (u vodenoj kupelji) |                            |   |   |   |   |
| Jaki plamenik                                  | 35-40                      |    | 9   | 35-40   |   |
| Wok plamenik                                   | 40-45                      |    | 9   | 40-45   |   |
| Normalni p.                                    | 45-50                      |    | 9   | 45-50   |   |

### Savjeti za kuhanje

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

## Čišćenje i održavanje

### Čišćenje

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

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

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

Očistite plamenike i rešetke sapunicom i nemetalnom četkom.

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

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

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

### Opres!

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

### Održavanje

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

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

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

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



## Što učiniti kod smetnji?

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

| Smetnja   | Mogući uzrok   | Rješenje  |
|---|--|---|
| Smetnja na elektrici.   | Osigurač u kvaru.  | U glavnom ormariću s osiguračima provjerite je li osigurač u kvaru i po potrebi ga zamijenite.  |
|   | Automatski osigurač ili zaštitna strujna sklopka je iskočila.                                    | Na glavnom upravljačkom polju provjerite je li automatski osigurač ili zaštitna strujna sklopka pregorila.  |
| Automatsko paljenje ne funkcionira.                               | Između svjećica za paljenje i plamenika mogu se naći ostaci namirnica ili sredstava za čišćenje. | Prostor između svjećice za paljenje i plamenika mora biti čisto.  |
|   | Plamenici su vlažni.   | Pokrove plamenika pažljivo osušite.   |
|   | Pokrovi plamenika nisu pravilno postavljeni.   | Provjerite jesu li pokrovi pravilno postavljeni.  |
|   | Uređaj nije ili je neispravno uzemljen ili je uzemljenje oštećeno.                               | Kontaktirajte svojeg elektroinstalatera.  |
| Neravnomjeran plamen.   | Dijelovi plamenika nisu pravilno postavljeni.  | Dijelove plamenika pravilno postavite na odgovarajuće plamenike.  |
|   | Otvori plamenika su zaprljani.   | Očistite otvore plamenika.  |
| Istjecanje plina ne izgleda normalno ili plin ne izlazi.          | Međusobno spojeni ventili su zatvoreni.  | Otvorite moguće međusobno spojene ventile.  |
|   | Pri korištenju plinske boce provjerite da nije prazna.   | Zamijenite plinsku bocu.  |
| U kuhinji se osjeća miris plina.                                  | Slavina za plin je otvorena.   | Zatvorite slavine za plin.  |
|   | Loš priključak plinske boce.   | Provjerite zabrtvljenost priključka plinske boce.   |
|   | Moguće propuštanje plina.  | Zatvorite slavinu za plin, prozračite prostor te odmah obavijestite ovlaštenog stručnjaka za pregled i izdavanje certifikata za instalaciju. Ne koristite uređaj dok se ne uvjerite da nema propuštanja plina na instalaciji ili uređaju. |
| Plamenik se isključuje odmah nakon otpuštanja upravljačke poluge. | Niste dovoljno dugo pritiskali upravljačku polugu.   | Čim se plamenik upali, upravljačku polugu držite pritisnutom još nekoliko sekundi.  |
|   | Otvori plamenika su zaprljani.   | Očistite otvore plamenika.  |

## Služba održavanja

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

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


### Jamstveni uvjeti

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

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

Pridržavamo pravo na izmjene.

## Zaštita okoliša

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

### Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



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

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

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

## Përshkrim i përmbajtjes

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|    | <b>Përdorimi sipas përcaktimit</b> . . . . .      | <b>23</b> |
|    | <b>Udhëzime të rëndësishme sigurie</b> . . . . .  | <b>24</b> |
|    | <b>Njohja me pajisjen</b> . . . . .               | <b>25</b> |
|  | Elementet e komandimit dhe djegësi . . . . .      | 25        |
|  | Aksesori . . . . .                                | 26        |
|    | <b>Djegësi i gazit</b> . . . . .                  | <b>26</b> |
|  | Ndezje manuale . . . . .                          | 26        |
|  | Ndezja automatike . . . . .                       | 26        |
|  | Sistemi i sigurisë . . . . .                      | 26        |
|  | Fikja e një djegësi . . . . .                     | 26        |
|  | Udhëzime paralajmëruese . . . . .                 | 27        |
|    | <b>Tabela dhe këshilla</b> . . . . .              | <b>27</b> |
|  | Ena e përshtatshme për zierje . . . . .           | 27        |
|  | Udhëzime gjatë përdorimit . . . . .               | 27        |
|  | Tabela e gatimit . . . . .                        | 27        |
|    | <b>Pastrimi dhe mirëmbajtja</b> . . . . .         | <b>30</b> |
|  | Pastrimi . . . . .                                | 30        |
|  | Mirëmbajtja . . . . .                             | 30        |
|  | <b>Çrregullim, si të veprojmë nëse?</b> . . . . . | <b>31</b> |
|  | <b>Shërbimi i servisimit</b> . . . . .            | <b>32</b> |
|  | Kushtet e garancisë . . . . .                     | 32        |
|  | <b>Mbrojtja e Mjedisit</b> . . . . .              | <b>32</b> |
|  | Hedhja sipas normave ekologjike . . . . .         | 32        |

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

## Përdorimi sipas përcaktimit

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

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

Figurat që gjenden në këtë manual janë orientuese.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gjatë punës aparati nuk duhet të lihet pa mbikëqyrje.

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

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

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

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

## Udhëzime të rëndësishme sigurie

### Paralajmërim – Rrezik nga fryrja!

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

### Paralajmërim – Rrezik helmimi!

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

### Paralajmërim – Rrezik djegieje!

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

### Paralajmërim – Rrezik djegieje!

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



- Yndyra ose vaji i mbinxehur merr flakë shpejt. Mos u largoni kur nxehni yndyrë ose vaj. Nëse yndyra ose vaji merr flakë, mos e fikni zjarrin me ujë. Mbulojeni enën me një kapak për të mbytur flakën dhe fikni zonën e gatimit.

### ⚠ Paralajmërim – Rrezik plagosjeje!

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

### ⚠ Paralajmërim – Rrezik nga goditja e rrymës!

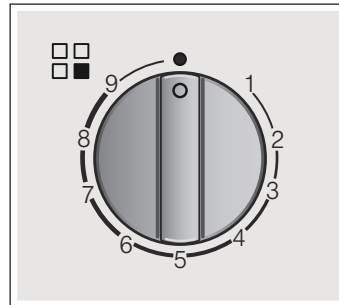
- Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes.
- Plasaritjet apo të çarat e pllakës së qelqit mund të shkaktojnë goditje elektrike. Fikni siguresën në kutinë e siguresave. Telefonojini shërbimit të klientit.

## Njohja me pajisjen



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

### Elementet e komandimit dhe djegësi

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

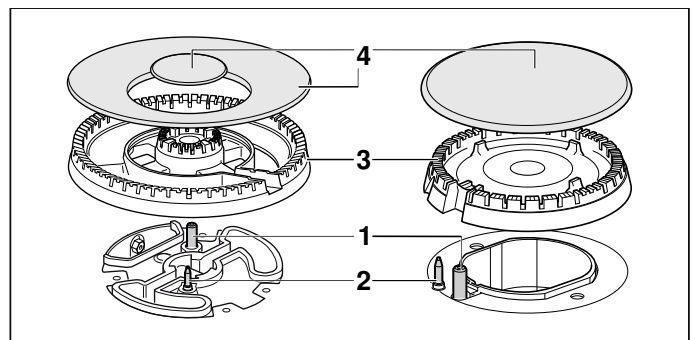


#### Treguesit

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

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

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

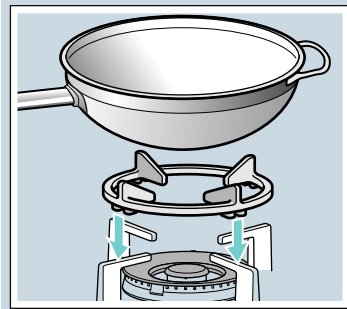


#### Elementë

|   |                   |
|---|-------------------|
| 1 | Kandela ndezëse   |
| 2 | Termoelement      |
| 3 | Kupa e djegësit   |
| 4 | Kapaku i djegësit |

## Aksesori

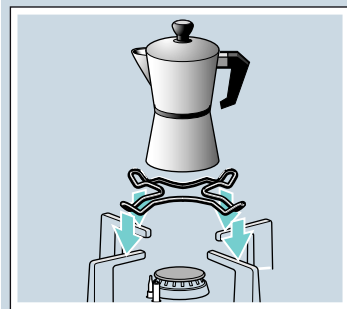
Në varësi të modelit tek vatra e gatimit janë të përfshirë aksesoret e më poshtëm. Ato mund të merren edhe tek shërbimi i klientit.



### Skara shtesë Wok

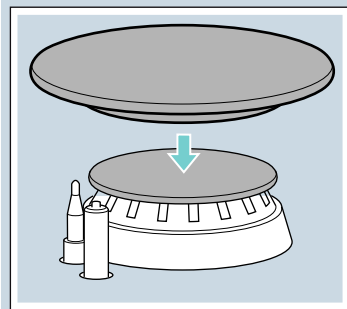
Pllakat dhe enët e baltës mbi djegësin Wok përdoren vetëm për enët e gatimit me fund të mysët.

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



### Grilë ekstra për makinën e kafes

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



### Kapak për pllakën zjerëse

Kapaku i djegësit, i cili shërben vetëm për gatim me fuqi minimale. Kapaku i pllakës djegëse duhet të vendoset mbi kapakun e djegësit ekonomik.

## Numri pjesëve

HZ298107 Grilë shtesë Wok: Gizë e derdhur (4-5 kW)

HZ298114 Grilë ekstra për makinën e kafes

HZ211310 Kapak për pllakën zjerëse

Prodhuesi nuk mban përgjegjësi për përdorimin e gabuar ose të mangët të këtyre aksesoreve.

## Djegësi i gazit

### Ndezje manuale

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

### Ndezja automatike

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

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

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

### ⚠ Paralajmërim – Rrezik shpërthimi!

Nëse djegësi nuk ndizet pas 15 sekondash, fikni butonin komandues dhe hapni derën ose dritaren e dhomës. Prisi të paktën një minutë, para se ta ndizni sërish djegësin.

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

### Sistemi i sigurisë

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

Për t'u siguruar që mekanizmi është aktiv:

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

### Fikja e një djegësi

Rrotulloni butonin komandues djathtas, derisa të arrihet pozicioni 0.

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

## Udhëzime paralajmëruese

Një zukatje e lehtë gjatë funksionimit të djegësit është normale.

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

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

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

## Tabela dhe këshilla

### Ena e përshtatshme për zierje

| Djegësi         | Diametri minimal i fundit të enës së gatimit | Diametri maksimal i fundit të enës së gatimit |
|-----------------|--|---|
| Djegësi work    | 22 cm  | 30 cm   |
| Djegës i fortë  | 20 cm  | 26 cm   |
| Djegësi normal  | 14 cm  | 22 cm   |
| Djegësi kursyes | 12 cm  | 16 cm   |

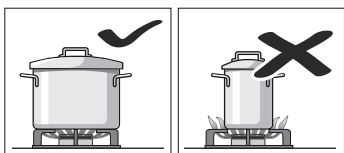
Ena nuk duhet të dalë jashtë vatrës së gatimit.

### Kujdes!

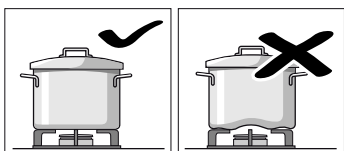
Për t'iu shmangur dëmeve në pajisje, gjatë gatimit me pllakë për gatim ose tavë gjithmonë të përdoret skara metalike shtresë Wok. → *Faqja 26*

### Udhëzime gjatë përdorimit

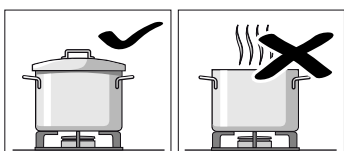
Udhëzimet e mëposhtme do të ju ndihmojnë, të kurseni energji dhe ti parandaloni dëmtimet në enët për zierje:



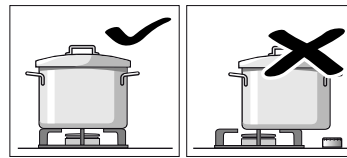
Përdorni enë për zierje me madhësi të përshtatshme për djegësin përkatës. Mos përdorni enë të vogla për zierje në djegësit e mëdhenj. Flaka nuk lejohet ti prekë anët e enës për zierje.



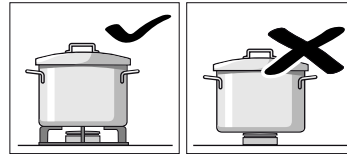
Mos përdorni enë për zierje të deformuara, të cilat nuk qëndrojnë stabile në zonën e zierjes. Enët mund të përmbysen. Përdorni vetëm enë për zierje me fund të rrafshët dhe të trashë.



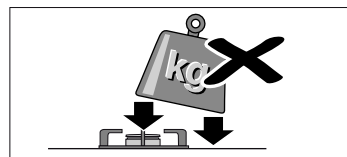
Mos zieni pa kapak ose me kapak të zhvendosur. Një pjesë e madhe e energjisë do të humbet.



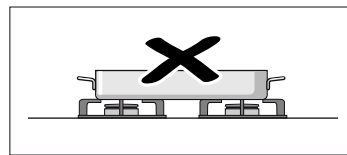
Enën për e zierje e vendosni në mes të djegësit, sepse përndryshe ajo mund të përmbysset. Tenxheret e mëdha mos i vendosni mbi djegës pranë armaturave. Këta mund të stërnxehen dhe kështu të dëmtohen.



Tenxheret vendosni gjithmonë në skara, asnjëherë direkt në djegës. Para përdorimit sigurohuni, që skarat e tenxheres dha kapakët e djegësit të gazit të flenë në mënyrë korrekte.



Veproni me kujdes me enët për zierje, të cilat qëndrojnë mbi zonën e zierjes. Mos goditni mbi zonën e zierjes dhe mos vendosni pesha të rënda mbi te.



Mos përdorni dy djegës ose burime nxehtësie për një enë gatimi. Shmangni përdorimin e tiganëve për skuqje, enëve të baltës për një kohë të gjatë me fuqi maksimale.

### Tabela e gatimit

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

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








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

### Informacionet tek tabela

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

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











**Mënyra e gatimit e dhënë tek tabela**

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

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

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

Shembull:

















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


























































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

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

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

Të dhënat vlejnë edhe për djegësit e tjerë të propozuar.

| Gatimi<br>Djegësi              | E gjithë<br>koha e<br>gatimit<br>në mi-<br>nuta | Hapi 1  |   | Hapi 2  |   |
|--------------------------------|---|---|---|---|---|
|                                |   |  |  |  |          |
| <b>Supa, supat kremoze</b>     |   |   |   |   |   |
| Supë peshku                    |   |   |   |   |   |
| Djegësi i fortë                | 12-17   |  | 8   | 7-9   |  1 5-8   |
| Djegësi normal                 | 17-22   |  | 8   | 11-13   |  1 6-9   |
| Djegësi wok                    | 10-15   |  | 9   | 6-8   |  4 4-7   |
| Krem kungujsh, supë me panxhar |   |   |   |   |   |
| Djegësi i fortë                | 30-35   |  | 9   | 10-12   |  5 20-23 |
| Djegësi normal                 | 45-50   |  | 9   | 15-17   |  6 30-33 |
| Djegësi wok                    | 25-30   |  | 9   | 8-10  |  2 17-20 |

| Gatimi<br>Djegësi                         | E gjithë<br>koha e<br>gatimit në<br>minuta | Hapi 1  |   | Hapi 2  |  |
|---|--|---|---|---|--|
|   |  |      |  |  |             |
| <b>Minestrone (Supë me perime)</b>        |  |   |   |   |  |
| Djegësi i fortë                           | 47-52                                      |      | 9   | 10-12   |  5 37-40    |
| Djegësi normal                            | 57-62                                      |      | 9   | 10-12   |  6 47-50    |
| Djegësi wok                               | 43-48                                      |      | 8   | 8-10  |  3 35-38    |
| <b>Makarona dhe oriz</b>                  |  |   |   |   |  |
| Spageti                                   |  |   |   |   |  |
| Djegësi i fortë                           | 18-22                                      |  *   | 9   | 8-10  |  6 10-12    |
| Djegësi normal                            | 20-24                                      |  *   | 9   | 10-12   |  7 10-12    |
| Djegësi wok                               | 18-22                                      |  *   | 8   | 8-10  |  6 10-12    |
| Oriz                                      |  |   |   |   |  |
| Djegësi i fortë                           | 17-22                                      |      | 9   | 5-7   |  2 12-15    |
| Djegësi normal                            | 18-23                                      |      | 9   | 7-9   |  6 11-14    |
| Djegësi wok                               | 15-20                                      |      | 8   | 4-6   |  2 11-14    |
| Ravioli                                   |  |   |   |   |  |
| Djegësi i fortë                           | 9-14                                       |      | 9   | 4-6   |  6 5-8      |
| Djegësi normal                            | 17-22                                      |      | 8   | 12-14   |  8 5-8      |
| Djegësi wok                               | 10-15                                      |     | 8   | 5-7   |  8 5-8     |
| <b>Perime dhe bishtajore</b>              |  |   |   |   |  |
| Patate të ziera (pure, sallatë me patate) |  |   |   |   |  |
| Djegësi i fortë                           | 23-28                                      |    | 9   | 8-10  |  5 15-18  |
| Djegësi normal                            | 25-30                                      |    | 9   | 10-12   |  6 15-18  |
| Djegësi wok                               | 25-30                                      |    | 7   | 11-13   |  5 14-17  |
| Hummus (lajthi pure)                      |  |   |   |   |  |
| Djegësi i fortë                           | 50-55                                      |    | 9   | 10-12   |  4 40-43  |
| Djegësi normal                            | 52-57                                      |    | 9   | 12-14   |  5 40-43  |
| Djegësi wok                               | 47-52                                      |    | 7   | 10-12   |  5 37-40  |
| Thjerrëza                                 |  |   |   |   |  |
| Djegësi i fortë                           | 40-45                                      |    | 9   | 8-10  |  8 32-35  |
| Djegësi normal                            | 50-55                                      |    | 9   | 18-20   |  6 32-35  |
| Djegësi wok                               | 45-50                                      |    | 6   | 20-22   |  4 25-28  |
| Perime të skuqura                         |  |   |   |   |  |
| Djegësi i fortë                           | 12-17                                      |  * | 7   | 6-8   |  * 6 6-9  |
| Djegësi normal                            | 15-20                                      |  * | 8   | 8-10  |  * 7 7-10 |
| Djegësi wok                               | 11-16                                      |  * | 7   | 6-8   |  * 5 5-8  |
| Perime të freskëta**                      |  |   |   |   |  |
| Djegësi wok                               | 6-8  |  * | 9   | 6-8   |  |
| Djegësi i fortë                           | 6-8  |  * | 9   | 6-8   |  |
| Patate të skuqura                         |  |   |   |   |  |
| Djegësi wok                               | 15-20                                      |  * | 7   | 15-20   |  |
| Djegësi i fortë                           | 15-20                                      |  * | 9   | 15-20   |  |
| Djegësi normal                            | 25-30                                      |  * | 9   | 25-30   |  |

| Gatimi<br>Djegësi            | E gjithë<br>koha e<br>gatimit në<br>minuta | Hapi 1 | Hapi 2         |
|------------------------------|--|--------|----------------|
| <b>Veze</b>                  |  |        |                |
| Kimë                         |  |        |                |
| Djegësi normal               | 15-20                                      | 9      | 10-12  4 5-8   |
| Djegësi i fortë              | 13-18                                      | 8      | 7-9  3 6-9     |
| Djegësi wok                  | 15-20                                      | 6      | 11-13  4 4-7   |
| Omlëtë (1 porcion)           |  |        |                |
| Djegësi normal               | 3-5  | * 8    | 3-5            |
| Djegësi i fortë              | 2-4  | * 9    | 2-4            |
| Djegësi wok                  | 2-4  | * 5    | 2-4            |
| Tortilia spanjolle           |  |        |                |
| Djegësi i fortë              | 25-30                                      | * 9    | 25-30          |
| Djegësi wok                  | 18-23                                      | * 9    | 18-23          |
| <b>Salcat</b>                |  |        |                |
| Salcë beshamel**             |  |        |                |
| D. kursyes                   | 10-15                                      | * 6    | 2-4  * 6 8-11  |
| Djegësi normal               | 10-15                                      | * 5    | 2-4  * 5 8-11  |
| Djegësi wok                  | 3-8  | * 5    | 1-2  * 5 2-6   |
| Salcë me djathë gorgonzola** |  |        |                |
| D. kursyes                   | 4-6  | * 7    | 4-6            |
| Djegësi normal               | 3-5  | * 7    | 3-5            |
| Djegësi i fortë              | 3-5  | * 5    | 3-5            |
| Salcë napoletane             |  |        |                |
| Djegësi normal               | 18-23                                      | * 6    | 2-4  * 4 16-19 |
| Djegësi wok                  | 13-18                                      | * 7    | 1-3  * 5 12-15 |
| Djegësi i fortë              | 15-20                                      | * 8    | 1-3  * 6 14-17 |
| Salca karbonara              |  |        |                |
| Djegësi normal               | 10-15                                      | * 6    | 5-7  * 3 5-8   |
| Djegësi i fortë              | 8-13                                       | * 5    | 4-6  * 3 4-7   |
| D. kursyes                   | 10-15                                      | * 9    | 5-7  * 5 5-8   |
| <b>Peshk</b>                 |  |        |                |
| Peshk shpatë në mënyrë romak |  |        |                |
| Djegësi i fortë              | 5-10                                       | * 8    | 5-10           |
| Djegësi normal               | 8-13                                       | * 9    | 8-13           |
| Djegësi wok                  | 4-9  | * 6    | 4-9            |
| Salmon i skuqur              |  |        |                |
| Djegësi i fortë              | 5-10                                       | * 7    | 2-4  1 3-6     |
| Djegësi normal               | 5-10                                       | * 8    | 2-4  1 3-6     |
| Djegësi wok                  | 7-12                                       | * 8    | 2-4  1 5-8     |
| Midhje                       |  |        |                |
| Djegësi i fortë              | 5-7  | 9      | 5-7            |
| Djegësi wok                  | 4-6  | 9      | 4-6            |
| Djegësi normal               | 10-12                                      | 9      | 10-12          |

| Gatimi<br>Djegësi                                    | E gjithë<br>koha e<br>gatimit në<br>minuta | Hapi 1 | Hapi 2       |
|--|--|--------|--------------|
| <b>Mish</b>  |  |        |              |
| Gjoks rose (1 copë)                                  |  |        |              |
| Djegësi normal                                       | 6-8  | * 7    | 6-8          |
| Djegësi i fortë                                      | 9-11                                       | * 7    | 9-11         |
| Djegësi wok  | 6-8  | * 5    | 6-8          |
| Fileto viçi Stroganoff                               |  |        |              |
| Djegësi i fortë                                      | 8-13                                       | * 9    | 8-13         |
| Djegësi wok  | 5-10                                       | * 8    | 5-10         |
| Djegësi normal                                       | 12-17                                      | * 9    | 12-17        |
| Shnitcel pule (8 gjoks pule fileto)                  |  |        |              |
| Djegësi i fortë                                      | 7-12                                       | * 9    | 2-4  * 6 5-8 |
| Djegësi wok  | 7-12                                       | * 9    | 2-4  * 6 5-8 |
| Djegësi normal                                       | 7-12                                       | * 9    | 7-12         |
| Mish i grirë (byrek me mish, qofte, salcë bolonjeze) |  |        |              |
| Djegësi i fortë                                      | 15-20                                      | * 8    | 15-20        |
| Djegësi normal                                       | 20-25                                      | * 9    | 20-25        |
| Djegësi wok  | 15-20                                      | * 6    | 15-20        |
| <b>Produkte të gatshme</b>                           |  |        |              |
| Kroketa të ngrira (16 copë)                          |  |        |              |
| Fileto peshku të ngrira (12 copë)                    |  |        |              |
| Djegësi i fortë                                      | 6-10                                       | 8      | 6-10         |
| Djegësi wok  | 5-9  | 8      | 5-9          |
| Djegësi normal                                       | 8-12                                       | 8      | 8-12         |
| Salçile (12 copë)                                    |  |        |              |
| Djegësi i fortë                                      | 5-10                                       | 9      | 1-3  7 4-7   |
| Djegësi normal                                       | 7-12                                       | 9      | 7-12         |
| Djegësi wok  | 5-10                                       | 9      | 1-3  7 4-7   |
| Salsiçe e tymosur (12 copë)                          |  |        |              |
| Djegësi normal                                       | 8-13                                       | 9      | 8-13         |
| Djegësi wok  | 9-14                                       | 4      | 9-14         |
| Djegësi i fortë                                      | 7-12                                       | 7      | 7-12         |
| Hamburger (4 copë)                                   |  |        |              |
| Djegësi i fortë                                      | 4-9  | * 9    | 1-3  * 7 3-6 |
| Djegësi wok  | 4-9  | * 9    | 1-3  * 7 3-6 |
| Djegësi normal                                       | 5-10                                       | * 9    | 1-3  * 8 4-7 |
| Perime të ngrira**                                   |  |        |              |
| Djegësi i fortë                                      | 7-12                                       | * 9    | 7-12         |
| Djegësi wok  | 5-10                                       | * 9    | 5-10         |
| Djegësi normal                                       | 12-17                                      | * 9    | 12-17        |
| Pica (diametri 20 cm)                                |  |        |              |
| Djegësi wok  | 4-8  | 1      | 4-8          |
| Djegësi i fortë                                      | 16-20                                      | 1      | 16-20        |
| Djegësi normal                                       | 20-25                                      | 1      | 20-25        |



| Gatimi<br>Djegësi                 | E gjithë<br>koha e<br>gatimit në<br>minuta | Hapi 1 | Hapi 2          |
|-----------------------------------|--|--------|-----------------|
| <b>Ëmbësira</b>                   |  |        |                 |
| Puding me oriz**                  |  |        |                 |
| Djegësi normal                    | 30-35                                      | * 8    | 9-11 * 4 21-24  |
| D. kursyes                        | 40-45                                      | * 9    | 12-14 * 2 28-31 |
| Djegësi wok                       | 35-40                                      | * 7    | 11-13 * 1 24-27 |
| Çokollatë me qumësht              |  |        |                 |
| D. kursyes                        | 10-14                                      | * 1    | 10-14           |
| Djegësi normal                    | 16-20                                      | * 1    | 16-20           |
| Krepa (4 copë)                    |  |        |                 |
| Djegësi i fortë                   | 17-22                                      | * 7    | 1-3 * 5 16-19   |
| Djegësi wok                       | 8-13                                       | * 7    | 1-3 * 4 7-10    |
| Djegësi normal                    | 20-25                                      | * 8    | 1-3 * 6 19-22   |
| Puding me bukë                    |  |        |                 |
| Djegësi i fortë                   | 25-30                                      | 9      | 10-12  6 15-18  |
| Djegësi wok                       | 23-28                                      | 9      | 8-10  7 15-18   |
| Djegësi normal                    | 27-32                                      | 9      | 10-12  7 17-20  |
| Puding spanjoll**                 |  |        |                 |
| Djegësi i fortë                   | 3-8  | * 5    | 3-8             |
| Djegësi normal                    | 8-13                                       | * 5    | 8-13            |
| Djegësi wok                       | 3-8  | * 2    | 3-8             |
| Ëmbëlsirë me brumë (në banjomari) |  |        |                 |
| Djegësi i fortë                   | 35-40                                      | 9      | 35-40           |
| Djegësi wok                       | 40-45                                      | 9      | 40-45           |
| Djegësi normal                    | 45-50                                      | 9      | 45-50           |

### Këshilla gatimi

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

## Pastrimi dhe mirëmbajtja

### Pastrimi

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

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

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

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

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

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

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

### Kujdes!

- Mos i hiqni elementët e komandimit kur pastroni pajisjen. Lagështia që depërton mund të dëmtojë pajisjen.
- Mos përdorni pastrues me avull. Vatra e gatimit mund të dëmtohet.
- Mos përdorni agentë gërryes, sfungjerë me përbërje metalike, objekte të mprehta, thika ose të ngjashme, për të mënjanuar mbetje ushqimi të thara nga vatra e gatimit.
- Mos përdorni thika, kruajtëse ose të ngjashme për pastrimin e pjesëve lidhëse të xhamit me mbulesën e djegësit, profilet metalike ose mbi kapakun prej xhami ose alumini, nëse ka një të tillë.

### Mirëmbajtja

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

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

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

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

## ? Çrregullim, si të veprojmë nëse?

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

| Siguresa në arkën e siguresave në defekt.                        | Shkaqet e mundshme  | Zgjidhja   |
|--|---|--|
| Defekt i elektrikës së përgjithshme.                             | Siguresa në defekt.   | Në arkën kryesore të siguresave kontrolloni nëse siguresa është në defekt dhe zëvendësojeni nëse është e nevojshme.  |
|  | Siguresa automatike ose ndërprerësi mbrojtës nga mungesa e rrymës është liruar.         | Në panelin kryesor drejtues kontrolloni, nëse siguresa automatike ose ndonjë ndërprerës mbrojtës nga mungesa e rrymës është djegur.  |
| Ndezja automatike nuk funksionon.                                | Ndërmjet kandilave ndezës dhe djegësve mund të ketë mbetje nga ushqimet ose pastruesit. | Hapësira ndërmjet kandilit ndezës dhe djegësit duhet të jetë e pastër.   |
|  | Djegësit janë të lagur.   | Kapakët e djegësit i thani me kujdes.  |
|  | Kapakët e djegësit nuk janë vendosur si duhet.  | Kontrolloni nëse kapakët janë vendosur si duhet.   |
|  | Aparati nuk është fare ose është gabimisht i tokëzuar ose tokëzimi është i dëmtuar.     | Kontakttoni elektrikistin.   |
| Flaka e djegësit e pa barbartë.                                  | Pjesët e djegësit nuk janë vendosur si duhet.   | Pjesët e djegësit i vendosni si duhet në djegësin adekuat.   |
|  | Të çarat e djegësit janë të ndotura.  | Pastroni të çarat e djegësit.  |
| Rrjedha e gazit nuk duket se është normale ose nuk del fare gaz. | Ventilet e ndërmjetme janë të mbyllur.  | Hapni ventilet e mundshme të ndërmjetme.   |
|  | Kur përdorni një bombolë gazi kontrolloni që ajo mos të jetë e zbrazur.                 | Ndërroni bombolën e gazit.   |
| Në kuzhinë vjen era gaz.   | Një rubinet e gazit është e hapur.  | Mbyllni rubinetet e gazit.   |
|  | Lidhje e keqe e bombolës së gazit.  | Bombolën e gazit e kontrolloni për puthitje  |
|  | Derdhje e mundshme e gazit.   | Mbyllni rubinetin e gazit, ajrosni hapësirën dhe lajmëroni menjëherë specialistin e autorizuar për kontrollim dhe certifikim të instalimit. Aparatin mos e përdorni deri sa të jetë e sigurt se nuk ka më derdhje të gazit në instalim e as në aparat. |
| Djegësi fiket menjëherë pas lirim të dorëzës shërbyese.          | Dorzën shërbyese nuk e keni shtypur mjaftueshëm gjatë.                                  | Pasi që djegësi të jetë ndezur, dorzën shërbyese e mbani edhe disa sekonda të shtypur.   |
|  | Të çarat e djegësit janë të ndotura.  | Pastroni të çarat e djegësit.  |

## Shërbimi i servisimit

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

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

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


### Kushtet e garancisë

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

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

Ne e mbajmë të drejtën e ndërrimeve.

## Mbrojtja e Mjedisit

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

### Hedhja sipas normave ekologjike

Hidheni paketimin sipas normave ekologjike.



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

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

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

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

# Sadržaj

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|    | <b>Upotreba u skladu s odredbama</b> .....          | <b>33</b> |
|    | <b>Uputstva za sigurnost</b> .....                  | <b>34</b> |
|    | <b>Upoznavanje uređaja</b> .....                    | <b>35</b> |
|  | Elementi za rukovanje i gorionik .....              | 35        |
|  | Pribor .....  | 36        |
|    | <b>Gorionik na gas</b> .....                        | <b>36</b> |
|  | Ručno uključivanje .....                            | 36        |
|  | Automatsko paljenje .....                           | 36        |
|  | Sigurnosni sistem .....                             | 36        |
|  | Isključivanje jednog gorionika .....                | 36        |
|  | Upozoravajuće napomene .....                        | 36        |
|    | <b>Tabele i saveti</b> .....                        | <b>37</b> |
|  | Odgovarajući lonci za kuvanje .....                 | 37        |
|  | Napomene prilikom korišćenja .....                  | 37        |
|  | Tabela za kuvanje .....                             | 37        |
|    | <b>Čišćenje i održavanje</b> .....                  | <b>40</b> |
|  | Čišćenje .....                                      | 40        |
|  | Nega .....  | 40        |
|  | <b>Smetnja, šta činiti?</b> .....                   | <b>41</b> |
|  | <b>Servisna služba</b> .....                        | <b>42</b> |
|  | Uslovi garancije .....                              | 42        |
|  | <b>Zaštita životne sredine</b> .....                | <b>42</b> |
|  | Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline . . . | 42        |

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

## Upotreba u skladu s odredbama

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

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

Slike koje su sastavni deo uputstva su orijentacionog karaktera.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Uputstva za sigurnost

### Upozorenje – Opasnost od prskanja!

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

### Upozorenje – Opasnost od trovanja!

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

### Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

### Upozorenje – Opasnost od požara!

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



- Vrela mast ili ulje su lako zapaljivi. Nemojte se udaljavati kada zagrevate mast ili ulje. Ukoliko se mast ili ulje zapale, nemojte gasiti vatru vodom. Za gašenje plamena, prekrijte posudu za kuvanje poklopcem i isključite ravnu ploču za kuvanje.

### **⚠ Upozorenje – Opasnost od povrede!**

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

### **⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!**

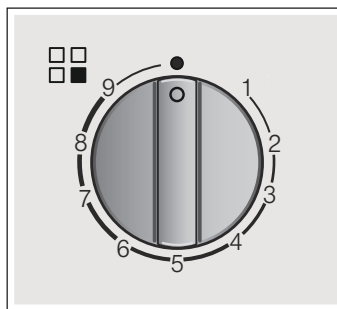
- Nemojte koristiti paročistač za čišćenje aparata.
- Iskakanje ili lomljenje staklene ploče mogu da izazovu strujne udare. Isključite osigurač u kutiji sa osiguračima. Pozvati servisnu službu.

## Upoznavanje uređaja



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

### Elementi za rukovanje i gorionik

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

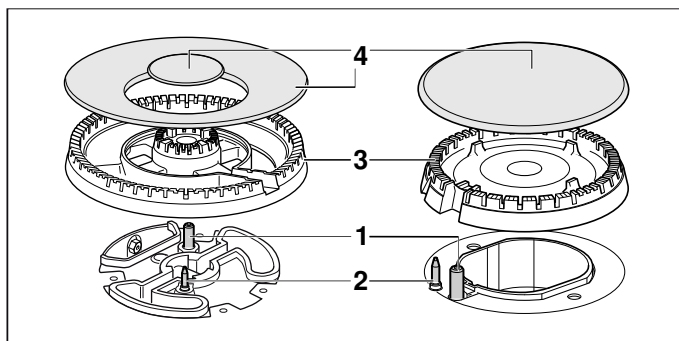


#### Prikazi

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

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

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

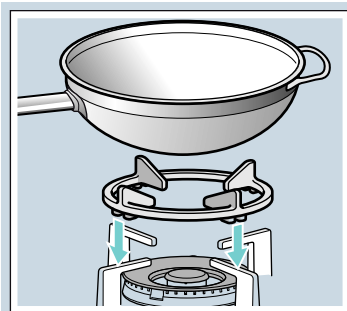


#### Elementi

|   |                     |
|---|---------------------|
| 1 | Svećica za paljenje |
| 2 | Termoelement        |
| 3 | Dizna gorionika     |
| 4 | Poklopac gorionika  |

## Pribor

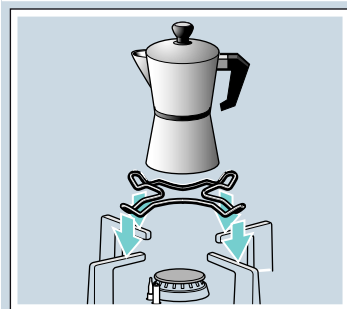
U zavisnosti od modela uz ringlu su uračunati sledeći delovi pribora. Njih takođe možete da dobijete preko servisne službe.



### Dodatna rešetka za vok

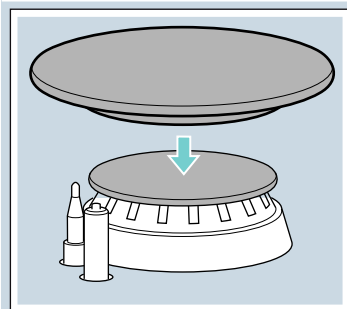
Pogodna je za upotrebu samo za posude sa zaobljenim dnom, plotnama i glinenim posudama na gorionicima za vok.

Da biste produžili radni vek uređaja, preporučuje se korišćenje dodatne rešetke za vok.



### Dodatna rešetka za kuvalo za espresso

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



### Ploča za kuvanje

Poklopac gorionika, koji služi isključivo za kuvanje sa minimalnom snagom. Poklopac za kuvanje treba da se postavi na poklopac štedljivog gorionika.

### Broj dela

HZ298107 Dodatna rešetka za vok: liveno gvožđe (4-5 kW)

HZ298114 Dodatna rešetka za kuvalo za espresso

HZ211310 Poklopac za kuvanje

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

## Gorionik na gas

### Ručno uključivanje

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

### Automatsko paljenje

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

1. Pritisnite regulator jačine izabranog gorionika i okrenite ga ulevo do najvećeg stepena snage. Dok regulator jačine držite pritisnut, na svim gorionicima se stvaraju varnice. Gorionik se pali.
2. Otpustite regulator jačine.
3. Okrenite regulator jačine u željeni položaj.

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

### ⚠ Upozorenje – Opasnost od dima!

Ako se gorionik ne upali za 15 sekundi, isključite regulator jačine i otvorite vrata ili prozor u prostoriji. Sačekajte najmanje jedan minut pre nego što ponovo pokušate da upalite gorionik.

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

### Sigurnosni sistem

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

Da biste se osigurali da je ova aparat aktivan:

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

### Isključivanje jednog gorionika

Okrenite odgovarajuće komandno dugme nadesno, dok ne dođe do pozicije 0.

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

### Upozoravajuće napomene

Tiho zujanje tokom režima rada gorionika je normalno.

Za vreme prve upotrebe normalno je da se oslobađaju mirisi. To ne predstavlja opasnost odnosno kvar.

Vremenom mirisi nestaju.

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

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

## Tabele i saveti

### Odgovarajući lonci za kuvanje

| Gorionik           | Minimalni prečnik poda posuđa za kuvanje | Maksimalni prečnik poda posuđa za kuvanje |
|--------------------|--|---|
| Vok gorionik       | 22 cm                                    | 30 cm                                     |
| Jak gorionik       | 20 cm                                    | 26 cm                                     |
| Normalni gorionik  | 14 cm                                    | 22 cm                                     |
| Štedljivi gorionik | 12 cm                                    | 16 cm                                     |

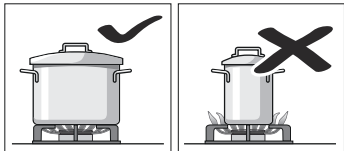
Posuđe ne sme da prevazilazi veličinu ploče za kuvanje.

#### Pažnja!

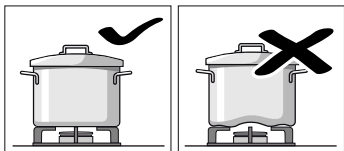
Ako se za pripremanje hrane koriste plotne ili glinene posude, uvek treba da se koristi dodatna rešetka za vok da bi se izbegla oštećenja uređaja. → *Strana 36*

### Napomene prilikom korišćenja

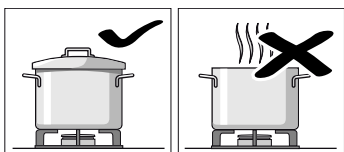
Sledeće napomene će Vam pomoći, da uštedite energiju i da izbegnete oštećenja na loncima za kuvanje:



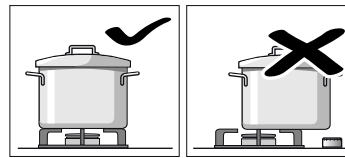
Za dotičan gorionik upotrebljavajte lonac za kuvanje odgovarajuće veličine. Nemojte da koristite male lonce za kuvanje na velikim gorionicima. Plamen ne bi trebalo da dodiruje lonce za kuvanje sa strane.



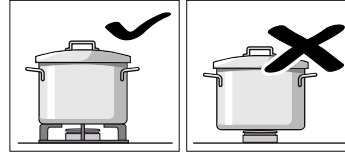
Nemojte da koristite deformisane lonce za kuvanje koji ne stoje stabilno na ringli. Sudovi mogu da se prevrnu. Koristite samo lonce za kuvanje sa ravnim i debelim dnom.



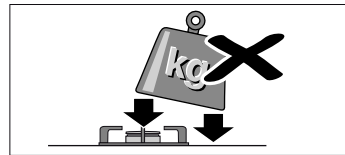
Nemojte da kuvate bez poklopca ili ako je poklopac pomeren. Veliki deo energije će da se izgubi.



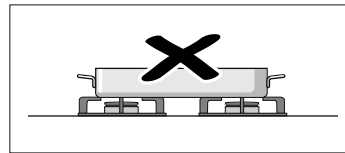
Lonac za kuvanje postavite na sredinu preko gorionikas, inače sud može da se prevrne. Velike lonce nemojte da postavljate na gorionik u blizini armatura. One bi mogle da se pregreju i da na taj način oštete.



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



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



Nemojte da koristite dva gorionika ili izvora toplote samo za jedan sud za kuvanje. Izbegavajte upotrebu tiganja za prženje, glinenih lonaca itd. na duži vremenski period na maksimalnoj snazi.

### Tabela za kuvanje




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

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








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

#### Informacije o tabeli

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

-  Način pripreme
-  Stepen za kuvanje
-  Trajanje u minutima













## Načini pripreme navedeni u tabeli

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

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

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

Primer:

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








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
















































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











































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

Podaci važe i za ostale predložene gorionike.

| Jelo                         | Ukupno vreme u min. | Korak 1   | Korak 2   |
|------------------------------|---------------------|---|---|
| Gorionik                     |                     |    |    |
| <b>Čorbe, krem čorbe</b>     |                     |   |   |
| Riblja čorba                 |                     |   |   |
| Jak gorionik                 | 12-17               |  8 7-9   |  1 5-8   |
| Normalni g.                  | 17-22               |  8 11-13   |  1 6-9   |
| G. za vok                    | 10-15               |  9 6-8   |  4 4-7   |
| Krem od bundeve, boršč čorba |                     |   |   |
| Jak gorionik                 | 30-35               |  9 10-12   |  5 20-23   |
| Normalni g.                  | 45-50               |  9 15-17   |  6 30-33   |
| G. za vok                    | 25-30               |  9 8-10  |  2 17-20   |
| Minestrone (čorba od povrća) |                     |   |   |
| Jak gorionik                 | 47-52               |  9 10-12   |  5 37-40   |
| Normalni g.                  | 57-62               |  9 10-12   |  6 47-50   |
| G. za vok                    | 43-48               |  8 8-10  |  3 35-38   |

| Jelo                                  | Ukupno vreme u min. | Korak 1   | Korak 2   |
|---------------------------------------|---------------------|---|---|
| Gorionik                              |                     |    |    |
| <b>Testenina i pirinač</b>            |                     |   |   |
| Špagete                               |                     |   |   |
| Jak gorionik                          | 18-22               |  * 9 8-10  |  6 10-12   |
| Normalni g.                           | 20-24               |  * 9 10-12   |  7 10-12   |
| G. za vok                             | 18-22               |  * 8 8-10  |  6 10-12   |
| Pirinač                               |                     |   |   |
| Jak gorionik                          | 17-22               |  9 5-7   |  2 12-15   |
| Normalni g.                           | 18-23               |  9 7-9   |  6 11-14   |
| G. za vok                             | 15-20               |  8 4-6   |  2 11-14   |
| Ravioli                               |                     |   |   |
| Jak gorionik                          | 9-14                |  9 4-6   |  6 5-8   |
| Normalni g.                           | 17-22               |  8 12-14   |  8 5-8   |
| G. za vok                             | 10-15               |  8 5-7   |  8 5-8   |
| <b>Povrće i koštunjavo voće</b>       |                     |   |   |
| Kuvani krompir (pire, krompir salata) |                     |   |   |
| Jak gorionik                          | 23-28               |  9 8-10  |  5 15-18   |
| Normalni g.                           | 25-30               |  9 10-12   |  6 15-18   |
| G. za vok                             | 25-30               |  7 11-13   |  5 14-17   |
| Humus (pire od graška)                |                     |   |   |
| Jak gorionik                          | 50-55               |  9 10-12   |  4 40-43   |
| Normalni g.                           | 52-57               |  9 12-14   |  5 40-43   |
| G. za vok                             | 47-52               |  7 10-12   |  5 37-40   |
| Sočivo                                |                     |   |   |
| Jak gorionik                          | 40-45               |  9 8-10  |  8 32-35   |
| Normalni g.                           | 50-55               |  9 18-20   |  6 32-35   |
| G. za vok                             | 45-50               |  6 20-22   |  4 25-28   |
| Prženo povrće                         |                     |   |   |
| Jak gorionik                          | 12-17               |  * 7 6-8   |  * 6 6-9   |
| Normalni g.                           | 15-20               |  * 8 8-10  |  * 7 7-10  |
| G. za vok                             | 11-16               |  * 7 6-8   |  * 5 5-8   |
| Zakiseljeno sveže povrće**            |                     |   |   |
| G. za vok                             | 6-8                 |  * 9 6-8   |   |
| Jak gorionik                          | 6-8                 |  * 9 6-8   |   |
| Pomfrit                               |                     |   |   |
| G. za vok                             | 15-20               |  * 7 15-20   |   |
| Jak gorionik                          | 15-20               |  * 9 15-20   |   |
| Normalni g.                           | 25-30               |  * 9 25-30   |   |
| <b>Jaja</b>                           |                     |   |   |
| Šakšuka                               |                     |   |   |
| Normalni g.                           | 15-20               |  9 10-12   |  4 5-8   |
| Jak gorionik                          | 13-18               |  8 7-9   |  3 6-9   |
| G. za vok                             | 15-20               |  6 11-13   |  4 4-7   |

| Jelo                         | Ukupno vreme u min. | Korak 1   | Korak 2   |
|------------------------------|---------------------|---|---|
| Gorionik                     |                     |    |    |
| <b>Omlet (1 porcija)</b>     |                     |   |   |
| Normalni g.                  | 3-5                 |  * 8   | 3-5   |
| Jak gorionik                 | 2-4                 |  * 9   | 2-4   |
| G. za vok                    | 2-4                 |  * 5   | 2-4   |
| <b>Španska tortilja</b>      |                     |   |   |
| Jak gorionik                 | 25-30               |  * 9   | 25-30   |
| G. za vok                    | 18-23               |  * 9   | 18-23   |
| <b>Sosovi</b>                |                     |   |   |
| <b>Bešamel sos**</b>         |                     |   |   |
| Štedljivi g.                 | 10-15               |  * 6   | 2-4  * 6 8-11  |
| Normalni g.                  | 10-15               |  * 5   | 2-4  * 5 8-11  |
| G. za vok                    | 3-8                 |  * 5   | 1-2  * 5 2-6   |
| <b>Sos sa plavim sirom**</b> |                     |   |   |
| Štedljivi g.                 | 4-6                 |  * 7   | 4-6   |
| Normalni g.                  | 3-5                 |  * 7   | 3-5   |
| Jak gorionik                 | 3-5                 |  * 5   | 3-5   |
| <b>Napoletana sos</b>        |                     |   |   |
| Normalni g.                  | 18-23               |  * 6  | 2-4  * 4 16-19  |
| G. za vok                    | 13-18               |  * 7   | 1-3  * 5 12-15   |
| Jak gorionik                 | 15-20               |  * 8   | 1-3  * 6 14-17   |
| <b>Karbonara sos</b>         |                     |   |   |
| Normalni g.                  | 10-15               |  * 6   | 5-7  * 3 5-8   |
| Jak gorionik                 | 8-13                |  * 5   | 4-6  * 3 4-7   |
| Štedljivi g.                 | 10-15               |  * 9   | 5-7  * 5 5-8   |
| <b>Riba</b>                  |                     |   |   |
| <b>Oslić na rimski način</b> |                     |   |   |
| Jak gorionik                 | 5-10                |  * 8   | 5-10  |
| Normalni g.                  | 8-13                |  * 9   | 8-13  |
| G. za vok                    | 4-9                 |  * 6   | 4-9   |
| <b>Pečeni losos</b>          |                     |   |   |
| Jak gorionik                 | 5-10                |  * 7   | 2-4  1 3-6   |
| Normalni g.                  | 5-10                |  * 8   | 2-4  1 3-6   |
| G. za vok                    | 7-12                |  * 8   | 2-4  1 5-8   |
| <b>Školjke</b>               |                     |   |   |
| Jak gorionik                 | 5-7                 |  * 9   | 5-7   |
| G. za vok                    | 4-6                 |  * 9   | 4-6   |
| Normalni g.                  | 10-12               |  * 9   | 10-12   |
| <b>Meso</b>                  |                     |   |   |
| <b>Pačija prsa (1 kom.)</b>  |                     |   |   |
| Normalni g.                  | 6-8                 |  * 7   | 6-8   |
| Jak gorionik                 | 9-11                |  * 7   | 9-11  |
| G. za vok                    | 6-8                 |  * 5   | 6-8   |

| Jelo  | Ukupno vreme u min. | Korak 1   | Korak 2   |
|---|---------------------|---|---|
| Gorionik  |                     |    |    |
| <b>Goveđi file Stroganoff</b>   |                     |   |   |
| Jak gorionik  | 8-13                |  * 9   | 8-13  |
| G. za vok   | 5-10                |  * 8   | 5-10  |
| Normalni g.   | 12-17               |  * 9   | 12-17   |
| <b>Pileće šnicle (pileće grudi, 8 parčeta)</b>                            |                     |   |   |
| Jak gorionik  | 7-12                |  * 9   | 2-4  * 6 5-8   |
| G. za vok   | 7-12                |  * 9   | 2-4  * 6 5-8   |
| Normalni g.   | 7-12                |  * 9   | 7-12  |
| <b>Mleveno meso (pita s mesom, ćufte, bolonjeze sos)</b>                  |                     |   |   |
| Jak gorionik  | 15-20               |  * 8   | 15-20   |
| Normalni g.   | 20-25               |  * 9   | 20-25   |
| G. za vok   | 15-20               |  * 6   | 15-20   |
| <b>Gotovi proizvodi</b>   |                     |   |   |
| <b>Zamrznuti kroketi (16 komada) Zamrznuti riblji štapići (12 komada)</b> |                     |   |   |
| Jak gorionik  | 6-10                |  8   | 6-10  |
| G. za vok   | 5-9                 |  8   | 5-9   |
| Normalni g.   | 8-12                |  8   | 8-12  |
| <b>Kobasice (12 kom.)</b>   |                     |   |   |
| Jak gorionik  | 5-10                |  9   | 1-3  7 4-7   |
| Normalni g.   | 7-12                |  9   | 7-12  |
| G. za vok   | 5-10                |  9   | 1-3  7 4-7   |
| <b>Kuvane kobasice (12 kom.)</b>  |                     |   |   |
| Normalni g.   | 8-13                |  9   | 8-13  |
| G. za vok   | 9-14                |  4   | 9-14  |
| Jak gorionik  | 7-12                |  7   | 7-12  |
| <b>Hamburger (4 kom.)</b>   |                     |   |   |
| Jak gorionik  | 4-9                 |  * 9   | 1-3  * 7 3-6   |
| G. za vok   | 4-9                 |  * 9   | 1-3  * 7 3-6   |
| Normalni g.   | 5-10                |  * 9   | 1-3  * 8 4-7   |
| <b>Zamrznuto povrće**</b>   |                     |   |   |
| Jak gorionik  | 7-12                |  * 9   | 7-12  |
| G. za vok   | 5-10                |  * 9   | 5-10  |
| Normalni g.   | 12-17               |  * 9   | 12-17   |
| <b>Pica (prečnika 20 cm)</b>  |                     |   |   |
| G. za vok   | 4-8                 |  1   | 4-8   |
| Jak gorionik  | 16-20               |  1   | 16-20   |
| Normalni g.   | 20-25               |  1   | 20-25   |
| <b>Deserti</b>  |                     |   |   |
| <b>Sutlijaš**</b>   |                     |   |   |
| Normalni g.   | 30-35               |  * 8   | 9-11  * 4 21-24  |
| Štedljivi g.  | 40-45               |  * 9   | 12-14  * 2 28-31   |
| G. za vok   | 35-40               |  * 7   | 11-13  * 1 24-27   |



| Jelo<br>Gorionik                 | Ukupno<br>vreme u<br>min. | Korak 1  |   | Korak 2   |   |
|----------------------------------|---------------------------|--|---|---|---|
|                                  |                           |     |  |  |            |
| Mlečna čokolada                  |                           |  |   |   |   |
| Štedljivi g.                     | 10-14                     |  *  | 1   | 10-14   |   |
| Normalni g.                      | 16-20                     |  *  | 1   | 16-20   |   |
| Palačinke (4 kom)                |                           |  |   |   |   |
| Jak gorionik                     | 17-22                     |  *  | 7   | 1-3   |  * 5 16-19 |
| G. za vok                        | 8-13                      |  *  | 7   | 1-3   |  * 4 7-10  |
| Normalni g.                      | 20-25                     |  *  | 8   | 1-3   |  * 6 19-22 |
| Puding od hleba                  |                           |  |   |   |   |
| Jak gorionik                     | 25-30                     |  *  | 9   | 10-12   |  * 6 15-18 |
| G. za vok                        | 23-28                     |  *  | 9   | 8-10  |  * 7 15-18 |
| Normalni g.                      | 27-32                     |  *  | 9   | 10-12   |  * 7 17-20 |
| Španski puding**                 |                           |  |   |   |   |
| Jak gorionik                     | 3-8                       |  *  | 5   | 3-8   |   |
| Normalni g.                      | 8-13                      |  *  | 5   | 8-13  |   |
| G. za vok                        | 3-8                       |  *  | 2   | 3-8   |   |
| Kolač od mešanog testa (na pari) |                           |  |   |   |   |
| Jak gorionik                     | 35-40                     |  *  | 9   | 35-40   |   |
| G. za vok                        | 40-45                     |  *  | 9   | 40-45   |   |
| Normalni g.                      | 45-50                     |  * | 9   | 45-50   |   |

### Saveti za kuvanje

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

## Čišćenje i održavanje

### Čišćenje

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

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

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

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

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

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

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

### Pažnja!

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

### Nega

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

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

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

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

## Smetnja, šta činiti?

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

| Smetnja   | Mogući uzrok  | Rešenje   |
|---|---|---|
| Smetnja na opštoj elektrici.                                | Osigurač u kvaru.   | Proverite u ormanu sa glavnim osiguračima, da li je osigurač u kvaru i po potrebi ga zamenite.  |
|   | Automatski osigurač ili zaštitni prekidač od pogrešne struje je aktiviran.                                    | Proverite na glavnoj tabli za rukovanje, da li je automatski osigurač ili zaštitni prekidač od pogrešne struje pregore.   |
| Automatsko paljenje ne funkcioniše.                         | Između svećica za paljenje i gorionika mogu da se nalaze ostaci životnih namirnica ili sredstava za čišćenje. | Međuprostor između svećice za paljenje i gorionika mora da bude čist.   |
|   | Gorionici su vlažni.  | Pažljivo osušite poklopac gorionika.  |
|   | Poklopci gorionika nisu pravilno postavljeni.   | Proverite, da li su poklopci pravilno postavljeni.  |
|   | Uređaj nije ili je pogrešno uzemljen ili je uzemljenje oštećeno.  | Stupite u kontakt sa elektroinstalaterom.   |
| Neravnomeran plamen gorionika.                              | Delovi gorionika nisu pravilno postavljeni.   | Pravilno postavite delove gorionika na odgovarajuće gorionike.  |
|   | Useci gorionika su zaprljani.   | Očistite useke gorionika.   |
| Čini se da tok gasa nije normalan ili uopšte ne izlazi gas. | Međuventili su zatvoreni.   | Otvorite moguće međuventile.  |
|   | Prilikom upotrebe proverite bocu sa gasom, da nije prazna.  | Zameniti kantu za gas.  |
| U kuhinji miriše na gas.                                    | Slavina za gas je otvorena.   | Zatvorite slavine za gas.   |
|   | Boca sa gasom je loše priključena.  | Proverite zaptivenost priključka boce sa gasom.   |
|   | Moguće curenje gasa.  | Zatvorite slavinu za gas, provetrite prostor i odmah obavestite ovlašćeno stručno lice za proveru i sertifikaciju instalacije. Nemojte da koristite uređaj, dok ne budete sigurni, da gas ne curi na instalaciji ili uređaju. |
| Gorionik se gasi odmah pošto otpustite dugme za rukovanje.  | Dugme za rukovanje niste držali dovoljno dugo.  | Ukoliko ste upalili gorionik, dugme za rukovanje držite još nekoliko sekundi.   |
|   | Useci gorionika su zaprljani.   | Očistite useke gorionika.   |

## Servisna služba

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


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

### Uslovi garancije

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

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

## Zaštita životne sredine

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

### Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



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

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

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



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

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

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



9001232916  
970328(B)