

SIEMENS



Polje za kuhanje

Kuhalna plošča

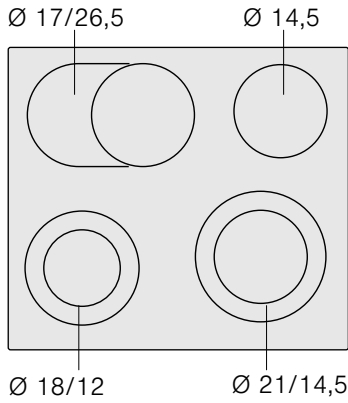
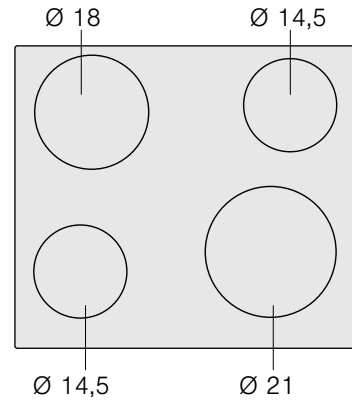
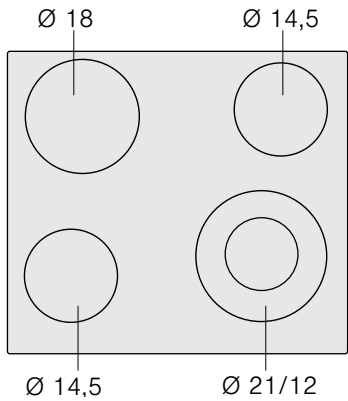
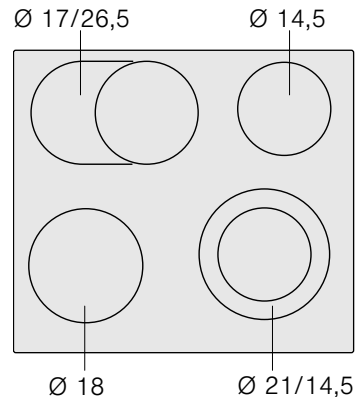
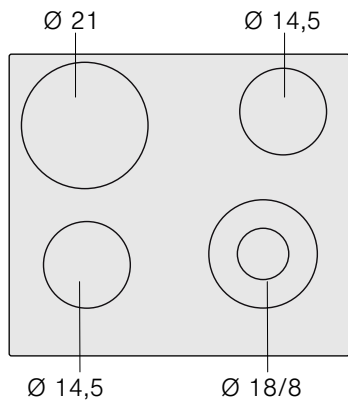
Zona e zierjes

EA6..GH17., EA6..GE17., EA6..GF17., EA6..GN17., EA6..GF17G

siemens-home.bsh-group.com/welcome

[hr] Upute za uporabu i montažu 2
[sl] Navodila za uporabo in montažo . . . 8
[sq] Udhëzim për përdorim dhe montim 14

Register
your
product
online

EA6..GH17.**EA6..GE17.****EA6..GF17.****EA6..GN17.****EA6..GF17G****hr Kazalo**

Sigurnosne napomene	3	Upute za montažu	6
Uzroci oštećenja	4	Morate paziti na ovo.....	6
Zaštita okoliša	4	Priprema elementa namještaja.....	7
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	4	Umetanje ploče za kuhanje	7
Savjeti za uštedu energije	4	Priključivanje ploče za kuhanje	7
Predstavljanje uređaja	4	Demontaža ploče za kuhanje.....	7
Kuhališta	4		
Indikator kuhališta i indikator da su kuhališta i dalje topla.....	5		
Podešavanje kuhališta	5		
Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.....	5		
Podešavanje kuhališta	5		
Tablica kuhanja	5		
Čišćenje i održavanje	6		
Staklokeramička površina.....	6		
Okvir ploče za kuhanje	6		
Servisna služba	6		

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

Sigurnosne napomene

Pozorno pročitajte ovu uputu za uporabu. Upute za uporabu i montažu te certifikat uređaja sačuvajte za kasniju uporabu ili za slijedećeg vlasnika uređaja.

Provjerite uređaj nakon što ga raspakirate. Ne priključujte ga ako je došlo do oštećenja prilikom transporta.

Samo službeno ovlaštena tehnička osoba smije priključiti uređaje bez utikača. Kod nastanka štete uslijed neispravnog priključka, nemate pravo na jamstvo.

Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u privatnim kućanstvima te unutar kuće. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića. Postupak kuhanja potrebno je nadzirati. Kratkotrajni postupak kuhanja potrebno je neprestano nadzirati. Uređaj koristite samo u zatvorenim prostorima.

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

Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje sa satom za vremensko uključivanje ili daljinskim upravljačem.

Nemojte koristiti pokrivala za ploču za kuhanje. Zbog pregrijavanja, paljenja ili rasprskavajućih materijala mogla bi uzrokovati nezgode.

Koristite isključivo zaštitne naprave ili rešetku za zaštitu djece koje smo odobrili. Neprimjerene zaštitne naprave ili rešetke za djecu mogu prouzročiti nezgode.

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 s 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 priključnog voda.

Opasnost od požara!

- Vruće ulje i mast mogu se zapaliti jako brzo. Vruće ulje i mast nikada ne ostavljajte bez nadzora. Požar nikada ne gasite vodom. Isključite kuhalište. Plamen pažljivo gasite s poklopcem, dekom za gašenje požara ili sličnim.
- Kuhališta postaju jako vruća. Na ploču za kuhanje nikada ne postavljajte zapaljive predmete. Na ploči za kuhanje ne držite nikakve predmete.
- Uređaj je vruć. Nikada ne držite zapaljive predmete ili sprejeve u ladicama direktno ispod ploče za kuhanje.

Opasnost od opekline!

Kuhališta i prostor oko njih jako su vrući. Nikada ne dodirujte vruće površine. Djecu držite podalje od pećnice.

Opasnost od opekline!

Kuhališta i predmeti oko njih, pogotovo eventualno prisutni okviri kuhališta izrazito su vrući. Nikada ne dodirujte vruće površine. Djecu držite podalje od kuhališta.

Opasnost od strujnog udara!

- Nestručni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo serviser koji je prošao našu obuku i smije zamijeniti priključne vodove. Ako je uređaj neispravan, izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.
- Prodrla vlaga može uzrokovati strujni udar. Ne koristite visokotlačni ili parni čistač.
- Neispravan uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravan uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.
- Pukotine ili oštećenja na staklokeramičkoj ploči mogu uzrokovati strujne udare. Isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

Opasnost od ozljeda!

Posuđe može zbog tekućine koja se nalazi između dna lonca i kuhališta naglo skočiti u zrak. Kuhališta i dno lonca uvijek držite suhima.

Uzroci oštećenja

Opres!

- Teški i grubi lonci i dno tave mogu izgresti staklo-keramičku ploču.
- Izbjegavajte kuhanje s praznim loncima. Mogla bi nastati oštećenja.
- Nikada ne stavljajte vruće tave i lonce na upravljačko polje, na prikazno polje i na okvir. Mogla bi nastati oštećenja.

Pregled

U slijedećim tabelama ćete pronaći najučestalija oštećenja:

Oštećenja	Uzrok	Mjere
Mrlje	Iskipjela jela	Odmah odstranite iskipjela jela pomoću strugača za staklo.
	Neprikladna sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su primjerena za staklokeramiku.
Strugač za staklo	Sol, šećer i pijesak	Kuhalište ne koristite kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
	Teški i grubi lonci i dno tave mogu izgresti staklo-keramičku ploču	Provjerite vaše posude.
Promjene boja	Neprikladna sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su primjerena za staklokeramiku.
	Otarine s lonca (npr. aluminij)	Podignite lonce i tave kada ih pomičete.
Oštećenje površine	Šećer, jako zašećerena jela	Odmah odstranite iskipjela jela pomoću strugača za staklo.

Zaštita okoliša

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite ekološki prihvatljivo.



Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom direktivom 2012/19/EU o električnim i elektroničkim starim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktiva zadaje okvir za vraćanje i preradu starih uređaja važeću u cijeloj EU.

Savjeti za uštedu energije

- Poklopite lonce uvijek odgovarajućim poklopcem. Kod kuhanja bez poklopca trošite znatno više energije. Pomoću staklenog poklopca možete vidjeti u lonac bez dizanja poklopca.
- Koristite lonce i tave s ravnim dnom. Neravno dno povećava potrošnju energije.

- Ukoliko tvrdi ili oštri predmeti padnu na kuhalište, mogu nastati oštećenja.
- Aluminijska folija ili plastične posude rastopit će se i prionuti na vrućim kuhalištima. Folija za zaštitu pećnice nije primjerena za vaše kuhalište.

- Promjer dna lonca i tave mora odgovarati promjeru kupalne zone. Posebno premali lonci na kupalnoj zoni uzrokuju gubitak energije. Molimo pripazite: proizvođači posuda često navode gornji promjer lonca. Taj je promjer najčešće veći od promjera dna lonca.
- Koristite za male količine mali lonac. Za veliki lonac koji je samo malo popunjen potrebno je puno energije.
- Kuhajte sa što manje vode. Tako štedite energiju. Kod povrća se sačuvaju vitamini i minerali.
- Loncem uvijek prekrijte što je moguće veliku površinu kupalne zone.
- Pravodobno prebacite na nižu razinu snage zagrijavanja.
- Odaberite odgovarajuću snagu zagrijavanja. Prevelikom snagom zagrijavanja trošite energiju.
- Koristite preostalu toplinu ploče za kuhanje. Kod duljeg vremena kuhanja isključite kupalnu zonu već 5-10 minuta prije završetka kuhanja.

Predstavljanje uređaja

Ove upute za uporabu se mogu primijeniti za različite ploče za kuhanje. Na *stranici 2* možete pronaći pregled svih modela s podacima o dimenzijama.

Kuhališta

Kuhalište	Priključivanje ili isključivanje
Jednokružno kuhalište	

Kuhalište	Priključivanje ili isključivanje
Dvokružno kuhalište	Priključivanje: Prekidač kuhališta okrenite do udesno. Podešavanje stupnja za kuhanje. Isključivanje: Okrenite prekidač kuhališta na 0 i ponovno podesite. Prekidač kuhališta nikada ne okrećite preko simbola na 0.
Područje pekača	Priključivanje: Prekidač kuhališta okrenite do udesno. Podešavanje stupnja za kuhanje. Isključivanje: Okrenite prekidač kuhališta na 0 i ponovno podesite. Prekidač kuhališta nikada ne okrećite preko simbola na 0.

Indikator kuhališta i indikator da su kuhališta i dalje topla

Indikator kuhališta i indikator da su kuhališta i dalje topla svijetli, kada je kuhalište toplo:

- Indikator kuhališta - tijekom rada, kratko nakon što ste uključili kuhalište.
- indikator da su kuhališta i dalje topla - nakon kuhanja, kada je kuhalište i dalje toplo.

Preostalu toplinu možete iskoristiti s ciljem uštede energije, npr. da malo jelo držite na toplom ili za topljenje glazure.

Podešavanje kuhališta

U ovom ćete poglavlju saznati kako podesiti kuhališta. U ovoj ćete tabeli pronaći stupnjeve za kuhanje i vremena pripreme hrane za različita jela.

Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje

Uključite i isključite ploču za kuhanje pritiskom na prekidače za kuhališta.

Tablica kuhanja

U slijedećoj tabeli ćete pronaći nekoliko primjera.

Vremena pripreme hrane i stupnjevi za kuhanje ovise o vrsti, masi i kvaliteti namirnica. Stoga su moguća odstupanja.

Podešavanje kuhališta

Podesite snagu grijanja kuhališta pritiskom na prekidače za kuhališta.

Razina snage 1 = najslabija snaga zagrijavanja

Razina snage 9 = najjača snaga zagrijavanja

Napomena: Kuhaće mjesto regulira grijanje uključivanjem i isključivanjem grijanja. I kod najviše snage grijanje se može uključiti i isključiti.

Na taj način se, primjerice:

- osjetljive komponente štite od pregrijavanja
- uređaj štiti od električnog preopterećenja
- postižu bolji rezultati kuhanja.

Za blanširanje koristite stupanj za kuhanje 9.

Gusta jela povremeno promiješajte.

	Stupanj za kontinuirano kuhanje	Trajanje kontinuiranog kuhanja u minutama
Topljenje		
Maslac, želatina	1	-
Zagrijavanje i održavanje topline		
Varivo (npr. grah ili leća)	1	-
Mlijeko**	1-2	-
Dokuhavanje, lagano ključanje		
Knedle, okruglice	3-4*	20-30 min.
Riba	3*	10-15 min.
Bijeli umaci, npr. bešamel umak	1	3-6 min.
Kuhanje, kuhanje na pari, pirjanje		
Riža (s dvostrukom količinom vode)	3	15-30 min.
Kuhani krumpir u ljusci	3-4	25-30 min.
Kuhani krumpir (slanac)	3-4	15-25 min.
Tjestenine, rezanci	5*	6-10Min.
Variva, juhe	3-4	15-60 min.
Povrće i duboko smrznuto povrće	3-4	10-20 min.
Kuhanje u ekspresnom loncu	3-4	-
Prženje		
Rolade	3-4	50-60 min.
Pečenka	3-4	60-100 min.
Gulaš	3-4	50-60 Min

* kontinuirano kuhanje bez poklopca

** bez poklopca

	Stupanj za kontinuirano kuhanje	Trajanje kontinuiranog kuhanja u minutama
Pečenje**		
Odrezak, naravni ili panirani	6-7	6-10 min.
Kotlet, naravni ili panirani	6-7	8-12 min.
Steak (debljine 3 cm)	7-8	8-12 min.
Riba i riblji filet naravni ili panirani	4-5	8-20 min.
Riba i riblji filet, panirani i dubokosmrznuti npr. riblji štapići	6-7	8-12 min.
Jela u tavi dubokosmrznuta	6-7	6-10 Min
Palačinke	5-6	kontinuirano

* kontinuirano kuhanje bez poklopca

** bez poklopca

Čišćenje i održavanje

Upute u ovom poglavlju će Vam pomoći kako održavati ploču za kuhanje.

Prikladna sredstva za čišćenje i održavanje možete nabaviti u servisnom centru ili našoj e-trgovini.

Staklokeramička površina

Očistite staklokeramičku površinu nakon svake uporabe. Na taj način ćete izbjeći zagorijevanje nečistoće na njenoj površini.

Očistite ploču za kuhanje tek kada se dovoljno ohladila.

Koristite samo sredstva za čišćenje prikladna za staklokeramičku površinu. Pridržavajte se uputa za čišćenje na ambalaži.

Nikada ne koristite:

- nerazrijeđeno sredstvo za ručno pranje posuđa
- sredstvo za perilicu posuđa
- sredstvo za ribanje
- agresivna sredstva kao npr. sprejeve za čišćenje pećnica ili odstranjivače mrlja

- spužve koje mogu izazvati ogrebotine
- visokotlačne čistače ili parne čistače

Jaka onečišćenja ćete najbolje ukloniti strugalom za staklo koje možete nabaviti u specijaliziranim trgovinama. Pridržavajte se uputa proizvođača.

Prikladno strugalo za staklo možete nabaviti i u servisnom centru ili u našoj e-trgovini.

Posebnim spužvama za čišćenje staklokeramičke površine postići ćete dobre rezultate čišćenja.

Okvir ploče za kuhanje

Kako biste izbjegli oštećenja na okviru ploče za kuhanje, slijedite sljedeće upute:

- Koristite samo topli tekući deterdžent za pranje posuđa.
- Dobro isperite nove spužvaste krpe prije upotrebe.
- Ne koristite oštra sredstva ili sredstva koja mogu izazvati ogrebotine.
- Ne koristite strugalo za staklo.

Servisna služba

Ukoliko je za vaš uređaj potreban popravak, na raspolaganju vam stoji naša servisna služba. Uvijek ćemo pronaći odgovarajuće rješenje, pa i kako bismo izbjegli nepotreban dolazak tehničara.

E-broj i FD broj:

Kada kontaktirate našu servisnu službu, molimo vas da im javite i E-broj i FD-broj uređaja. Tipsku oznaku s brojevima ćete pronaći u servisnoj knjižici.

Molimo vas da uzmete u obzir da dolazak našeg servisera u slučaju nepravilnog rukovanja čak iako je uređaj u jamstvenom roku nije besplatan.

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

Informacije u skladu s Uredbom (EU) 66/2014 i (EU) 2023/826 možete pronaći online pod [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) na stranici proizvođača i stranici ser-visa vašeg uređaja u uputama za uporabu i dodatnim dokumentima.

Upute za montažu

Morate paziti na ovo

Električni priključak: samo stručno ovlašteno osoblje. U slučaju nepravilno spajanja prekida se garancija.

Ugradnja: samo stručno, u slučaju oštećenja jamči monter.

Kuhalište i pećnica: samo iste robne marke i s jednakom kombinacijom.

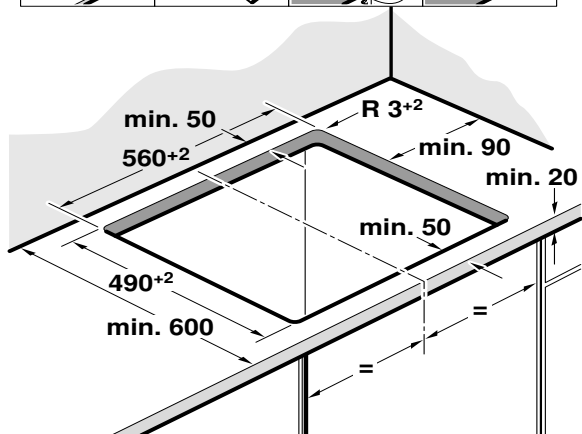
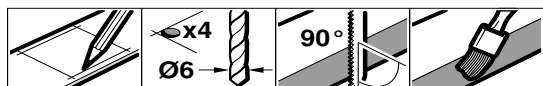
Zaštita od dodirivanja: valja zajamčiti ugradnjom.

Upute za montažu: poštujujte upute za montažu pećnice.

Radna ploča: ravna, vodoravna, stabilna.

Priprema elementa namještaja

Nakon izrezivanja uklonite strugotine.

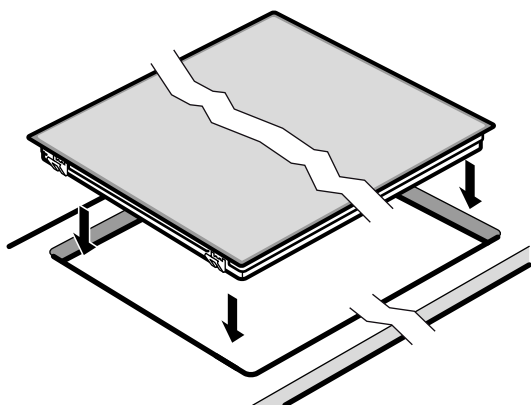


Ugradbeni element: postojan na temperaturu od najmanje 90 °C.

Rezane plohe: zabrtvite na način da su postojane na toplinu.

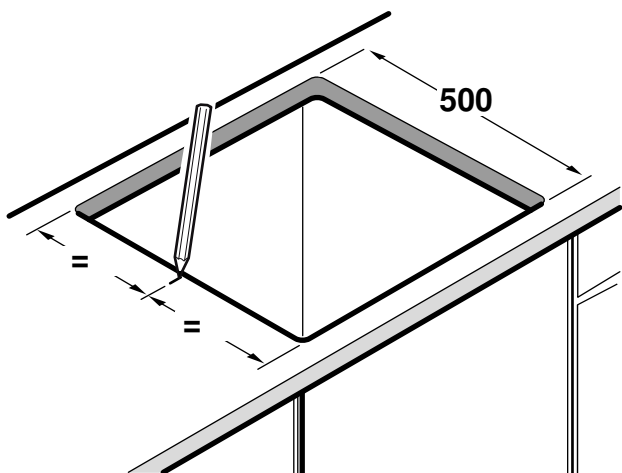
Umetanje ploče za kuhanje

Vodovi: Pri ugradnji pripazite da se vodovi ne priklješte.



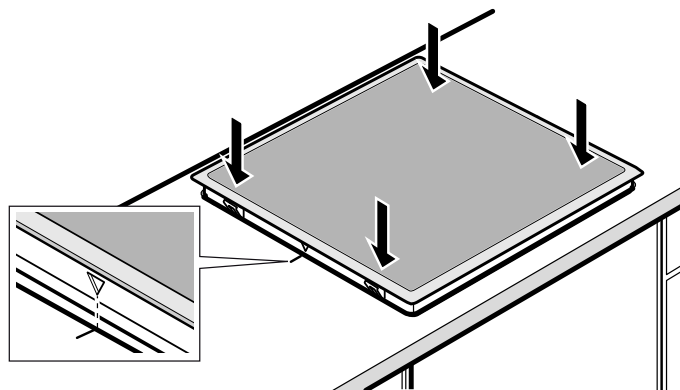
Izrez u radnoj ploči dubine 500 mm:

1. Označavanje sredine izreza



2. Postavljanje ploče za kuhanje

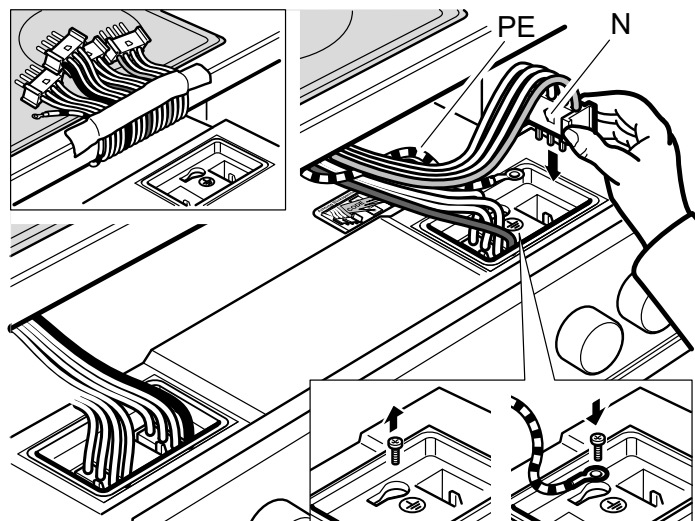
3. Centriranje oznaka na okviru ploče za kuhanje i izrezu



4. Utisnite ploču za kuhanje.

Priključivanje ploče za kuhanje

Štednjak mora biti priključen na mrežu, ali odvojen od napajanja električnom energijom!



1. **Štednjak** umetnite tako da vam je utična naprava lako dostupna.
2. **Zaštitni vodič PE (zeleno/žuti)** ploče za kuhanje pričvrstite na uzemljenje \oplus štednjaka.
3. **Utikač kuhaćeg mjesta** utaknite u štednjak. Boja prednjeg voda mora se podudarati s oznakom boje na naljepnici. Istureni dio **N** utikača mora biti okrenut ulijevo.

Ugurajte štednjak. Pri ugradnji pripazite da se vod ne priklješti.

Napomena: U slučaju radnih ploča obloženih keramičkim pločicama: Fuge zabrtvite silikonskim kaučukom.

Demontaža ploče za kuhanje

Uređaj isključite iz napona. Pečnicu malo izvucite. Izvucite utikač ploče za kuhanje. Na kraju otpustite zaštitni vodič. Ploču za kuhanje istisnite odozdo.

Varnostna navodila	8	Okvir kuhalne plošče	11
Vzroki poškodb	9	Servisna služba	12
Varstvo okolja	9	Navodila za namestitev	12
Okolju prijazno odstranjevanje	9	Na kaj morate biti pozorni.....	12
Nasveti za varčevanje z energijo	9	Priprava pohištenega elementa	12
Predstavitev aparata	10	Namestitev kuhalne plošče.....	12
Kuhališča.....	10	Priključitev kuhalne plošče.....	13
Indikator kuhališča in preostale toplote.....	10	Odstranitev kuhalne plošče	13
Nastavitev kuhalne plošče	10		
Vklop in izklop kuhalne plošče	10		
Nastavitev kuhališča.....	10		
Preglednica za kuhanje	10		
Čiščenje in nega	11		
Steklokeramična plošča	11		

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

Varnostna navodila

Pazljivo preberite ta uvod. Navodila za uporabo in vgradnjo ter tehnični opis aparata shranite za kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

Po odstranitvi embalaže preglejte aparat. V primeru poškodb med transportom ga ne priključite.

Samo pooblaščen serviser lahko priključi aparat brez vtiča. V primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve izgubite pravico do uveljavljanja garancije.

Ta aparat je namenjen samo za uporabo v zasebnem gospodinjstvu. Aparat uporabljajte je za pripravo jedi in pijač. Kuhanje mora vedno potekati pod nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod nenehnim nadzorom. Aparat uporabljajte samo v zaprtih prostorih.

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

Aparat ni namenjen za delovanje z zunanjo programsko uro ali z daljinskim upravljanjem.

Ne uporabljajte pokrovov za kahalno ploščo. Povzročijo lahko nesreče, npr. zaradi pregretja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

Uporabljajte samo zaščitne naprave ali zaščitne rešetke za otroke, ki smo jih odobrili. Zaradi neustreznih zaščitnih naprav ali zaščitnih rešetk za otroke lahko pride do nesreč.

Otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali znanja lahko ta aparat uporabljajo le, ko so pod nadzorom osebe, odgovorne za njihovo varnost, ali če so bili z njene strani poučeni o varni uporabi aparata in so razumeli nevarnosti, povezane z njo.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata, razen če so stari več kot 15 let in so pod nadzorom.

Otrok, mlajših od 8 let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

Nevarnost požara!

- Vroče olje in maščoba se hitro vnameta. Nikoli ne pustite vročega olja in maščobe brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite kuhališče. Plamene previdno zadušite s pokrovko, odejo ali čim podobnim.
- Kuhališča se močno segrejejo. Na kahalni plošči nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov. Na kahalni plošči ne shranjujte nobenih predmetov.
- Aparat se segreje. Vnetljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne hranite v predalih neposredno pod kahalno ploščo.

Nevarnost opeklin!

Kuhališča in predel okoli njih se močno segrejejo, predvsem morebiten rob kuhalne plošče. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Otrok ne puščajte blizu.

Nevarnost opeklin!

Kuhališča in njihova okolica se močno segrejejo. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Otrok ne puščajte blizu.

Nevarnost udara električnega toka!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu, sme izvajati popravila in menjati poškodovane priključne vode. Če je aparat v okvari, izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite pooblaščen servis.

Vzroki poškodb

Pozor!

- Lonci in ponve z grobim dnom opraskajo steklokeramiko.
- Izogibajte se kuhanju brez vode v posodi. Sicer lahko pride do poškodb.
- Nikoli ne postavljajte vroče posode na upravljalno polje, prikazovalnik ali njegov okvir. Sicer lahko pride do poškodb.

Pregled

V naslednji preglednici najdete najpogostejše poškodbe in madeže:

Poškodbe in madeži	Vzrok	Ukrep
Madeži	Prekipele jedi	Prekipele jedi takoj odstranite s strgalom za steklo.
	Nepripravljena čistilna sredstva	Uporabljajte samo čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko.
Praske	Sol, sladkor in pesek	Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovno ali odlagalno površino.
	Grobo dno posode odrgne steklokeramično ploščo.	Preglejte svojo posodo.
Razbarvanja	Nepripravljena čistilna sredstva	Uporabljajte samo čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko.
	Odrgnjena mesta zaradi posode (npr. aluminij)	Lonci in ponve pri prestavljanju dvignite.
Nagubanje	Sladkor, jedi z veliko sladkorja	Prekipele jedi takoj odstranite s strgalom za steklo.

- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.
- Okvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne priključujte okvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Razpoke ali odrgnine v steklokeramiki lahko povzročijo električni udar. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Nevarnost poškodb!

Če je med dnom posode in kuhališčem tekočina, lahko posoda nenadoma poskoči. Kuhališče in dno posode morata biti vedno suha.

- Če trdi ali koničasti predmeti padejo na kuhalno ploščo, jo lahko poškodujejo.
- Aluminijasta folija in plastična posoda se na vročem kuhališču raztopi. Folija za zaščito štedilnika ni primerna za kuhalno ploščo.

Varstvo okolja

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).

Ta direktiva določa vračanje in recikliranje odsluženih naprav v celotni Evropski uniji.

Nasveti za varčevanje z energijo

- Posodo vedno pokrijte z ustrezno pokrovko. Pri kuhanju brez pokrovke porabite bistveno več energije. Če uporabite stekleno pokrovko, lahko jed pogledate, ne da bi morali dvigniti pokrovko.
- Uporabljajte posodo z ravnim dnom. Neravno dno poveča porabo energije.
- Premer dna posode se mora ujemati z velikostjo kuhališča. Posebej manjša posoda povzroča izgubo energije. Upoštevajte, da proizvajalci posode pogosto navedejo premer zgornjega roba posode. Ta je največkrat večji od premera dna posode.

- Za majhne količine hrane uporabite majhno posodo. Velika, le delno napolnjena posoda porabi veliko energije.
- Kuhajte z malo vode. Tako varčujete z energijo. Zelenjava ohrani vitamine in mineralne snovi.
- Posoda naj vedno prekrije čim večjo površino kuhališča.
- Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja.

- Izberite ustrezno stopnjo za počasno vrenje. Če za počasno vrenje izberete previsoko stopnjo, po nepotrebem trošite energijo.
- Izkoristite preostalo toploto kuhalne plošče. Če kuhanje jedi traja dalj časa, kuhališče izključite že 5 do 10 minut pred koncem kuhanja.

Predstavitev aparata

Ta navodila se nanašajo na različne kahalne plošče. Na strani 2 je splošni pregled modelov z informacijami o merah.

Kuhališča

Kuhališče	Vklop in izklop
○ Kuhališče z enojnim grelnim krogom	
⊙ Kuhališče z dvojnim grelnim krogom	Vklop: stikalo kuhališča obrnite na desno do simbola ⊙. Nastavite stopnjo kuhanja. Izklop: stikalo kuhališča zavrtite na 0 in ga znova nastavite. Stikala kuhališča nikoli ne obračajte na 0 prek simbola ⊙.
∞ Ovalno kuhališče	Vklop: stikalo kuhališča obrnite na desno do simbola ∞. Nastavite stopnjo kuhanja. Izklop: stikalo kuhališča zavrtite na 0 in ga znova nastavite. Stikala kuhališča nikoli ne obračajte na 0 prek simbola ∞.

Indikator kuhališča in preostale toplote

Indikator kuhališča in preostale toplote sveti, ko je kuhališče še vroče:

- Indikator kuhališča - zasveti kmalu po tem, ko vključite kuhališče, in sveti med uporabo kuhališča.
- Indikator preostale toplote - sveti po kuhanju, ko je kuhališče še vroče.

Preostalo toploto lahko izkoristite za varčevanje z energijo, npr. da držite jed na toplem ali raztopite čokolado.

Nastavitev kahalne plošče

V tem poglavju je opisan postopek nastavitve kuhališča. V preglednici so podatki o stopnjah in času priprave različnih jedi.

Vklop in izklop kahalne plošče

Kuhališče vklopite in izklopite s stikali kuhališča.

Nastavitev kuhališča

Grelno moč nastavite s stikali na kuhališču.

Stopnja kuhanja 1 = najmanjša moč

Stopnja kuhanja 9 = največja moč

Opomba: Kuhališče se regulira z vklopom in izklopom grelnika. Tudi pri najvišji moči se lahko grelniki vklaplajo in izklaplajo.

S tem se npr.:

- občutljive komponente ščitijo pred pregretjem,
- aparat ščiti pred električno preobremenitvijo,
- dosežejo boljši rezultati kuhanja.

Preglednica za kuhanje

V naslednji preglednici najdete nekaj primerov.

Stopnja in čas priprave jedi sta odvisna od vrste, teže in kakovosti jedi. Zato so možna odstopanja.

Za kuhanje do vrenja uporabite 9. stopnjo kuhanja.

Goste jedi občasno premešajte.

	Stopnja za počasno vrenje	Čas nadaljnega kuhanja v minutah
Topljenje		
Maslo, želatina	1	-
Pogrevanje in ohranjanje jedi toplih		
Enolončnica (npr. lečina enolončnica)	1	-
Mleko**	1-2	-

* Počasno vrenje brez pokrovke

** Brez pokrovke

	Stopnja za počasno vrenje	Čas nadaljnega kuhanja v minutah
Poširanje, počasno vrenje		
Žličniki, cmoki	3–4*	20–30 min
Riba	3*	10–15 min
Bele omake, npr. bešamel	1	3–6 min
Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje		
Riž (z dvojno količino vode)	3	15–30 min
Krompir v oblicah	3-4	25–30 min
Slan krompir	3-4	15–25 min
Testenine, rezanci	5*	6–10 min
Enolončnice, juhe	3-4	15–60 min
Zelenjava in globoko zamrznjena zelenjava	3-4	10–20 min
Kuhanje v ekonomloncu	3-4	-
Praženje		
Rolade	3-4	50–60 min
Dušena pečenka	3-4	60–100 min
Golaž	3-4	50–60 min
Pečenje**		
Zrezki, naravni ali panirani	6-7	6–10 min
Kotleti, naravni ali panirani	6-7	8–12 min
Steak (debeline 3 cm)	7-8	8–12 min
Riba in ribji fileji, naravni ali panirani	4-5	8–20 min
Riba in ribji fileji, panirani in globoko zamrznjeni, npr. ribje palčke	6-7	8–12 min
Gotove jedi za pripravo v ponvi, globoko zamrznjene	6-7	6–10 min
Palačinke	5-6	neprekinjeno

* Počasno vrenje brez pokrovke

** Brez pokrovke

Čiščenje in nega

V tem poglavju najdete navodila za nego svoje kuhalne plošče.

Ustrezna sredstva za čiščenje in nego lahko naročite pri servisni službi ali v naši spletni trgovini.

Steklokeramična plošča

Kuhalno ploščo očistite po vsakem kuhanju. Tako se ostanki hrane ne prižgejo.

Kuhalno ploščo očistite šele, ko je dovolj ohlajena.

Uporabljajte samo čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko. Prosimo, upoštevajte navodila za čiščenje na embalaži.

Nikoli ne uporabljajte:

- nerazredčenega sredstva za ročno pomivanje posode
- čistila za strojno pomivanje posode
- abrazivnih sredstev
- agresivnih čistil, kot sta razpršilo za čiščenje pečice ali odstranjevalec madežev
- hrapavih gobic
- visokotlačnega ali parnega čistilnika

Trdovratno umazanijo najbolje odstranite s strgalom za steklo, ki je na voljo v trgovini. Upoštevajte proizvajalčeva navodila.

Ustrezno strgalo za steklo lahko naročite tudi pri servisni službi ali v naši spletni trgovini.

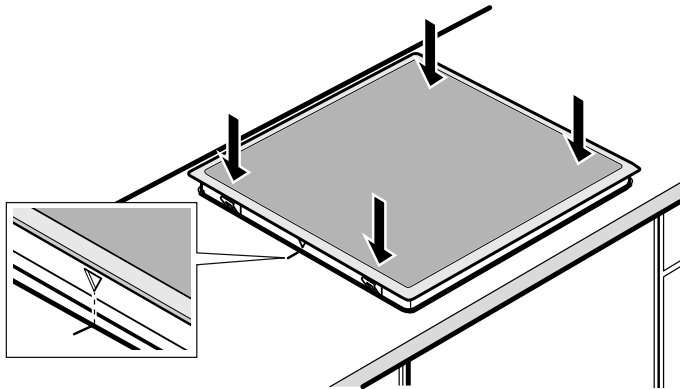
S posebnimi gobicami za čiščenje steklokeramike boste dosegli dobre rezultate čiščenja.

Okvir kuhalne plošče

Da bi preprečili poškodbe okvirja kuhalne plošče, upoštevajte naslednja navodila:

- Uporabljajte samo toplo milnico.
- Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.
- Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
- Ne uporabljajte strgala za steklo.

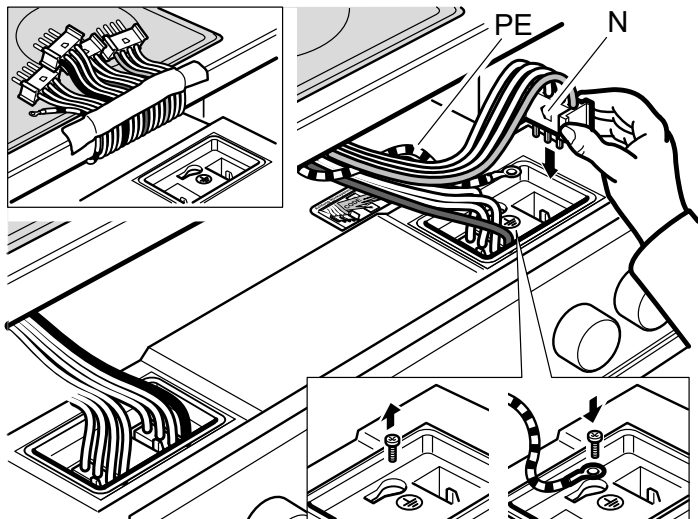
3. Poravnajte oznake okvirja kuhalne plošče in izreza



4. Vstavite kuhhalno ploščo.

Priključitev kuhhalne ploščo

Pečica mora biti priključena na omrežje, vendar ne sme biti pod napetostjo!



1. Pečico namestite tako, da bo priključni modul na dostopnem mestu.

2. Privijte **ozemljitveni (zeleno-rumeni) vodnik PE** kuhhalne ploščo na ozemljitveni priključek \ominus na pečici.

3. **Vtič kuhališča** priključite na pečico. Barva prednjega kabla se mora ujemati z barvno oznako nalepke. Nastavek **N** vtiča mora biti usmerjen v levo.

Potisnite pečico navznoter. Pazite, da pri vgradnji ne stisnete napeljave.

Opomba: Delovni pulti, obloženi s keramičnimi ploščicami: reže med ploščicami zatesnite s silikonom.

Odstranitev kuhhalne ploščo

Aparat odklopite z električnega omrežja. Pečico nekoliko povlecite navzven. Iztaknite vtič kuhališč. Nazadnje odvijte ozemljitveni vodnik. S spodnje strani potisnite kuhhalno ploščo iz ležišča.

sq Përshkrim i përmbajtjes

Udhëzime për sigurinë	14	Kornizat e zonës për zierje	18
Shkaqet e dëmtimeve	15	Shërbimi i asistencës teknike	18
Mbrojtja e ambientit	16	Udhëzim për montim	18
Hedhja sipas normave ekologjike	16	Këtë duhet patjetër ta përfillni:	18
Këshilla për kursimin e energjisë	16	Përgatitja e mobilies.....	18
Njoftimi i aparatit	16	Vendosja e planit të gatimit	18
Pllakat nxehtë	16	Lidhja e planit të gatimit	19
Treguesi i pllakave nxehtë dhe i ngrohtësisë së mbetur	16	Çmontimi i sobës.....	19
Rregullimi i zonës për zierje	16		
Ndezja dhe fikja e sobës.....	16		
Rregullimi i pllakës nxehtë	16		
Tabela e zierjes	17		
Pastrimi dhe mirëmbajtja	17		
Qeramika e qelqit	17		

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

Udhëzime për sigurinë

Lexojeni me kujdes këtë udhëzim. Udhëzimin për përdorim dhe montim si dhe pasaportën e aparatit e ruani për një përdorim të mëvonshëm ose për pronarin e ardhshëm.

Pas shpaketimit aparatit e kontrolloni. Në rast se ka ndonjë dëmtim nga transporti mos e lidhni.

Aparatet pa spinë lejohet ti lidhë vetëm specialisti i licencuar. Te dëmet që paraqiten si pasojë e lidhjes së gabuar garancia nuk vlen.

Kjo pajisje është projektuar vetëm për përdorim privat dhe në ambientet e shtëpisë. Përdoreni pajisjen vetëm për përgatitjen e gatesave dhe pijeve. Procesi i gatimit duhet kontrolluar. Një proces gatimi i shkurtër duhet kontrolluar pa ndërprerje. Përdoreni pajisjen vetëm në ambiente të mbyllura.

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

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

Mos përdorni kapakë për panelin e gatimit. Ato mund të shkaktojnë aksidente, p.sh. përmes mbinxehjes, ndezjes ose plasaritjes së materialeve.

Përdorni vetëm mekanizma mbrojtëse apo rrjeta për mbrojtjen e fëmijëve të miratuara prej nesh. Mekanizmat e papërshtatshme mbrojtëse apo rrjetat e papërshtatshme për mbrojtjen e fëmijëve mund të shkaktojnë aksidente.

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

Fëmijët nuk lejohet të luajnë me aparatit. 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.

Rrezik nga djegia!

- Vajrat dhe yndyrat e nxehta ndizen shpejt. Vajrat dhe yndyrat e nxehta asnjëherë mos i leni pa mbikëqyrje. Zjarrin mos e fikni asnjëherë me ujë. Fikja e pllakave nxehtë. Flakën e mbytni me kujdes me kapak, mbulesë për shuarje ose të ngjashme.

- Pllakat nxehtëse bëhen shumë të nxehta. Mos leni asnjëherë mbi zonën për zierje sende që digjen. Mos depononi sende në zonën për zierje.
- Aparati bëhet i nxehtë. Asnjëherë mos ruani sende që digjen ose spërkatës në sirtar direkt nën sobë.

Rrezik nga djegia!

Pllakat nxehtëse dhe rrethina e tyre bëhen shumë të nxehta. Mos i prekni asnjëherë sipërfaqet e nxehta. Fëmijët i mbani larg.

Rrezik nga djegia!

Pllakat nxehtëse dhe hapësira rreth tyre, veçanërisht korniza nëse ekziston e zonës së zierjes, bëhen shumë të nxehta. Mos i prekni sipërfaqet e nxehta. Fëmijët mbani larg.

Rrezik shkarkimi elektrik!

- Riparimet e pasakta janë shumë të rrezikshme. Riparimet dhe zëvendësimi i kabllave me defekt mund të bëhen vetëm nga teknikët e specializuar të Shërbimit të Asistencës Teknike. Nëse pajisja është dëmtuar, hiqni prizën nga rrjeti ose fikni siguresën në kutinë e siguresave. Lajmëroni shërbimin e asistencës teknike.

Shkaqet e dëmtimeve

Kujdes!

- Enët dhe tiganët me fund të vrazhdët e gërvishtin qeramikën e qelqit.
- Mos e leni të ziej tenxheren të zbrazët. Mund të shkaktohen dëmtime.
- Asnjëherë mos i vendosni tenxheret dhe tiganët e nxehtë mbi zonën drejtuese, në zonën e treguesve ose korniza. Mund të shkaktohen dëmtime.

Lista

Në tabelat vijuese do t'i gjeni dëmtimet më të shpeshta:

Dëmtimet	Shkaku	Masat
Njollat	Derdhja e ushqimeve	Largoni menjëherë ushqimet e derdhura me kruese qelqi.
	Mjete pastrimi jo adekuate	Përdorni vetëm mjete adekuate për pastrimin e qeramikës së qelqit.
Gërvishtësi	Kripa, sheqeri dhe rëra	Mos e përdorni zonën për zierje si sipërfaqe për punë ose për vendosje.
	Tenxheret dhe tiganët me fund të vrazhdë e gërvishtin qeramikën e qelqit.	Kontrolloni enët tuaja.
Ndryshimet e ngjyrës	Mjete pastrimi jo adekuate	Përdorni vetëm mjete adekuate për pastrimin e qeramikës së qelqit.
	Fërkimi i tenxheres (p.sh alumini)	Gjatë futjes tenxheret dhe tiganët i ngrini.
Zhmidhja	Sheqer, gjellë që përmbajnë shumë sheqer	Largoni menjëherë ushqimet e derdhura me kruese qelqi.

- Lagështia që depërton mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Mos përdorni pastrues me presion ose pastrues me avull.
- Një aparat me defekt mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Asnjëherë mos e ndizni një aparat me defekt. Hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve
- Plasaritjet ose thyerjet në qeramikën e qelqit mund të shkaktojnë goditje të rrymës. Fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

Rrezik nga lëndimi!

Tenxheret në saje të lëngut ndërmjet fundit të tenxheres dhe pllakës nxehtëse mund të papritmas të kërcejnë lartë. Pllakën nxehtëse dhe fundin e tenxheres i mbani gjithmonë të thatë.

- Nëse sendet e ashpra dhe të mprehta bien mbi zonën për zierje, mund të shkaktohen dëme.
- Fleta e aluminit dhe gotat plastike shkrihen mbi pllakat nxehtëse. Fleta për mbrojtjen e shporetit nuk është e përshtatshme për zonën tuaj për zierje.

Mbrojtja e ambientit

Hedhja sipas normave ekologjike

Hidheni paketimin sipas normave ekologjike.



Ky aparat përmban shënjën 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.

Këshilla për kursimin e energjisë

- Tenxheret mbyllni për herë me kapakun përkatës. Gjatë zierjes pa kapak ju nevojitet dukshëm më tepër energji. Kapaku i qelqit ju lejon të shihni pa pasur nevojë ta ngrini kapakun.
- Përdorni tenxhere dhe tiganë me dysheme të rrafshët. Fundet jo të rrafshëta e rrisin harxhimin e energjisë.
- Diametri i fundit të tenxheres dhe tiganit duhet të jetë në madhësinë e pllakës. Tenxheret speciale shumë të vogla mbi

pllakë shkaktojnë humbje të madhe të energjisë. Kujdes: prodhuesit e enëve shpesh e japin diametrin e sipërm të tenxheres. Shpesh herë pjesa e sipërme është më e madhe se rezja e fundit të tenxheres.

- Për sasi më të vogla përdorni tenxhere më të vogël. Tenxherja e madhe, vetëm pak e mbushur ka nevojë për shumë energji.
- Zieni me më pak ujë. Kështu kurseni energjinë. Te perimet ngelin vitaminat dhe materiet minerale brenda.
- Me tenxheren tuaj mbuloni gjithmonë sa më sipërfaqe të madhe që është e mundur të pllakës nxehtëse.
- Ktheni rregullatorin e niveleve në një nivel më pak.
- Zgjidhni një shkallë progresive të përshtatshme. Me një shkallë të lartë progresve humbni energji.
- Shfrytëzoheni nxehtësinë e mbetur të pllakës. Te zierjet më të gjata fikni pllakën nxehtëse 5-10 minuta para mbarimit të kohës së zierjes.

Njoftimi i aparatit

Udhëzuesi i përdorimit vlen për shporet të ndryshëm elektrik. Në *faqen 2* do të gjeni pasqyrën e tipit me të dhënat e përmasave.

Pllakat nxehtëse

me dy rrethe	Aktivizimi dhe çaktivizimi
<input type="radio"/> Pllaka nxehtëse me një rreth	
<input checked="" type="radio"/> Pllaka nxehtëse me dy rrethe	Aktivizimi: ndërprerësin e pllakave nxehtëse e rrotulloni djathtas deri më ☉. Rregullimi i shkallës së nxehtësisë. Çaktivizimi: ndërprerësin e pllakave nxehtëse e rrotulloni në 0 dhe rregulloni nga e para. Ndërprerësin e pllakave nxehtëse nuk e rrotulloni asnjëherë mbi simbolin ☉ në 0.
<input type="radio"/> Zona e skuqjes	Aktivizimi: ndërprerësin e pllakave nxehtëse e rrotulloni djathtas deri më ☉. Rregullimi i shkallës së nxehtësisë. Çaktivizimi: ndërprerësin e pllakave nxehtëse e rrotulloni në 0 dhe rregulloni nga e para. Ndërprerësin e pllakave nxehtëse nuk e rrotulloni asnjëherë mbi simbolin ☉ në 0.

Treguesi i pllakave nxehtëse dhe i ngrohtësisë së mbetur

Treguesi i pllakave nxehtëse dhe i ngrohtësisë së mbetur ndriçon, nëse pllaka nxehtëse është akoma e ngrohtë:

- Treguesi i pllakës nxehtëse - gjatë punës, pak kohë pasi e keni nderur pllakën nxehtëse.
- Treguesi i ngrohtësisë së mbetur - pas gatimit, kur pllaka nxehtëse akoma është e ngrohtë.

Ngrohtësinë e mbetur mund ta përdorni në mënyrë energji kursyese p.sh. mbani të ngrohtë në gjellë të vogël ose shkruini mbulesë.

Rregullimi i zonës për zierje

Në këtë kapitull do të mësoni, se si ti rregulloni pllakat nxehtëse. Në tabelë gjenden shkallët dhe kohët e zierjes për gjellë të ndryshme.

Ndezja dhe fikja e sobës

Zonën për zierje e fikni dhe ndizni me ndërprerësin e pllakave nxehtëse.

Rregullimi i pllakës nxehtëse

Me ndërprerësit e pllakave nxehtëse e rregulloni kapacitetin e nxehtësisë së pllakave nxehtëse.

Shkalla e zierjes 1 = kapaciteti më i ulët

Shkalla e zierjes 9 = kapacitet më i madh

Udhëzim: Vatra e gatimit rregullohet duke nderur dhe fikur njësinë e nxehtësisë. Edhe kur fuqia është maksimale njësinë e nxehtësisë mund të fiket dhe ndizet.

Nëpërmjet kësaj, p.sh.:

- komponentët e ndjeshëm do të mbrohen nga mbinxehja
- pajisja mbrohet nga mbingarkesa elektrike
- arrihen rezultate më të mira gatimi

Tabela e zierjes

Në tabelën në vijim do të gjeni disa shembuj.

Kohët e zierjes dhe shkallët e zierjes varen nga lloji, pesha dhe cilësia e ushqimeve. Prandaj mund të ketë përjashtime.

Për të zier përdorni shkallën e zierjes 9.

Ushqimet me lëng të dendur përzieni herë pas here.

	Shkalla e zierjes progresive	Kohëzgjatja progresive e zierjes në vazhdim në minuta
Shkrija		
Gjalpë, xhelatinë	1	-
Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë		
Çomlek (p. sh. çomlek thjerrëzash)	1	-
Qumësht**	1-2	-
Zierje, zierje e ngadalshme		
Qofte, toptha	3-4*	20-30 min.
Peshk	3*	10-15 min.
Salca të bardha, p.sh. salcë beçamel	1	3-6 min.
Zierje, avullim, tymosje		
Oriz (me sasi të dyfishtë të ujit)	3	15-30 min.
Patate të paqëruara	3-4	25-30 min.
Patate të kripura	3-4	15-25 min.
Brumëra, jufka	5*	6-10 min.
Çomlek, supa	3-4	15-60 min.
Perime dhe perime të ngrira	3-4	10-20 min.
Zierje me tenxhere të shpejtë	3-4	-
Kaurdisje		
Ruladë	3-4	50-60 min.
Të skuqura të kaurdisura	3-4	60-100 min.
Gullash	3-4	50 – 60 min
Skuqja e mishit**		
Shnicel, natyrale ose e përmiellur	6-7	6-10 min.
Kotëletë, natyrale ose e përmiellur	6-7	8-12 min.
Stekë (3 cm i trashë)	7-8	8-12 min.
Peshk dhe filetë peshku natyral ose i përmiellur	4-5	8-20 min.
Peshk dhe filetë peshku, e përmiellur dhe e ngrirë p.sh. shkopinj peshku	6-7	8-12 min.
Ushqime të ngrira të përgatitura në tigan	6-7	6 – 10 min
Petulla	5-6	vijojnë

* Zierje progresive pa kapak

** Pa kapak

Pastrimi dhe mirëmbajtja

Udhëzimet në këtë kapitull do të ju ndihmojnë ta mirëmbani zonën tuaj për zierje.

Mjete të përshtatshme për pastrim dhe mirëmbajtje i gjeni përmes shërbimit të klientëve ose në shitoren-e tonë.

Qeramika e qelqit

Sobën e pastroni çdo herë pasi që të keni zier me të. Kështu nuk mund të digjen mbeturinat nga zierja.

Sobën e pastroni tek atëherë, kur ajo të jetë ftohur mjaftueshëm.

Për pastrim përdorni vetëm mjete adekuate për qeramikën e qelqit. Përfillni udhëzimet për pastrim në paketim.

Asnjëherë mos përdorni:

- Detergjent të pa holluar për larje të enëve në dorë

- Pastrues për larësen e enëve

- Mjete fërkuese

- pastrues agresiv, si spërkatës për furrë ose largues njollash

- Sfungjerë gërvishtës

- Pastrues me shtypje të lartë ose rreze avulli

Ndotjet e forta më së miri i largoni me një kruese qelqi të cilën e gjeni në shitore. Përfillni udhëzimet e prodhuesit.

Një kruese të përshtatshme qelqi e siguron gjithashtu edhe përmes shërbimit të klientëve ose në shitoren-e.

Me sfungjer special për pastrimin e qeramikës së qelqit do të arrini rezultate të mira pastrimi.

Kornizat e zonës për zierje

Që të evitohen dëmtimet e konstrukcionit të shporetit, duhet ti përmbaheni këshillave në vijim:

- Përdorni vetëm preparate pastruese të lëngshme.

- Sfungjerët pastrues lani mirë para përdorimit.
- Mos përdorni mjete të sërta ose fërkuese.
- Mos përdorni as kruese qelqi.

Shërbimi i asistencës teknike

Shërbimi ynë i asistencës teknike është në dispozicion të përdoruesit për të vepruar në rregullimin e aparatit.

Numri i produktit (E) dhe numri i prodhimit (FD)

Gjithmonë kur të kontaktoni me shërbimin tonë të asistencës teknike, përmendni numrin e produktit (E-Nr.) dhe numrin e prodhimit (FD-Nr.) të aparatit. Etiketa e karakteristikave me numrat përkatës gjendet tek etiketa e aparatit.

Mbani parasysh që në rast përdorimi të pasaktë, asistenca e ofruar nga shërbimi i asistencës teknike nuk është falas, madje edhe nëse jeni brenda periudhës së garancisë.

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.

Udhëzim për montim

Këtë duhet patjetër ta përfillni:

Lidhja elektrike: të bëhet vetëm nga specialisti i licencuar. Në rast të lidhjes së gabuar garancia shuhet.

Montimi: vetëm sipas rregullës, në rast dëmtimi përgjigjet montuesi.

Soba dhe shporeti: vetëm e markës së njëjtë dhe me pikë të njëjtë të kombinimit.

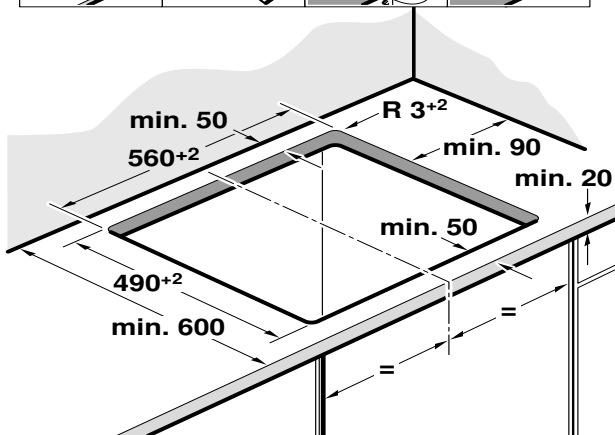
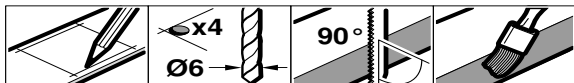
Mbrojtja nga prekja: duhet të sigurohet gjatë montimit.

Udhëzimi për montim: i shporetit të përfillet.

Tavolina e punës: e rrafshët, horizontale, stabile.

Përgatitja e mobilies

Pas punimeve të prerjeve, largoni ashklat.

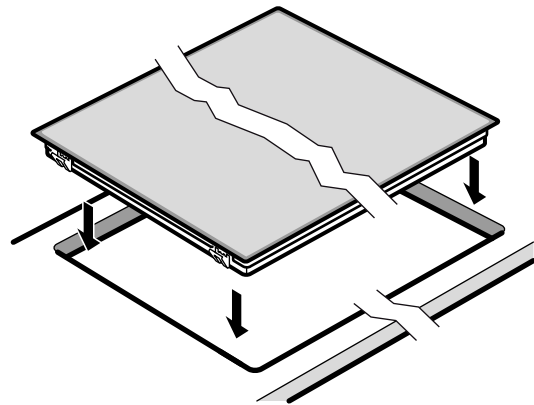


Mobilia inkaso: e qëndrueshme ndaj temperaturave prej të paktën 90°C.

Sipërfaqet e prera: hermetizojini në mënyrë që t'i rezistojnë nxehtësisë.

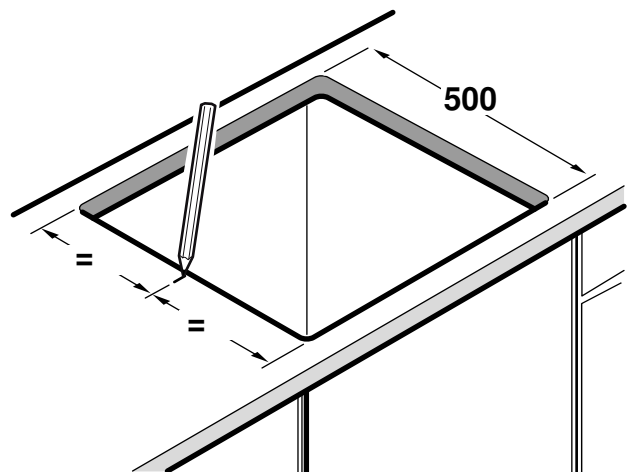
Vendosja e planit të gatimit

Bëni kujdes që kabllo të mos ngecin gjatë montimit.



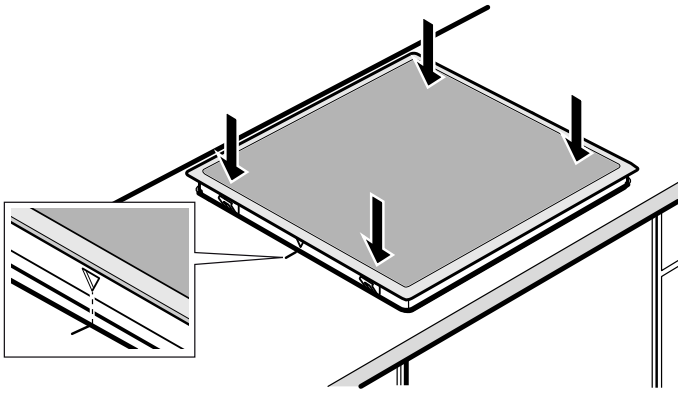
Pjesa e prerë e planit të punës me thellësi 500 mm:

1. Shënjoni mesin e pjesës së prerë



2. Futja e planit të gatimit

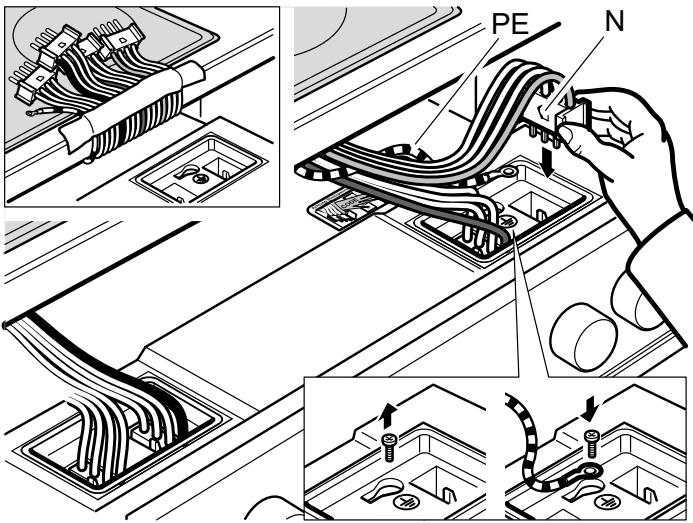
3. Vini në vijë të drejtë shënimet në kornizën e planit të gatimit me ato në pjesën e prerë



4. Mbërtheni planin e gatimit duke e ngjeshur poshtë.

Lidhja e planit të gatimit

Soba duhet të jetë e lidhur në rrjetin elektrik, por duhet të jetë pa tension!



1. Vendoseni **sobën** në mënyrë të tillë që spina elektrike të jetë e arritshme.
2. Lidhni **telin e tokëzimit PE (i gjelbër/i verdhë)** të planit të gatimit në vendin e tokëzimit \oplus të sobës.
3. Vendosni në sobë **spinën e vatrave të gatimit**. Ngjyra e kablos së përparme duhet të përputhet me identifikimin me ngjyra të ngjitesit. Pjesa e dalë **N** e spinës duhet të jetë e drejtuar nga e majta.

Shtyni brenda sobën. Bëni kujdes që kabloja të mos ngecë gjatë montimit.

Udhëzim: Te planet e punës të veshura me pllaka: izoloni fugat e pllakave me kauçuk silikon.

Çmontimi i sobës

Aparati të lirohet nga tensioni elektrik. Shporetin pak e nxirrni. Spinën e pllakave nxehëse e hiqni. Më së fundi e lironi përçuesin mbrojtës. Sobën e nxirrni duke e shtypur nga poshtë.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9000890489 990228