



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](http://bosch-home.com/welcome)



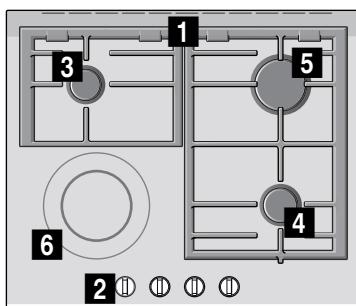
Gas hob

PRY6A.D7..

| | |
|-------------|----------------------|
| [cs] | Návod k použití |
| [mk] | Упатство за употреба |
| [sk] | Návod na používanie |
| [sl] | Navodila za uporabo |

| | |
|-------------------------|----|
| Plynový sporák | 3 |
| Плоча за готвење на гас | 13 |
| Plynový varný panel | 24 |
| Plinska kuhalna plošča | 34 |

PRY6A.B7..



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

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

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

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

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

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

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

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

Obsah

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

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

Použití dle určení

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

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

Obrázky v tomto návodu jsou orientační.

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

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

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

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

Tento spotřebič se smí používat pouze na dostatečně větraném místě.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Důležité bezpečnostní pokyny

Varování – Nebezpečí výbuchu!

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

Varování – Nebezpečí otravy!

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Varování – Nebezpečí požáru!

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

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

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

- Trhliny nebo praskliny ve skleněné desce jsou nebezpečné. Okamžitě vypněte všechny hořáky a každý elektrický topný prvek. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavřete přívod plynu. Nedotýkejte se povrchu spotřebiče. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Zavolejte zákaznický servis.
- Nádoby, které jsou poškozené, které nemají správnou velikost, jejichž okraj přesahuje přes varnou desku nebo je lze špatně postavit, mohou způsobit velké škody. Dodržujte rady a varovné pokyny k nádobám.
- V případě vlhkosti mezi dnem nádoby a varnou zónou může nádoba náhle vyskočit nahoru. Dbejte na to, aby byly varná zóna a dno nádoby vždy suché.
- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy a výměnu poškozeného elektrického a plynového vedení smí provádět pouze námi školený technik zákaznického servisu. Je-li přístroj vadný, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte jistič v pojistkové skříni, uzavřete přívod plynu. Zavolejte zákaznický servis.
- Pokud nelze ovládacím voličem otáčet nebo je uvolněný, nesmí se již používat. Ihned se obraťte na zákaznický servis, aby byl ovládací knoflík opraven nebo vyměněn.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

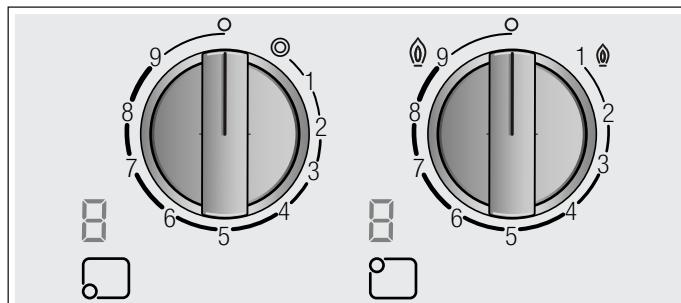
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.
- V případě zlomení, prasklin nebo trhlin topné desky vypněte pojistku v pojistkové skřínce nebo vytáhněte síťovou zástrčku. Zavolejte servis.

Seznámení se se spotřebičem

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

Ovládací prvky a hořáky

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



Ukazatele

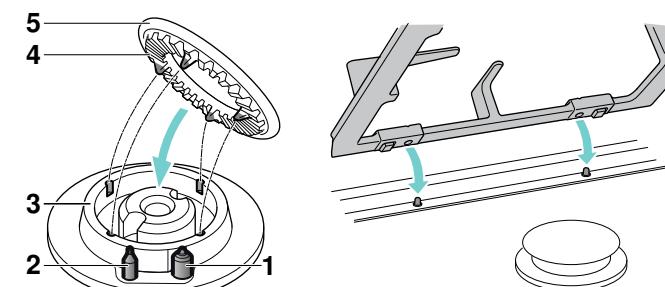
| | |
|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Varná zóna ovládaná příslušným ovládacím knoflíkem |
| <input type="checkbox"/> | Varná zóna vypnutá |
| 9 | Maximální stupeň výkonu |
| 1 | Nejnižší stupeň výkonu |
| (○) | Rozšířená varná zóna |
| ⑨ | Maximální stupeň výkonu a elektrické zapalování |
| 1 ⑨ | Nejnižší stupeň výkonu |

Ukazatele na displeji

| | |
|-----|------------------------------|
| ✓ | Elektrické zapalování hořáku |
| 9-1 | Stupně vaření |
| 0 | Varná zóna vypnutá |
| H-H | Zbytkové teplo |

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

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



Prvky

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

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

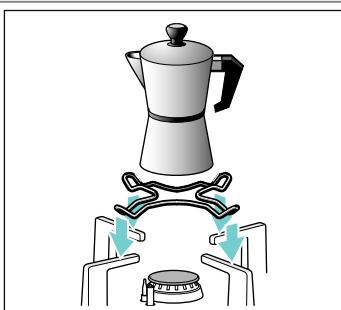
Ukazatel zbytkového tepla

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

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

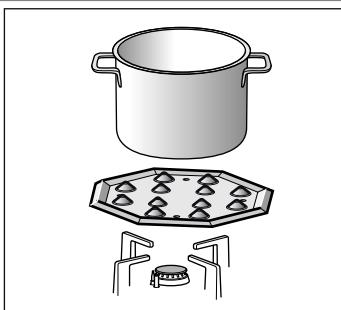
Příslušenství

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



Přídavný rošt pro moka konvičku

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



Plotýnka pro mírné vaření

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

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

Objednací číslo

HEZ298114 Přídavný rošt pro moka konviči
HEZ298105 Plotýnka pro mírné vaření

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

Plynové hořáky

Manuální zapnutí

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

Automatické zapalování

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

- Stiskněte otočný volič zvoleného hořáku a otočte ho doleva na nejvyšší stupeň výkonu.
Dokud držíte otočný volič zmáčknutý, vytvářejí všechny hořáky jiskry a na displeji svítí symbol **r'**. Plamen se zapálí. Počkejte několik sekund.
- Uvolněte otočný volič.
- Otočným voličem zvolte požadovanou polohu.

Pokud nedojde k zapálení, vypněte hořák a opakujte výše popsané kroky. Tentokrát držte otočný volič déle stisknutý (až 10 sekund).

⚠️ Varování – Nebezpečí výbuchu!

Pokud se plamen nerozhoří do 10 sekund, vypněte hořák a otevřete dveře nebo okno. Počkejte nejméně minutu, než znova zapnete hořák.

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

Bezpečnostní systém

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

Aby bylo možné zaručit funkčnost tohoto zařízení:

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

Vypnutí hořáku

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

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

Upozornění

Mírné bzučení při provozu hořáků je normální.

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

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

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

Elektrické varné desky

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

Provoz

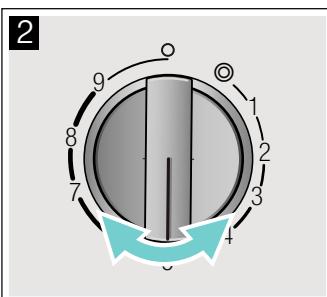
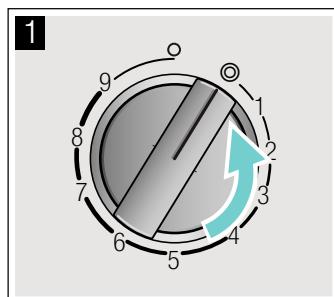
Zapnutí

Zapnutí malé varné zóny:

Otočte ovládací knoflík doleva až do požadované polohy.

Zapnutí rozšířené varné zóny:

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



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

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

Vypnutí

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

Zbytkové teplo

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

Upozornění

Zabraňte přetečení tekutin na povrch elektrické varné plotýnky.

Nevařte ve vlhkých nádobách.

Tabulky a tipy

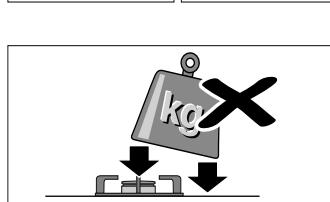
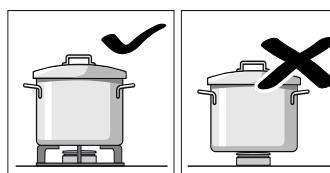
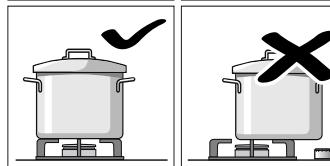
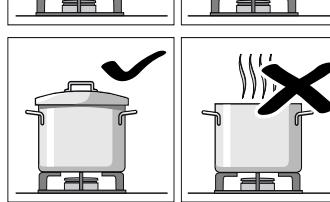
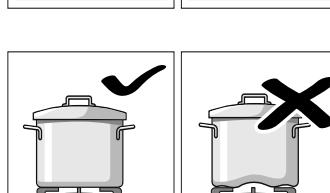
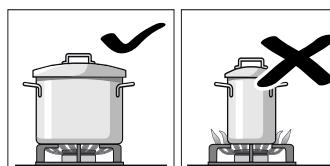
Vhodné nádobí

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

Nádobí nesmí přečnívat přes okraj varné desky.

Provozní upozornění

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



Používejte nádoby, jež svou velikostí odpovídají danému hořáku.

Nepoužívejte malé nádoby na velkých hořácích. Plamen nesmí sahat na boční stěny nádoby.

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

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

Nádobu umísťujte přesně na střed hořáku.

V opačném případě by mohlo dojít k jejímu převržení.

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

Nádoby pokládejte na mřížky, nikdy přímo na hořák.

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

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

Tipy k vaření

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

Tabulka vaření pro elektrickou varnou zónu

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

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

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky



Čistění a údržba

Čištění

Po vychladnutí spotřebič čistěte houbičkou, vodou a saponátem.

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

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

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

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

Kryty hořáků nemýjte v myčce nádobí.

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

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

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

Pozor!

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

Údržba

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

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

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

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

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

Co dělat v případě poruchy?

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

| Závada | Možná příčina | Odstranění |
|---|--|---|
| Všeobecná elektrická porucha. | Vadná pojistka. | Podívejte se do pojistkové skříňky, jestli není poškozená pojistka, a vyměňte ji. |
| | Zareagoval jistič nebo proudový chránič. | Na ovládacím panelu zkонтrolujte, zda nevypadl jistič nebo proudový chránič. |
| Nefunguje automatické zapalování. | Mezi zapalovacími svíčkami a hořáky mohou být usazené zbytky pokrmů nebo čisticích prostředků. Hořáky jsou vlhké. Kryty hořáků nejsou správně nasazeny. Spotřebič není uzemněný, řádně zapojený nebo je vadný uzemňovací kabel. | Prostor mezi zapalovací svíčkou a hořákem musí být čistý. Pečlivě osušte víčka hořáků. Zajistěte, aby víčka správně dosedala. Kontaktujte elektrikáře. |
| Nefunguje automatické zapalování a na displeji se zobrazí symbol F1 nebo F2 . | Je přehřátá elektronika. | Vypněte hořáky nebo používejte výhradně nejnižší stupeň hořáku, dokud elektronika dostatečně nevychladne. |
| Plamen hořáku hoří nerovnoměrně. | Části hořáku nejsou správně nasazeny. Otvory hořáku jsou znečištěné. | Nasadte části hořáku správně na příslušný hořák. Vyčistěte otvory hořáku. |

| Závada | Možná příčina | Odstranění |
|--|--|---|
| Zdá se, že proudění plynu nefunguje správně, nebo neproudí ven žádný plyn. | Přívod plynu je zavřený vřazenými ventily. Pokud se plyn přivádí z plynové láhve, zkонтrolujte, zda není prázdná. | Otevřete vřazené ventily. Vyměňte plynovou láhev. |
| V kuchyni je cítit plyn. | Je otevřený plynový kohout. Plynová láhev není správně připojená. Může unikat plyn. | Zavřete plynové kohouty. Zajistěte, aby byla plynová láhev správně připojená. Zavřete centrální kohout vedení plynu, vyvětrejte místnost a neprodleně zavolejte autorizovaného instalatéra, který zkонтroluje systém vedení plynu a vystaví potvrzení o instalaci. Dokud si nebudeste jistí, že ani ve vedení plynu, ani u spotřebiče neuniká plyn, spotřebič nepoužívejte. |
| Jakmile pustíte ovládací knoflík, hořák se vypne. | Nepodrželi jste ovládací knoflík stisknutý dostatečně dlouho. Otvory hořáku jsou znečištěné. | Držte ovládací knoflík při zapnutém hořáku stisknutý o několik sekund déle. Vycistěte otvory hořáku. |
| Na displeji se zobrazí F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9 . | Porucha elektroniky. | Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund a znova ji zapojte. Pokud ukazatel svítí i nadále, kontaktujte zákaznický servis. |
| Ukazatel stupně vaření na displeji se stále liší od stupně vaření zvoleného ovládacím knoflíkem. | Nesprávně zkalibrovaná elektronika. | Proveďte kalibraci podle návodu k montáži. |

Zákaznický servis

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

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

Podmínky záruky

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

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

Výrobce si vyhrazuje právo na změny.

Ochrana životního prostředí

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

Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

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

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

Содржин

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

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

Користење според намената

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

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

Сликите содржани во ова упатство се ориентациони.

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

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

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

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

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

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

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

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

гас, препорачуваме да ја повикате сервисната служба.

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

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

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

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

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

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



Важни сигурносни напомени

⚠ Предупредување – Опасност од експлозија!

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

⚠ Предупредување – Опасност од труење!

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

⚠ Предупредување – Опасност од изгореници!

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

⚠ Предупредување – Опасност од пожар!

- Процесот на готвење морате да го надгледувате. Краткотраен процес на готвење мора да се надгледува непрекинато.

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

Предупредување – Опасност од повреда!

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

- Нестручните поправки се опасни. Поправките и замената на оштетените струјни и кабли за гас смее да ги врши само техничар на сервисната служба обучен од нас. Доколку е дефектен уредот, извлечете го струјниот приклучок или исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи, затворете го доводот за гас. Повикајте ја сервисната служба.
- Ако некое оперативно копче не може да се врти или е лабаво, тогаш веќе не смее да се користи. Веднаш обратете се на сервисната служба, за да може да се поправи или замени оперативното копче.

Предупредување – Опасност од струен удар!

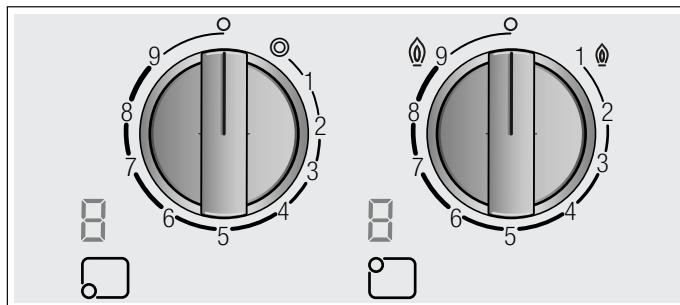
- Не користете средство за чистење под притисок за чистење на уредот.
- Пукнатините или напукнувањата на стаклената плоча може да предизвикаат струен удар. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

Запознавање на уредот

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

Контролни елементи и пламеник

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



Прикази

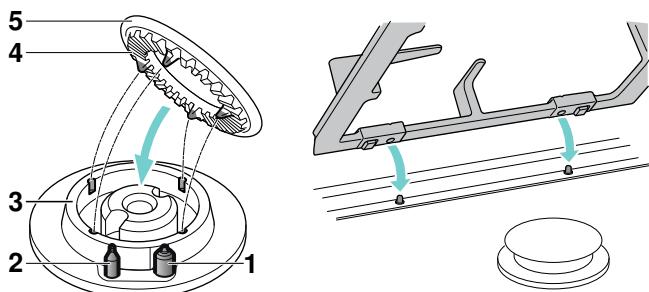
| | |
|---------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Рингла управувана од оперативно копче |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Ринглата е исклучена |
| 9 | Највисок степен на јачина |
| 1 | Најнизок степен на јачина |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Дополнителна рингла |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Највисок степен на јачина и електрично палење |
| 1 <input checked="" type="checkbox"/> | Најнизок степен на јачина |

Прикази на екранот

| | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Електрично палење на пламеникот |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Степени за готвење |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Ринглата е исклучена |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Преостаната топлина |

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

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



Елементи

| | |
|---|--------------|
| 1 | Свржки |
| 2 | Термоелемент |

Елементи

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

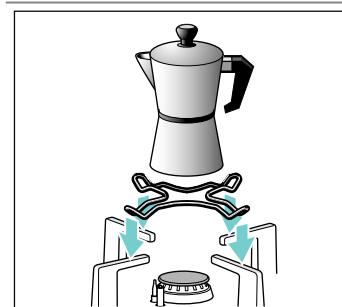
Приказ за преостаната топлина

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

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

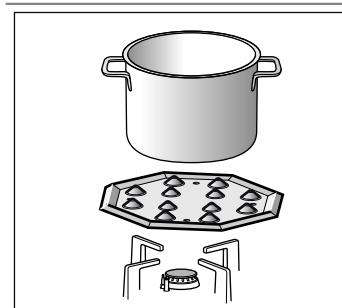
Опрема

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



Дополнителна решетка за еспресо машина

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



Плоча за готвење на тивок орган

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

Број на делови

HEZ298114 Дополнителна решетка за еспресо машина

HEZ298105 Плоча за готвење на тивок орган

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

Пламеник на гас

Рачно вклучување

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

Автоматско палење

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

1. Притиснете го оперативното копче за избраниот пламеник и свртете го кон лево до највисокиот степен на јачина.
Додека се држи оперативното копче, сите пламеници произведуваат искри и на еcranот се појавува ознаката . Ке се запали пламен. Почекајте неколку секунди.
2. Отпуштете го оперативното копче.
3. Свртете го оперативното копче во саканата позиција.

Ако нема палење, исклучете го пламеникот и повторете ги претходно описаните чекори. Овој пат држете го подолго притиснатото оперативното копче (до 10 секунди).

Предупредување – Опасност од дефлаграција!

Ако не се запали пламенот по 10 секунди, исклучете го пламеникот и отворете врата или прозорец од просторијата. Пред повторно да го вклучите пламеникот почекајте најмалку една минута.

Напомена:

Внимавајте на максимална чистина. Доколку свекичките се нечисти, може да дојде до неисправно палење. Редовно чистете ги свекичките со мала, неметална четка. Внимавајте свекичките да не се изложени на силни удари.

Безбедносен систем

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

За да се осигурите дека овој уред е активен:

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

Исклучување на пламеникот

Свртете го оперативното копче кон десно во позиција 0. На еcranот се појавува симболот и по неколку секунди се појавува приказот за преостаната топлина. Неколку секунди по исклучувањето на пламеникот ќе слушнете тап звук. Ова е нормално и значи дека сигурносниот систем е деактивиран.

Напомени за предупредување

Тивкото зуење за време на работата на пламеникот е нормално.

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

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

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

Електрични плочи за готвење

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

Процес на работа

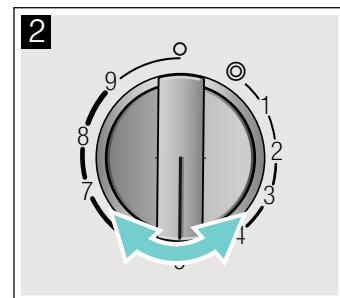
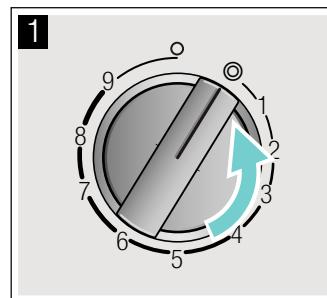
Вклучување

Вклучување на малата рингла:

Свртете го оперативното копче кон лево до посакуваната позиција.

Вклучување на друга рингла:

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



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

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

Исклучување

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

Преостаната топлина

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

Напомени за предупредување

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

Не гответе со влажни садови за готвење.

Табели и совети

Соодветни садови за готвење

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

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

Напомени при користењето

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



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

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

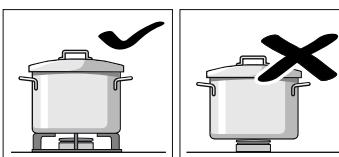
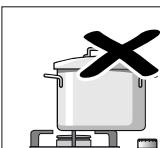
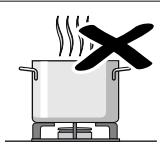
Користете само садови за готвење со рамно и дебело дно.

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

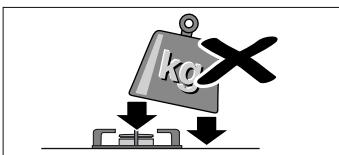


Садот за готвење ставајте го на средината на пламеникот, за да не се преврти.

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



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



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

Табели за готвење

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

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

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

Информации за табелата

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

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

Методи на готвење зададени во табелата

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

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

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

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

| Оброк Пламеник | Вкупно време во мин. | Чекор 1 | Чекор 2 | | | | |
|--------------------------------|----------------------------|---------|---------|-------|----|---|-----------------------|
| Как пламеник | 20-25 | 煎* | 6 | 4-6 | 煎* | 4 | 60 s/од секоја страна |
| Пудинг од леб (во водена бања) | | | | | | | |
| Как пламеник | 25-30 | 煎 | 9 | 10-12 | 煎 | 6 | 15-18 |
| Нормален п. | 27-32 | 煎 | 9 | 10-12 | 煎 | 7 | 17-20 |
| Шпански пудинг** | | | | | | | |
| Как пламеник | 3-8 | 煎* | 5 | 3-8 | | | |
| Нормален п. | 8-13 | 煎* | 5 | 8-13 | | | |
| Бисквит (во водена бања) | | | | | | | |
| Как пламеник | 35-40 | 煎 | 9 | 35-40 | | | |
| Нормален п. | 45-50 | 煎 | 9 | 45-50 | | | |

Совети за готвење

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

Табела за готвење за електричната рингла

За приготвување користете го степенот на готвење 9.

| | Чекори на подгревање | Времетраење на варењето во минути |
|--------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|
| Супи, крем супи | | |
| Манџа, супи | 3-4 | 15-60 |
| Тестенини и ориз | | |
| Ориз | 3 | 15-30 |
| Тестенини | 5* | 6-10 |
| Зеленчук и мешункасти плодови | | |
| Нелупени варени компир | 3-4 | 25-30 |
| Засолени компир | 3-4 | 15-25 |
| Кнедли од компир | 3-4* | 20-30 |
| Сосови | | |
| Бешамел сос | 1 | 3-6 |
| Риба | | |
| Варена риба | 3* | 10-15 |
| Ослич на римски начин** | 4-5 | 8-20 |
| Месо | | |
| Гулаш | 3-4 | 50-60 |
| Динстано печење | 3-4 | 60-100 |
| Ролати | 3-4 | 50-60 |
| Стекови (3 см дебели)** | 7-8 | 8-12 |
| Котлети, обични или панирани** | 6-7 | 8-12 |
| Шницла, обична или панирана** | 6-7 | 6-10 |
| Готови производи | | |
| Зеленчук, замрзнат | 3-4 | 10-20 |
| Рибени стапчиња, од фрижидер | 6-7 | 8-12 |
| Сотирање на зеленчук | 6-7 | 6-10 |
| Десерти | | |
| Палачинки | 5-6 | - |
| Топење чоколадо | 1 | - |

* Варење без капак

** Без капак



Чистење и одржување

Чистење

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Внимание!

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

Нега

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

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

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

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

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

Постапка при пречка?

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

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

Сервисна служба

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

Барлық елдер бойынша контакт мәліметтері сервистік ызмет қосымшасында берілген.

Верувајте во компетентноста на производителот. Така можете да бидете сигурни, дека поправката ќе ја извршат обучени техничари за сервисирање, кои се снабдени со оригинални резервни делови за Вашите уреди за домаќинство.

Гаранциски услови

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

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

Го задржуваме правото на промени.

Защита на животна средина

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

Отстранување согласно прописите за животна средина

Амбалажата отстранете ја согласно прописите за животна средина.



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

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

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

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

Obsah

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

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

Používanie podľa príkazov

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

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

Vyobrazenia nachádzajúce sa v tomto návode sú orientačné.

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

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

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

Tento spotrebič sa nesmie zabudovať do jácht alebo obytných vozidiel.

Tento spotrebič sa smie používať len na dostatočne vetranom mieste.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialosti od spotrebiča a prívodného kabla.

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Varovanie – Nebezpečenstvo vzplanutia!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo otravy!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Na postup varenia sa musí dohliadať. Na krátkodobý postup varenia sa musí nepretržite dohliadať.
- Varné zóny sa veľmi zohrejú. Na spotrebič nikdy nedávajte horľavé predmety. Na varnom paneli neodkladajte žiadne predmety.
- Pod týmto spotrebičom neuskladňujte žiadne žieravé chemické čistiace prostriedky alebo výrobky, parné čističe, horľavé materiály alebo iné výrobky, ktoré nie sú potravinami, príp. ich nepoužívajte v bezprostrednej blízkosti.

- Prehriaty tuk alebo olej je ľahko zápalný. Keď zohrievate tuk alebo olej, nevzdialujte sa. Ak sa tuk alebo olej zapálí, oheň nehaste vodou. Nádobu zakryte pokrievkou, aby sa plameň udusil a varnú zónu vypnite.
- Keď sa horák používa s veľmi vysokým výkonom, vzniknú vysoké teploty. Horľavé materiály sa môžu vznieťiť. Ukazovateľ stupňa výkonu na displeji sa môže líšiť od stupňa výkonu nastaveného gombíkom. Ukazovateľ stupňa výkonu na displeji slúži len ako doplňujúca informácia. Stupeň výkonu nastavte vždy podľa potlači na gombíku.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Praskliny alebo trhliny v sklokeramickej doske sú nebezpečné. Všetky horáky a každý elektrické vykurovanie teleso okamžite vypnite. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zatvorite prívod plynu. Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča. Nikdy nezapínajte chybný spotrebič. Zavolajte zákaznícky servis.
- Varné nádoby, ktoré sú poškodené, ktoré nemajú správnu veľkosť, ktorých okraj prečnieva z varného panela alebo sú nesprávne postavené, môžu spôsobiť závažné škody. Rešpektujte tipy a výstražné upozornenia týkajúce sa varných nádob.
- Ak je medzi dnom nádoby a varnou zónou vlhkosť, nádoba môže náhle vyskočiť do výšky. Varnú zónu a dno nádoby vždy udržiavajte suché.
- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických a plynových vedení smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini, zatvorite prívod plynu. Zavolajte zákaznícky servis.
- Keď nie je možné otočiť ovládacím gombíkom alebo je uvoľnený, viac sa už nesmie používať. Obráťte sa hned' na zákaznícky servis, aby gombík opravili alebo vymenili.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!!

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

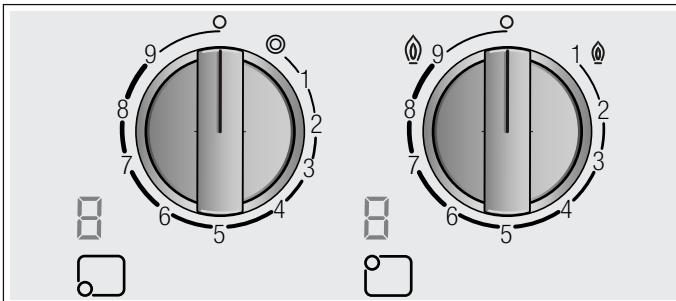


Oboznámenie sa so spotrebičom

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

Ovládacie prvky a horáky

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



Ukazovatele

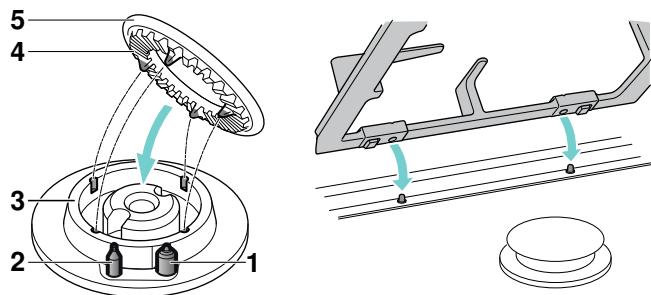
- | | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Varná zóna ovládaná ovládacom gombíkom |
| o | Varná zóna vyp. |
| 9 | Najvyšší stupeň výkonu |
| 1 | Najnižší stupeň výkonu |
| ◎ | Rozšírená varná zóna |
| ⑨ | Najvyšší stupeň výkonu a elektrické zapaľovanie |
| 1 ⑨ | Najnižší stupeň výkonu |

Zobrazenia na displeji

- | | |
|-----|-------------------------------|
| r' | Elektrické zapaľovanie horáka |
| 9-1 | Stupeň varenia |
| ○ | Varná zóna vyp. |
| H-H | Zvyškové teplo |

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

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



Prvky

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

Prvky

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

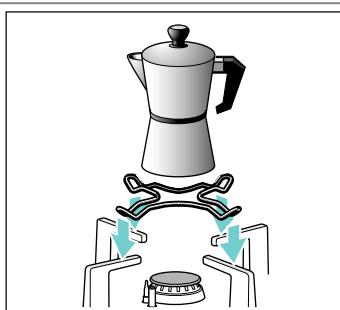
Ukazovateľ zvyškového tepla

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

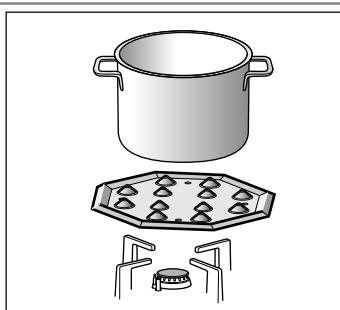
Ak sa na ukazovateli objaví **H**, varná zóna je ešte horúca. Ak sa varná zóna viac ochladí, ukazovateľ sa zmení na **h**. Keď je varná zóna dostatočne vychladnutá, ukazovateľ zhasne. Keď svieti táto indikácia, nedotýkajte sa varnej zóny.

Príslušenstvo

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

**Pričasť na moka kanvičku**

Vhodný len pre použitie na najmenšom horáku. Požívajte kuchynský riad s priemerom menším ako 12 cm.

**Platnička pre mierne varenie**

Táto súčasť príslušenstva je vhodná pre nízkoteplotné varenie. V tomto prípade je možné použiť úsporný horák alebo bežný horák. Ak váš varný panel disponuje viacerými bežnými horákmami, odporúča sa vložiť platničku na mierne varenie v zadnej časti alebo prednej pravej časti bežného horáka.

Príslušenstvo položte na rošt vyhĺbeninami hore na držiak a nie priamo na horák.

Referenčné číslo

HEZ298114 Príčasť na moka kanvičku

HEZ298105 Platnička pre mierne varenie

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

Plynové horáky

Manuálne zapnutie

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

Automatické zapaľovanie

Ked' má varná doska automatické zapaľovanie (zapaľovacie sviečky):

1. Stlačte otočný volič zvoleného horáka a otočte ho dolava až na najvyšší stupeň výkonu. Pokým je otočný volič stlačený, všetky horáky generujú iskry a na displeji sa objaví symbol **r'**. Zapáli sa plameň. Počkajte niekoľko sekúnd.
2. Otočný volič uvoľnite.
3. Otočným voličom zvoľte požadovanú pozíciu.

Ak nedôjde k zapáleniu, horák vypnite a zopakujte vyšie opísané kroky. Tentoraz podržte otočný volič stlačený dlhšie (až 10 sekúnd).

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo vznetenia!

Ak sa plameň do 10 sekúnd nezapáli, horák vypnite a otvorte dvete alebo okno miestnosti. Skôr, ako horák opäť zapnete, počkajte minimálne jednu minútu.

Upozornenie: Dbajte na maximálnu čistotu. Ak sú zapaľovacie sviečky znečistené, môže dôjsť k chybnému zapaľovaniu. Zapaľovacie sviečky pravidelne čistite malou nekovovou kefkou. Dajte pozor na to, aby zapaľovacie sviečky neboli vystavené silným nárazom.

Bezpečnostný systém

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

Aby ste sa uistili, že je spotrebič v prevádzke,

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

Vypnutie horáka

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

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

Upozornenia

Tichý šum počas prevádzky horáka je normálny.

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

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

Ked' plameň horáka neúmyselne zhasne, otočte ovládací gombík horáka do polohy vypnutia a horák aspoň jednu minútu nezapalujte.

Elektrické varné panely

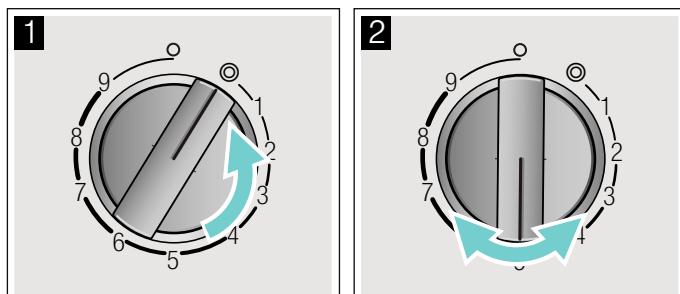
Dvojokruhová varná zóna má dve rôzne varné zóny: jednu s výkonom 700 W a jednu trochu väčšiu s výkonom 1 800 W, pokiaľ váš spotrebič pracuje s napäťom od 230 V.

Prevádzka

Zapnutie

Zapnutie malej varnej zóny:
Otočte ovládací gombík doľava do požadovanej pozície.

Zapnutie rozšírenej varnej zóny:
Otočte ovládací gombík po  doľava a potom ho otočte do želanej pozícii opačným smerom.



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

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

Vypnutie

Otočte ovládací gombík doprava na pozíciu A.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa vypne, keď je varný panel vychladnutý.

Zvyškové teplo

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

Upozornenia

Vyvarujte sa vykypneniu tekutín na povrch elektrického varného panela.

Nevarte v nádobách, ktoré sú zvonku vlhké.

Tabuľky a tipy

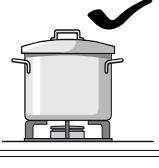
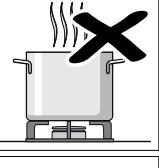
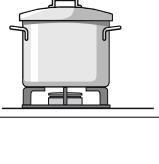
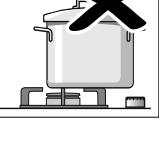
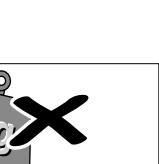
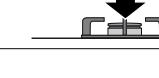
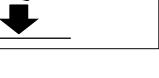
Vhodné nádoby

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

Riad nesmie prečnievať cez okraj varného panela.

Prevádzkové upozornenia

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

| | | |
|--|---|--|
|  |  | Pre každý horák používajte nádoby primeraných rozmerov. |
|  |  | Nepoužívajte malé nádoby na veľkých horácoch. Plameň nesmie siahať na bočné steny nádoby. |
|  |  | Nepoužívajte zdeformované nádoby, ktoré sú na variči vraké, mohli by sa prevrhnúť. |
|  |  | Používajte iba nádoby s pevným a rovným dnom. Nevarte bez pokrievky alebo s poodsunutou pokrievkou. Zbytočne dochádza k čiastočnej strate energie. |
|  |  | Nádobu umiestňujte presne na stred horáka. Inak by sa mohla prevrhnúť. |
|  |  | Nekladte veľké nádoby na horáky, ktoré sú v blízkosti regulačných gombíkov. V dôsledku pôsobenia príliš vysokej teploty by sa mohli poškodiť. |
|  |  | Nádoby umiestňujte na mriežky, nikdy nie priamo na horáky. Pred použitím sa uistite, že mriežky horákov sú správne umiestnené a viečka správne nasadené na horácoch. |
| | | S nádobami na varnom paneli manipulujte opatrne. Vyhnite sa preťažovaniu varného panela, nevystavujte jeho povrch nárazom. |

Tipy na varenie

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

Tabuľka varenia pre elektrický varný panel

Na krátke povarenie použite stupeň varenia 9.

| | Stupeň ďalšieho varenia | Trvanie ďalšieho varenia v minútach |
|-------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| Polievky, krémové polievky | | |
| Husté aj normálne polievky | 3-4 | 15-60 |
| Rezance a ryža | | |
| Ryža | 3 | 15-30 |
| Rezance | 5* | 6-10 |
| Zelenina a strukoviny | | |
| Zemiaky varené v šupke | 3-4 | 25-30 |
| Varené zemiaky | 3-4 | 15-25 |
| Zemiakové knedličky | 3-4* | 20-30 |
| Omáčky | | |
| Bešamelová omáčka | 1 | 3-6 |
| Ryby | | |
| Varená ryba | 3* | 10-15 |
| Morská štuka na rímsky spôsob** | 4-5 | 8-20 |
| Mäso | | |
| Guláš | 3-4 | 50-60 |
| Dusené mäso | 3-4 | 60-100 |
| Rolády | 3-4 | 50-60 |
| Steak (hrúbka 3 cm)** | 7-8 | 8-12 |
| Kotlety, prírodné alebo obaľované** | 6-7 | 8-12 |
| Rezne, prírodné alebo obaľované** | 6-7 | 6-10 |
| Hotové produkty | | |
| Zelenina, zmrazená | 3-4 | 10-20 |
| Rybie prsty, zmrazené | 6-7 | 8-12 |
| Soté zo zeleniny | 6-7 | 6-10 |
| Dezerty | | |
| Palacinky | 5-6 | - |
| Rozpúštanie čokolády | 1 | - |

* Ďalšie varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky



Čistenie a údržba

Čistenie

Po vychladnutí spotrebič utrite špongiou a mydlovou vodou.

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

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

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

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

Kryty horákov neumývajte v umývačke riadu.

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

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

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

Pozor!

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

Údržba

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

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

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

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

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

?

Poruchy, čo robiť?

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

| Porucha | Možná príčina | Odstránenie |
|--|--|---|
| Všeobecná porucha elektrickej siete. | Chybná poistka. | Pozrite v poistkovej skrini, či nie je poistka poškodená a vymeňte ju. |
| | Automatická poistka alebo prúdový chránič bol aktivovaný. | Skontrolujte na ovládacom poli, či nevypadla automatická poistka alebo prúdový chránič. |
| Automatické zapáľovanie nefunguje. | Medzi zapáľovacími sviečkami a horákmami môžu byť usadeniny zvyškov jedál alebo čistiacich prostriedkov. | Medzipriestor medzi zapáľovacou sviečkou a horákom musí byť čistý. |
| | Horáky sú vlhké. | Kryty horákov starostlivo vysušte. |
| | Kryty horákov nie sú správne nasadené. | Zaistite, aby kryty riadne dosadali. |
| | Spotrebič nie je uzemnený, riadne pripojený alebo uzemňovací kábel je poškodený. | Spojte sa s elektroinštalatérom. |
| Automatické zapáľovanie nefunguje a na displeji sa objaví symbol F1 alebo F2 . | Elektronika je prehriata. | Horáky vypnite alebo použite len najnižší stupeň horenia, kým elektronika dostatočne nevychladne. |
| Plameň horáka horí nerovnomerne. | Časti horáka nie sú správne zostavené. Štrbiny horáka sú znečistené. | Časti horáka položte správne na príslušný horák. Vyčistite štrbinu horáka. |

| Porucha | Možná príčina | Odstránenie |
|--|--|--|
| Zdá sa, že prúd plynu nefunguje normálne alebo plyn nevychádza. | Prívod plynu je zatvorený spojovacími ventilmami. Keď plyn pochádza z plynovej bomby, zaistite, aby nebola prázdna. | Otvorte spojovacie ventily. Plynovú bombu vymeňte. |
| V kuchyni zapáchá plyn. | Plynový kohútik je otvorený. Plynová bomba nebola odborne pripojená. Možný únik plynu. | Zatvorite plynové kohútiky. Zabezpečte, aby bola plynová bomba odborne pripojená. Zatvorite centrálny kohútik plynového vedenia, vyvetrajte miestnosť a okamžite zavolajte autorizovaného inštalátéra, ktorý plynové zariadenie skontroluje a vystaví certifikát o inštalácii. Spotrebič nepoužívajte, kým si nebudete istí, že ani zo zariadenia, ani zo spotrebiča neuniká plyn. |
| Horák sa nevypne, keď sa pustí ovládací gombík. | Ovládací gombík neboli podržaný stlačený dostačne dlho. Štrbinu horáka sú znečistené. | Keď je horák zapnutý, podržte ovládací gombík stlačený niekoľko sekúnd. Vycistite štrbinu horáka. |
| Na displeji sa objaví F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9. | Chyba elektroniky. | Odpote varný panel od elektrickej siete. Počkajte niekoľko sekúnd a potom ho znova pripojte. Ak sa indikácia znova rozsvieti, informujte zákaznícky servis. |
| Ukazovateľ stupňa varenia na displeji sa vždy lísi od stupňa varenia, ktorý sa zvolí ovládačom gombíkom. | Nesprávna kalibrácia elektroniky. | Vykonalajte kalibráciu podľa návodu na montáž. |

Zákaznícky servis

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

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoľahlnite sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

Záručné podmienky

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

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

Výrobca si vyhradzuje právo na zmeny.

Ochrana životného prostredia

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

Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



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

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

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

Vsebina

| | | |
|--|---|----|
|  | Namenska uporaba | 34 |
|  | Pomembni varnostni napotki | 35 |
|  | Spoznejte svoj aparat | 36 |
| | Upravljalni elementi in gorilniki | 36 |
| | Prikaz preostale toplote | 37 |
| | Pribor | 37 |
|  | Plinski gorilnik | 37 |
| | Ročni vklop | 37 |
| | Samodejni vžig | 37 |
| | Varnostni sistem | 37 |
| | Izklop enega gorilnika | 37 |
| | Opozorila | 37 |
|  | Električna kuhaliska | 38 |
| | Delovanje | 38 |
|  | Preglednice in nasveti | 38 |
| | Primerne posode | 38 |
| | Nasveti za uporabo | 38 |
| | Preglednice za pripravo jedi | 39 |
|  | Čiščenje in vzdrževanje | 42 |
| | Čiščenje | 42 |
| | Vzdrževanje | 42 |
|  | Kaj storiti ob motnjah? | 42 |
|  | Servisna služba | 43 |
| | Garancijski pogoji | 43 |
|  | Varstvo okolja | 43 |
| | Okolju prijazno odstranjevanje | 43 |

Več informacij o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in storitvah najdete na spletu: www.bosch-home.com in v spletni trgovini: www.bosch-eshop.com

Namenska uporaba

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

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

Slike v teh navodilih služijo zgolj orientaciji.

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

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

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

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

Ta aparat lahko uporabljate samo na dobro prezračenem mestu.

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

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

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

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

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

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

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.

Pomembni varnostni napotki

Opozorilo – Nevarnost eksplozije!

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

Opozorilo – Nevarnost zastrupitve!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost požara!

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

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

⚠️ Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

- Počena ali zlomljena steklena plošča je nevarna. Takoj izklopite vse gorilnike in električne grelnike. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Zaprite dovod plina. Ne dotikajte se površine aparata. Nikoli ne vklapljamte aparata z napako. Pokličite servisno službo.
- Kuhalna posoda, ki je poškodovana, neprimerne velikosti, sega čez rob kuhalne plošče ali pa je slabo postavljena, lahko povzroči resne poškodbe. Upoštevajte nasvete in opozorila za kuhalno posodo.
- Če je med dnem posode za kuhanje in kuhaliscem vlaga, lahko posodo za kuhanje nenadoma odnese zrak. Kuhalische in dno posode za kuhanje naj bosta vedno suha.
- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, izšolan pri proizvajalcu. Tudi poškodovana priključni kabel in plinsko cev lahko zamenja samo servisni tehnik. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice in zaprite dovod plina. Pokličite servisno službo.
- Če upravljalnega gumba ni mogoče obrniti ali če se maje, ga ne smete več uporabljati. Takoj se obrnite na servisno službo, da vam bodo upravljalni gumb popravili ali zamenjali.

⚠️ Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

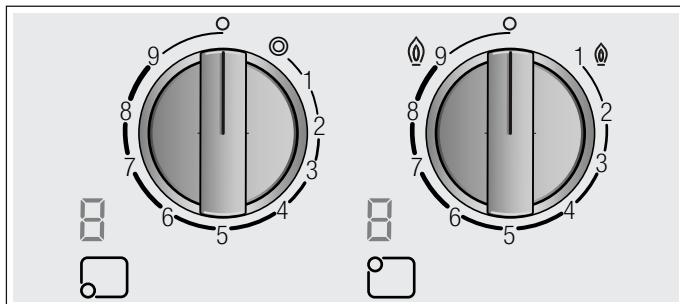
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Ce je grelna plošča počena, razpokana ali strta, izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Spoznajte svoj aparat

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

Upravljalni elementi in gorilniki

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



Prikazi

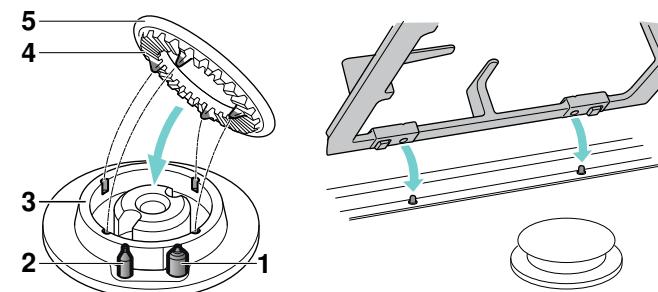
| | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Kuhalische, ki ga upravljate z upravljalnim gumbom |
| <input type="radio"/> | Izklučeno kuhalische |
| 9 | Najvišja stopnja moči |
| 1 | Najnižja stopnja moči |
| (○) | Razširjeno kuhalische |
| ∅ 9 | Najvišja stopnja moči in električni vžig |
| 1 ∅ | Najnižja stopnja moči |

Prikazi na zaslonu

| | |
|-------|---------------------------|
| ↔ | Električni vžig gorilnika |
| 9 - 1 | Stopnje kuhanja |
| □ | Izklučeno kuhalische |
| HH | Preostala toplota |

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

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



Elementi

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

Elementi

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

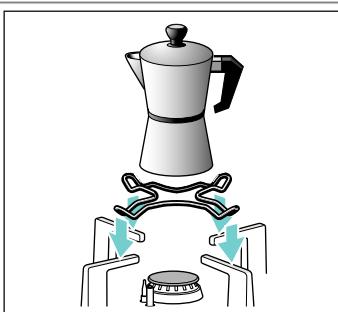
Prikaz preostale topote

Kuhalna plošča je za vsako kuhalnišče opremljena s prikazom preostale topote, ki opozarja na vroča ali topla kuhalnišča.

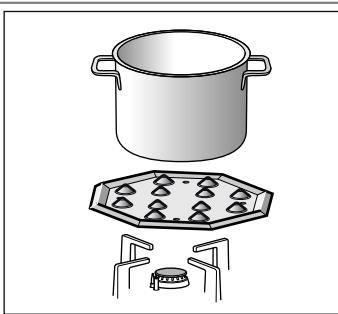
Če se prikaže **H**, je kuhalnišče še vroče. Ko se kuhalnišče nekoliko ohladi, se prikaz spremeni v **h**. Prikaz ugasne, ko se kuhalnišče dovolj ohladi. Kuhalnišča s tem prikazom se ne dotikajte.

Pribor

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

**Dodatna rešetka za kuhalnik za espresso**

Primerna samo za uporabo na najmanjšem gorilniku. Uporabite posodo s premerom manj kot 12 cm.

**Plošča za počasno vrenje**

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

Številke kosov

HEZ298114 Dodatna rešetka za kuhalnik za espresso
HEZ298105 Plošča za počasno vrenje

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

Plinski gorilnik

Ročni vklop

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

Samodejni vžig

Če ima kuhalna plošča samodejni vžig (vžigalne svečke):

1. Pritisnite upravljalni gumb izbranega gorilnika in ga zavrtite v levo do najvišje stopnje moči. Dokler držite upravljalni gumb pritisjen, vsi gorilniki sprožajo iskre in na zaslonu se prikaže simbol **r'**. Plamen se prižge. Počakajte nekaj sekund.
2. Izpustite upravljalni gumb.
3. Zavrtite upravljalni gumb v želeni položaj.

Če se plamen ne prižge, iizklopite gorilnik in ponovite zgoraj opisane korake. Tokrat držite upravljalni gumb pritisjen dlje časa (do 10 sekund).

⚠️ Opozorilo – Nevarnost izhlapevanja!

Če se plamen po 10 sekundah ne prižge, izklopite gorilnik in odprite vrata ali okno v prostoru. Preden znova prižgete gorilnik, počakajte vsaj eno minuto.

Opomba: Gorilnik mora biti kar najbolj čist. Če so vžigalne svečke umazane, lahko pride do nepravilnega vžiga. Redno čistite vžigalne svečke z majhno, nekovinsko ščetko. Pazite, da vžigalne svečke niso izpostavljene močnim udarcem.

Varnostni sistem

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

Če se želite prepričati, da je ta naprava aktivna:

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

Izklop enega gorilnika

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

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

Opozorila

Tiko brenčanje med delovanjem gorilnika je običajno. Med prvo uporabo aparata so različni vonji običajni. Ne nakazujejo morebitne nevarnosti ali okvare. Vonji po določenem času izginejo.

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

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

Električna kuhalnica

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

Delovanje

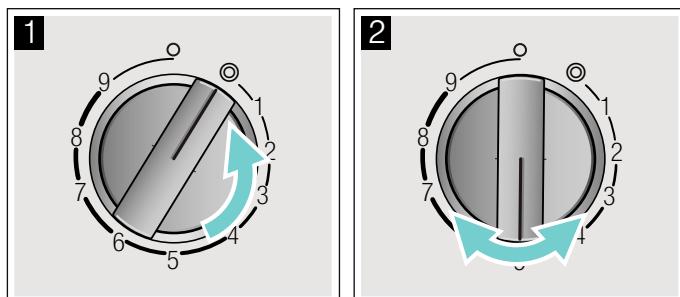
Vklop

Vklop malega kuhalnika:

Upravljalni gumb zavrtite v levo v želeni položaj.

Vklop razširjenega kuhalnika:

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



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

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

Izklop

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

Preostala toplota

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

Opozorila

Tekočine naj ne kipijo na površino električne kuhalne plošči.

Za kuhanje ne uporabljajte vlažnih posod.

Preglednice in nasveti

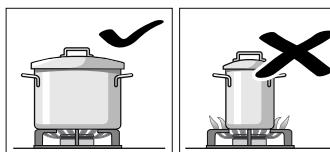
Primerne posode

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

Posoda ne sme segati čez rob kuhalne plošče.

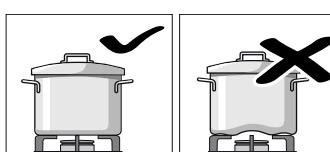
Nasveti za uporabo

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

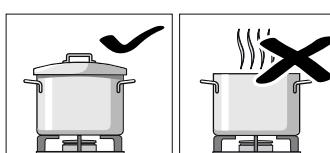


Uporabljajte posode, ki so primerne velikosti za gorilnike.

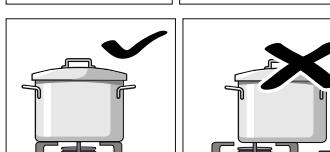
Na velikih gorilnikih ne uporabljajte majhnih posod. Plamen se ne sme dotikati strani posode.



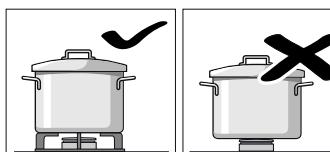
Ne uporabljajte preoblikovanih posod, ki na kuhalni plošči niso stabilne. Posode se lahko prevrnejo. Uporabljajte samo posode z ravnim in debelim dnem.



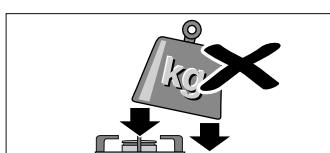
Nikoli ne kuhanje brez pokrova ali z zamaknjeno pokrovom. Tako potrošite veliko energije.



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



Posode postavite na rešetke, nikoli neposredno na gorilnik. Pred uporabo se prepričajte, da so rešetke za posode in pokrovi plinskega gorilnika pravilno nameščeni.



Previdno ravnajte s posodami na kuhalni plošči.

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

Preglednice za pripravo jedi

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

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

Vedno uporabite primerno veliko posodo in jo postavite na sredino gorilnika ali električnega kuhalšča. Informacije o premeru posode najdete pod.→ "Primerne posode"

Informacije o preglednici

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

- Metoda kuhanja
- Stopnja kuhanja
- Trajanje v minutah

Metode kuhanja, navedene v preglednici

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

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

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

Primer:

| Jed | Gorilnik | Skupni čas v min. | 1. korak | 2. korak |
|-------------------|----------|-------------------|----------|----------|
| Juhe, kremne juhe | | | | |

Juhe, kremne juhe

| |
|---|
| Ribja juha |
| Močni gorilnik 12-17 8 7-9 1 5-8 |
| Običajni gorilnik 17-22 8 11-13 1 6-9 |
| Gorilnik za vok 10-15 9 6-8 4 4-7 |

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

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

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

Ti podatki veljajo tudi za vse naslednje predlagane gorilnike.

| Jed | Gorilnik | Skupni čas v min. | 1. korak | 2. korak |
|-------------------|----------|-------------------|----------|----------|
| Juhe, kremne juhe | | | | |

Ribja juha

| | | | | | | | |
|----------------------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Močni gorilnik | 12-17 | | 8 | 7-9 | | 1 | 5-8 |
| Običajni gorilnik | 17-22 | | 8 | 11-13 | | 1 | 6-9 |
| Bučna kremna juha, boršč | | | | | | | |
| Močni gorilnik | 30-35 | | 9 | 10-12 | | 5 | 20-23 |
| Običajni gorilnik | 45-50 | | 9 | 15-17 | | 6 | 30-33 |
| Mineštra (zelenjavna juha) | | | | | | | |
| Močni gorilnik | 47-52 | | 9 | 10-12 | | 5 | 37-40 |
| Običajni gorilnik | 57-62 | | 9 | 10-12 | | 6 | 47-50 |

Testenine in riž

| |
|--|
| Špageti |
| Močni gorilnik 18-22 * 9 8-10 6 10-12 |
| Običajni gorilnik 20-24 * 9 10-12 7 10-12 |
| Riž |
| Močni gorilnik 17-22 9 5-7 2 12-15 |
| Običajni gorilnik 18-23 9 7-9 6 11-14 |
| Ravioli |
| Močni gorilnik 9-14 9 4-6 6 5-8 |
| Običajni gorilnik 17-22 8 12-14 8 5-8 |

Zelenjava in stročnice

| |
|---|
| Kuhan krompir (pire, krompirjeva solata) |
| Močni gorilnik 23-28 9 8-10 5 15-18 |
| Običajni gorilnik 25-30 9 10-12 6 15-18 |
| Humus (omaka iz čicerike) |
| Močni gorilnik 50-55 9 10-12 4 40-43 |
| Običajni gorilnik 52-57 9 12-14 5 40-43 |
| Gorska leča |
| Močni gorilnik 40-45 9 8-10 8 32-35 |
| Običajni gorilnik 50-55 9 18-20 6 32-35 |

Zelenjava v tempura testu

| |
|---|
| Močni gorilnik 12-17 * 7 6-8 * 6 6-9 |
| Običajni gorilnik 15-20 * 8 8-10 * 7 7-10 |
| Sotirana sveža zelenjava** |
| Močni gorilnik 6-8 * 9 6-8 |
| Običajni gorilnik 12-14 * 9 12-14 |
| Pomfrit |
| Močni gorilnik 15-20 * 9 15-20 |
| Običajni gorilnik 25-30 * 9 25-30 |

Jajca

| |
|---|
| Šakšuka, menemen |
| Običajni gorilnik 15-20 9 10-12 4 5-8 |
| Močni gorilnik 13-18 8 7-9 3 6-9 |

| Jed | Gorilnik | Skupni čas v min. | 1. korak | 2. korak |
|---|----------|-------------------|----------|----------|
| Omleta (1 kos) | | | | |
| Običajni gorilnik | 3-5 | | 8 | 3-5 |
| Močni gorilnik | 2-4 | | 9 | 2-4 |
| Španska tortilja | | | | |
| Močni gorilnik | 25-30 | | 9 | 25-30 |
| Običajni gorilnik | 32-37 | | 9 | 32-37 |
| Omake | | | | |
| Bešamel omaka** | | | | |
| Varčni gorilnik | 10-15 | | 6 | 2-4 |
| Običajni gorilnik | 10-15 | | 5 | 2-4 |
| Omaka s sirom s plemenito plesnijo** | | | | |
| Varčni gorilnik | 4-6 | | 7 | 4-6 |
| Običajni gorilnik | 3-5 | | 7 | 3-5 |
| Napolitanska omaka | | | | |
| Običajni gorilnik | 18-23 | | 6 | 2-4 |
| Močni gorilnik | 15-20 | | 8 | 1-3 |
| Omaka carbonara | | | | |
| Običajni gorilnik | 10-15 | | 6 | 5-7 |
| Močni gorilnik | 8-13 | | 5 | 4-6 |
| Riba | | | | |
| Oslič, paniran | | | | |
| Močni gorilnik | 5-10 | | 8 | 5-10 |
| Običajni gorilnik | 8-13 | | 9 | 8-13 |
| Pečen losos | | | | |
| Močni gorilnik | 5-10 | | 7 | 2-4 |
| Običajni gorilnik | 5-10 | | 8 | 2-4 |
| Školjke | | | | |
| Močni gorilnik | 5-7 | | 9 | 5-7 |
| Običajni gorilnik | 10-12 | | 9 | 10-12 |
| Meso | | | | |
| Račja prsa (1 kos) | | | | |
| Običajni gorilnik | 6-8 | | 7 | 6-8 |
| Močni gorilnik | 9-11 | | 7 | 9-11 |
| Goveji file Stroganov | | | | |
| Močni gorilnik | 8-13 | | 9 | 8-13 |
| Običajni gorilnik | 12-17 | | 9 | 12-17 |
| Piščančnji rezekti (8 filejev piščančnjih prsi) | | | | |
| Močni gorilnik | 7-12 | | 9 | 2-4 |
| Običajni gorilnik | 7-12 | | 9 | 7-12 |
| Mleto meso | | | | |
| Močni gorilnik | 15-20 | | 8 | 15-20 |
| Običajni gorilnik | 20-25 | | 9 | 20-25 |

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

Nasveti za kuhanje

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

Preglednica za pripravo jedi na električnem kuhalnišču

Za zavretje uporabljajte stopnjo kuhanja 9.

| | Stopnja počasnega kuhanja | Trajanje počasnega kuhanja v minutah |
|----------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|
| Juhe, kremne juhe | | |
| Enolončnice, juhe | 3-4 | 15-60 |
| Testenine in riž | | |
| Riž | 3 | 15-30 |
| Testenine | 5* | 6-10 |
| Zelenjava in stročnice | | |
| Krompir v oblicah | 3-4 | 25-30 |
| Slan krompir | 3-4 | 15-25 |
| Krompirjevi cmoki | 3-4* | 20-30 |
| Omake | | |
| Bešamel omaka | 1 | 3-6 |
| Riba | | |
| Kuhana riba | 3* | 10-15 |
| Oslič na rimski način** | 4-5 | 8-20 |
| Meso | | |
| Golaž | 3-4 | 50-60 |
| Dušena pečenka | 3-4 | 60-100 |
| Rolade | 3-4 | 50-60 |
| Zrezki (debeline 3 cm)** | 7-8 | 8-12 |
| Kotleti, naravni ali panirani** | 6-7 | 8-12 |
| Zrezki, naravni ali panirani** | 6-7 | 6-10 |
| Gotove jedi | | |
| Zelenjava, globoko zamrznjena | 3-4 | 10-20 |
| Ribje palčke, globoko zamrznjene | 6-7 | 8-12 |
| Sotiranje zelenjave | 6-7 | 6-10 |
| Sladice | | |
| Palačinke | 5-6 | - |
| Topljenje čokolade | 1 | - |

* Počasno kuhanje brez pokrova

** Brez pokrova

Čiščenje in vzdrževanje

Čiščenje

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

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

Premikanje posod lahko na rešetki pusti kovinske sledi.

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

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

Pokrovov gorilnikov ne čistite v pomivalnem stroju.

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

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

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

Pozor!

- Ne odstranjujte upravljalnih elementov, da bi očistili aparat. Vlaga, ki vdre, lahko poškoduje aparat.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov. Tako lahko poškodujete kuhalno ploščo.
- Za odstranjevanje zasušenih ostankov hrane s kuhalšča ne uporabljajte abrazivnih sredstev, kovinskih gobic, ostrih predmetov, nožev in podobnega.
- Mesta, ki povezuje steklo s pokrovi gorilnika in kovinskimi profili, ne čistite z nožem, strgalom ali podobnim. Prav tako s temi stvarmi ne čistite steklenih in aluminijastih plošč, če je aparat opremljen z njimi.

Vzdrževanje

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

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

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

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

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

Kaj storiti ob motnjah?

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

| Motnja | Možen vzrok | Rešitev |
|---|---|--|
| V splošnem električnem delovanju je prišlo do motnje. | Okvara varovalke. Sprožila se je samodejna varovalka ali zaščitno stikalo na diferenčni tok. | Poglejte v omarico z varovalkami, ali je varovalka v okvari in jo po potrebi zamenjajte. Preverite na upravljalnem polju, ali je prišlo do izpada samodejne varovalke oz. zaščitnega stikala na diferenčni tok. |
| Samodejni vžig ne deluje. | Možno je, da so se med vžigalnimi svečkami in gorilniki nabrali ostanki jedi ali ostanki čistil. Gorilniki so vlažni. Pokrovi gorilnikov niso pravilno nameščeni. Aparat ni ozemljen, je nestrokovno priključen ali pa je ozemljitveni kabel poškodovan. | Prostor med vžigalno svečko in gorilnikom mora biti čist. Skrbno osušite pokrove gorilnikov. Pokrovi morajo biti pravilno nameščeni. Obrnite se na elektroinstalaterja. |
| Samodejni vžig ne deluje, na zaslonu se pojavi simbol  ali  . | Elektronika se je pregrela. | Izklopite gorilnike ali uporabljajte le najnižjo stopnjo plama, dokler se elektronika ne ohladi dovolj. |
| Plamen gorilnika gori neenakomerno. | Deli gorilnika niso pravilno nameščeni. Odprtine gorilnika so umazane. | Dele gorilnika namestite pravilno in na pravi gorilnik. Očistite odprtine gorilnika. |

| Motnja | Možen vzrok | Rešitev |
|---|---|--|
| Pretok plina ne deluje pravilno ali pa plin ne izhaja. | Dovod plina je zaprt z ventili, ki so nameščeni na dovodu plina. Če je plin shranjen v plinski jeklenki, preverite, da ta ni prazna. | Odprite ventile, ki so nameščeni na dovodu plina. Zamenjajte plinsko jeklenko. |
| V kuhinji je vonj po plinu. | Plinski ventil je odprt. Plinska jeklenka je bila nestrokovno priključena. Morda uhaja plin. | Zaprite plinske ventile. Plinska jeklenka mora biti strokovno priključena. Zaprite glavni ventil plinske napeljave, prezračite prostor in nemudoma poklicite pooblaščenega inštalaterja, ki naj preveri plinski sistem in izda certifikat o namestitvi. Aparata ne uporabljajte, dokler se ne prepričate, da iz sistema ali aparata ne uhaja plin. |
| Gorilnik se izklopi, takoj ko izpustite upravljalni gumb. | Upravljalnega gumba niste držali dovolj dolgo. Odprtine gorilnika so umazane. | Če je gorilnik vklopljen, držite upravljalni gumb nekaj sekund dlje. Očistite odprtine gorilnika. |
| Na zaslonu se prikažejo F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9 . | Napaka elektronike. | Kuhalno ploščo odklopite z električnega omrežja. Počakajte nekaj sekund in jo znova priključite. Če prikaz znova zasveti, obvestite servisno službo. |
| Prikaz stopnje kuhanja na zaslonu se pogosto ne ujema s stopnjo, ki ste jo izbrali z upravljalnim gumbom. | Napačno umerjena elektronika. | Opravite umerjanje v skladu z navodili za uporabo. |

Servisna služba

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

Kontaktne podatke najbližje servisne skužbe v posameznih državah najdete tukaj oz. na priloženem seznamu servisnih služb.

Zaupajte sposobnostim proizvajalca. Tako boste lahko prepričani, da popravila opravljajo izšolani servisni tehnički z originalnimi nadomestnimi deli za vaš aparat.

Garancijski pogoji

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

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

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Varstvo okolja

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

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



Ta 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.

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

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001133320

990321(F)