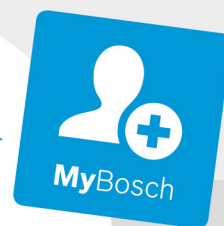




**BOSCH**



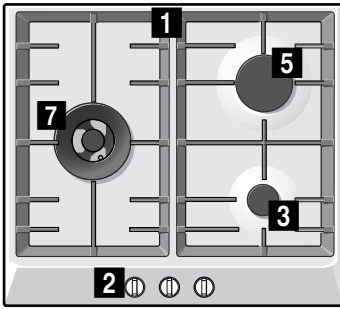
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Gas hob

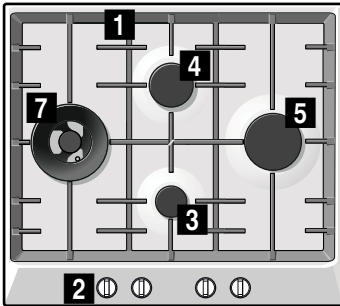
PC.6A....., PC.7A....., PC.9A.....

<b>[bg]</b>	Ръководство	Газов готварски плот	4
<b>[hr]</b>	Upute za uporabu	Plinska ploča za kuhanje	15
<b>[sq]</b>	Udhëzim për përdorim	Zona për zierje me gaz	26
<b>[sr]</b>	Uputstva za upotrebu	Polje za kuvanje na gas	37

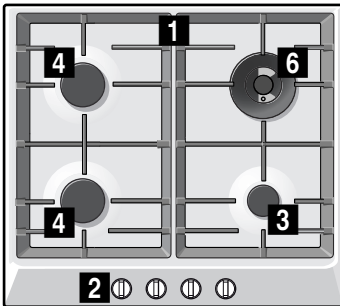
PCC6A.B...



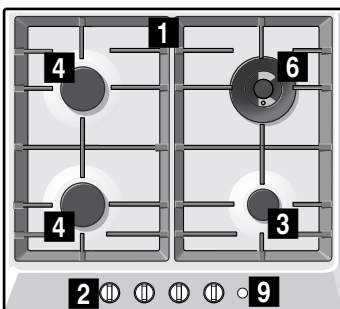
PCI6A.B...



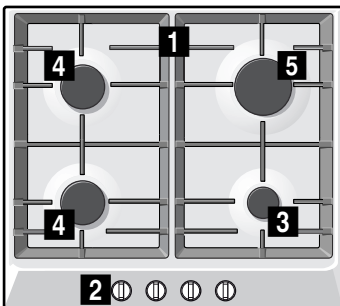
PCH6A.B...  
PCH6A.C...



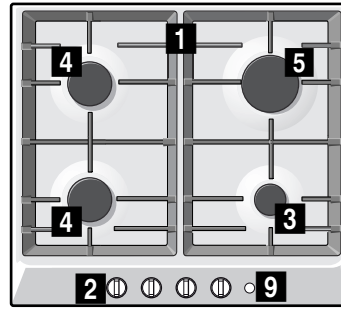
PCH6A.M...



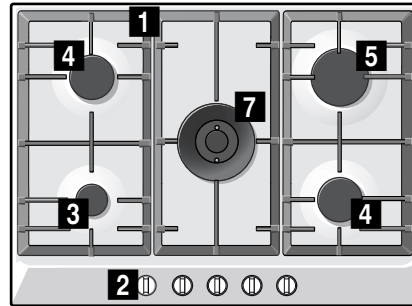
PCP6A.B...  
PCP6A.C...



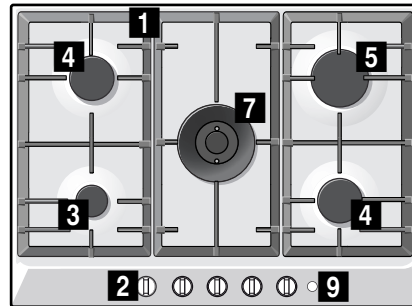
PCP6A.M...



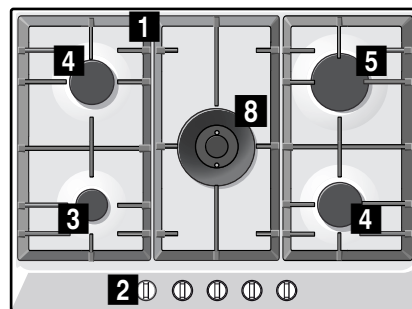
PCQ7A.B...



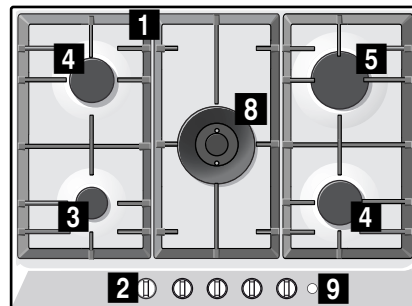
PCQ7A.M...



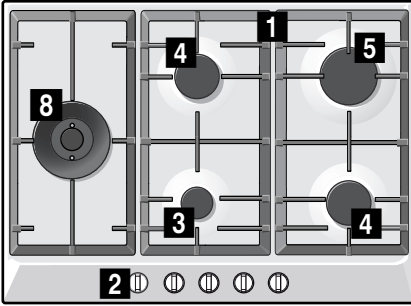
PCR7A.C...



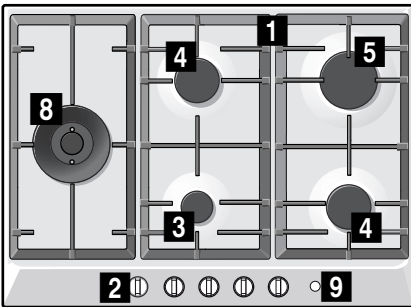
PCR7A.M...



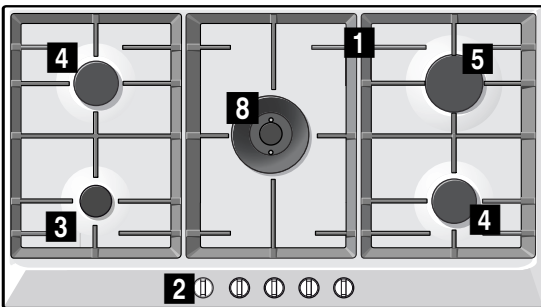
PCS7A.B... PCS7A.L...  
PCS7A.C...



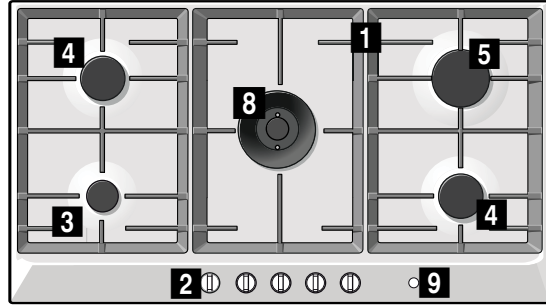
PCS7A.M...



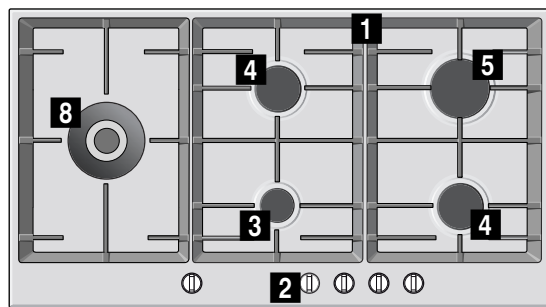
PCR9A.B...  
PCR9A.C...



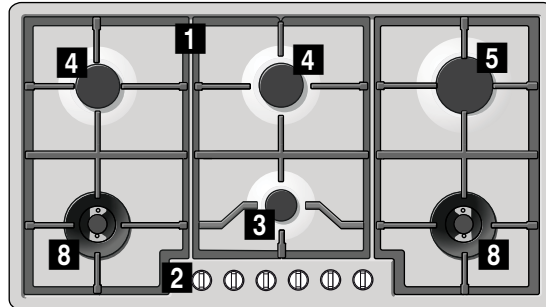
PCR9A.M...



PCS9A.C...



PCT9A.B...  
PCT9A.C...



- 1 Скара
- 2 Копче за управление
- 3 Икономичен газов котлон с до 1 kW
- 4 Нормален газов котлон с до 1,75 kW
- 5 Мощен газов котлон с до 3 kW

- 1 Rešetka
- 2 Upravljački gumb
- 3 Štedljivi plamenik do 1 kW
- 4 Normalni plamenik do 1,75 kW
- 5 Jaki plamenik do 3 kW

- 1 Skara
- 2 Butoni komandues
- 3 Djegësi kursyes me deri 1 kW
- 4 Djegësi normal me deri 1,75 kW
- 5 Djegësi i fortë me deri në 3 kW

- 1 Rešetka
- 2 Dugme za upravljanje
- 3 Štedljivi gorionik snage do 1 kW
- 4 Normalni gorionik snage do 1,75 kW
- 5 Jaki gorionik snage do 3 kW










- 6 Мини уок газов котлон до 3,5 kW
- 7 Уок газов котлон с до 4 kW
- 8 Двоен Уок газов котлон с до 5 kW
- 9 Main Switch

- 6 Mini wok plamenik do 3,5 kW
- 7 Wok plamenik do 4 kW
- 8 Dvostruki wok plamenik do 5 kW
- 9 Main Switch

- 6 Djegësi mini wok deri 3,5 kW
- 7 Vatra deri në 4 kW
- 8 Vatra dopjo deri në 5 kW
- 9 Main Switch

- 6 Mini gorionik za wok do 3,5 kW
- 7 Gorionik za wok snage do 4 kW
- 8 Dupli gorionik za wok snage do 5 kW
- 9 Main Switch

## Съдържание

	<b>Използване по предназначение</b> . . . . .	4
	<b>Важни указания за безопасност</b> . . . . .	5
	<b>Запознаване с уреда</b> . . . . .	6
	Обслужващи елементи и газов котлон . . . . .	6
	Допълнителни принадлежности . . . . .	7
	<b>Газов котлон</b> . . . . .	8
	Ръчно включване . . . . .	8
	Автоматично запалване . . . . .	8
	Система за безопасност . . . . .	8
	Изключване на газов котлон . . . . .	8
	Главен превключвател / блокаж на готварския плот (Main Switch) . . . . .	8
	Предупредителни указания . . . . .	8
	<b>Таблицы и съвети</b> . . . . .	9
	Подходящи готварски съдове . . . . .	9
	Указания за употреба . . . . .	9
	Таблица за готвене . . . . .	9
	<b>Почистване и обслужване</b> . . . . .	12
	Почистване . . . . .	12
	Поддръжка . . . . .	12
	<b>Повреда, какво да направим?</b> . . . . .	13
	<b>Служба обслужване на клиенти</b> . . . . .	14
	Гаранционни условия . . . . .	14
	<b>Опазване на околната среда</b> . . . . .	14
	Изхвърлете като пазите околната среда . . . . .	14

## Използване по предназначение

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

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

Съдържащите се в настоящото ръководство изображения са само ориентировъчни.

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

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

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

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

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

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

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

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

Допълнителна информация за продукти, принадлежности, резервни части и услуги ще откриете в Интернет: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) и онлайн магазина: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

обащите на службата обслужване на клиенти.

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

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

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

Уредът може да се използва от деца на и над 8 години и от лица с намалени физически, ментални и сензорни възможности или с недостатъчен опит и/или знания, само когато те са под наблюдение на лице, отговорност за сигурността им или са получили от него разяснения относно безопасната работа с уреда и са разбрали произтичащите опасности от това.

С уреда не трябва да играят деца. Почистването и обслужването от ползвателя не трябва да се извършват от деца, освен ако са по-големи от 15 години и са под наблюдение.

Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да се държат надалеч от уреда и свързващия проводник.

## **Важни указания за безопасност**

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

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

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

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

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

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

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

- Наблюдавайте уреда по време на процеса на готвене. Наблюдавайте уреда непрекъснато дори по време на кратки процеси на готвене.
- Котлоните са много горещи. Никога не поставяйте върху готварския плот запалими предмети. Не оставяйте предмети върху готварския плот за постоянно.

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

**⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!**

- Готварските съдове, които са повредени, които не са с правилния размер, чийто ръб се подава извън готварския плот или са лошо поставени, могат да причинят тежки щети. Спазвайте съветите и предупрежденията за готварските съдове.
- Неправилните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти и да сменя повредени електрически кабели и газопроводи. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители, затворете подаването на газ. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Ако копче за управление не може да се върти или е хлабаво, то не бива да се ползва повече. Обърнете се веднага към клиентската служба, за да се ремонтира или смени копчето за управление.

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

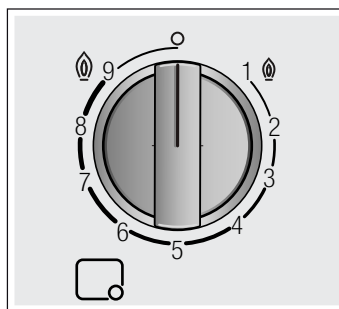
Не използвайте пароструйки за почистване на уреда.

## Запознаване с уреда





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

### Обслужващи елементи и газов котлон

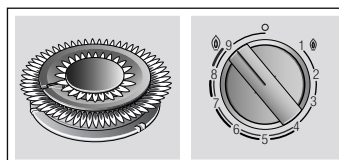
Върху всяко копче е обозначен съответния газов котлон. С копчетата можете съгласно различните позиции да настройвате необходимата мощност между максималните и минимални стойности. Никога не се опитвайте от позиция 0 да смените директно на позиция 1 или от позиция 1 на позиция 0.



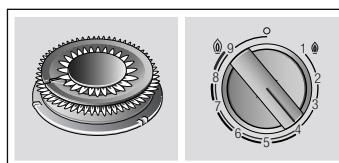
#### Индикатори

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

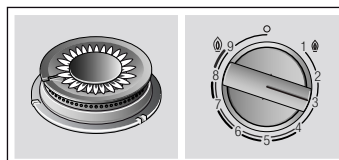
Вътрешните и външните пламъци на двойните горелки могат да се регулират независимо един от друг. Възможните степени на мощност са:



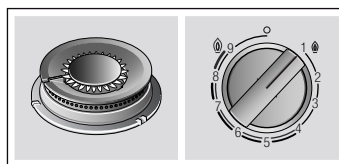
Външен и вътрешен пламък на максимална мощност.



Външен пламък на минимална, вътрешен пламък на максимална мощност.



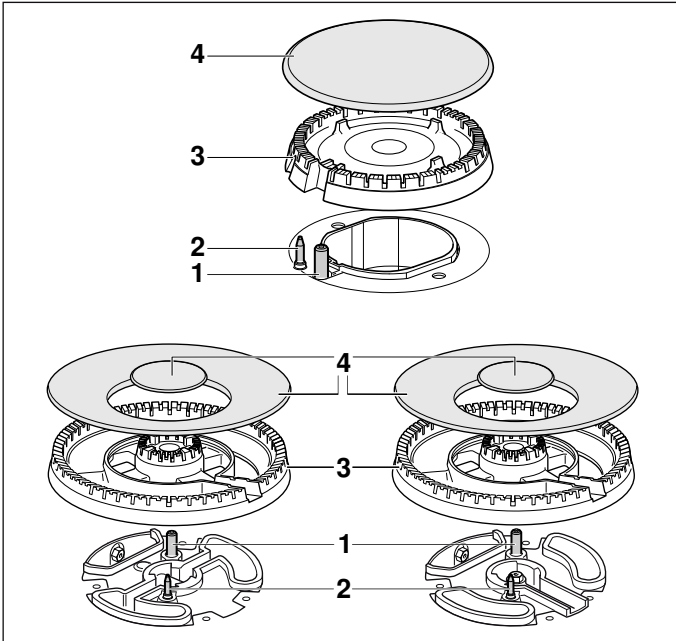
Вътрешен пламък на максимална мощност.



Вътрешен пламък на минимална мощност.

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

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

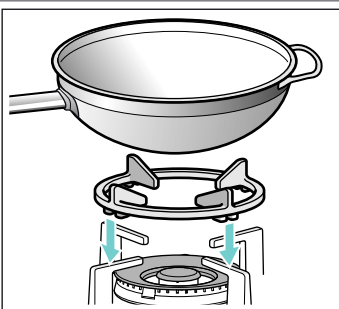


**Елементи**

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

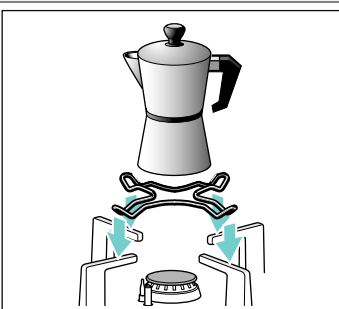
**Допълнителни принадлежности**

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



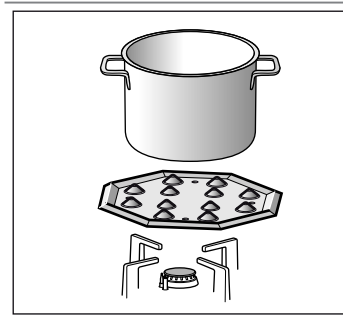
**Допълнителна решетка за уок**

За използване само върху уок котлони. Използвайте готварски съд с вдлъбнато дъно. За да се удължи експлоатационния живот на уреда, се препоръчва употребата на допълнителна скара за уок.



**Допълнителна решетка за кафеварка**

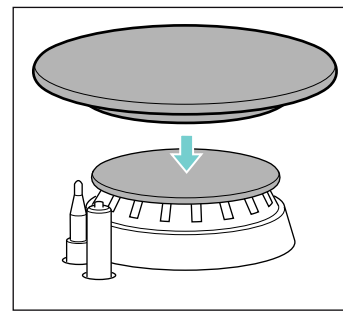
За използване само върху най-малкия газов котлон. Използвайте готварски съд с диаметър от по-малко от 12 см.



**Плоча за варене**

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

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



**Капаче за варене**

Капакът да се използва изключително за готвене с минимална мощност. Капачето за варене да се постави върху капача на икономичния газов котлон. Поставете готварският съд върху скарата, никога директно върху капачето за варене.

**Кат. номер**

- HEZ298107 Допълнителна решетка за уок: чугун (4-5 kW)
- HEZ298108 Допълнителна решетка за уок: чугун (мини уок газов котлон)
- HEZ298110 Уок решетка: емайлирана стомана
- HEZ298115 Допълнителна решетка за кафеварка
- HEZ298105 Пластина за варене
- HEZ211310 Капаче за варене

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

## Газов котлон

### Ръчно включване

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

### Автоматично запалване

Ако готварският плот разполага с автоматично запалване (запалителни свещи):

1. Натиснете копчето на избрания газов котлон и го завъртете наляво до най-високата степен на мощност. Докато копчето е натиснато, всички горелки генерират искри. Пламъкът се възпламенява. Изчакайте няколко секунди.
2. Отпуснете копчето за управление.
3. Завъртете копчето за управление на желаната позиция.

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

#### Предупреждение – Опасност от детонация!

Ако пламъкът не се възпламени след 15 секунди, изключете горелката и отворете вратата или прозореца на стаята. Преди да включвате отново горелката, изчакайте минимум една минута.

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

### Система за безопасност

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

За да сте сигурни, че това съоръжение е активно:

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

### Изключване на газов котлон

Завъртете съответното копче за управление надясно до позиция 0.

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

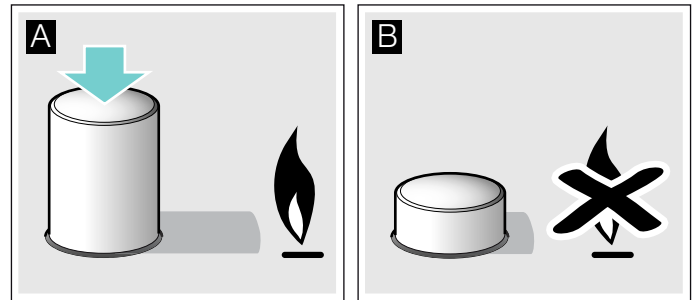
### Главен превключвател / блокаж на готварския плот (Main Switch)

Според модела готварският плот е оборудван с главен превключвател, който прекъсва главното подаване на газ и изключва всички газови котлони едновременно. Главният превключвател е особено практичен, ако децата са вкъщи или ако поради някаква причина всички газови котлони трябва бързо да се изключат.

#### Блокиране на готварския плот:

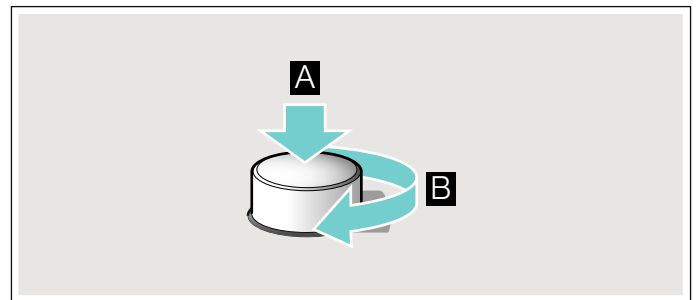
Натиснете основния бутон.

Всички включени газови котлони угасват. Готварският плот е блокиран.



#### Прекратяване на блокажа на готварския плот:

1. Поставете всички копчета на позиция изкл.
2. Натиснете главния превключвател и завъртете по посока на часовника до упор.



Главното подаване на газ се отваря. Можете сега да използвате готварския плот нормално.

### Предупредителни указания

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

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

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

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



## Таблицы и съвети

### Подходящи готварски съдове

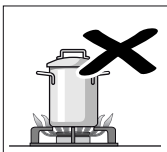
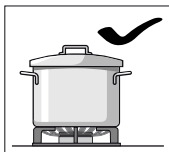
Газов котлон	Минимален диаметър на дъното на готварския съд	Максимален диаметър на дъното на готварския съд
Газов котлон Уок	22 см	30 см
Мощен газов котлон	20 см	26 см
Нормален газов котлон	14 см	22 см
Икономичен газов котлон	12 см	16 см

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

### Указания за употреба

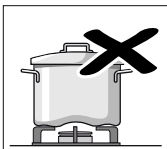
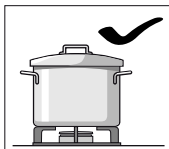
**Указание:** При използване с определени тигани или тенджери от повишената температура може да се стигне до временно, леко деформиране на готварската повърхност от стомана. Това е нормално и не се отразява на функционалността на уреда.

Следните препоръки ще Ви помогнат да спестите енергия и да избегнете повреди по готварските съдове:



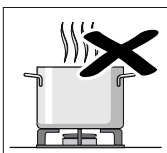
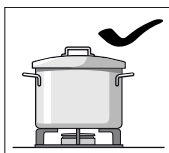
Използвайте готварски съдове с подходящ размер за съответната горелка. Не използвайте малки готварски съдове върху големите горелки.

Пламъкът трябва да не докосва страничните части на готварските съдове.

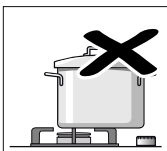
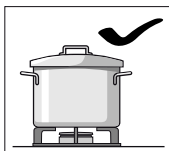


Не използвайте деформирани готварски съдове, които не стоят стабилно върху готварския плот. Съдовете могат да се преобърнат.

Използвайте само готварски съдове с плосък и дебел под.

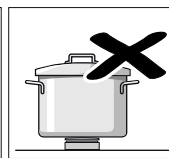
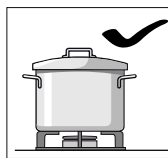


Не гответе без капак или когато капакът е изместен. Голяма част от енергията се хаби.

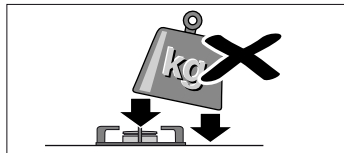


Поставяйте готварския съд в средата над горелката, в противен случай той може да се обърне.

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



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



Внимавайте със съдовете, които са върху готварския плот. Не удряйте върху готварския плот и не поставяйте тежки предмети върху него.

### Таблица за готвене

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

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

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

### Информация за таблицата

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

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

### Посочени в таблицата методи на готвене

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

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

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

Пример:

Ястие	Общо време в мин.	Съпка 1	Съпка 2
Газов котлон			

### Супи, кремсупи

Рибена супа

Мощен газов котлон	12-17		8	7-9		1	5-8
Нормален газов котлон	17-22		8	11-13		1	6-9
Газов котлон Уок	10-15		9	6-8		4	4-7

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

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

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

Данните важат и за допълнително предложените котлони.

Ястие	Общо време в мин.	Съпка 1	Съпка 2
Газов котлон			

### Супи, кремсупи

Рибена супа

Мощен газов к.	12-17		8	7-9		1	5-8
Нормален газов к.	17-22		8	11-13		1	6-9
Уок газов к.	10-15		9	6-8		4	4-7

Тиквен крем, борш супа

Мощен газов к.	30-35		9	10-12		5	20-23
Нормален газов к.	45-50		9	15-17		6	30-33
Уок газов к.	25-30		9	8-10		2	17-20

Минестроне (зеленчукова супа)

Мощен газов к.	47-52		9	10-12		5	37-40
Нормален газов к.	57-62		9	10-12		6	47-50
Мини уок газов котлон	43-48		9	8-10		3	35-38

### Фиде и ориз

Спагети

Мощен газов к.	18-22		9	8-10		6	10-12
Нормален газов к.	20-24		9	10-12		7	10-12
Уок газов к.	18-22		8	8-10		6	10-12

Ориз

Мощен газов к.	17-22		9	5-7		2	12-15
Нормален газов к.	18-23		9	7-9		6	11-14
Уок газов к.	15-20		8	4-6		2	11-14

Равиоли

Мощен газов к.	9-14		9	4-6		6	5-8
----------------	------	--	---	-----	--	---	-----

Ястие	Общо време в мин.	Съпка 1	Съпка 2
Газов котлон			
Нормален газов к.	17-22		8 12-14
Уок газов к.	10-15		8 5-7

### Зеленчуци и шушулки

Варени картофи (пюре, картофена салата)

Мощен газов к.	23-28		9 8-10		5 15-18
Нормален газов к.	25-30		9 10-12		6 15-18
Уок газов к.	25-30		7 11-13		5 14-17

Хумус (пюрирана леща)

Мощен газов к.	50-55		9 10-12		4 40-43
Мини уок газов котлон	47-52		8 10-12		7 37-40
Уок газов к.	47-52		7 10-12		5 37-40

Леща

Мощен газов к.	40-45		9 8-10		8 32-35
Нормален газов к.	50-55		9 18-20		6 32-35
Уок газов к.	45-50		6 20-22		4 25-28

Пържени зеленчуци

Мощен газов к.	12-17		7 6-8		6 6-9
Мини уок газов котлон	12-17		7 6-8		5 6-9
Двоен Уок газов котлон	10-15		7 5-7		5 5-8

Сотирани пресни зеленчуци\*\*

Уок газов к.	6-8		9 6-8		
Мини уок газов котлон	7-8		9 7-8		
Мощен газов к.	6-8		9 6-8		

Пържени картофи

Уок газов к.	15-20		7 15-20		
Мощен газов к.	15-20		9 15-20		
Мини уок газов котлон	15-20		8 15-20		

### Яйца

Шакшука

Нормален газов к.	15-20		9 10-12		4 5-8
Мощен газов к.	13-18		8 7-9		3 6-9
Двоен Уок газов котлон	15-20		6 11-13		4 4-7

Омлет (1 порц.)

Нормален газов к.	3-5		8 3-5		
Мощен газов к.	2-4		9 2-4		
Мини уок газов котлон	2-4		9 2-4		

Испанска тортила

Мощен газов к.	25-30		9 25-30		
Мини уок газов котлон	20-25		9 20-25		
Уок газов к.	18-23		9 18-23		

Ястие	Общо време в мин.	Съпка 1	Съпка 2
Газов котлон			

**Сосове**

## Сос бешамел\*\*

Икономичен газов к.	10-15		6	2-4		6	8-11
Нормален газов к.	10-15		5	2-4		5	8-11
Уок газов к.	3-8		5	1-2		5	2-6

## Сос със синьо сирене\*\*

Икономичен газов к.	4-6		7	4-6			
Нормален газов к.	3-5		7	3-5			
Двоен Уок газов котлон	4-6		3	4-6			

## Сос неаполетана

Нормален газов к.	18-23		6	2-4		4	16-19
Уок газов к.	13-18		7	1-3		5	12-15
Мини уок газов котлон	13-18		8	1-3		6	12-15

## Сос карбонара

Нормален газов к.	10-15		6	5-7		3	5-8
Мощен газов к.	8-13		5	4-6		3	4-7
Двоен Уок газов котлон	10-15		3	10-15			

**Риба**

## Хек по римски

Мощен газов к.	5-10		8	5-10			
Мини уок газов котлон	5-10		9	2-4		7	3-6
Двоен Уок газов котлон	5-10		6	5-10			

## Печена съомга

Мощен газов к.	5-10		7	2-4		1	3-6
Мини уок газов котлон	7-12		8	2-4		1	5-8
Двоен Уок газов котлон	4-9		6	2-4		1	2-5

## Миди

Мощен газов к.	5-7		9	5-7			
Мини уок газов котлон	4-6		9	4-6			
Уок газов к.	4-6		9	4-6			

**Месо**

## Патешки гърди (1 бр.)

Нормален газов к.	6-8		7	6-8			
Мощен газов к.	9-11		7	9-11			
Уок газов к.	6-8		5	6-8			

## Телешко филе Строганоф

Мини уок газов котлон	5-10		9	5-10			
-----------------------	------	--	---	------	--	--	--

Ястие	Общо време в мин.	Съпка 1	Съпка 2
Газов котлон			

Мощен газов к.	8-13		9	8-13			
Уок газов к.	5-10		8	5-10			

## Пилешки шницел (8 филета от пилешки гърди)

Мощен газов к.	7-12		9	2-4		6	5-8
Уок газов к.	7-12		9	2-4		6	5-8
Нормален газов к.	7-12		9	7-12			

## Кайма (пастет от месо, фрикадели, сос болонезе)

Мощен газов к.	15-20		8	15-20			
Нормален газов к.	20-25		9	20-25			
Мини уок газов котлон	12-17		9	12-17			

**Готови продукти**

## Замразени крокети (16 бр.) Замразени рибени пръчици (12 бр.)

Мини уок газов котлон	4-8		9	4-8			
Мощен газов к.	6-10		8	6-10			
Уок газов к.	5-9		8	5-9			

## Наденици (12 бр.)

Мощен газов к.	5-10		9	1-3		7	4-7
Нормален газов к.	7-12		9	7-12			
Уок газов к.	5-10		9	1-3		7	4-7

## Варени колбаси (12 бр.)

Нормален газов к.	8-13		9	8-13			
Уок газов к.	9-14		4	9-14			
Двоен Уок газов котлон	9-14		4	9-14			

## Хамбургер (4 бр.)

Мощен газов к.	4-9		9	1-3		7	3-6
Мини уок газов котлон	3-8		9	1-3		7	2-5
Уок газов к.	4-9		9	1-3		7	3-6

## Замразени зеленчуци\*\*

Мощен газов к.	7-12		9	7-12			
Мини уок газов котлон	7-12		9	7-12			
Уок газов к.	5-10		9	5-10			

## Пица (20 см диаметър)

Уок газов к.	4-8		1	4-8			
Мини уок газов котлон	8-12		1	8-12			
Мощен газов к.	16-20		1	16-20			

**Десерти**

## Пудинг с ориз\*\*

Нормален газов к.	30-35		8	9-11		4	21-24
Икономичен газов к.	40-45		9	12-14		2	28-31
Уок газов к.	35-40		7	11-13		1	24-27

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

### Съвети за готвене

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

## Почистване и обслужване

### Почистване

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

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

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

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

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

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

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

### Внимание!

- За почистване на уреда не сваляйте елементите за управление. Влизащата влага може да повреди уреда.
- Не използвайте пароструйки. Така готварският плот може да се повреди.
- Когато готварският плот има стъклена или алуминиева бленда, не използвайте нож, стъргалка или други подобни предмети за почистване на мястото на свързване с метала.

### Поддръжка

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

Поради високите температури, на които са изложени, цветът на уок котлона и зоните от неръждаема стомана (уловител за мазнина, мястото около газовия котлон) може да се промени. Това е нормално. Почиствайте тези зони след всяка употреба с подходящ за неръждаема стомана продукт.

Препоръчва се редовно да се използва почистващо средство с арт. ном. 311499, което е на разположение от нашата служба обслужване на клиенти.

### Внимание!

Почистващият препарат за неръждаема стомана не бива да се използва в зоната на частите за управление. Маркировката (щампата) може да се изтрие.

Не позволявайте киселинни течности (лимонов сок, оцет и др.) да попадат върху готварския плот.

## ? Повреда, какво да направим?

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

Повреда	Възможна причина	Решение
Обща повреда по електрическата част.	Дефектен предпазител.	Проверете в главната кутия с предпазители дали предпазителят е дефектен и при нужда заменете.
	Автоматичният предпазител или диференциално защитно устройство са активирани.	В главния панел за управление проверете дали автоматичният предпазител или диференциално защитно устройство не са изгоряли.
Автоматичното запалване не функционира.	Между запалителните свещи и горелките може да се намират остатъци от храна или почистващи препарати.	Междинното пространство между запалителната свещ и горелката трябва да е чисто.
	Горелките са влажни.	Изушете капците на горелките внимателно.
	Капаците на горелките не са поставени правилно.	Проверете дали капците са поставени правилно.
	Уредът не е заземен или е заземен погрешно или заземяването е повредено.	Свържете се с електротехник.
Неравномерен пламък на горелката.	Частите на горелката не са поставени правилно.	Поставете частите на горелката правилно върху съответната горелка.
	Прорезите на горелката са замърсени.	Почистете прорезите на горелката.
Притокът на газ не изглежда нормален или не излиза газ.	Междинно разположените вентили са затворени.	Отворете възможните междинно- разположени вентили.
	При използване на газова бутилка проверете дали тя не е празна.	Подменете газовата бутилка.
В кухнята мирише на газ.	Кран за газта е отворен.	Затворете крановете за газта.
	Лошо свързване на газовата бутилка.	Проверете свързването на газовата бутилка за уплътненост.
	Възможен теч на газ.	Затворете крана за газта, проветрете и веднага уведомете оторизиран за проверката и сертифицирането на инсталацията специалист. Не използвайте уреда докато не се гарантира, че няма теч на газ по инсталацията или по уреда.
Горелката се изключва веднага след отпускането на копчето.	Не сте задържали копчето натиснато достатъчно дълго.	Когато горелката се запали, задръжте копчето още няколко секунди натиснато.
	Прорезите на горелката са замърсени.	Почистете прорезите на горелката.

## Служба обслужване на клиенти

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

Информацията за контакт за всички страни за най-близкия център за обслужване на клиенти ще намерите тук, респ. в приложения указател за центровете за обслужване на клиенти.

Доверете се на компетентността на производителя. Така ще сте сигурни, че ремонтът ще бъде извършен от обучени сервисни техници, които разполагат с оригинални резервни части за Вашия уред.


### Гаранционни условия

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

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

Запазваме си правото да правим промени.

## Опазване на околната среда

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

### Изхвърлете като пазите околната среда

Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



Уредът е обозначен в съответствие с директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директивата дава рамката, която е валидна за връщането и повторното преработване на старите уреди в границите на Европейския съюз.

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

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

# Kazalo

	<b>Namjenska uporaba</b> .....	<b>15</b>
	<b>Važne sigurnosne napomene</b> .....	<b>16</b>
	<b>Upoznavanje Vašeg uređaja</b> .....	<b>17</b>
	Upravljački elementi i plamenici .....	17
	Pribor .....	18
	<b>Plinski plamenik</b> .....	<b>19</b>
	Ručno uključivanje .....	19
	Automatsko paljenje .....	19
	Sigurnosni sustav .....	19
	Gašenje plamenika .....	19
	Glavni prekidač / blokada ploče za kuhanje (Main Switch) .....	19
	Upozorenja .....	19
	<b>Tablice i savjeti</b> .....	<b>20</b>
	Prikladne posude za kuhanje .....	20
	Napomene za korištenje .....	20
	Tablica kuhanja .....	20
	<b>Čišćenje i održavanje</b> .....	<b>23</b>
	Čišćenje .....	23
	Održavanje .....	23
	<b>Što učiniti kod smetnji?</b> .....	<b>24</b>
	<b>Servisna služba</b> .....	<b>25</b>
	Jamstveni uvjeti .....	25
	<b>Zaštita okoliša</b> .....	<b>25</b>
	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje .....	25

Više informacija o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i uslugama naći ćete na internetu:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) i u internetskoj trgovini:  
[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Namjenska uporaba

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

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

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

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

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

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

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

Ovaj uređaj smijete upotrebljavati samo na dovoljno prozračenom mjestu.

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

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

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

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

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

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

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

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

Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od priključnog voda.

## **Važne sigurnosne napomene**

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

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

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

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

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

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

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

- Postupak kuhanja potrebno je nadzirati. Kratkotrajni postupak kuhanja potrebno je neprestano nadzirati.
- Kuhališta se jako zagrijavaju. Nikada ne stavljajte zapaljive predmete na ploču za kuhanje. Ne odlažite predmete na ploči za kuhanje.
- Ne skladištite nagrizajuća kemijska sredstva za čišćenje ili proizvode, parne čistače, zapaljive materijale ili druge neprehrambene proizvode, ispod ovog kućanskog aparata odnosno nemojte ih koristiti u neposrednoj blizini.



- Pregrijano ulje ili masnoća lako su zapaljivi. Ne udaljavajte se tijekom zagrijavanja masnoće ili ulja. Ako se masnoća ili ulje zapali, plamen ne gasite vodom. Pokrijte posudu poklopcem kako bi se ugušio plamen i isključite kuhalište.

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

- Posude koje su oštećene, koje nisu pravilne veličine, čiji rub strši izvan ploče za kuhanje ili nisu dobro postavljene na kuhalište, mogu uzrokovati teška oštećenja. Pridržavajte se savjeta i upozorenja za posude za kuhanje.
- Nestručni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo serviser koji je prošao našu obuku te izmijeniti oštećene vodove za strujne i plinske vodove. Ako je uređaj neispravan, izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima, zatvorite dovod plina. Nazovite servis.
- Ako se upravljački gumb ne može okretati ili je klimav, ne smijete ga više koristiti. Odmah se obratite servisnoj službi kako bi se popravio ili zamijenio upravljački gumb.

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

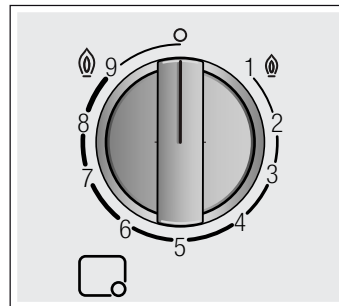
Ne koristite parne čistače za čišćenje uređaja.

## **Upoznavanje Vašeg uređaja**





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

### **Upravljački elementi i plamenici**

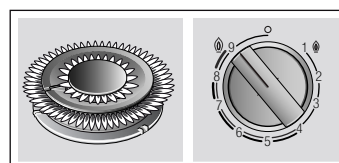
Uz svaki gumb je označen pripadajući plamenik. Pomoću gumba možete prema različitim položajima namjestiti potrebnu snagu između maksimalnih i minimalnih vrijednosti. Nikad ne pokušavajte izrazno mijenjati iz položaja 0 u položaj 1 ili iz položaja 1 u položaj 0.



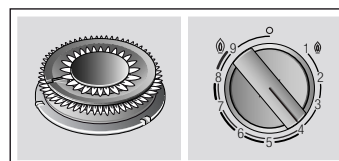
#### **Indikatori**

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

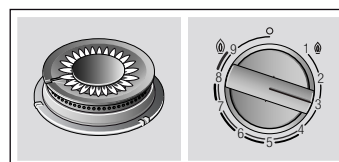
Unutarnji i vanjski plamen dualnog dvostrukog plamenika možete zasebno regulirati. Mogući su sljedeći stupnjevi snage:



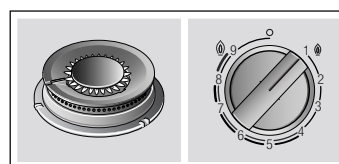
Vanjski i unutarnji plamen na maksimalnoj snazi.



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



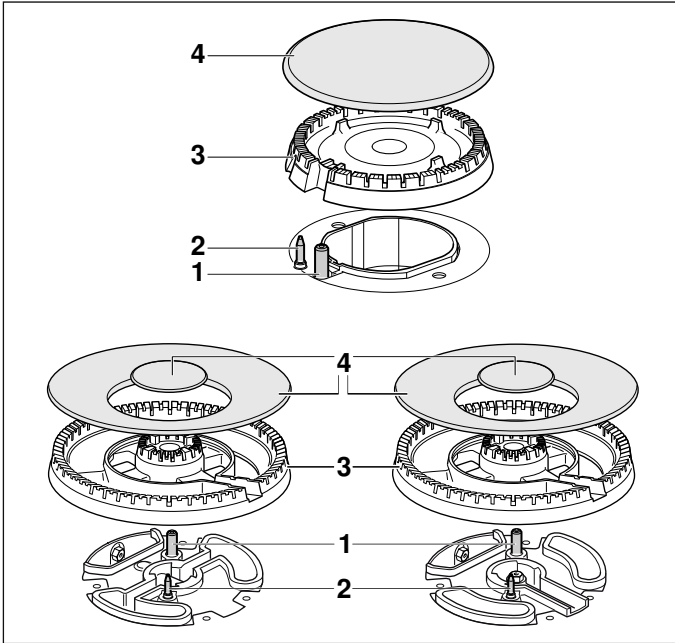
Unutarnji plamen na maksimalnoj snazi.



Unutarnji plamen na minimalnoj snazi.

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

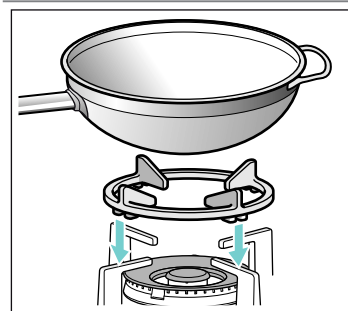
Uvijek oprezno skinite rešetke. Pomicanjem jedne rešetke možete također pomaknuti susjedne rešetke.



Elementi	
1	Svjećica
2	Termoelement
3	Kruna plamenika
4	Poklopac plamenika

## Pribor

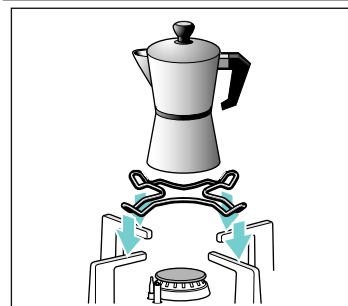
Ovisno o modelu su uz ploču za kuhanje uključeni sljedeći dijelovi pribora. Možete ih također kupiti i kod servisne službe.



### Dodatna nosiva rešetka za wok

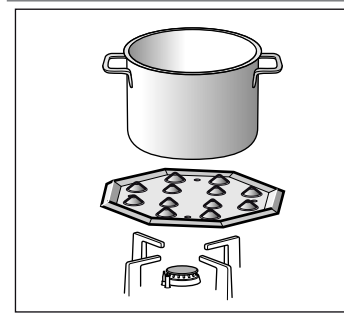
Prikladna samo za korištenje na wok plamenicima. Koristite posude za kuhanje sa zaobljenim dnom.

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



### Dodatna nosiva rešetka za kuhalo za kavu

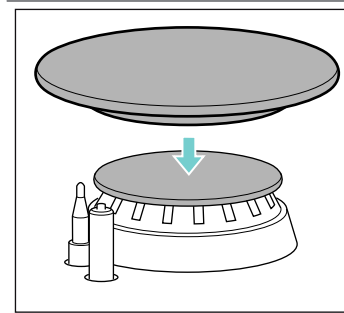
Prikladna samo za korištenje na najmanjem plameniku. Koristite posude za kuhanje promjera manjeg od 12 cm.



### Ploča za lagano vrenje

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

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



### Poklopac za lagano vrenje

Koristite poklopac koji služi isključivo za kuhanje s najnižom snagom. Poklopac za lagano vrenje stavite na poklopac štedljivog plamenika. Posudu za kuhanje stavite na rešetku, nikada izravno na poklopac za lagano vrenje.

## Broj dijela

HEZ298107 Dodatna nosiva rešetka za wok: lijevano željezo (4-5 kW)

HEZ298108 Dodatna nosiva rešetka za wok: lijevano željezo (mini wok plamenik)

HEZ298110 Dodatna nosiva rešetka za wok: emajlirani čelik

HEZ298115 Dodatna nosiva rešetka za kuhalo za kavu

HEZ298105 Ploča za lagano vrenje

HEZ211310 Poklopac za lagano vrenje

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

# Plinski plamenik

## Ručno uključivanje

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

## Automatsko paljenje

Ako ploča za kuhanje ima automatsko paljenje (svjećice):

1. Pritisnite upravljački gumb odabranog plamenika i okrenite ga ulijevo do najvišeg stupnja snage. Sve dok držite pritisnut upravljački gumb, svi plamenici stvaraju iskre. Pali se plamen. Pričekajte nekoliko sekundi.
2. Otpustite upravljački gumb.
3. Okrenite upravljački gumb u željeni položaj.

Ako ne dolazi do paljenja, isključite plamenik i ponovite prethodno opisane korake. Ovaj put upravljački gumb držite pritisnut duže vrijeme (do 10 sekundi).

### **Upozorenje – Opasnost od izgaranja!**

Ako se plamen ne upali nakon 15 sekundi, isključite plamenik i otvorite vrata ili prozor u prostoriji. Prije ponovnog uključivanja plamenika pričekajte najmanje jednu minutu.

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

## Sigurnosni sustav

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

Kako biste provjerili je li ova naprava aktivna:

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

## Gašenje plamenika

Okrenite odgovarajući gumb udesno do položaja 0.

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

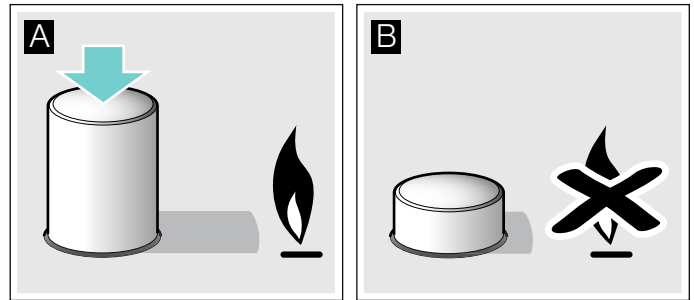
## Glavni prekidač / blokada ploče za kuhanje (Main Switch)

Ovisno o modelu ploča za kuhanje je opremljena glavnim prekidačem koji isključuje glavni dovod plina i istodobno isključuje sve plamenike. Glavni prekidač je naročito praktičan kada su djeca u kući ili kada iz bilo kojeg razloga brzo morate isključiti sve plamenike.

### Blokiranje ploče za kuhanje:

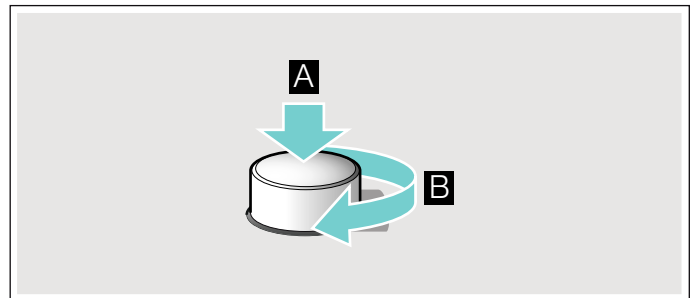
Pritisnite glavni prekidač.

Svi uključeni plamenici se gase. Ploča za kuhanje je blokirana.



### Deblokiranje ploče za kuhanje:

1. Okrenite sve gumbе u položaj Isklj.
2. Pritisnite glavni prekidač i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu do kraja.



Glavni dovod plina se otvara. Sada možete normalno koristiti ploču za kuhanje.

## Upozorenja

Tiho zujanje za vrijeme rada plamenika je normalna pojava.

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

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

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

## Tablice i savjeti

### Prikladne posude za kuhanje

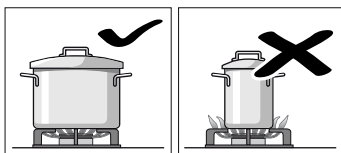
Plamenik	Minimalni promjer dna posude za kuhanje	Maksimalni promjer dna posude za kuhanje
Wok plamenik	22 cm	30 cm
Jaki plamenik	20 cm	26 cm
Normalni plamenik	14 cm	22 cm
Štedljivi plamenik	12 cm	16 cm

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

### Napomene za korištenje

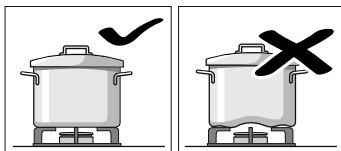
**Napomena:** Prilikom korištenja određenih tava ili posuda može doći do prolazne, lagane deformacije čelične površine. To je normalno i ne utječe na rad uređaja.

Sljedeće preporuke pomoći će vam kako uštedjeti energiju i izbjeći oštećenja posuđa:



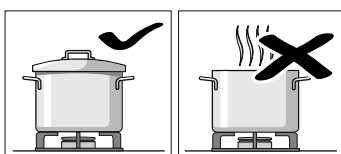
Koristite posude za kuhanje prikladne veličine za plamenike.

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

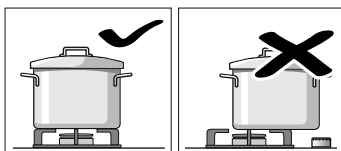


Ne upotrebljavajte deformirane posude za kuhanje koje ne mogu stajati stabilno na kuhalištu. Posude se mogu prevrnuti.

Upotrebljavajte samo posude za kuhanje s ravnim i debelim dnom.

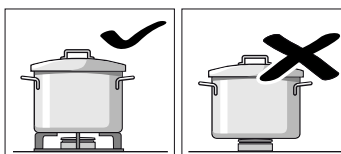


Ne kuhajte bez poklopca ili kada poklopac nije poklopljen do kraja. Gubi se veliki dio energije.



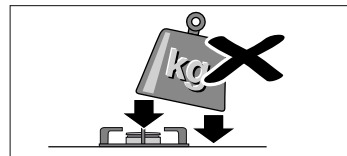
Postavite posudu za kuhanje na sredinu plamenika kako se ista ne bi prevrnula.

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



Stavite lonce na rešetku, ali nikada direktno na plamenike.

Prije uporabe se uvjerite da su rešetke za lonce te poklopci plinskih plamenika pravilno postavljeni.



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

### Tablica kuhanja

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

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

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

### Informacije o tablici

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

- metodi kuhanja
- stupnju kuhanja
- trajanju u minutama

### Metode kuhanja navedene u tablici

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

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

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

Primjer:

Jelo	Ukupno vrijeme u min	Korak 1	Korak 2
Plamenik			

### Juhe, krem juhe

Riblja juha

Jaki plamenik	12-17		8	7-9		1	5-8
Normalni plamenik	17-22		8	11-13		1	6-9
Wok plamenik	10-15		9	6-8		4	4-7

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

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

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

Podaci vrijede i za druge predložene plamenike.

Jelo Plamenik	Ukupno vrijeme u min	Korak 1	Korak 2
------------------	----------------------------	---------	---------

### Juhe, krem juhe

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

Jelo Plamenik	Ukupno vrijeme u min	Korak 1	Korak 2
<b>Krem juha od bundeve, boršč</b>			
Jaki plamenik	30-35	9 10-12	5 20-23
Normalni p.	45-50	9 15-17	6 30-33
Wok plamenik	25-30	9 8-10	2 17-20

Jelo Plamenik	Ukupno vrijeme u min	Korak 1	Korak 2
<b>Minestrone (juha od povrća)</b>			
Jaki plamenik	47-52	9 10-12	5 37-40
Normalni p.	57-62	9 10-12	6 47-50
Mini wok p.	43-48	9 8-10	3 35-38

### Tjestenina i riža

Jelo Plamenik	Ukupno vrijeme u min	Korak 1	Korak 2
<b>Špageti</b>			
Jaki plamenik	18-22	9 8-10	6 10-12
Normalni p.	20-24	9 10-12	7 10-12
Wok plamenik	18-22	8 8-10	6 10-12

Jelo Plamenik	Ukupno vrijeme u min	Korak 1	Korak 2
<b>Riža</b>			
Jaki plamenik	17-22	9 5-7	2 12-15
Normalni p.	18-23	9 7-9	6 11-14
Wok plamenik	15-20	8 4-6	2 11-14

Jelo Plamenik	Ukupno vrijeme u min	Korak 1	Korak 2
<b>Ravioli</b>			
Jaki plamenik	9-14	9 4-6	6 5-8
Normalni p.	17-22	8 12-14	8 5-8
Wok plamenik	10-15	8 5-7	8 5-8

### Povrće i mahunarke

Jelo Plamenik	Ukupno vrijeme u min	Korak 1	Korak 2
<b>Kuhani krumpir (pire, salata od krumpira)</b>			
Jaki plamenik	23-28	9 8-10	5 15-18
Normalni p.	25-30	9 10-12	6 15-18
Wok plamenik	25-30	7 11-13	5 14-17

Jelo Plamenik	Ukupno vrijeme u min	Korak 1	Korak 2
<b>Hummus (pire od slanutka)</b>			
Jaki plamenik	50-55	9 10-12	4 40-43
Mini wok p.	47-52	8 10-12	7 37-40
Wok plamenik	47-52	7 10-12	5 37-40

Jelo Plamenik	Ukupno vrijeme u min	Korak 1	Korak 2
------------------	----------------------------	---------	---------

<b>Leća</b>			
Jaki plamenik	40-45	9 8-10	8 32-35
Normalni p.	50-55	9 18-20	6 32-35
Wok plamenik	45-50	6 20-22	4 25-28

<b>Prženo povrće</b>			
Jaki plamenik	12-17	7 6-8	6 6-9
Mini wok p.	12-17	7 6-8	5 6-9
Dvostruki wok plamenik	10-15	7 5-7	5 5-8

<b>Sotirano svježe povrće**</b>			
Wok plamenik	6-8	9 6-8	
Mini wok p.	7-8	9 7-8	
Jaki plamenik	6-8	9 6-8	

<b>Pommes frites</b>			
Wok plamenik	15-20	7 15-20	
Jaki plamenik	15-20	9 15-20	
Mini wok p.	15-20	8 15-20	

### Jaja

<b>Shakshuka</b>			
Normalni p.	15-20	9 10-12	4 5-8
Jaki plamenik	13-18	8 7-9	3 6-9
Dvostruki wok plamenik	15-20	6 11-13	4 4-7

<b>Omlet (1 porc.)</b>			
Normalni p.	3-5	8 3-5	
Jaki plamenik	2-4	9 2-4	
Mini wok p.	2-4	9 2-4	






































<b>Španjolska tortilja</b>			
Jaki plamenik	25-30	9 25-30	
Mini wok p.	20-25	9 20-25	
Wok plamenik	18-23	9 18-23	



















































### Umaci








<b>Bešamel umak**</b>			
Štedljivi p.	10-15	6 2-4	6 8-11
Normalni p.	10-15	5 2-4	5 8-11
Wok plamenik	3-8	5 1-2	5 2-6

<b>Umak od plavog sira**</b>			
Štedljivi p.	4-6	7 4-6	
Normalni p.	3-5	7 3-5	
Dvostruki wok plamenik	4-6	3 4-6	

<b>Umak Napoletana</b>			
Normalni p.	18-23	6 2-4	4 16-19
Wok plamenik	13-18	7 1-3	5 12-15

Jelo Plamenik	Ukupno vrijeme u min	Korak 1			Korak 2		
							
Mini wok p.	13-18	 *	8	1-3	 *	6	12-15
Umak Carbonara							
Normalni p.	10-15	 *	6	5-7	 *	3	5-8
Jaki plamenik	8-13	 *	5	4-6	 *	3	4-7
Dvostruki wok plamenik	10-15	 *	3	10-15			
<b>Riba</b>							
Oslić na rimski način							
Jaki plamenik	5-10	 *	8	5-10			
Mini wok p.	5-10	 *	9	2-4	 *	7	3-6
Dvostruki wok plamenik	5-10	 *	6	5-10			
Pečeni losos							
Jaki plamenik	5-10	 *	7	2-4		1	3-6
Mini wok p.	7-12	 *	8	2-4		1	5-8
Dvostruki wok plamenik	4-9	 *	6	2-4		1	2-5
Školjke							
Jaki plamenik	5-7		9	5-7			
Mini wok p.	4-6		9	4-6			
Wok plamenik	4-6		9	4-6			
<b>Meso</b>							
Pačja prsa (1 kom.)							
Normalni p.	6-8	 *	7	6-8			
Jaki plamenik	9-11	 *	7	9-11			
Wok plamenik	6-8	 *	5	6-8			
Goveđi file Stroganov							
Mini wok p.	5-10	 *	9	5-10			
Jaki plamenik	8-13	 *	9	8-13			
Wok plamenik	5-10	 *	8	5-10			
Pileći odresci (8 fileta pilećih prsa)							
Jaki plamenik	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
Wok plamenik	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
Normalni p.	7-12	 *	9	7-12			
Mljeveno meso (mesna pašteta, kosani odresci, umak bolonjez)							
Jaki plamenik	15-20	 *	8	15-20			
Normalni p.	20-25	 *	9	20-25			
Mini wok p.	12-17	 *	9	12-17			
<b>Gotovi proizvodi</b>							
Smrznuti kroketi (16 kom.)							
Smrznuti riblji štapići (12 kom.)							
Mini wok p.	4-8		9	4-8			
Jaki plamenik	6-10		8	6-10			
Wok plamenik	5-9		8	5-9			

Jelo Plamenik	Ukupno vrijeme u min	Korak 1			Korak 2		
							
Pečenice (12 kom.)							
Jaki plamenik	5-10		9	1-3		7	4-7
Normalni p.	7-12		9	7-12			
Wok plamenik	5-10		9	1-3		7	4-7
Kobasice zagrijane u vreloj vodi (12 kom.)							
Normalni p.	8-13		9	8-13			
Wok plamenik	9-14		4	9-14			
Dvostruki wok plamenik	9-14		4	9-14			
Hamburger (4 kom.)							
Jaki plamenik	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
Mini wok p.	3-8	 *	9	1-3	 *	7	2-5
Wok plamenik	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
Zamrznuto povrće**							
Jaki plamenik	7-12	 *	9	7-12			
Mini wok p.	7-12	 *	9	7-12			
Wok plamenik	5-10	 *	9	5-10			
Pizza (promjera 20 cm)							
Wok plamenik	4-8		1	4-8			
Mini wok p.	8-12		1	8-12			
Jaki plamenik	16-20		1	16-20			
<b>Deserti</b>							
Puding od riže**							
Normalni p.	30-35		8	9-11		4	21-24
Štedljivi p.	40-45		9	12-14		2	28-31
Wok plamenik	35-40		7	11-13		1	24-27
Mliječna čokolada							
Štedljivi p.	10-14		1	10-14			
Dvostruki wok plamenik	12-16		1	12-16			
Normalni p.	16-20		1	16-20			
Palačinke (4 kom.)							
Mini wok p.	8-13	 *	7	1-3	 *	6	7-10
Jaki plamenik	17-22	 *	7	1-3	 *	5	16-19
Wok plamenik	8-13	 *	7	1-3	 *	4	7-10
Puding od kruha							
Jaki plamenik	25-30		9	10-12		6	15-18
Wok plamenik	23-28		9	8-10		7	15-18
Dvostruki wok plamenik	22-27		9	7-9		7	15-18
Flan**							
Jaki plamenik	3-8		5	3-8			
Normalni p.	8-13		5	8-13			
Wok plamenik	3-8		2	3-8			

Jelo Plamenik	Ukupno vrijeme u min	Korak 1		Korak 2	
					
Kolač od miješanog tijesta (u vodenoj kupelji)					
Jaki plamenik	35-40		9	35-40	
Wok plamenik	40-45		9	40-45	
Mini wok p.	35-40		9	35-40	

### Savjeti za kuhanje

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

## Čišćenje i održavanje

### Čišćenje

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

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

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

Očistite plamenike i rešetke sapunicom i nemetalnom četkom.

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

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

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

### Opres!

- Za čišćenje uređaja nemojte izvaditi upravljačke elemente. Vлага koja ulazi može oštetiti uređaj.
- Ne koristite parne čistače. Mogli biste oštetiti ploču za kuhanje.
- Ako ploča za kuhanje ima staklenu ili aluminijsku ploču, ne koristite noževe, strugalice ili slične predmete za čišćenje spoja s metalom.

### Održavanje

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

Boja se može promijeniti na wok plamenicima i dijelovima od nehrđajućeg čelika (posuda za sakupljanje masti, dio oko plamenika, itd.) zbog visokih temperatura kojima su izloženi. To je normalno. Nakon svakog korištenja očistite ova područja odgovarajućim sredstvom za čišćenje plemenitog čelika.

Preporučamo redovito korištenje sredstva za čišćenje, broj dijela 311499, koje možete kupiti kod naše servisne službe.

### Opres!

Sredstvo za čišćenje nehrđajućeg čelika ne smije se koristiti u području upravljačkih dijelova. Oznaka (natpis) bi se mogla izbrisati.

Tekućine koje sadrže kiselinu (limunov sok, ocat, itd.) ne smiju dospjeti na ploču za kuhanje.

## Što učiniti kod smetnji?

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

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



## Servisna služba

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

Kontakt podatke svih zemalja za najbližu servisnu službu naći ćete ovdje odn. u priloženom popisu servisnih službi.

Imajte povjerenja u kompetentnost proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravak izvršiti obučeni serviseri koji raspolažu originalnim rezervnim dijelovima za vaš uređaj.


### Jamstveni uvjeti

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

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

Pridržavamo pravo na izmjene.

## Zaštita okoliša

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

### Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite ekološki prihvatljivo.



Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom direktivom 2012/19/EU o električnim i elektroničkim starim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktiva zadaje okvir za vraćanje i preradu starih uređaja važeću u cijeloj EU.

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

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

## Përshkrim i përmbajtjes

	<b>Përdorimi sipas përcaktimit</b> .....	26
	<b>Udhëzime të rëndësishme sigurie</b> .....	27
	<b>Njohja me pajisjen</b> .....	28
	Elementet e komandimit dhe djegësi .....	28
	Aksesori .....	29
	<b>Djegësi i gazit</b> .....	30
	Ndezje manuale .....	30
	Ndezja automatike .....	30
	Sistemi i sigurisë .....	30
	Fikja e një djegësi .....	30
	Butoni kryesor / bllokimi i planit të gatimit (Butoni kryesor) .....	30
	Udhëzime paralajmëruese .....	30
	<b>Tabela dhe këshilla</b> .....	31
	Ena e përshtatshme për zierje .....	31
	Udhëzime përdorimi .....	31
	Tabela e gatimit .....	31
	<b>Pastrimi dhe mirëmbajtja</b> .....	34
	Pastrimi .....	34
	Mirëmbajtja .....	34
	<b>Çrregullim, si të veprojmë nëse?</b> .....	35
	<b>Shërbimi i servisimit</b> .....	36
	Kushtet e garancisë .....	36
	<b>Mbrojtja e Mjedisit</b> .....	36
	Hedhja sipas normave ekologjike .....	36

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

## Përdorimi sipas përcaktimit

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

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

Figurat që gjenden në këtë manual janë orientuese.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Udhëzime të rëndësishme sigurie**

### **Paralajmërim – Rrezik nga fryrja!**

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

### **Paralajmërim – Rrezik helmimi!**

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

### **Paralajmërim – Rrezik djegieje!**

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

### **Paralajmërim – Rrezik nga djegia!**

- Procesi i gatimit duhet kontrolluar. Një proces gatimi i shkurtër duhet kontrolluar pa ndërprerje.
- Zonat e gatimit bëhen shumë të nxehta. Mos vendosni asnjëherë mbi vatrën e gatimit objekte të djegshme. Mos vendosni objekte mbi vatrën e gatimit.

- Mos vendosni nën këtë pajisje shtëpiake solucone larëse kimike gërryese ose produkte, pastrues me avull, materiale të djegshëm ose produkte të tjera që nuk janë ushqime, si dhe mos i përdorni ato në afërsi të saj.
- Yndyra ose vaji i mbinxehur merr flakë shpejt. Mos u largoni kur nxehni yndyrë ose vaj. Nëse yndyra ose vaji merr flakë, mos e fikni zjarrin me ujë. Mbulojeni enën me një kapak për të mbytur flakën dhe fikni zonën e gatimit.

### ⚠ Paralajmërim – Rrezik plagosjeje!

- Enët e gatimit të dëmtuara, të cilat nuk kanë madhësinë e duhur, buzët e të cilave dalin jashtë vatrës së gatimit ose që keqvendosen, mund të shkaktojnë dëme të rënda. Respektoni këshillat dhe udhëzimet paralajmëruese për enët.
- Riparimet e gabuara janë të rrezikshme. Riparimet dhe ndërrimin e përcuesve të dëmtuar të rrymës dhe gazit guxon ti bëjë vetëm një teknik i shkolluar nga shërbimi jonë i klientëve. Nëse aparati është në defekt, hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave, mbyllni furnizimin e gazit. Thirrni shërbimin e klientëve
- Nëse një buton komandues nuk mund të rrotullohet ose është i lirshëm, nuk duhet të përdoret më. Drejtojuni menjëherë shërbimit të klientit, në mënyrë që të riparoni ose të zëvendësoni butonin komandues.

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

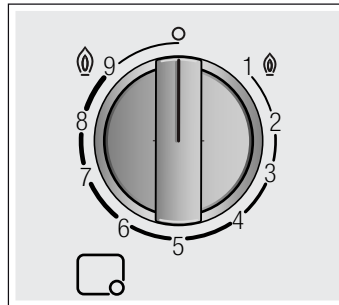
Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes.

## 👁 Njohja me pajisjen

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

### Elementet e komandimit dhe djegësi

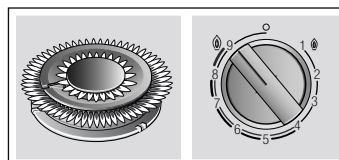
Tek secila nga butonat e komandimit është shënuar djegësi përkatës. Me dorezën komanduese në varësi të pozicioneve të ndryshme ju mund të zgjidhni rendimentin e nevojshëm midis vlerave maksimale dhe minimale. Kurrë mos kaloni, nga pozicioni 0 direkt tek pozicioni 1 ose nga pozicioni 1 tek pozicioni 0.



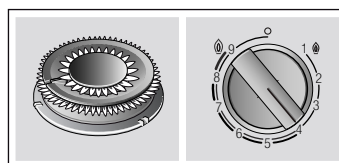
#### Treguesit

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

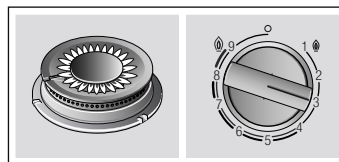
Flaka e brendshme dhe e jashtme e djegësit të dyfishtë mund të rregullohen pavarësisht njëri-tjetrit. Nivelet e mundshme të rendimentit janë:



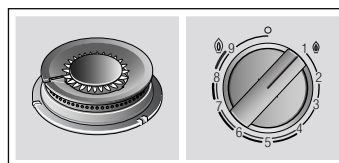
Flakë e brendshme dhe e jashtme në rendimentin maksimal.



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



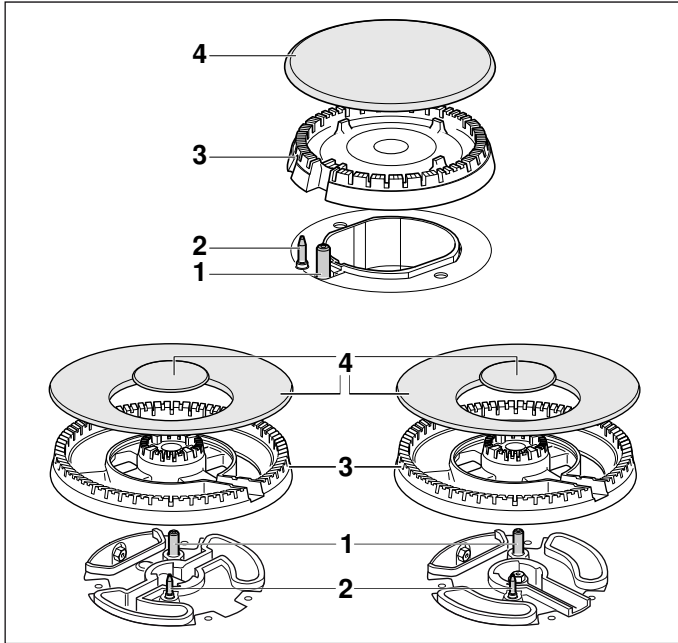
Flakë e brendshme në rendimentin maksimal.



Flakë e brendshme në rendimentin minimal.

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

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

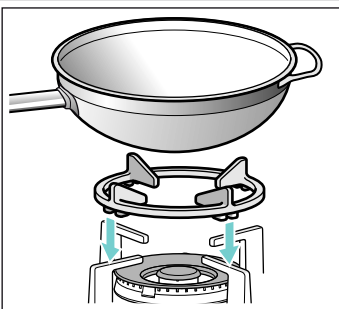


#### Elementë

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

#### Aksesori

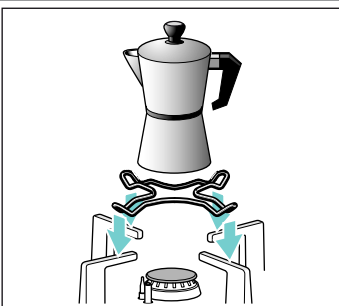
Në varësi të modelit tek vatra e gatimit janë të përfshirë aksesoret e më poshtëm. Ato mund të merren edhe tek shërbimi i klientit.



#### Skara shtesë Wok

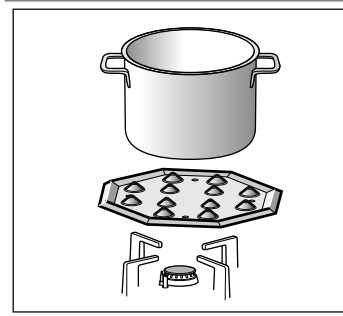
I përshtatshëm vetëm për përdorim mbi djegësin wok. Përdorni enë gatimi me fund të harkuar.

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



#### Grilë ekstra për makinën e kafes

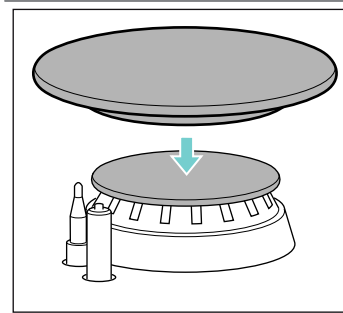
I përshtatshëm vetëm për përdorim mbi djegësin e vogël. Përdorni enë me diametër më të vogël se 12 cm.



#### Vatra simmer

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

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



#### Kapaku i vatrës për zierje

Përdorni kapakun vetëm për gatim me fuqi minimale. Vendosni kapakun e vatrës për zierje mbi kapakun e vatrës ekonomike. Vendosni enën e gatimit mbi skarë dhe asnjëherë direkt mbi kapakun e vatrës për zierje.

#### Numri pjesëve

HEZ298107 Grilë shtesë Wok: Gizë e derdhur (4-5 kW)

HEZ298108 Grilë shtesë Wok: Gizë e derdhur (djegës mini wok)

HEZ298110 Grila shtesë Wok: metal i emaluar

HEZ298115 Grilë ekstra për makinën e kafes

HEZ298105 Pllakë simmer

HEZ211310 Kapak për pllakën zjerëse

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

## Djegësi i gazit

### Ndezje manuale

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

### Ndezja automatike

Nëse plani i gatimit ka një ndezje automatike (kandelë ndezëse):

1. Shtypni çelësin e komandimit të vatrës së zgjedhur dhe rrotullojeni në të majtë deri në nivelin më të lartë të gradimit. Për sa kohë që çelësi i komandimit mbahet i shtypur, të gjitha vatrë të lëshojnë shkëndija. Flaka do të ndizet. Pritni për disa sekonda.
2. Lëshoni çelësin e komandimit.
3. Rrotulloni çelësin e komandimit në pozicionin që dëshironi.

Nëse ndezja nuk ndodh, fikni vatrën dhe përsëritni hapat e përshkruar më lart. Këtë radhë mbajeni çelësin e komandimit të shtypur për më gjatë (deri në 10 sekonda).

### Paralajmërim – Rrezik shpërthimi!

Kur flaka nuk ndizet pas rreth 15 sekondash, fikni vatrën dhe hapni derën ose dritaren e dhomës. Pritni të paktën për një minutë përpara se të provoni të ndizni sërish vatrën.

**Udhëzim:** Kujdesuni për pastërti maksimale. Nëse kandelat e ndezjes janë pis, ndezja mund të mos jetë si duhet. Pastroni rregullisht kandelat e ndezjes me një furçë të vogël jometalike. Bëni kujdes që të mos ushtroni forcë të madhe mbi kandelat e ndezjes.

### Sistemi i sigurisë

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

Për t'u siguruar që mekanizmi është aktiv:

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

### Fikja e një djegësi

Rrotulloni butonin komandues djathtas, derisa të arrihet pozicioni 0.

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

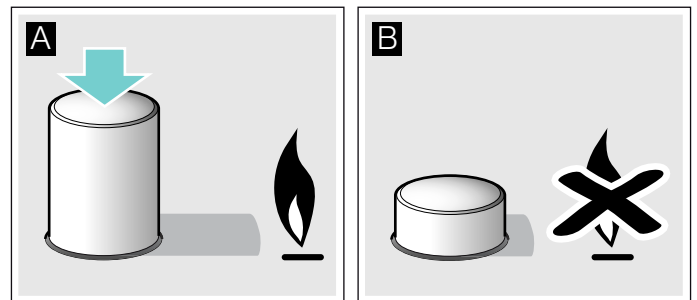
### Butoni kryesor / bllokimi i planit të gatimit (Butoni kryesor)

Sipas modelit, plani i gatimit është i pajisur me një buton kryesor, i cili bën ndërprerjen kryesore me gaz dhe fik njëkohësisht të gjithë djegësit. Butoni kryesor është shumë praktik, nëse keni fëmijë në shtëpi ose për çfarëdolloj arsyeje doni ti fikni shpejt të gjithë djegësit.

#### Bllokimi i planit të gatimit:

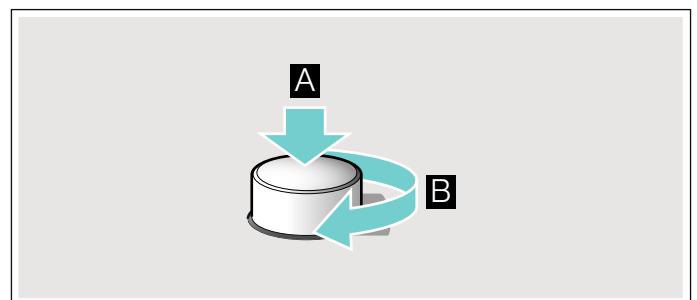
Shtypni butonin kryesor.

Të gjithë djegësit e ndezur fikën. Planin e gatimit kyçet.



#### Hiqni bllokimin e planit të gatimit:

1. Vendosini të gjithë butonat komandues në pozicionin Fikur.
2. Shtypni butonin kryesor dhe rrotullojeni në drejtimin orar derisa të kërçasë.



Furnizimi me gaz do të hapet. Tani ju mund ta përdorni normalisht planin e gatimit.

### Udhëzime paralajmëruese

Një zukatje e lehtë gjatë funksionimit të djegësit është normale.

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

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

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

## Tabela dhe këshilla

### Ena e përshtatshme për zierje

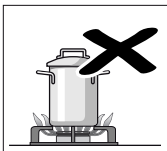
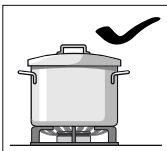
Djegësi	Diametri minimal i fundit të enës së gatimit	Diametri maksimal i fundit të enës së gatimit
Djegësi work	22 cm	30 cm
Djegës i fortë	20 cm	26 cm
Djegësi normal	14 cm	22 cm
Djegësi kursyes	12 cm	16 cm

Ena nuk duhet të dalë jashtë vatrës së gatimit.

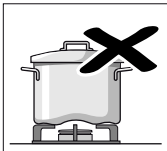
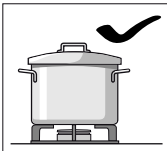
### Udhëzime përdorimi

**Udhëzim:** Kur përdorni tiganë ose tenxhere të caktuara, mund të ndodhin shformime të përkohshme, të lehta të sipërfaqes së gatimit prej çeliku. Kjo është normale dhe nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.

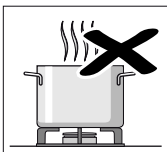
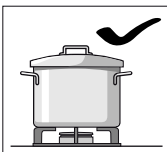
Këshillat e mëposhtme ju ndihmojnë të kurseni energjinë dhe të shmangni dëmtime të enës së gatimit:



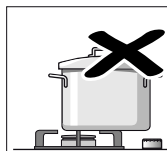
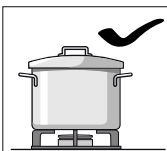
Përdorni enë për zierje me madhësi të përshtatshme për djegësin përkatës. Mos përdorni enë të vogla për zierje në djegësit e mëdhenj. Flaka nuk lejohet ti prekë anët e enës për zierje.



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



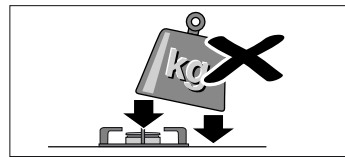
Mos zieni pa kapak ose me kapak të zhvendosur. Një pjesë e madhe e energjisë do të humbet.



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



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



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

### Tabela e gatimit

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

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

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

### Informacionet tek tabela

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

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

### Mënyra e gatimit e dhënë tek tabela

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

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

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

Shembull:

Gatimi	E gjithë koha e gatimit në minuta	Hapi 1	Hapi 2
Djegësi			

### Supa, supat kremoze

Supë peshku						
Djegës i fortë	12-17		8	7-9		1 5-8
Djegësi normal	17-22		8	11-13		1 6-9
Djegësi work	10-15		9	6-8		4 4-7

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

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

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

Të dhënat vlejné edhe për djegësit e tjerë të propozuar.

Gatimi Djegësi	E gjithë koha e gatimit në minuta	Hapi 1	Hapi 2
-------------------	--	--------	--------

**Supa, supat kremoze**

Supë peshku							
Djegësi i fortë	12-17		8	7-9		1	5-8
D. normal	17-22		8	11-13		1	6-9
Djegësi wok	10-15		9	6-8		4	4-7
Krem kungujsh, supë me panxhar							
Djegësi i fortë	30-35		9	10-12		5	20-23
D. normal	45-50		9	15-17		6	30-33
Djegësi wok	25-30		9	8-10		2	17-20
Minestrone (Supë me perime)							
Djegësi i fortë	47-52		9	10-12		5	37-40
D. normal	57-62		9	10-12		6	47-50
Mini djegësi Wok	43-48		9	8-10		3	35-38

**Makarona dhe oriz**

Spageti							
Djegësi i fortë	18-22		9	8-10		6	10-12
D. normal	20-24		9	10-12		7	10-12
Djegësi wok	18-22		8	8-10		6	10-12
Oriz							
Djegësi i fortë	17-22		9	5-7		2	12-15
D. normal	18-23		9	7-9		6	11-14
Djegësi wok	15-20		8	4-6		2	11-14
Ravioli							
Djegësi i fortë	9-14		9	4-6		6	5-8
D. normal	17-22		8	12-14		8	5-8
Djegësi wok	10-15		8	5-7		8	5-8

**Perime dhe bishtajore**

Patate te ziera (pure, sallatë me patate)							
Djegësi i fortë	23-28		9	8-10		5	15-18
D. normal	25-30		9	10-12		6	15-18
Djegësi wok	25-30		7	11-13		5	14-17

Gatimi Djegësi	E gjithë koha e gatimit në minuta	Hapi 1	Hapi 2
-------------------	--	--------	--------

Hummus (lajthi pure)							
Djegësi i fortë	50-55		9	10-12		4	40-43
Mini djegësi Wok	47-52		8	10-12		7	37-40
Djegësi wok	47-52		7	10-12		5	37-40
Thjerrëza							
Djegësi i fortë	40-45		9	8-10		8	32-35
D. normal	50-55		9	18-20		6	32-35
Djegësi wok	45-50		6	20-22		4	25-28
Perime të skuqura							
Djegësi i fortë	12-17		7	6-8		6	6-9
Mini djegësi Wok	12-17		7	6-8		5	6-9
Vatra dopjo	10-15		7	5-7		5	5-8
Perime të freskëta**							
Djegësi wok	6-8		9	6-8			
Mini djegësi Wok	7-8		9	7-8			
Djegësi i fortë	6-8		9	6-8			
Patate të skuqura							
Djegësi wok	15-20		7	15-20			
Djegësi i fortë	15-20		9	15-20			
Mini djegësi Wok	15-20		8	15-20			
Vezë							
Kimë							
D. normal	15-20		9	10-12		4	5-8
Djegësi i fortë	13-18		8	7-9		3	6-9
Vatra dopjo	15-20		6	11-13		4	4-7
Omletë (1 porcion)							
D. normal	3-5		8	3-5			
Djegësi i fortë	2-4		9	2-4			
Mini djegësi Wok	2-4		9	2-4			
Tortilia spanjolle							
Djegësi i fortë	25-30		9	25-30			
Mini djegësi Wok	20-25		9	20-25			
Djegësi wok	18-23		9	18-23			
Salcat							
Salcë beshamel**							
Djegësi kur-syes	10-15		6	2-4		6	8-11
D. normal	10-15		5	2-4		5	8-11
Djegësi wok	3-8		5	1-2		5	2-6




Gatimi Djegësi	E gjithë koha e gatimit në minuta	Hapi 1	Hapi 2
-------------------	--	--------	--------






## Salcë me djathë gorgonzola\*\*

Djegësi kur-syes	4-6	 *	7 4-6
D. normal	3-5	 *	7 3-5
Vatra dopjo	4-6	 *	3 4-6

## Salcë napoletane





D. normal	18-23	 *	6 2-4  * 4 16-19
Djegësi wok	13-18	 *	7 1-3  * 5 12-15
Mini djegësi Wok	13-18	 *	8 1-3  * 6 12-15

## Salca karbonara







D. normal	10-15	 *	6 5-7  * 3 5-8
Djegësi i fortë	8-13	 *	5 4-6  * 3 4-7
Vatra dopjo	10-15	 *	3 10-15

**Peshk**




## Peshk shpatë në mënyrë romak

Djegësi i fortë	5-10	 *	8 5-10
Mini djegësi Wok	5-10	 *	9 2-4  * 7 3-6
Vatra dopjo	5-10	 *	6 5-10

## Salmon i skuqur

Djegësi i fortë	5-10	 *	7 2-4  1 3-6
Mini djegësi Wok	7-12	 *	8 2-4  1 5-8
Vatra dopjo	4-9	 *	6 2-4  1 2-5

## Midhje




Djegësi i fortë	5-7	 *	9 5-7
Mini djegësi Wok	4-6	 *	9 4-6
Djegësi wok	4-6	 *	9 4-6

**Mish**






## Gjoks rose (1 copë)

D. normal	6-8	 *	7 6-8
Djegësi i fortë	9-11	 *	7 9-11
Djegësi wok	6-8	 *	5 6-8

## Fileto viçi Stroganoff




Mini djegësi Wok	5-10	 *	9 5-10
Djegësi i fortë	8-13	 *	9 8-13
Djegësi wok	5-10	 *	8 5-10

## Shnitcel pule (8 gjoks pule fileto)

Djegësi i fortë	7-12	 *	9 2-4  * 6 5-8
Djegësi wok	7-12	 *	9 2-4  * 6 5-8
D. normal	7-12	 *	9 7-12




Gatimi Djegësi	E gjithë koha e gatimit në minuta	Hapi 1	Hapi 2
-------------------	--	--------	--------

## Mish i grirë (byrek me mish, qofte, salcë bolonjeze)






Djegësi i fortë	15-20	 *	8 15-20
D. normal	20-25	 *	9 20-25
Mini djegësi Wok	12-17	 *	9 12-17

**Produkte të gatshme**




## Kroketa të ngrira (16 copë) Fileto peshku të ngrira (12 copë)

Mini djegësi Wok	4-8	 *	9 4-8
Djegësi i fortë	6-10	 *	8 6-10
Djegësi wok	5-9	 *	8 5-9







## Salçile (12 copë)

Djegësi i fortë	5-10	 *	9 1-3  * 7 4-7
D. normal	7-12	 *	9 7-12
Djegësi wok	5-10	 *	9 1-3  * 7 4-7




## Salsiçe e tymosur (12 copë)

D. normal	8-13	 *	9 8-13
Djegësi wok	9-14	 *	4 9-14
Vatra dopjo	9-14	 *	4 9-14




## Hamburger (4 copë)

Djegësi i fortë	4-9	 *	9 1-3  * 7 3-6
Mini djegësi Wok	3-8	 *	9 1-3  * 7 2-5
Djegësi wok	4-9	 *	9 1-3  * 7 3-6

## Perime të ngrira\*\*







Djegësi i fortë	7-12	 *	9 7-12
Mini djegësi Wok	7-12	 *	9 7-12
Djegësi wok	5-10	 *	9 5-10

## Pica (diametri 20 cm)




Djegësi wok	4-8	 *	1 4-8
Mini djegësi Wok	8-12	 *	1 8-12
Djegësi i fortë	16-20	 *	1 16-20






















**Ëmbësira**

## Puding me oriz\*\*

D. normal	30-35	 *	8 9-11  * 4 21-24
Djegësi kur-syes	40-45	 *	9 12-14  * 2 28-31
Djegësi wok	35-40	 *	7 11-13  * 1 24-27

## Çokollatë me qumësht

Djegësi kur-syes	10-14	 *	1 10-14
Vatra dopjo	12-16	 *	1 12-16
D. normal	16-20	 *	1 16-20

Gatimi Djegësi	E gjithë koha e gatimit në minuta	Hapi 1			Hapi 2		
							
Krepa (4 copë)							
Mini djegësi Wok	8-13	 *	7	1-3	 *	6	7-10
Djegësi i fortë	17-22	 *	7	1-3	 *	5	16-19
Djegësi wok	8-13	 *	7	1-3	 *	4	7-10
Puding me bukë							
Djegësi i fortë	25-30		9	10-12		6	15-18
Djegësi wok	23-28		9	8-10		7	15-18
Vatra dopjo	22-27		9	7-9		7	15-18
Puding spanjoll**							
Djegësi i fortë	3-8	 *	5	3-8			
D. normal	8-13	 *	5	8-13			
Djegësi wok	3-8	 *	2	3-8			
Ëmbëlsirë me brumë (në banjomari)							
Djegësi i fortë	35-40		9	35-40			
Djegësi wok	40-45		9	40-45			
Mini djegësi Wok	35-40		9	35-40			

### Këshilla gatimi

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

## Pastrimi dhe mirëmbajtja

### Pastrimi

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

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

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

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

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

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

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

### Kujdes!

- Mos i hiqni elementët e komandimit kur pastroni pajisjen. Lagështia që depërton mund të dëmtojë pajisjen.
- Mos përdorni pastrues me avull. Vatra e gatimit mund të dëmtohet.
- Nëse plani i gatimit ka një mbulesë qelqi apo alumini, mos përdorni thikë, kruajtëse apo objekte të ngjashme për pastrimin e pjesëve lidhëse me metalin.

### Mirëmbajtja

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

Si pasojë e temperaturave të larta, ndaj të cilave janë ekspozuar, ngjyra e djegësit Wok dhe zonat prej çeliku (ena e pritjes së yndyrës, zona rreth djegësit, etj.) mund të ndryshojë. Kjo është normale. Pastrojini këto zona pas çdo përdorimi me një produkt të përshtatshëm për materialet prej çeliku.

Këshillohet të përdorni rregullisht solucion pastrues me numrin e pjesëve 311499, të cilin mund ta gjeni tek shërbimi i klientit.

### Kujdes!

Mjeti për pastrimin e inoksit nuk lejohet të përdoret në zonën e pjesëve drejtuese. Shënjimi (stampa) mund të fshihet.

Mos lini lëngje me aciditet (lëng limoni, uthull, etj.) mbi vatrën e gatimit.

## Çrregullim, si të veprojmë nëse?

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

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

## Shërbimi i servisimit

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

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

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


### Kushtet e garancisë

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

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

Ne e mbajmë të drejtën e ndërrimeve.

## Mbrojtja e Mjedisit

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

### Hedhja sipas normave ekologjike

Hidheni paketimin sipas normave ekologjike.



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

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

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

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

# Sadržaj

	<b>Upotreba u skladu s odredbama</b> . . . . .	<b>37</b>
	<b>Uputstva za sigurnost</b> . . . . .	<b>38</b>
	<b>Upoznavanje uređaja</b> . . . . .	<b>39</b>
	Elementi za rukovanje i gorionik . . . . .	39
	Pribor . . . . .	40
	<b>Gorionik na gas</b> . . . . .	<b>41</b>
	Ručno uključivanje . . . . .	41
	Automatsko paljenje . . . . .	41
	Sigurnosni sistem . . . . .	41
	Isključivanje jednog gorionika . . . . .	41
	Glavni prekidač / Blokada ploče za kuvanje (Main Switch) . . . . .	41
	Upozoravajuće napomene . . . . .	41
	<b>Tabele i saveti</b> . . . . .	<b>42</b>
	Odgovarajući lonci za kuvanje . . . . .	42
	Napomene za upotrebu . . . . .	42
	Tabela za kuvanje . . . . .	42
	<b>Čišćenje i održavanje</b> . . . . .	<b>45</b>
	Čišćenje . . . . .	45
	Nega . . . . .	45
	<b>Smetnja, šta činiti?</b> . . . . .	<b>46</b>
	<b>Servisna služba</b> . . . . .	<b>47</b>
	Uslovi garancije . . . . .	47
	<b>Zaštita životne sredine</b> . . . . .	<b>47</b>
	Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline . . . . .	47

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

## Upotreba u skladu s odredbama

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

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

Slike koje su sastavni deo uputstva su orijentacionog karaktera.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Uputstva za sigurnost

### Upozorenje – Opasnost od prskanja!

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

### Upozorenje – Opasnost od trovanja!

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

### Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

### Upozorenje – Opasnost od požara!

- Postupak kuvanja mora da se nadgleda. Kratkotrajni postupak kuvanja mora neprekidno da se nadgleda.
- Ravne ploče za kuvanje postaju jako vruće. Nemojte nikada stavljati zapaljive predmete na ravnu ploču za kuvanje. Nemojte stavljati predmete na ravnu ploču za kuvanje.
- Nemojte odlagati nagrizajuća sredstva ili proizvode za čišćenje, paročistače, zapaljive materijale ili druge proizvode koji nisu namirnice, ispod ovog kućnog aparata odn. nemojte ih koristiti u njegovoj neposrednoj blizini.

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

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

- Posude za kuvanje koje su oštećene, nisu odgovarajuće veličine, čije ivice vire izvan ravne ploče za kuvanje ili su pogrešno postavljene, mogu da izazovu ozbiljna oštećenja. Vodite računa o savetima i upozorenjima za upotrebu posuda za kuvanje.
- Nestručne popravke su opasne. Samo servisni tehničar, koga smo mi obučili sme da vrši popravke i da zameni oštećene kablove za struju i vodove za gas. Ako je uređaj pokvaren, izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače, zatvorite dovod gasa. Pozovite servisnu službu.
- Ukoliko komandno dugme ne može da se okreće ili je labavo, znači da ne sme više da se koristi. Obratite se odmah korisničkoj službi radi popravke ili zamene komandnog dugmeta.

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

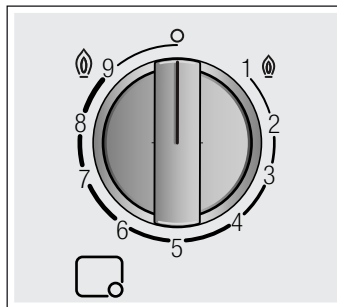
Nemojte koristiti paročistač za čišćenje aparata.

## **Upoznavanje uređaja**





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

### **Elementi za rukovanje i gorionik**

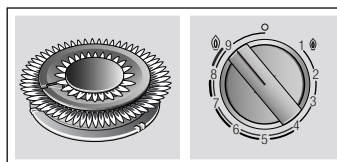
Na svakom regulatoru jačine je označen pripadajući gorionik. Pomoću regulatora jačine možete da podešavate različite položaje između minimalne i maksimalne vrednosti da biste podesili potrebnu snagu. Nemojte nikad pokušavati da pređete direktno sa položaja 0 na položaj 1 ili sa položaja 1 na položaj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



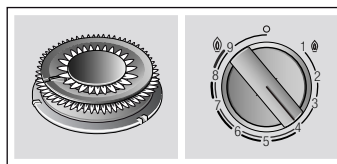
#### **Prikazi**

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

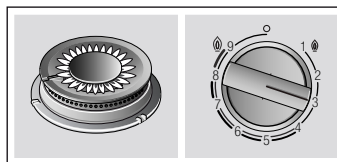
Spoljašnji i unutrašnji plamen dvostrukog gorionika mogu da se regulišu nezavisno jedan od drugog. Mogući stepeni snage su:



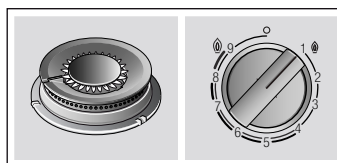
Spoljašnji i unutrašnji plamen na maksimalnoj snazi.



Spoljašnji plamena minimalnoj, unutrašnji plamen na maksimalnoj snazi.



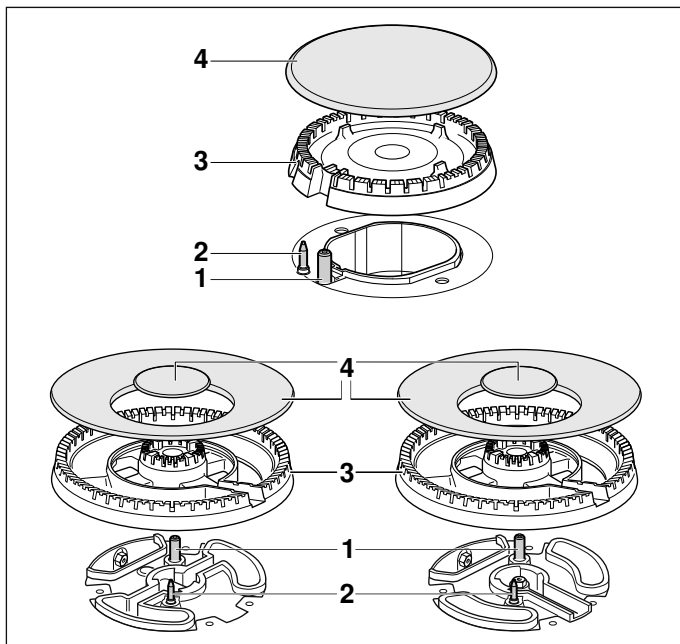
Unutrašnji plamen na maksimalnoj snazi.



Unutrašnji plamen na minimalnoj snazi.

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

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



Elementi	
1	Svećica za paljenje
2	Termoelement
3	Dizna gorionika
4	Poklopac gorionika

## Pribor

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



**Dodatna rešetka za wok**

Pogodna je za upotrebu samo sa gorionicima za wok. Koristite posude sa zaobljenim dnom. Da biste produžili radni vek uređaja, preporučuje se korišćenje dodatne rešetke za wok.



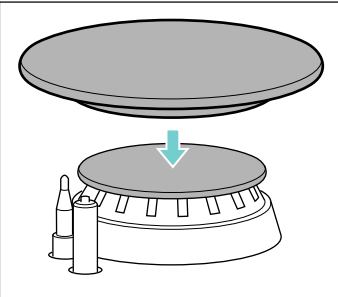
**Dodatna rešetka za kувало za espresso**

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



**Simmer ploča**

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



**Simmer Cap**

Poklopac koristite isključivo za kuvanje sa minimalnom snagom. Simmer Cap postavite na poklopac štedljivog gorionika. Sud za kuvanje postavite na rešetku i nikada direktno na Simmer Cup.

## Broj dela

- HEZ298107 Dodatna rešetka za wok: liveno gvožđe (4-5 kW)
- HEZ298108 Dodatna rešetka za wok: liveno gvožđe (mali gorionik za wok)
- HEZ298110 Dodatna rešetka za wok: emajlirani čelik
- HEZ298115 Dodatna rešetka za kувало za espresso
- HEZ298105 Ploča za kuvanje
- HEZ211310 Poklopac za kuvanje

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



## Gorionik na gas

### Ručno uključivanje

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

### Automatsko paljenje

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

1. Pritisnite regulator jačine za izabrani gorionik i okrenite ga ulevo do najvećeg stepena snage. Dok je regulator jačine pritisnut, svi gorionici stvaraju funkciju. Plamen se pali. Sačekajte nekoliko sekundi.
2. Pustite regulator jačine.
3. Okrenite regulator jačine u željeni položaj.

Ukoliko ne dođe do paljenja, isključite gorionik i ponovite prethodno opisane korake. Ovog puta, regulator jačine držite duže pritisnutim (do 10 sekundi).

### Upozorenje – Opasnost od širenja plamena!

Ukoliko se plamen nakon 15 sekundi ne upali, isključite gorionik i otvorite vrata ili prozor prostorije. Pre ponovnog uključivanja gorionika, sačekajte najmanje jedan minut.

**Uputstvo:** Vodite računa o maksimalnoj čistoći. Ako su svećice za paljenje prljave, može doći do neispravnog paljenja. Svećice za paljenje redovno čistite pomoću male, nemetalne četke. Vodite računa da svećice za paljenje ne izlažete jakim udarcima.

### Sigurnosni sistem

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

Da biste se osigurali da je ova aparat aktivan:

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

### Isključivanje jednog gorionika

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

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

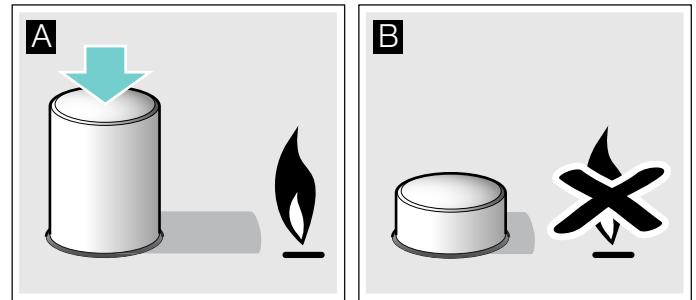
## Glavni prekidač / Blokada ploče za kuvanje (Main Switch)

U zavisnosti od modela, ploča za kuvanje raspolaže glavnim prekidačem, koji prekida glavni dovod gasa i istovremeno isključuje sve gorionike. Ovaj glavni prekidač je posebno praktičan kada u kući ima dece ili ako iz nekog razloga morate brzo da isključite sve gorionike.

### Blokiranje ploče za kuvanje:

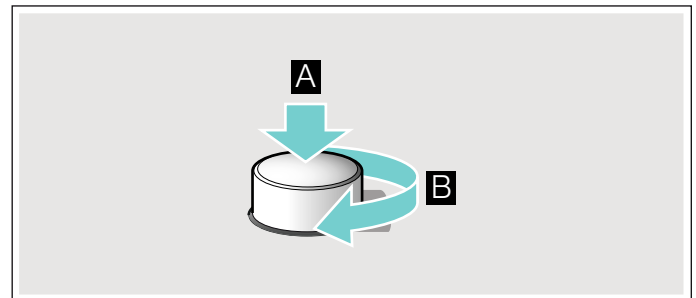
Pritisnite glavni prekidač.

Svi uključeni gorionici se isključuju. Ploča za kuvanje je blokirana.



### Deblokiranje ploče za kuvanje:

1. Sve regulatore jačine okrenite u položaj „isključeno“.
2. Pritisnite glavni prekidač i okrenite ga do kraja u smeru kazaljke na satu.



Glavni dovod gasa se otvara. Ploču za kuvanje sada možete koristiti na uobičajeni način.

### Upozoravajuće napomene

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

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

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

## Tabele i saveti

### Odgovarajući lonci za kuvanje

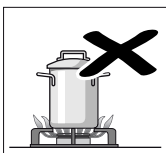
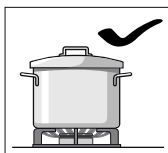
Gorionik	Minimalni prečnik poda posuda za kuvanje	Maksimalni prečnik poda posuda za kuvanje
Vok gorionik	22 cm	30 cm
Jak gorionik	20 cm	26 cm
Normalni gorionik	14 cm	22 cm
Štedljivi gorionik	12 cm	16 cm

Posuđe ne sme da prevazilazi veličinu ploče za kuvanje.

### Napomene za upotrebu

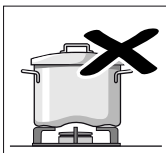
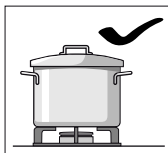
**Uputstvo:** Prilikom korišćenja određenih tiganja ili lonaca može da dođe do privremene, lake deformacije površinu za kuvanje od čelika. To je normalno i nema uticaja na funkcionalnost uređaja.

Sledeće preporuke će Vam pomoći, da štedite energiju i da izbegavate štete na posuđu za kuvanje:

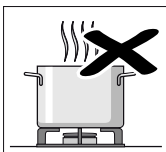
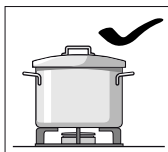


Za dotičan gorionik upotrebljavajte lonac za kuvanje odgovarajuće veličine.

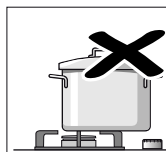
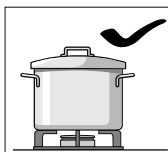
Nemojte da koristite male lonce za kuvanje na velikim gorionicima. Plamen ne bi trebalo da dodiruje lonce za kuvanje sa strane.



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

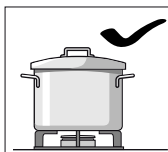


Nemojte da kuvate bez poklopca ili ako je poklopac pomeren. Veliki deo energije će da se izgubi.



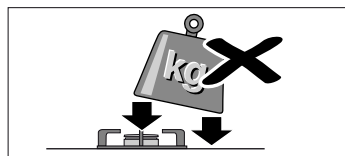
Lonac za kuvanje postavite na sredinu preko gorionikas, inače sud može da se prevrne.

Velike lonce nemojte da postavljate na gorionik u blizini armatura. One bi mogle da se pregreju i da na taj način oštete.



Lonce postavčvljajte na rešetke, nikada na gorionike.

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



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

### Tabela za kuvanje

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

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

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

### Informacije o tabeli

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

- Način pripreme
- Stepen za kuvanje
- Trajanje u minutima

### Načini pripreme navedeni u tabeli

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

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

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

Primer:

Jelo	Gorionik	Ukupno vreme u min.	Korak 1		Korak 2	
Supe, krem čorbe	Riblja čorba					

### Supe, krem čorbe

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

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

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

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

Podaci važe i za ostale predložene gorionike.

Jelo Gorionik	Ukup- no vre- me u min.	Korak 1	Korak 2
------------------	----------------------------------	---------	---------

### Čorbe, krem čorbe

#### Riblja čorba

Jak gorionik	12-17		8 7-9	1 5-8
Normalni g.	17-22		8 11-13	1 6-9
Gorionik za vok	10-15		9 6-8	4 4-7

#### Krem od bundeve, boršč čorba

Jak gorionik	30-35		9 10-12	5 20-23
Normalni g.	45-50		9 15-17	6 30-33
Gorionik za vok	25-30		9 8-10	2 17-20

#### Minestrone (čorba od povrća)

Jak gorionik	47-52		9 10-12	5 37-40
Normalni g.	57-62		9 10-12	6 47-50
Mini gorionik za vok	43-48		9 8-10	3 35-38

### Testenina i pirinač

#### Špagete

Jak gorionik	18-22		9 8-10	6 10-12
Normalni g.	20-24		9 10-12	7 10-12
Gorionik za vok	18-22		8 8-10	6 10-12

#### Pirinač

Jak gorionik	17-22		9 5-7	2 12-15
Normalni g.	18-23		9 7-9	6 11-14
Gorionik za vok	15-20		8 4-6	2 11-14

#### Ravioli

Jak gorionik	9-14		9 4-6	6 5-8
Normalni g.	17-22		8 12-14	8 5-8
Gorionik za vok	10-15		8 5-7	8 5-8

### Povrće i koštunjavo voće

#### Kuvani krompir (pire, krompir salata)

Jak gorionik	23-28		9 8-10	5 15-18
Normalni g.	25-30		9 10-12	6 15-18
Gorionik za vok	25-30		7 11-13	5 14-17

#### Humus (pire od graška)

Jak gorionik	50-55		9 10-12	4 40-43
Mini gorionik za vok	47-52		8 10-12	7 37-40
Gorionik za vok	47-52		7 10-12	5 37-40

Jelo Gorionik	Ukup- no vre- me u min.	Korak 1	Korak 2
------------------	----------------------------------	---------	---------

#### Sočivo

Jak gorionik	40-45		9 8-10	8 32-35
Normalni g.	50-55		9 18-20	6 32-35
Gorionik za vok	45-50		6 20-22	4 25-28

#### Prženo povrće

Jak gorionik	12-17		7 6-8	6 6-9
Mini gorionik za vok	12-17		7 6-8	5 6-9
Dupli gorionik za vok	10-15		7 5-7	5 5-8

#### Zakiseljeno sveže povrće\*\*

Gorionik za vok	6-8		9 6-8	
Mini gorionik za vok	7-8		9 7-8	
Jak gorionik	6-8		9 6-8	

#### Pomfrit

Gorionik za vok	15-20		7 15-20	
Jak gorionik	15-20		9 15-20	
Mini gorionik za vok	15-20		8 15-20	

### Jaja

#### Šakšuka

Normalni g.	15-20		9 10-12	4 5-8
Jak gorionik	13-18		8 7-9	3 6-9
Dupli gorionik za vok	15-20		6 11-13	4 4-7

#### Omlet (1 porcija)

Normalni g.	3-5		8 3-5	
Jak gorionik	2-4		9 2-4	
Mini gorionik za vok	2-4		9 2-4	

#### Španska tortilja

Jak gorionik	25-30		9 25-30	
Mini gorionik za vok	20-25		9 20-25	
Gorionik za vok	18-23		9 18-23	

### Sosovi

#### Bešamel sos\*\*

Štedljivi gorionik	10-15		6 2-4	6 8-11
Normalni g.	10-15		5 2-4	5 8-11
Gorionik za vok	3-8		5 1-2	5 2-6

#### Sos sa plavim sirom\*\*

Štedljivi gorionik	4-6		7 4-6	
Normalni g.	3-5		7 3-5	

Jelo Gorionik	Ukupno vreme u min.	Korak 1			Korak 2		
Dupli gorionik za vok	4-6	*	3	4-6			
Napolitana sos							
Normalni g.	18-23	*	6	2-4	*	4	16-19
Gorionik za vok	13-18	*	7	1-3	*	5	12-15
Mini gorionik za vok	13-18	*	8	1-3	*	6	12-15
Karbonara sos							
Normalni g.	10-15	*	6	5-7	*	3	5-8
Jak gorionik	8-13	*	5	4-6	*	3	4-7
Dupli gorionik za vok	10-15	*	3	10-15			
<b>Riba</b>							
Osluđ na rimski naćin							
Jak gorionik	5-10	*	8	5-10			
Mini gorionik za vok	5-10	*	9	2-4	*	7	3-6
Dupli gorionik za vok	5-10	*	6	5-10			
Pećeni losos							
Jak gorionik	5-10	*	7	2-4		1	3-6
Mini gorionik za vok	7-12	*	8	2-4		1	5-8
Dupli gorionik za vok	4-9	*	6	2-4		1	2-5
Školjke							
Jak gorionik	5-7		9	5-7			
Mini gorionik za vok	4-6		9	4-6			
Gorionik za vok	4-6		9	4-6			
<b>Meso</b>							
Paćija prsa (1 kom.)							
Normalni g.	6-8	*	7	6-8			
Jak gorionik	9-11	*	7	9-11			
Gorionik za vok	6-8	*	5	6-8			
Goveđi file Stroganoff							
Mini gorionik za vok	5-10	*	9	5-10			
Jak gorionik	8-13	*	9	8-13			
Gorionik za vok	5-10	*	8	5-10			
Pileće šnicle (pileće grudi, 8 parćeta)							
Jak gorionik	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8
Gorionik za vok	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8
Normalni g.	7-12	*	9	7-12			
Mleveno meso (pita s mesom, ćufte, bolonjeze sos)							
Jak gorionik	15-20	*	8	15-20			

Jelo Gorionik	Ukupno vreme u min.	Korak 1			Korak 2		
Normalni g.	20-25	*	9	20-25			
Mini gorionik za vok	12-17	*	9	12-17			
<b>Gotovi proizvodi</b>							
Zamrznuti kroketi (16 komada) Zamrznuti riblji šćapići (12 komada)							
Mini gorionik za vok	4-8		9	4-8			
Jak gorionik	6-10		8	6-10			
Gorionik za vok	5-9		8	5-9			
Kobasice (12 kom.)							
Jak gorionik	5-10		9	1-3		7	4-7
Normalni g.	7-12		9	7-12			
Gorionik za vok	5-10		9	1-3		7	4-7
Kuvane kobasice (12 kom.)							
Normalni g.	8-13		9	8-13			
Gorionik za vok	9-14		4	9-14			
Dupli gorionik za vok	9-14		4	9-14			
Hamburger (4 kom.)							
Jak gorionik	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Mini gorionik za vok	3-8	*	9	1-3	*	7	2-5
Gorionik za vok	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Zamrznuto povrće**							
Jak gorionik	7-12	*	9	7-12			
Mini gorionik za vok	7-12	*	9	7-12			
Gorionik za vok	5-10	*	9	5-10			
Pica (prećnika 20 cm)							
Gorionik za vok	4-8		1	4-8			
Mini gorionik za vok	8-12		1	8-12			
Jak gorionik	16-20		1	16-20			
<b>Deserti</b>							
Sutljas**							
Normalni g.	30-35	*	8	9-11	*	4	21-24
Šćedljivi gorionik	40-45	*	9	12-14	*	2	28-31
Gorionik za vok	35-40	*	7	11-13	*	1	24-27
Mlećna ćokolada							
Šćedljivi gorionik	10-14	*	1	10-14			
Dupli gorionik za vok	12-16	*	1	12-16			
Normalni g.	16-20	*	1	16-20			

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

### Saveti za kuvanje

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

## Čišćenje i održavanje

### Čišćenje

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

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

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

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

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

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

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

### Pažnja!

- Nemojte uklanjati radi čišćenja kontrola uređaja. Vlaga koja se zadržava može da ošteti uređaj.
- Nemojte da upotrebljavate paročištač. Ravna ploča za kuvanje može na taj način da se ošteti.
- Kada ploča za kuvanje ima masku od stakla ili aluminijuma, za čišćenje spoja sa metalom se ne smeju koristiti noževi, strugalice ili slični predmeti.

### Nega

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

Zbog visokih temperatura kojima su izloženi, može da se promeni boja na Vok gorionicima i na područjima od prohroma (činiya za skupljanje masti, okolina gorionika, itd.). To je normalno. Očistite nakon svake upotrebe ova područja proizvodom koji je pogodan za prohrom.

Preporučuje se redovna upotreba sredstva za čišćenje sa brojem dela 311499, koje možete dobiti u našoj servisnoj službi.

### Pažnja!

Sredstva za čišćenje za prohrom ne smete da upotrebljavate u zoni delova za rukovanje. Može da se izbriše oznaka (otisak).

Nemojte stavljati tečnosti koje sadrže kiselinu (sok od limuna, sirće, itd.) na ravnu ploču za kuvanje.

## Smetnja, šta činiti?

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

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

## Servisna služba

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

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

Imajte poverenja u kompetenciju proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravku izvršiti obučeni servisni tehničari koji su opremljeni originalnim rezervnim delovima za Vaš uređaj.


## Uslovi garancije

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

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

Zadržavamo pravo na izmene.

## Zaštita životne sredine

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

### Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



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

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

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



## 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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)**



9001124107

990214(F)