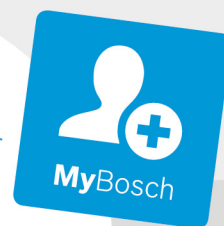




BOSCH

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

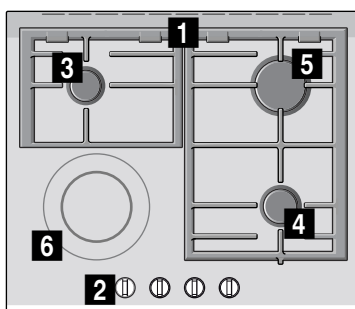


Gas hob

PRY6A.B7..

[bg]	Ръководство	Газов готварски плот	3
[hr]	Upute za uporabu	Plinska ploča za kuhanje	14
[sq]	Udhëzim për përdorim	Zona për zierje me gaz	24
[sr]	Uputstva za upotrebu	Polje za kuvanje na gas	34

PRY6A.B7..



- | | |
|--|--|
| 1 Скара | 4 Нормален газов котлон с до 1,9 kW |
| 2 Копче за управление | 5 Мощен газов котлон с до 2,8 kW |
| 3 Икономичен газов котлон с до 1,1 kW | 6 Електрически котлон за готвене 1800 W |

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Rešetka | 4 Normalni plamenik do 1,9 kW |
| 2 Upravljački gumb | 5 Jaki plamenik do 2,8 kW |
| 3 Štedljivi plamenik do 1,1 kW | 6 Električno kuhalište 1800 W |

- | | |
|---|--|
| 1 Skara | 4 Djegësi normal me deri 1,9 kW |
| 2 Butoni komandues | 5 Djegësi i fortë me deri në 2,8 kW |
| 3 Djegësi kursyes me deri 1,1 kW | 6 Vatër elektrike 1800 W |

- | | |
|---|--|
| 1 Rešetka | 4 Normalni gorionik snage do 1,9 kW |
| 2 Dugme za upravljanje | 5 Jaki gorionik snage do 2,8 kW |
| 3 Štedljivi gorionik snage do 1,1 kW | 6 Električna ringla od 1800 W |

Съдържание

	Използване по предназначение	3
	Важни указания за безопасност	4
	Запознаване с уреда	6
	Обслужващи елементи и газов котлон	6
	Допълнителни принадлежности	6
	Газов котлон	7
	Ръчно включване	7
	Автоматично запалване	7
	Система за безопасност	7
	Изключване на газов котлон	7
	Предупредителни указания	7
	Електрически котлони	7
	Работа	7
	Таблицы и съвети	8
	Подходящи готварски съдове	8
	Указания при употребата	8
	Таблицы за готвене	8
	Почистване и обслужване	11
	Почистване	11
	Поддръжка	11
	Повреда, какво да направим?	12
	Служба обслужване на клиенти	13
	Гаранционни условия	13
	Опазване на околната среда	13
	Изхвърлете като пазите околната среда	13

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

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

обадите на службата обслужване на клиенти.

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

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

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.
- Изключете котлона и се обадете на техническата служба за обслужване на клиенти, ако индикаторът за остатъчна топлина не функционира.

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!

- Пукнатините или счупванията в стъкления плот са опасни. Изключете всички горелки и всеки електрически нагревателен елемент незабавно. Изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Спрете подаването на газ. Не докосвайте повърхността на уреда. Никога не включвайте дефектен уред. Обадете се в службата за обслужване на клиентите.
- Готварските съдове, които са повредени, които не са с правилния размер, чийто ръб се подава извън готварския плот или са лошо поставени, могат да причинят тежки щети. Спазвайте съветите и предупрежденията за готварските съдове.
- При влага между дъното на готварския съд и котлона готварският уред внезапно може да подскочи. Винаги поддържайте сухи котлона и дъното на готварския съд.
- 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!

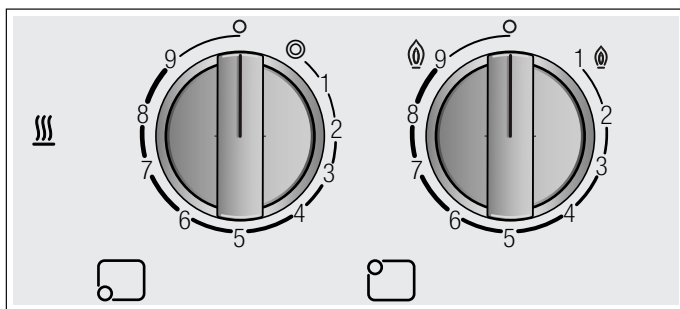
- Не използвайте пароструйки за почистване на уреда.
- Пуквания или счепвания в стъклената плоскост могат да предизвикат токови удари. Изключете предпазителя от таблото. Свържете се със сервизната служба.

Запознаване с уреда

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

Обслужващи елементи и газов котлон

Върху всяко копче е обозначен съответния газов котлон или 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.

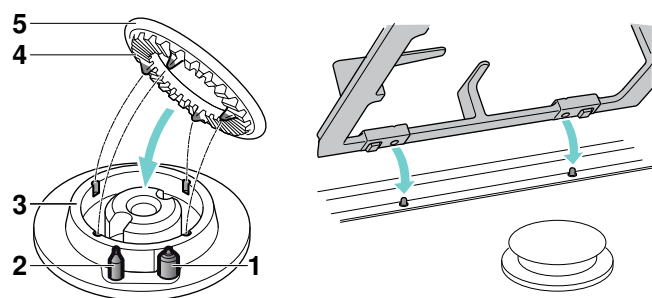


Индикатори

	Управляван от копчето котлон
	Котлон изкл.
	Най-висока степен на мощност
	Най-ниска степен на мощност
	Разширен котлон
	Индикатор за остатъчна топлина
	Най-висока степен на мощност и електрическо запалване на газовия котлон
	Най-ниска степен на мощност

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

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

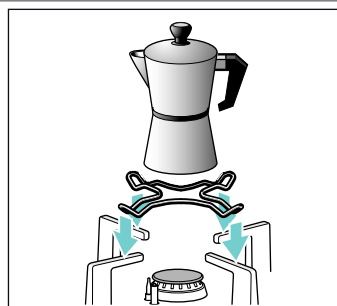


Елементи

1	Запалителна свещ
2	Термoeлемент
3	Пръстен на газовия котлон
4	Чашка на газовия котлон
5	Капаче на газовия котлон

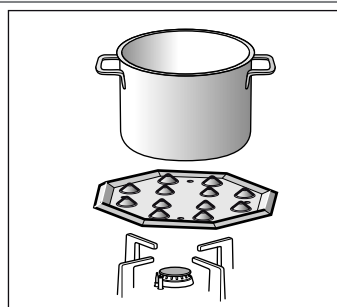
Допълнителни принадлежности

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



Допълнителна решетка за 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, предпочитателно 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.

Кат. номер

HEZ298114 Допълнителна решетка за кафеварка

HEZ298105 Пластина за варене

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

Газов котлон

Ръчно включване

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

Автоматично запалване

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

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

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

Предупреждение – Опасност от детонация!

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

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

Система за безопасност

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

За да сте сигурни, че това съоръжение е активно:

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

Изключване на газов котлон

Завъртете съответното копче за управление надясно до позиция 0.

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

Предупредителни указания

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

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

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

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



Електрически котлони

Двукръговият котлон разполага с два възможни котлона: един малък със 700 W и един по-голям с 1800 W, ако Вашият уред работи с напрежение от 230 V.

Работа

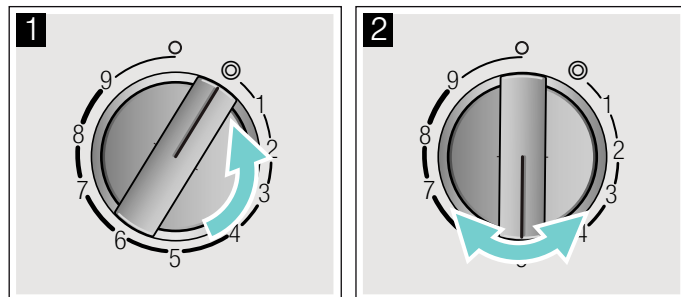
Включване

Включване на малкия котлон:

Завъртете копчето до желаната позиция наляво.

Включване на разширения котлон:

Завъртете копчето до ☉ наляво и след това го завъртете до желаната позиция на котлона в обратна посока.



За да използвате отново малкия котлон, завъртете копчето надясно на позиция 0 и отново включете котлона.

Указание: Ние препоръчваме в началото на готвенето да използвате максималната мощност и след няколко минути да изберете по-ниски степени на мощност.

Изключване

Завъртете копчето за управление надясно на позиция изключено. Индикаторът за остатъчна топлина се изключва, когато готварският плот се охлади.

Остатъчна топлина

Електрическият котлон може да се изключи малко преди края на готвенето. Остатъчната топлина позволява да продължите да готвите няколко минути и да спестите по този начин енергия.

Предупредителни указания

Избягвайте кипването на течности върху повърхността на електрическия котлон.

Не гответе с влажни готварски съдове.

Таблицы и съвети

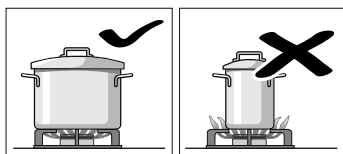
Подходящи готварски съдове

Газов котлон	Минимален диаметър на дъното на готварския съд	Максимален диаметър на дъното на готварския съд
Мощен газов котлон	20 см	26 см
Нормален газов котлон	14 см	22 см
Икономичен газов котлон	12 см	16 см
Електрически котлон	14 см	18 см

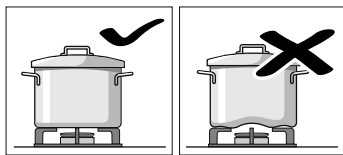
Съдът не бива да се показва над ръба на готварския плот.

Указания при употребата

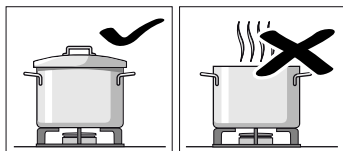
Следните указания ще Ви помогнат да спестите енергия и да избегнете щети по готварските съдове:



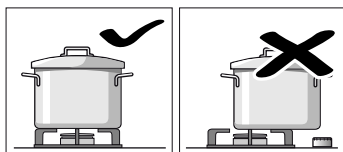
Използвайте готварски съдове с подходящ размер за съответната горелка. Не използвайте малки готварски съдове върху големите горелки. Пламъкът трябва да не докосва страничните части на готварските съдове.



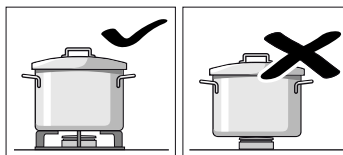
Не използвайте деформирани готварски съдове, които не стоят стабилно върху готварския плот. Съдовете могат да се преобърнат. Използвайте само готварски съдове с плосък и дебел под.



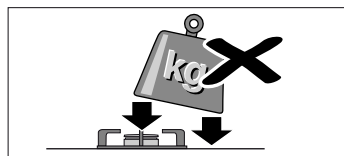
Не гответе без капак или когато капакът е изместен. Голяма част от енергията се хаби.



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



Поставяйте тенджерите върху скарите, никога директно върху горелките. Преди употреба проверявайте дали скарите за тенджери и капациите 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.

Таблицы за готвене

Следните таблици съдържат 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 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.	Стъпка 1	Стъпка 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.

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

Данните важат и за допълнително предложените котлони.

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

Супи, кремсупи

Рибена супа

Мощен газов к.	12-17		8	7-9		1	5-8
Нормален газов котлон	17-22		8	11-13		1	6-9

Тиквен крем, борш супа

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

Минестроне (зеленчукова супа)

Мощен газов к.	47-52		9	10-12		5	37-40
Нормален газов котлон	57-62		9	10-12		6	47-50

Фиде и ориз

Спагети

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

Ориз

Мощен газов к.	17-22		9	5-7		2	12-15
Нормален газов котлон	18-23		9	7-9		6	11-14

Равиоли

Мощен газов к.	9-14		9	4-6		6	5-8
Нормален газов котлон	17-22		8	12-14		8	5-8

Зеленчуци и шушулки

Варени картофи (пюре, картофена салата)

Мощен газов к.	23-28		9	8-10		5	15-18
Нормален газов котлон	25-30		9	10-12		6	15-18

Хумус (пюрирана леща)

Мощен газов к.	50-55		9	10-12		4	40-43
Нормален газов котлон	52-57		9	12-14		5	40-43

Планинска леща

Мощен газов к.	40-45		9	8-10		8	32-35
Нормален газов котлон	50-55		9	18-20		6	32-35

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

Зеленчуци в тесто темпура

Мощен газов к.	12-17		7	6-8		6	6-9
Нормален газов котлон	15-20		8	8-10		7	7-10

Сотирани пресни зеленчуци**

Мощен газов к.	6-8		9	6-8			
Нормален газов котлон	12-14		9	12-14			

Пържени картофи

Мощен газов к.	15-20		9	15-20			
Нормален газов котлон	25-30		9	25-30			

Яйца

Шакшука, менемен

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

Омлет (1 бр.)

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

Испанска торта

Мощен газов к.	25-30		9	25-30			
Нормален газов котлон	32-37		9	32-37			

Сосове

Сос бешамел**

Икономичен газов котлон	10-15		6	2-4		6	8-11
Нормален газов котлон	10-15		5	2-4		5	8-11

Сос със синьо сирене**

Икономичен газов котлон	4-6		7	4-6			
Нормален газов котлон	3-5		7	3-5			

Сос Наполи

Нормален газов котлон	18-23		6	2-4		4	16-19
Мощен газов к.	15-20		8	1-3		6	14-17

Сос карбонара

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

Риба

Мерлуза панирана

Мощен газов к.	5-10		8	5-10			
Нормален газов котлон	8-13		9	8-13			

Ястие Газов котлон	Общо време в мин.	Съпка 1	Съпка 2
Печена съомга			
Мощен газов к.	5-10	*	7 2-4 1 3-6
Нормален газов котлон	5-10	*	8 2-4 1 3-6
Миди			
Мощен газов к.	5-7	*	9 5-7
Нормален газов котлон	10-12	*	9 10-12
Месо			
Патешки гърди (1 бр.)			
Нормален газов котлон	6-8	*	7 6-8
Мощен газов к.	9-11	*	7 9-11
Телешко филе Строганов			
Мощен газов к.	8-13	*	9 8-13
Нормален газов котлон	12-17	*	9 12-17
Пилешки шницел (8 филета от пилешки гърди)			
Мощен газов к.	7-12	*	9 2-4 * 6 5-8
Нормален газов котлон	7-12	*	9 7-12
Кайма			
Мощен газов к.	15-20	*	8 15-20
Нормален газов котлон	20-25	*	9 20-25
Готови продукти			
ТК крокети (16 бр.)			
ТК рибени пръчици (12 бр.)			
Мощен газов к.	6-10	*	8 6-10
Нормален газов котлон	8-12	*	8 8-12
Варени наденички (12 бр.)			
Мощен газов к.	5-10	*	9 1-3 * 7 4-7
Нормален газов котлон	7-12	*	9 7-12
Варени колбаси (12 бр.)			
Нормален газов котлон	8-13	*	9 8-13
Мощен газов к.	7-12	*	7 7-12
Хамбургер от говеждо (4 бр., 1 см дебел, 110 г)			
Мощен газов к.	4-9	*	9 1-3 * 7 3-6
Нормален газов котлон	5-10	*	9 1-3 * 8 4-7
Загряване и поддържане топъл на боб в доматиен сос (използвайте плоча за варене)			
Нормален газов котлон	20-22	*	6 5-7 * 1 15
Пица (20 см диаметър)			
Мощен газов к.	16-20	*	1 16-20
Нормален газов котлон	20-25	*	1 20-25

Ястие Газов котлон	Общо време в мин.	Съпка 1	Съпка 2
Десерти			
Мляко с ориз под Din 3360-12* (използвайте плоча за варене)			
Нормален газов котлон	62-67	**	8 27-32 2 35
Мляко с ориз**			
Нормален газов котлон	30-35	*	8 9-11 * 4 21-24
Икономичен газов котлон	40-45	*	9 12-14 * 2 28-31
Разтопяване на шоколад съгласно EN 60350-2 (използвайте плоча за варене)			
Икономичен газов котлон	34-38	*	1 34-38
Нормален газов котлон	20-24	*	1 20-24
Палачинки (8 бр.)			
Нормален газов котлон	17-22	*	8 3-5 * 5 50 сек/страна
Мощен газов к.	20-25	*	6 4-6 * 4 60 сек/страна
Пудинг с хляб (във водна вана)			
Мощен газов к.	25-30	*	9 10-12 * 6 15-18
Нормален газов котлон	27-32	*	9 10-12 * 7 17-20
Испански пудинг**			
Мощен газов к.	3-8	*	5 3-8
Нормален газов котлон	8-13	*	5 8-13
Бисквита (във водна вана)			
Мощен газов к.	35-40	*	9 35-40
Нормален газов котлон	45-50	*	9 45-50

Съвети за готвене

- Използвайте за приготвяне на крем супи и шушулки тенджера под налягане. Времето на готвене се редуцира значително. Когато използвате тенджера под налягане, спазвайте указанията на производителя. Още в началото добавете всички продукти.
- При готвене на картофи и ориз винаги поставяйте капак. Времето на готвене се намалява значително. Водата трябва да заври преди да добави юфка, ориз или картофи. След това адаптирайте степента на готвене, за да продължите готвенето.
- При ястия на тиган първо нагревайте 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, леца или нахут, поставете едновременно всички продукти в готварския съд.

Таблица за готвене за електрически котлон

За кипване използвайте степен на котлона 9.

	Степен за до-приготвяне	Времетраене на доприготвянето в минути
Супи, кремсупи		
Яхнии, супи	3-4	15-60
Фиде и ориз		
Ориз	3	15-30
Фиде	5*	6-10
Зеленчуци и шушулки		
Варени картофи (с обелките)	3-4	25-30
Варени картофи (без обелките)	3-4	15-25
Картофени топчета	3-4*	20-30
Сосове		
Сос бешамел	1	3-6
Риба		
Готвена риба	3*	10-15
Хек по римски**	4-5	8-20
Месо		
Гулаш	3-4	50-60
Задушено месо	3-4	60-100
Руладини	3-4	50-60
Пържола (дебелина 3 см)**	7-8	8-12
Котлет, натюр или панирано**	6-7	8-12
Шницел, натюр или паниран**	6-7	6-10
Готови продукти		
Зеленчуци, замразени	3-4	10-20
Пърж. рибени пръчици, дълб. замразени	6-7	8-12
Сотиране на зеленчуци	6-7	6-10
Десерти		
Палачинки	5-6	-
Разтопяване на шоколад	1	-
* Доприготвяне без капак		
** Без капак		

**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 нематална четка.

Алтернативно скарите могат да се почистят в съдомиялна машина. Използвайте препоръчаното от производителя на съдомиялната машина почистващо средство. При силно замърсяване се препоръчва предварително почистване на скарите.

Не почиствайте капачите на горелките в съдомиялна.

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 капачите са поставени добре върху разпределителите.

Внимание!

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

Поддръжка

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

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

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

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

Когато е възможно избягвайте върху електрическия плот да попада сол.

? 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.	Изсушете 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 газа е отворен.	Затворете крановете за газа.
	Лошо свързване на газовата бутилка.	Проверете свързването на газовата бутилка за уплътненост.
	Възможен теч на газ.	Затворете крана за газа, 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 сервизни 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/EC 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

	Namjenska uporaba	14
	Važne sigurnosne napomene	15
	Upoznavanje Vašeg uređaja	16
	Upravljački elementi i plamenici	16
	Pribor	17
	Plinski plamenik	17
	Ručno uključivanje	17
	Automatsko paljenje	17
	Sigurnosni sustav	17
	Gašenje plamenika	17
	Upozorenja	17
	Električna kuhališta	18
	Rad uređaja	18
	Tablice i savjeti	18
	Prikladne posude za kuhanje	18
	Naputci za uporabu	18
	Tablice kuhanja	19
	Čišćenje i održavanje	22
	Čišćenje	22
	Održavanje	22
	Što učiniti kod smetnji?	22
	Servisna služba	23
	Jamstveni uvjeti	23
	Zaštita okoliša	23
	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	23

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 proslijedite 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 ovlašteni stručnjak pridržavajući se odgovarajućih primjenjivih propisa i zakonskih direktiva te propisa lokalnih opskrbljivača električnom energijom i plinom. Posebnu pozornost treba obratiti na odredbe i smjernice koje važe za prozračivanje.

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

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

Više informacija o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i uslugama naći ćete na internetu: **www.bosch-home.com** i u internetskoj trgovini: **www.bosch-eshop.com**

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 opekline!

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

Upozorenje – Opasnost od požara!

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

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljede!

- Pukotine ili napukline u staklenoj ploči su opasne. Odmah isključite sve plamenike i svaki električni grijaći element. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Zatvorite dovod plina. Nemojte dodirivati površinu uređaja. Nikada ne uključujte neispravan uređaj. Nazovite servisnu službu.
- 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.
- U slučaju da se tekućina nalazi između dna posude za kuhanje i kuhališta, posuda za kuhanje može naglo odskočiti od kuhališta. Pobrinite se da su kuhalište i dno posude za kuhanje uvijek suhi.
- 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!

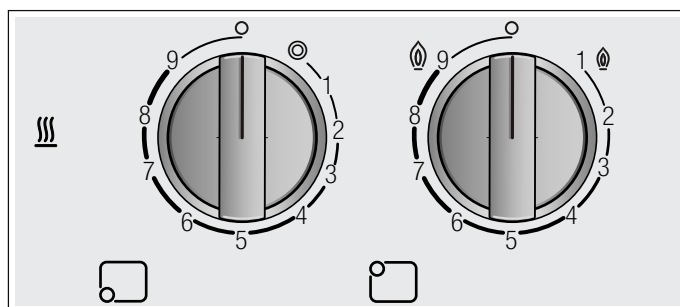
- Ne koristite parne čistače za čišćenje uređaja.
- Kod prijeloma, napuklina ili pukotina u ploči za grijanje isključite osigurač u ormariću za osigurače ili izvucite strujni utikač. Pozovite servisnu službu.

Upoznavanje Vašeg uređaja

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

Upravljački elementi i plamenici

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

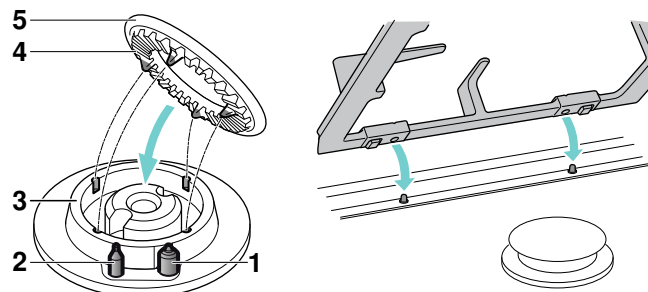


Indikatori

	Upravljanje kuhalištem pomoću gumba
	Kuhalište isključeno
	Najviši stupanj snage
	Najniži stupanj snage
	Prošireno kuhalište
	Indikator preostale topline
	Najviši stupanj snage i električno paljenje plamenika
	Najniži stupanj snage

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

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

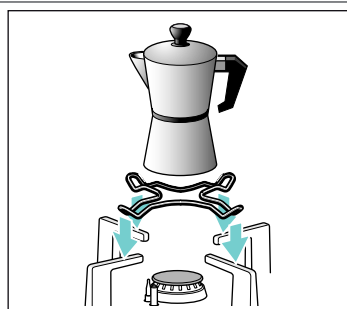


Elementi

1	Svjećica
2	Termoelement
3	Prsten plamenika
4	Kruna plamenika
5	Poklopac plamenika

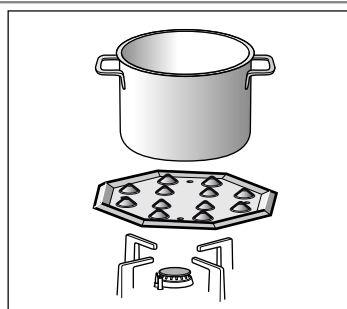
Pribor

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



Dodatna nosiva rešetka za 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.

Broj dijela

HEZ298114 Dodatna nosiva rešetka za kuhalo za kavu
HEZ298105 Ploča za lagano vrenje

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

Plinski plamenik

Ručno uključivanje

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

Automatsko paljenje

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

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

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od izgaranja!

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

Napomena: Pazite na najveću čistoću. Ako su svjeće zaprljane, može doći do neispravnog paljenja. Redovito čistite svjeće malom, nemetalnom četkom. Imajte na umu da svjeće 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.

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.

Električna kuhališta

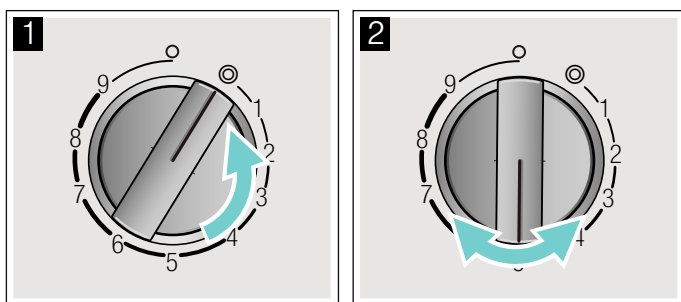
Dvokružno kuhalište ima dva moguća kuhališta: jedno malo od 700 W i jedno malo veće od 1800 W ukoliko vaš uređaj radi pri naponu od 230 V.

Rad uređaja

Uključivanje

Uključivanje malog kuhališta:
Okrenite gumb do željenog položaja ulijevo.

Uključivanje proširenog kuhališta:
Okrenite gumb do 0 ulijevo i potom ga okrenite do željenog položaja u suprotnom smjeru.



Za ponovnu uporabu malog kuhališta okrenite gumb udesno u položaj 0 i ponovno uključite kuhalište.

Napomena: Preporučamo da na početku kuhanja koristite maksimalnu snagu i da nakon nekoliko minuta odaberete niže stupnjeve snage.

Isključivanje

Okrenite gumb udesno u položaj Isklj. Indikator preostale topline će se isključiti kada se ploča za kuhanje ohladi.

Preostala toplina

Električno kuhalište može se isključiti već prije kraja kuhanja. Preostala toplina omogućuje da se kuhanje nastavi nekoliko minuta i da se na taj način uštedi energija.

Upozorenja

Spriječite izlivanje tekućine po površini električne ploče za kuhanje.

Ne kuhajte s vlažnim posudama za kuhanje.

Tablice i savjeti

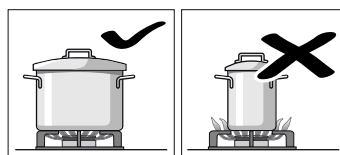
Prikladne posude za kuhanje

Plamenik	Minimalni promjer dna posude za kuhanje	Maksimalni promjer dna posude za kuhanje
Jaki plamenik	20 cm	26 cm
Normalni plamenik	14 cm	22 cm
Štedljivi plamenik	12 cm	16 cm
Električno kuhalište	14 cm	18 cm

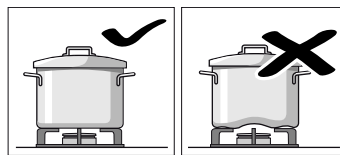
Posuda za kuhanje ne smije prelaziti preko ruba ploče za kuhanje.

Naputci za uporabu

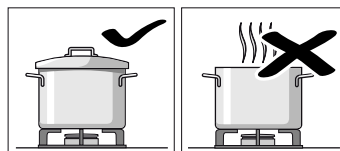
Sljedeći naputci Vam pomažu za uštedu energije te izbjegavanje oštećenja na posudama za kuhanje:



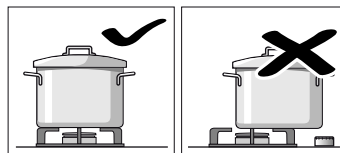
Koristite posude za kuhanje prikladne veličine za plamenike. Ne upotrebljavajte male posude za kuhanje na velikim plamenicima. Plamen ne bi smio dodirivati stranice posuda za kuhanje.



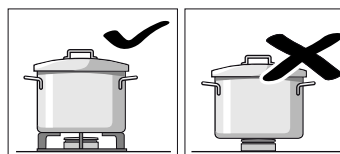
Ne upotrebljavajte deformirane posude za kuhanje koje ne mogu stajati stabilno na kuhalištu. Posude se mogu prevrnuti. Upotrebljavajte samo posude za kuhanje s ravnim i debelim dnom.



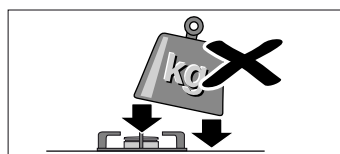
Ne kuhajte bez poklopca ili kada poklopac nije poklopljen do kraja. Gubi se veliki dio energije.



Postavite posudu za kuhanje na sredinu plamenika kako se ista ne bi prevrнула. Ne stavljajte velike lonce na plamenike blizu armatura. Mogle bi se pregrijati a time i oštetiti.



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



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

Tablice kuhanja

Sljedeće tablice sadrže optimalne stupnjeve kuhanja i vremena 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 posuđe od nehrđajućeg čelika.

Uvijek upotrebljavajte odgovarajuće veliku posudu i stavite je na sredinu plamenika ili električno kuhalište. 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	Plamenik	Uku- pno vri- jeme u min	Korak 1	Korak 2
				

Juhe, krem juhe

Riblja juha							
Jaki plamenik	12-17		8	7-9		1	5-8
Normalni plame- nik	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	Uku- pno vri- jeme u min	Korak 1	Korak 2
				

Juhe, krem juhe

Riblja juha							
Jaki plamenik	12-17		8	7-9		1	5-8
Normalni p.	17-22		8	11-13		1	6-9
Krem juha od bundeve, boršč							
Jaki plamenik	30-35		9	10-12		5	20-23
Normalni p.	45-50		9	15-17		6	30-33
Minestrone (juha od povrća)							
Jaki plamenik	47-52		9	10-12		5	37-40
Normalni p.	57-62		9	10-12		6	47-50

Tjestenina i riža

Špageti							
Jaki plamenik	18-22	 *	9	8-10		6	10-12
Normalni p.	20-24	 *	9	10-12		7	10-12
Riža							
Jaki plamenik	17-22		9	5-7		2	12-15
Normalni p.	18-23		9	7-9		6	11-14
Ravioli							
Jaki plamenik	9-14		9	4-6		6	5-8
Normalni p.	17-22		8	12-14		8	5-8

Povrće i mahunarke

Kuhani krumpir (pire, salata od krumpira)							
Jaki plamenik	23-28		9	8-10		5	15-18
Normalni p.	25-30		9	10-12		6	15-18
Hummus (pire od slanutka)							
Jaki plamenik	50-55		9	10-12		4	40-43
Normalni p.	52-57		9	12-14		5	40-43
Crvena leća							
Jaki plamenik	40-45		9	8-10		8	32-35
Normalni p.	50-55		9	18-20		6	32-35
Povrće u tempuri							
Jaki plamenik	12-17	 *	7	6-8	 *	6	6-9
Normalni p.	15-20	 *	8	8-10	 *	7	7-10
Sotirano svježe povrće**							
Jaki plamenik	6-8	 *	9	6-8			
Normalni p.	12-14	 *	9	12-14			
Pommes frites							
Jaki plamenik	15-20	 *	9	15-20			
Normalni p.	25-30	 *	9	25-30			

Jaja

Shakshuka, menemen							
Normalni p.	15-20		9	10-12		4	5-8
Jaki plamenik	13-18		8	7-9		3	6-9

Jelo	Plamenik	Uku- pno vri- jeme u min	Korak 1	Korak 2
				

Omlet (1 porc.)

Normalni p.	3-5	 *	8	3-5
Jaki plamenik	2-4	 *	9	2-4

Španjolska tortilja

Jaki plamenik	25-30	 *	9	25-30
Normalni p.	32-37	 *	9	32-37

Umaci

Bešamel umak**

Štedljivi p.	10-15	 *	6	2-4	 *	6	8-11
Normalni p.	10-15	 *	5	2-4	 *	5	8-11

Umak od plavog sira**

Štedljivi p.	4-6	 *	7	4-6
Normalni p.	3-5	 *	7	3-5

Umak Napoletana

Normalni p.	18-23	 *	6	2-4	 *	4	16-19
Jaki plamenik	15-20	 *	8	1-3	 *	6	14-17

Umak Carbonara

Normalni p.	10-15	 *	6	5-7	 *	3	5-8
Jaki plamenik	8-13	 *	5	4-6	 *	3	4-7

Riba

Panirani oslić

Jaki plamenik	5-10	 *	8	5-10
Normalni p.	8-13	 *	9	8-13

Pečeni losos

Jaki plamenik	5-10	 *	7	2-4	 *	1	3-6
Normalni p.	5-10	 *	8	2-4	 *	1	3-6

Školjke

Jaki plamenik	5-7	 *	9	5-7
Normalni p.	10-12	 *	9	10-12

Meso

Pačja prsa (1 kom.)

Normalni p.	6-8	 *	7	6-8
Jaki plamenik	9-11	 *	7	9-11

Goveđi file Stroganov

Jaki plamenik	8-13	 *	9	8-13
Normalni p.	12-17	 *	9	12-17

Pileći odresci (8 fileta pilećih prsa)

Jaki plamenik	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
Normalni p.	7-12	 *	9	7-12			

Mljeveno meso

Jaki plamenik	15-20	 *	8	15-20
Normalni p.	20-25	 *	9	20-25

Jelo	Plamenik	Uku- pno vri- jeme u min	Korak 1	Korak 2
				

Gotovi proizvodi

Smrznuti kroketi (16 kom.)

Smrznuti riblji štapići (12 kom.)

Jaki plamenik	6-10	 *	8	6-10
Normalni p.	8-12	 *	8	8-12

Pečenice (12 kom.)

Jaki plamenik	5-10		9	1-3		7	4-7
Normalni p.	7-12		9	7-12			

Kobasice zagrijane u vreloj vodi (12 kom.)

Normalni p.	8-13	 *	9	8-13
Jaki plamenik	7-12	 *	7	7-12

Hamburger od govedine (4 kom, debljine 1 cm, 110 g)

Jaki plamenik	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
Normalni p.	5-10	 *	9	1-3	 *	8	4-7

Grah u umaku od rajčice podgrijati i držati na toplom (koristiti ploču za lagano vrenje)

Normalni p.	20-22	 *	6	5-7	 *	1	15
-------------	-------	---	---	-----	---	---	----

Pizza (promjera 20 cm)

Jaki plamenik	16-20	 *	1	16-20
Normalni p.	20-25	 *	1	20-25

Slastice

Riža na mlijeku prema Din 3360-12* (koristiti ploču za lagano vrenje)

Normalni p.	62-67	 *	8	27-32	 *	2	35
-------------	-------	---	---	-------	---	---	----

Riža na mlijeku**

Normalni p.	30-35	 *	8	9-11	 *	4	21-24
Štedljivi p.	40-45	 *	9	12-14	 *	2	28-31

Čokoladu otopiti prema EN 60350-2 (koristiti ploču za lagano vrenje)

Štedljivi p.	34-38	 *	1	34-38
Normalni p.	20-24	 *	1	20-24

Palačinke (8 kom.)

Normalni p.	17-22	 *	8	3-5	 *	5	50 s/ strana
Jaki plamenik	20-25	 *	6	4-6	 *	4	60 s/ strana

Puding od kruha (u vodenoj kupelji)

Jaki plamenik	25-30	 *	9	10-12	 *	6	15-18
Normalni p.	27-32	 *	9	10-12	 *	7	17-20

Flan**

Jaki plamenik	3-8	 *	5	3-8
Normalni p.	8-13	 *	5	8-13

Biskvit (u vodenoj kupelji)

Jaki plamenik	35-40	 *	9	35-40
Normalni p.	45-50	 *	9	45-50

Savjeti za kuhanje

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

Tablica kuhanja za električno kuhalište

Koristite za početno kuhanje stupanj kuhanja 9.

	Stupanj na- stavka kuha- nja	Trajanje na- stavka kuha- nja u minutama
Juhe, krem juhe		
Varivo, juhe	3-4	15-60
Tjestenina i riža		
Riža	3	15-30
Tjestenina	5*	6-10
Povrće i mahunarke		
Krumpir kuhan u ljusci	3-4	25-30
Oguljeni kuhani krumpir	3-4	15-25
Okruglice od krumpira	3-4*	20-30
Umaci		
Bešamel umak	1	3-6
Riba		
Kuhana riba	3*	10-15
Oslić na rimski način**	4-5	8-20
Meso		
Gulaš	3-4	50-60
Pirjano pečenje	3-4	60-100
Rolade	3-4	50-60
Odresci (debljine 3 cm)**	7-8	8-12
Kotlet, naravni ili panirani**	6-7	8-12
Odresci, naravni ili panirani**	6-7	6-10
Gotovi proizvodi		
Povrće, duboko zamrznuto	3-4	10-20
Ribljí štapići, duboko zamrznuti	6-7	8-12
Sotiranje povrća	6-7	6-10
Deserti		
Palačinke	5-6	-
Topljenje čokolade	1	-

* Nastavak kuhanja bez poklopca

** Bez poklopca

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.

Alternativno možete prati rešetke u perilici posuđa. Upotrebljavajte sredstva za čišćenje koje je preporučio proizvođač perilice posuđa. U slučaju jake prljavštine preporuča se prethodno čišćenje rešetki.

Poklopac plamenika ne perite u perilici posuđa.

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.

Oprez!

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

Održavanje

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

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

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

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

Ako je moguće, izbjegavajte da sol dospije na električnu 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.

Smetnja	Mogući uzrok	Rješenje
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

	Përdorimi sipas përcaktimit	24
	Udhëzime të rëndësishme sigurie	25
	Njohja me pajisjen	26
	Elementet e komandimit dhe djegësi	26
	Aksesori	27
	Djegësi i gazit	27
	Ndezje manuale	27
	Ndezja automatike	27
	Sistemi i sigurisë	27
	Fikja e një djegësi	27
	Udhëzime paralajmëruese	27
	Vatra gatimi elektrike	28
	Operimi	28
	Tabela dhe këshilla	28
	Ena e përshtatshme për zierje	28
	Udhëzime gjatë përdorimit	28
	Tabela e gatimit	29
	Pastrimi dhe mirëmbajtja	32
	Pastrimi	32
	Mirëmbajtja	32
	Çrregullim, si të veprojmë nëse?	32
	Shërbimi i servisimit	33
	Kushtet e garancisë	33
	Mbrojtja e Mjedisit	33
	Hedhja sipas normave ekologjike	33

Informata tjera mbi prodhimet, pajisjet shitesë, pjesët shitesë dhe servisimin i gjeni në internet në:
www.bosch-home.com dhe shitoren Online:
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.

Prodhuksi 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. Telefoni jini 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 shkaputjes së pjesëve materiale.

Ky aparat mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjet dhe personave me aftësi të reduktuar fizike, sensorike ose mentale apo me mungesë 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.
- Fikni vatrën dhe telefononi shërbimin teknik të klientit, nëse treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk funksionon.

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!

- Krisjet ose thyerjet në pllakën prej qelqi janë të rrezikshme. Fikni menjëherë gjithë djegësit dhe fikni çdo element nxehës elektrik. Hiqni spinën nga priza ose fikni siguresën në kutinë e siguresave. Mbylleni ushqimin e gazit. Mos e prekni sipërfaqen e planit të gatimit. Mos ndizni asnjëherë një pajisje me defekt. Telefonojini shërbimit të klientit.
- 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.
- Në kushte lagështire midis bazamentit të enës së gatimit dhe zonës së gatimit, ena mund të kërcejë papritur në lartësi. Zonën e gatimit dhe bazamentin e enës mbajeni gjithmonë të thatë.
- 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. Drejtojeni menjëherë shërbimit të klientit, në mënyrë që të riparoni ose të zëvendësoni butonin komandues.

⚠ Paralajmërim – Rrezik nga goditja e rrymës!

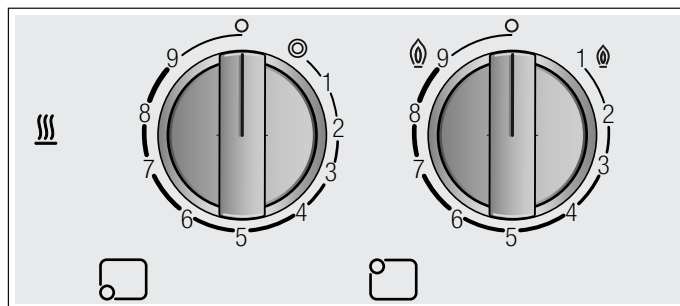
- Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes.
- Plasaritjet apo të çarat e pllakës së qelqit mund të shkaktojnë goditje elektrike. Fikni siguresën në kutinë e siguresave. Telefonojini shërbimit të klientit.

Njohja me pajisjen

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

Elementet e komandimit dhe djegësi

Tek secila nga dorezat e komandimit është shënuar djegësi ose vatra. 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.

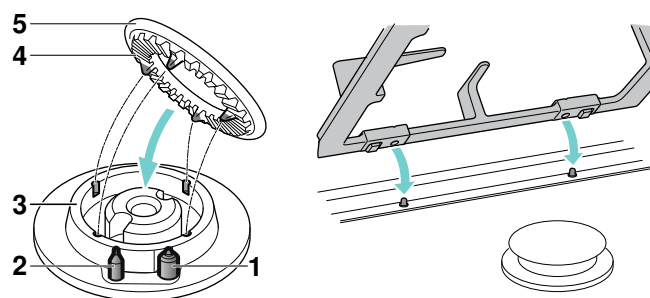


Treguesit

	Vatra e komanduar nga butoni komandues
	Zona e gatimit e fikur
9	Gradacioni më i lartë
1	Gradacioni më i ulët
	Vatra e zgjeruar e gatimit
	Treguesi i nxehtësisë së mbetur
	Gradacioni më i lartë dhe ndezja elektrike e djegësit
	Gradacioni më i ulët

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

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

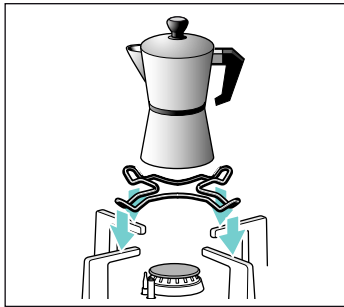


Elementë

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

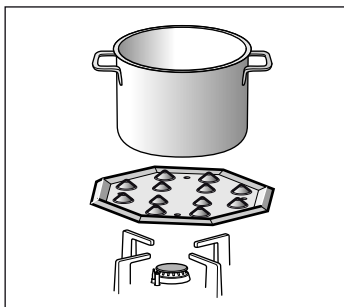
Aksesori

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



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 aksesori 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 aksesoren me zgjatimet nga lart mbi mbajtës dhe asnjëherë drejtpërdrejt mbi djegës.

Numri pjesëve

HEZ298114 Grilë ekstra për makinën e kafes
HEZ298105 Pllakë simmer

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

Djegësi i gazit

Ndezje manuale

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

Ndezja automatike

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

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

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

⚠ Paralajmërim – Rrezik shpërthimi!

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

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

Sistemi i sigurisë

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

Për t'u siguruar që mekanizmi është aktiv:

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

Fikja e një djegësi

Rrotulloni butonin komandues djathtas, derisa të arrihet pozicioni 0.

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

Udhëzime paralajmëruese

Një zukatje e lehtë gjatë funksionimit të djegësit është normale.

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

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

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

Vatra gatimi elektrike

Vatrat me dy rathë kanë mundësinë e dy vatrave: një të vogël me 700 W dhe një disi më të madhe me 1800 W, për aq kohë sa pajisja juaj punon me një tension prej 230 V.

Operimi

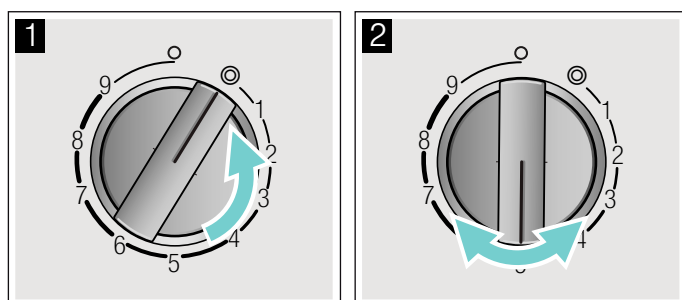
Ndezja

Ndezja e vatrës së vogël:

Rrotulloni butonin komandues majtas deri në pozicionin e dëshiruar.

Ndezja e vatrës së zgjeruar:

Rrotulloni butonin komandues majtas deri në 0 dhe rrotullojeni më pas deri në pozicionin e dëshiruar në drejtim të kundërt.



Për të përdorur sërish vatrën e vogël rrotulloni butonin komandues djathtas në pozicionin 0 dhe ndizni sërish vatrën.

Udhëzim: Ne ju këshillojmë që në fillim të procesit të gatimit të përzgjidhni gradacionet maksimale dhe pas disa minutash të kaloni tek gradacionet më të ulta.

Fikja

Rrotulloni butonin komandues djathtas në pozicionin Fikur. Simboli i nxehtësisë së mbetur fiket sapo vatra ftohet.

Nxehtësia e mbetur

Vatrat elektrike të gatimit mund të fiken pak para përfundimit të procesit të gatimit. Nxehtësia e mbetur vazhdon procesin e gatimit edhe për disa minuta të tjera kështu ju mund të kurseni energji.

Udhëzime paralajmëruese

Shmangni derdhjen e lëngjeve mbi sipërfaqen e pllakës elektrike të gatimit.

Mos gatuani me enë gatimi të lagura.

Tabela dhe këshilla

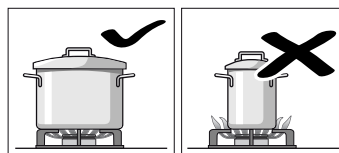
Ena e përshtatshme për zierje

Djegësi	Diametri minimal i fundit të enës së gatimit	Diametri maksimal i fundit të enës së gatimit
Djegës i fortë	20 cm	26 cm
Djegësi normal	14 cm	22 cm
Djegësi kursyes	12 cm	16 cm
Vatra gatimi elektrike	14 cm	18 cm

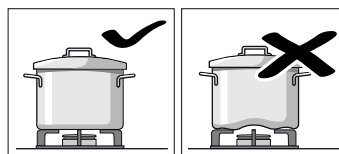
Ena nuk duhet të dalë jashtë vatrës së gatimit.

Udhëzime gjatë përdorimit

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

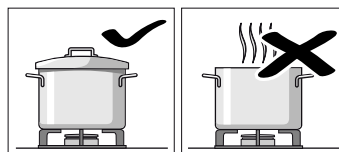


Përdorni enë për zierje me madhësi të përshtatshme për djegësin përkatës. Mos përdorni enë të vogla për zierje në djegësit e mëdhenj. Flaka nuk lejohet ti prekë anët e enës për zierje.

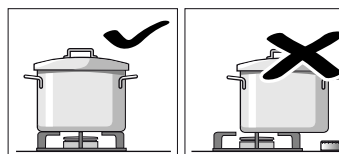


Mos përdorni enë për zierje të deformuara, të cilat nuk qëndrojnë stabile në zonën e zierjes. Enët mund të përmbysen.

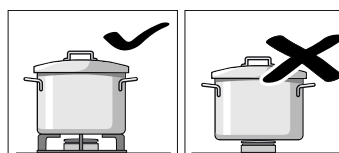
Përdorni vetëm enë për zierje me fund të rrafshët dhe të trashë.



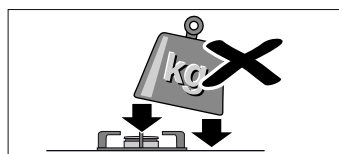
Mos zieni pa kapak ose me kapak të zhvendosur. Një pjesë e madhe e energjisë do të humbet.



Enën për e zierje e vendosni në mes të djegësit, sepse përndryshe ajo mund të përmbysët. 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

Tabelat e mëposhtme përmbajnë gradacionin dhe kohëzgjatja ideale 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 ose vatrës elektronike. Informacionet për diametrin e enës së gatimit i gjeni tek. → "Ena e përshtatshme për zierje"

Informacionet tek tabela

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

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

Mënyra e gatimit e dhënë tek tabela

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

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

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

Shembull:

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

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

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

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

Të dhënat vlejné edhe për djegësit e tjerë të propozuar.

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

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
Krem me kunguj, supë me panxhar							
Djegës i fortë	30-35		9	10-12		5	20-23
Djegësi normal	45-50		9	15-17		6	30-33
Minestrone (Supë me perime)							
Djegës i fortë	47-52		9	10-12		5	37-40
Djegësi normal	57-62		9	10-12		6	47-50

Makarona dhe oriz

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

Perime dhe bishtajore

Patate të ziera (pure, sallatë me patate)							
Djegës i fortë	23-28		9	8-10		5	15-18
Djegësi normal	25-30		9	10-12		6	15-18
Hummus (qiqra pure)							
Djegës i fortë	50-55		9	10-12		4	40-43
Djegësi normal	52-57		9	12-14		5	40-43
Thjerrëza mali							
Djegës i fortë	40-45		9	8-10		8	32-35
Djegësi normal	50-55		9	18-20		6	32-35
Perime në petulla tigani							
Djegës i fortë	12-17	 *	7	6-8	 *	6	6-9
Djegësi normal	15-20	 *	8	8-10	 *	7	7-10
Perime të freskëta**							
Djegës i fortë	6-8	 *	9	6-8			
Djegësi normal	12-14	 *	9	12-14			
Patate të skuqura							
Djegës i fortë	15-20	 *	9	15-20			
Djegësi normal	25-30	 *	9	25-30			

Vezë

Kima, gatime tigani							
Djegësi normal	15-20		9	10-12		4	5-8

Gatimi Djegësi	E gjithë koha e gatimit në mi- nuta	Hapi 1 			Hapi 2 		
Djegës i fortë	13-18		8	7-9		3	6-9
Omletë (1 copë)							
Djegësi normal	3-5	 *	8	3-5			
Djegës i fortë	2-4	 *	9	2-4			
Tortilia spanjolle							
Djegës i fortë	25-30	 *	9	25-30			
Djegësi normal	32-37	 *	9	32-37			
Salcat							
Salcë beshamel**							
Djegësi kursyes	10-15	 *	6	2-4	 *	6	8-11
Djegësi normal	10-15	 *	5	2-4	 *	5	8-11
Salcë me djathë gorgonzola**							
Djegësi kursyes	4-6	 *	7	4-6			
Djegësi normal	3-5	 *	7	3-5			
Salcë Napoli							
Djegësi normal	18-23	 *	6	2-4	 *	4	16-19
Djegës i fortë	15-20	 *	8	1-3	 *	6	14-17
Salca karbonara							
Djegësi normal	10-15	 *	6	5-7	 *	3	5-8
Djegës i fortë	8-13	 *	5	4-6	 *	3	4-7
Peshk							
Shpatë deti i tiganisur							
Djegës i fortë	5-10	 *	8	5-10			
Djegësi normal	8-13	 *	9	8-13			
Salmon i skuqur							
Djegës i fortë	5-10	 *	7	2-4	 *	1	3-6
Djegësi normal	5-10	 *	8	2-4	 *	1	3-6
Midhje							
Djegës i fortë	5-7	 *	9	5-7			
Djegësi normal	10-12	 *	9	10-12			
Mish							
Gjoks rose (1 copë)							
Djegësi normal	6-8	 *	7	6-8			
Djegës i fortë	9-11	 *	7	9-11			
Fileto viçi Stroganoff							
Djegës i fortë	8-13	 *	9	8-13			
Djegësi normal	12-17	 *	9	12-17			
Shnitcel pule (8 gjoks pule fileto)							
Djegës i fortë	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
Djegësi normal	7-12	 *	9	7-12			
Mish i grirë							
Djegës i fortë	15-20	 *	8	15-20			
Djegësi normal	20-25	 *	9	20-25			

Gatimi Djegësi	E gjithë koha e gatimit në mi- nuta	Hapi 1 			Hapi 2 		
Produkte të gatshme							
Kroketa TK (16 copë) fileto peshku TK (12 copë)							
Djegës i fortë	6-10	 *	8	6-10			
Djegësi normal	8-12	 *	8	8-12			
Salcice (12 copë)							
Djegës i fortë	5-10	 *	9	1-3	 *	7	4-7
Djegësi normal	7-12	 *	9	7-12			
Salcice (12 copë)							
Djegësi normal	8-13	 *	9	8-13			
Djegës i fortë	7-12	 *	7	7-12			
Hamburger me fileto viçi (4 copë, 1 cm i trashë, 110 kg)							
Djegës i fortë	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
Djegësi normal	5-10	 *	9	1-3	 *	8	4-7
Ngrohni fasulet në salcë domatesh dhe ruajini të ngrohta (Përdorni pllakën simmer)							
Djegësi normal	20-22	 *	6	5-7	 *	1	15
Pica (diametri 20 cm)							
Djegës i fortë	16-20	 *	1	16-20			
Djegësi normal	20-25	 *	1	20-25			
Ëmbëlsira							
Sultiash sipas Din 3360-12* (përdorni pllakën simmer)							
Djegësi normal	62-67	 *	8	27-32	 *	2	35
Sultiash**							
Djegësi normal	30-35	 *	8	9-11	 *	4	21-24
Djegësi kursyes	40-45	 *	9	12-14	 *	2	28-31
Shkrini çokollatën sipas 60350-2 (përdorni pllakën simmer)							
Djegësi kursyes	34-38	 *	1	34-38			
Djegësi normal	20-24	 *	1	20-24			
Petulla (8 copë)							
Djegësi normal	17-22	 *	8	3-5	 *	5	50 fa qe
Djegës i fortë	20-25	 *	6	4-6	 *	4	60 fa qe
Puding me bukë (në banjë mari)							
Djegës i fortë	25-30	 *	9	10-12	 *	6	15-18
Djegësi normal	27-32	 *	9	10-12	 *	7	17-20
Puding spanjoll**							
Djegës i fortë	3-8	 *	5	3-8			
Djegësi normal	8-13	 *	5	8-13			
Biskota (në banjë mari)							
Djegës i fortë	35-40	 *	9	35-40			
Djegësi normal	45-50	 *	9	45-50			

Këshilla gatimi

- Për përgatitjen e supave kremoze dhe bishtajoreve përdorni tenxhere me presion. Koha e gatimit reduktohet ndjeshëm. Nëse përdorni tenxhere me presion, ndiqni udhëzimet e prodhuesit. Hidhni të gjithë përbërësit që në fillim.
- Kur gatuni patate dhe oriz mbulojeni gjithmonë tenxheren me kapak. Kjo redukton ndjeshëm kohën e gatimit. Uji duhet të vlojë para se të hidhni makaronat, orizin apo patatet. Përshtatni gradacionin e gatimit për të vazhduar procesin e gatimit.
- Kur bëhet fjalë për gatimi tigan, 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 qiqra, hidhni të gjithë përbërësit njëkohësisht në enë.

Tabela e gatimit për sobat me korent

Për zierje gradojeni sobën te 9.

	Gradimi për zierje të ngadaltë	Koha për zierjen e ngadaltë në minuta
Supa, supat kremoze		
Gjellët, supat	3-4	15-60
Makarona dhe oriz		
Oriz	3	15-30
Makarona	5*	6-10
Perime dhe bishtajore		
Patate me lëkurë	3-4	25-30
Patate me kripë	3-4	15-25
Pufka patatesh	3-4*	20-30
Salcat		
Salcë beshamel	1	3-6
Peshk		
Peshk i gatuar	3*	10-15
Peshk shpatë në mënyrë romake**	4-5	8-20
Mish		
Gulash	3-4	50-60
Mish i tiganisur dhe i zier në lëngun e vet	3-4	60-100
Roladë	3-4	50-60
Biftek, (3 cm i trashë)**	7-8	8-12
Kotoletë, natyrale ose me peksi-madhe**	6-7	8-12
Shnicel natyral ose me peksi-madhe	6-7	6-10
Produkte të gatshme		
Perime, të ngrira	3-4	10-20
Fileto peshku, e ngrirë	6-7	8-12
Kavërdisja e perimeve	6-7	6-10
Ëmbësira		
Krepa	5-6	-
Shkrija e çokollatës	1	-
* Zierja e ngadaltë pa kapak		
** Pa kapak		



Pastrimi dhe mirëmbajtja

Pastrimi

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

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

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

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

Grilat mund të lahen edhe në lavastovilje. Përdorni detergjentin larës të rekomanduar nga prodhuesi i lavastoviljes. Kur grilat janë shumë të ndotura rekomandohet që ato të lahen paraprakisht.

Kapakët e djegësit mos i lani në lavastovilje.

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

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

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

Kujdes!

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

Mirëmbajtja

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

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

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

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

Evitoni aq sa është e mundur që mbi vatrën elektrike të mos bjerë kripë.



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 sigurësave 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 barabartë.	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.

Siguresa në arkën e sigurave në defekt.	Shkaqet e mundshme	Zgjidhja
Rrjedha e gazit nuk duket se është normale ose nuk del fare gaz.	Ventilet e ndërmjetme janë të mbyllur. Kur përdorni një bombol gazi kontrolloni që ajo mos të jetë e zbratur.	Hapni ventilet e mundshme të ndërmjetme. Ndërroni bombolën e gazit.
Në kuzhinë vjen era gaz.	Një rubinet e gazit është e hapur. Lidhje e keqe e bombolës së gazit. Derdhje e mundshme e gazit.	Mbyllni rubinetet e gazit. Bombolën e gazit e kontrolloni për puthitje 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.	Dorëzën shërbyese nuk e keni shtypur mjaftueshëm gjatë. Të çarat e djegësit janë të ndotura.	Pasi që djegësi të jetë ndezur, dorëzën shërbyese e mbani edhe disa sekonda të shtypur. Pastroni të çarat e djegësit.

Shërbimi i servisimit

Nëse kërkon 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 mbledhni 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

	Upotreba u skladu s odredbama	34
	Uputstva za sigurnost	35
	Upoznavanje uređaja	36
	Elementi za rukovanje i gorionik.	36
	Pribor	37
	Gorionik na gas	37
	Ručno uključivanje	37
	Automatsko paljenje	37
	Sigurnosni sistem	37
	Isključivanje jednog gorionika	37
	Upozoravajuće napomene	37
	Električna ploča za kuvanje	38
	Režim rada	38
	Tabele i saveti	38
	Odgovarajući lonci za kuvanje	38
	Napomene prilikom korišćenja	38
	Tabele za kuvanje	39
	Čišćenje i održavanje	42
	Čišćenje	42
	Nega	42
	Smetnja, šta činiti?	42
	Servisna služba	43
	Uslovi garancije	43
	Zaštita životne sredine	43
	Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline . . .	43

Ostale informacije o proizvodima, priboru, rezervnim delovima i servisima ćete naći na internetu:
www.bosch-home.com i "online" prodavnici:
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.
- Isključite ringlu i pozovite tehničku servisnu službu, ako indikator zaostale toplote ne funkcioniše.

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, paročištače, zapaljive materijale ili druge proizvode koji nisu namirnice, ispod ovog kućnog aparata odn. nemojte ih koristiti u njegovoj neposrednoj blizini.
- Vrela mast ili ulje su lako zapaljivi. Nemojte se udaljavati kada zagrevate mast ili ulje. Ukoliko se mast ili ulje zapale, nemojte gasiti vatru vodom. Za gašenje plamena, prekrijte posudu za kuvanje poklopcem i isključite ravnu ploču za kuvanje.

⚠ Upozorenje – Opasnost od povrede!

- Pukotine ili naprsline na staklenom tanjiru su opasne. Sve gorionike ili električne grejače treba odmah isključiti. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima. Zatvorite dovod gasa. Nemojte dodirivati površinu uređaja. Nikada nemojte uključivati pokvaren uređaj. Pozvati servisnu službu.
- Posude za kuvanje koje su oštećene, nisu odgovarajuće veličine, čije ivice vire izvan ravne ploče za kuvanje ili su pogrešno postavljene, mogu da izazovu ozbiljna oštećenja. Vodite računa o savetima i upozorenjima za upotrebu posuda za kuvanje.
- Ukoliko se javi vlaga izmđu dna posude za kuvanje i ravne ploče za kuvanje, posuda može iznenada da odskoči. Držite suvim ravnu ploču za kuvanje i dno posude 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!

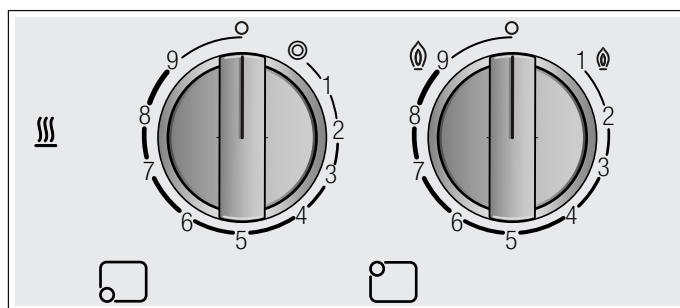
- Nemojte koristiti paročištač za čišćenje aparata.
- Iskakanje ili lomljenje staklene ploče mogu da izazovu strujne udare. Isključite osigurač u kutiji sa osiguračima. Pozvati servisnu službu.

Upoznavanje uređaja

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

Elementi za rukovanje i gorionik

Na svakom regulatoru jačine označen je pripadajući gorionik ili pripadajuća ringla. Okretanjem regulatora za jačinu u odgovarajuće položaje, možete da podešavate potrebnu snagu između maksimalne i minimalne vrednosti. Nemojte nikad pokušavati da pređete direktno sa položaja 0 na položaj 1 ili sa položaja 1 na položaj 0.

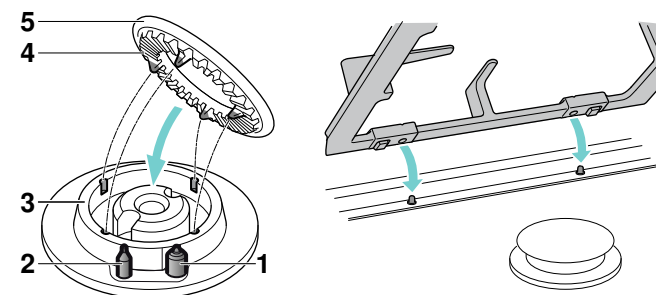


Prikazi

	Ringla kojom upravlja regulator jačine
	Ringla je isključena
	Najveća snaga
	Najmanja snaga
	Veća ringla
	Prikaz preostale toplote
	Najveća snaga i električno paljenje gorionika
	Najmanja snaga

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

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

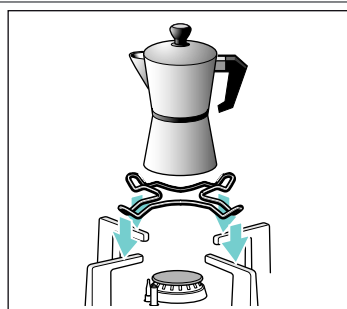


Elementi

1	Svećica za paljenje
2	Termoelement
3	Prsten gorionika
4	Dizna gorionika
5	Poklopac gorionika

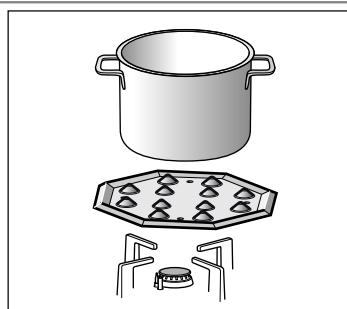
Pribor

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



Dodatna rešetka za kuvalo 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 normlanih gorionika, preporučuje se da Simmer ploču postavite da zadnji ili predni desni normalni gorionik. Stavite deo pribora sa ispupčenjima nagore na nosač, a nikad direktno na gorionik.

Broj dela

HEZ298114 Dodatna rešetka za kuvalo za espresso

HEZ298105 Ploča za kuvanje

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

Gorionik na gas

Ručno uključivanje

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

Automatsko paljenje

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

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

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od dima!

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

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

Sigurnosni sistem

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

Da biste se osigurali da je ova aparat aktivan:

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

Isključivanje jednog gorionika

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

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

Upozoravajuće napomene

Tiho zujanje tokom režima rada gorionika je normalno.

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

Vremenom mirisi nestaju.

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

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

Električna ploča za kuvanje

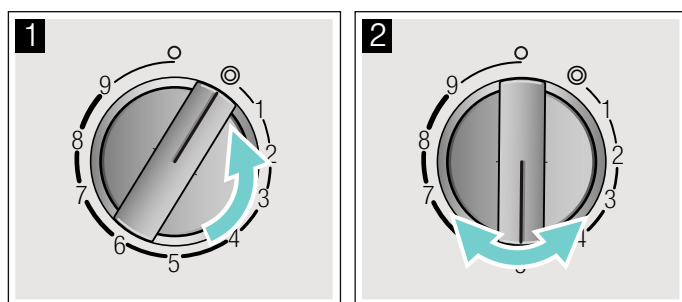
Ringla sa dva prstena može da radi sa dve veličine ringle: kao manja, sa snagom od 700 W, i kao veća, sa snagom od 1800 W, ukoliko Vaš uređaj radi na naponu od 230 V.

Režim rada

Uključivanje

Uključivanje male ringle:
Okrećite regulator jačine ulevo do željenog položaja.

Uključivanje veće ringle:
Okrenite regulator jačine ulevo do 0, a zatim u suprotnom smeru, do željenog položaja.



Da biste ponovo koristili manju ringlu, regulator jačine okrenite udesno na položaj 0, a zatim ponovo uključite tu ringlu.

Uputstvo: Preporučujemo da na početku procesa kuvanja koristite maksimalnu snagu, a da posle nekoliko minuta izaberete niži stepen snage.

Isključivanje

Okrenite regulator jačine na desno u položaj „isključeno“. Prikaz preostale toplote se isključuje čim se ploča za kuvanje ohladi.

Preostala toplota

Električnu ringlu možete da isključite već malo pre kraja procesa kuvanja. Preostala toplota dozvoljava da se kuvanje nastavi još nekoliko minuta, a na taj način se štedi energija.

Upozoravajuće napomene

Izbegavajte prolivanje tečnosti po površini grejne ploče. Držite ploču za kuvanje suvom.

Tabele i saveti

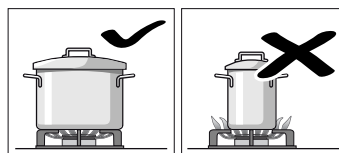
Odgovarajući lonci za kuvanje

Gorionik	Minimalni prečnik poda posuda za kuvanje	Maksimalni prečnik poda posuda za kuvanje
Jak gorionik	20 cm	26 cm
Normalni gorionik	14 cm	22 cm
Štedljivi gorionik	12 cm	16 cm
Električna ringla	14 cm	18 cm

Posuđe ne sme da prevazilazi veličinu ploče za kuvanje.

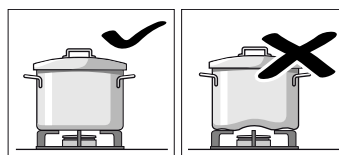
Napomene prilikom korišćenja

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

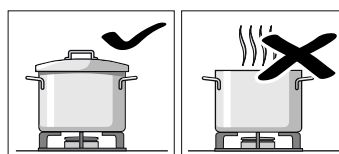


Za dotičan gorionik upotrebljavajte lonac za kuvanje odgovarajuće veličine.

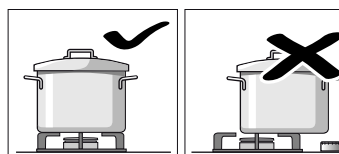
Nemojte da koristite male lonce za kuvanje na velikim gorionicima. Plamen ne bi trebalo da dodiruje lonce za kuvanje sa strane.



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

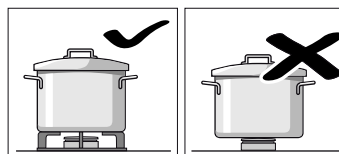


Nemojte da kuvate bez poklopca ili ako je poklopac pomeren. Veliki deo energije će da se izgubi.

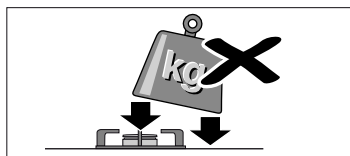


Lonac za kuvanje postavite na sredinu preko gorionikas, inače sud može da se prevrne.

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



Lonce 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.

Tabele za kuvanje

Sledeće tabele sadrže optimalne stepene 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 ili na električnu ploču za kuvanje. 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	Ukup- no vre- me u min.	Korak 1	Korak 2
Gorionik			

Supe, krem čorbe

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

Supe, krem čorbe

Riblja čorba							
Jak gorionik	12-17		8	7-9		1	5-8
Normalni g.	17-22		8	11-13		1	6-9
Krem čorba od bundeve, boršč							
Jak gorionik	30-35		9	10-12		5	20-23
Normalni g.	45-50		9	15-17		6	30-33
Minestrone (čorba od povrća)							
Jak gorionik	47-52		9	10-12		5	37-40
Normalni g.	57-62		9	10-12		6	47-50

Testenina i pirinač

Špagete							
Jak gorionik	18-22	*	9	8-10		6	10-12
Normalni g.	20-24	*	9	10-12		7	10-12
Pirinač							
Jak gorionik	17-22		9	5-7		2	12-15
Normalni g.	18-23		9	7-9		6	11-14
Ravioli							
Jak gorionik	9-14		9	4-6		6	5-8
Normalni g.	17-22		8	12-14		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
Humus (pire od leblebija)							
Jak gorionik	50-55		9	10-12		4	40-43
Normalni g.	52-57		9	12-14		5	40-43
Sočivo							
Jak gorionik	40-45		9	8-10		8	32-35
Normalni g.	50-55		9	18-20		6	32-35
Povrće u tempura testu							
Jak gorionik	12-17	*	7	6-8	*	6	6-9
Normalni g.	15-20	*	8	8-10	*	7	7-10
Sotirano sveže povrće**							
Jak gorionik	6-8	*	9	6-8			
Normalni g.	12-14	*	9	12-14			
Pomfrit							
Jak gorionik	15-20	*	9	15-20			

Jelo	Gorionik	Ukupno vreme u min.	Korak 1	Korak 2
				
				
Normalni g.	25-30	 *	9	25-30
Jaja				
Šakšuka, menemen				
Normalni g.	15-20		9	10-12
Jak gorionik	13-18		8	7-9
Omelet (1 kom.)				
Normalni g.	3-5	 *	8	3-5
Jak gorionik	2-4		9	2-4
Španska tortilja				
Jak gorionik	25-30	 *	9	25-30
Normalni g.	32-37		9	32-37
Sosovi				
Bešamel sos				
Štedljivi gorionik	10-15	 *	6	2-4
Normalni g.	10-15		5	2-4
Sos sa plavim sirom**				
Štedljivi gorionik	4-6	 *	7	4-6
Normalni g.	3-5		7	3-5
Napolitanski sos				
Normalni g.	18-23	 *	6	2-4
Jak gorionik	15-20		8	1-3
Karbonara sos				
Normalni g.	10-15	 *	6	5-7
Jak gorionik	8-13		5	4-6
Riba				
Panirani oslić				
Jak gorionik	5-10	 *	8	5-10
Normalni g.	8-13		9	8-13
Pečeni losos				
Jak gorionik	5-10	 *	7	2-4
Normalni g.	5-10		8	2-4
Školjke				
Jak gorionik	5-7		9	5-7
Normalni g.	10-12		9	10-12
Meso				
Pačije grudi (1 kom.)				
Normalni g.	6-8	 *	7	6-8
Jak gorionik	9-11		7	9-11
Goveđi file Stroganoff				
Jak gorionik	8-13	 *	9	8-13
Normalni g.	12-17		9	12-17
Pileće šnicle (pileće grudi, 8 komada)				
Jak gorionik	7-12	 *	9	2-4
Normalni g.	7-12		9	7-12

Jelo	Gorionik	Ukupno vreme u min.	Korak 1	Korak 2
				
				
Mleveno meso				
Jak gorionik	15-20	 *	8	15-20
Normalni g.	20-25		9	20-25
Gotovi proizvodi				
Duboko zamrznuti kroketi (16 kom.)				
Duboko zamrznuti riblji štapići (12 kom.)				
Jak gorionik	6-10		8	6-10
Normalni g.	8-12		8	8-12
Kobasice za pečenje (12 kom.)				
Jak gorionik	5-10		9	1-3
Normalni g.	7-12		9	7-12
Viršle za kuvanje (12 kom.)				
Normalni g.	8-13		9	8-13
Jak gorionik	7-12		7	7-12
Hamburger od govedine (4 kom., 1 cm debljine, 110 g)				
Jak gorionik	4-9	 *	9	1-3
Normalni g.	5-10		9	1-3
Pasulj u sosu od paradajza zagrejte i održavajte ga toplim (koristite Simmer ploču)				
Normalni g.	20-22		6	5-7
Pica (prečnika 20 cm)				
Jak gorionik	16-20		1	16-20
Normalni g.	20-25		1	20-25
Deserti				
Sutlijaš prema Din 3360-12* (upotrebljavajte Simmer ploču)				
Normalni g.	62-67		8	27-32
Sutlijaš*				
Normalni g.	30-35		8	9-11
Štedljivi gorionik	40-45		9	12-14
Otopite čokoladu prema EN 60350-2 (upotrebljavajte Simmer ploču)				
Štedljivi gorionik	34-38		1	34-38
Normalni g.	20-24		1	20-24
Palačinke (8 kom.)				
Normalni g.	17-22		8	3-5
Jak gorionik	20-25		6	4-6
Puding od hleba (u vodenom kupatilu)				
Jak gorionik	25-30		9	10-12
Normalni g.	27-32		9	10-12
Španski puding**				
Jak gorionik	3-8		5	3-8
Normalni g.	8-13		5	8-13
Biskvit (u vodenom kupatilu)				
Jak gorionik	35-40		9	35-40
Normalni g.	45-50		9	45-50

Saveti za kuvanje

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

Tabela za kuvanje za električni šporet za kuvanje

Za početak kuvanja upotrebite stepen za kuvanje 9.

	Stepen za nastavak kuvanja	Trajanje nastavka kuvanja u minutima
Čorbe, krem čorbe		
Varivo, supe	3-4	15-60
Testenina i pirinač		
Pirinač	3	15-30
Testenina	5*	6-10
Povrće i koštunjavo voće		
Krompir kuvan u ljusci	3-4	25-30
Oguljeni kuvani krompir	3-4	15-25
Knedle od krompira*	3-4*	20-30
Sosovi		
Bešamel sos	1	3-6
Riba		
Kuvana riba	3*	10-15
Oslić na rimski način**	4-5	8-20
Meso		
Gulaš	3-4	50-60
Dinstano pečenje	3-4	60-100
Rolati	3-4	50-60
Stek (debljine 3 cm)	7-8	8-12
Kotlet, natur ili paniran**	6-7	8-12
Šnicla natur ili panirana**	6-7	6-10
Gotovi proizvodi		
Povrće, zamrznuto	3-4	10-20
Ribljí štapići, duboko zamrznuti	6-7	8-12
Sotiranje povrća	6-7	6-10
Deserti		
Palačinke	5-6	-
Topljenje čokolade	1	-

* Nastavak kuvanja bez poklopca

** Bez poklopca



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.

Alternativo rešetke mogu da se peru u mašini za sudove. Koristiti sredstvo za pranje koje preporučuje proizvođač mašina za sudove. Kada su jako zaprljane, preporučuje se prethodno čišćenje rešetaka.

Poklopci gorionika nije dozvoljeno da se peru u mašini za sudove.

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

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

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

Pažnja!

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

Nega

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

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

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

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

Ako je moguće, izbegavajte to da so dospe na električnu 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.

Smetnja	Mogući uzrok	Rešenje
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 zagađiti 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



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001343533

980302(C)