



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Газов готварски плот
Plinska ploča za kuhanje
Zona për zierje me gaz
Polje za kuvanje na gas
PC.6A....., PC.7A....., PC.9A.....

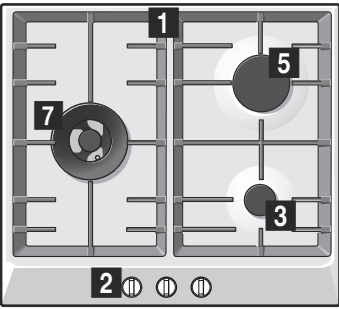


BOSCH

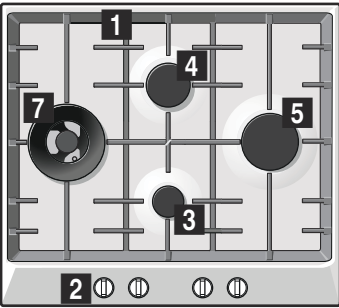
[bg] Ръководство4
[hr] Upute za uporabu15

[sq] Udhëzim për përdorim 26
[sr] Uputstva za upotrebu 37

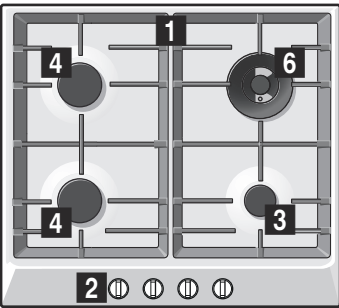
PCC6A.B...



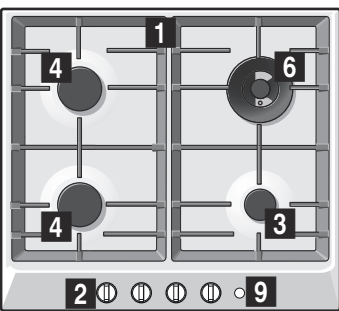
PCI6A.B...



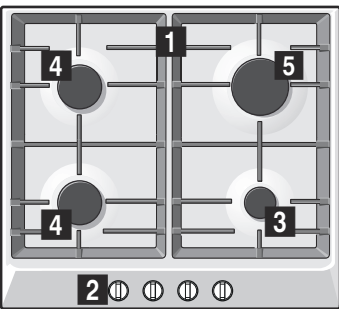
PCH6A.B...
PCH6A.C...



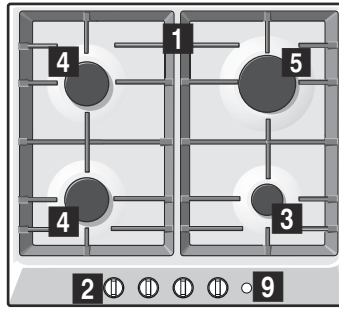
PCH6A.M...



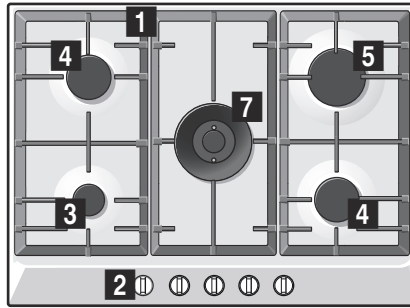
PCP6A.B...
PCP6A.C...



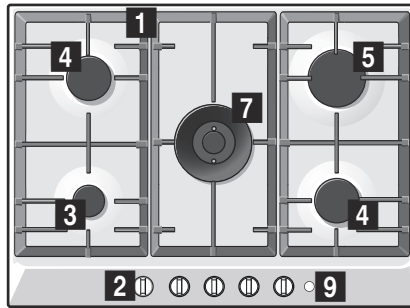
PCP6A.M...



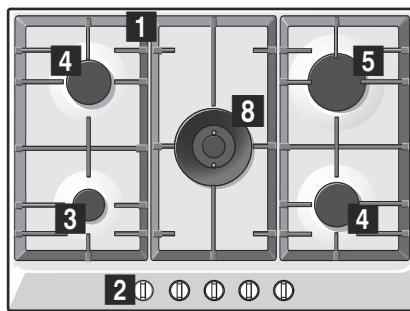
PCQ7A.B...



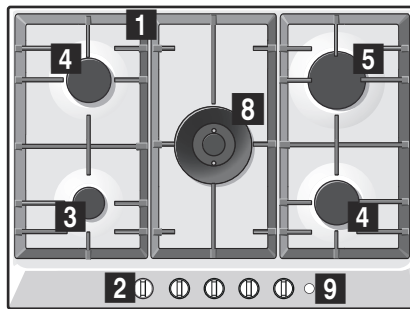
PCQ7A.M...



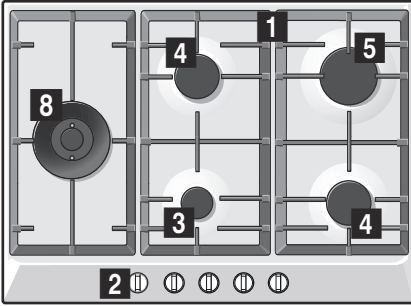
PCR7A.C...



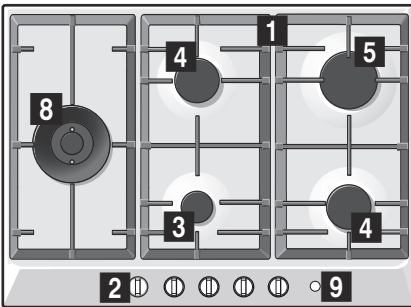
PCR7A.M...



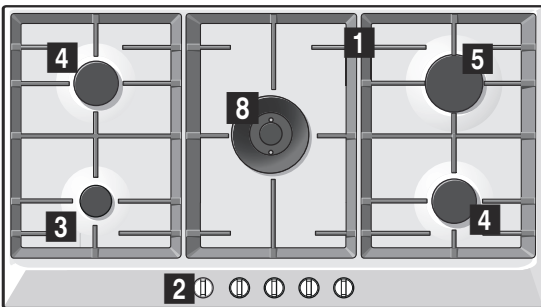
PCS7A.B... PCS7A.L...
PCS7A.C...



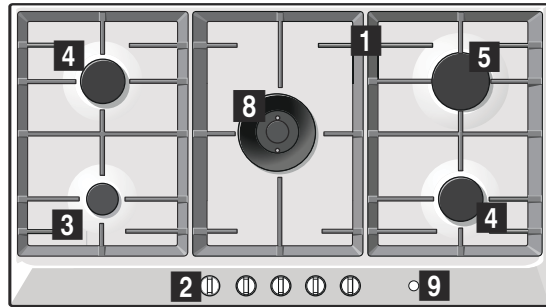
PCS7A.M...



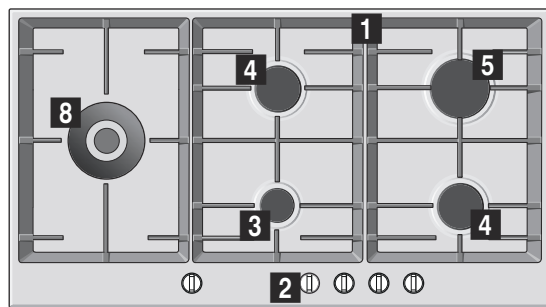
PCR9A.B...
PCR9A.C...



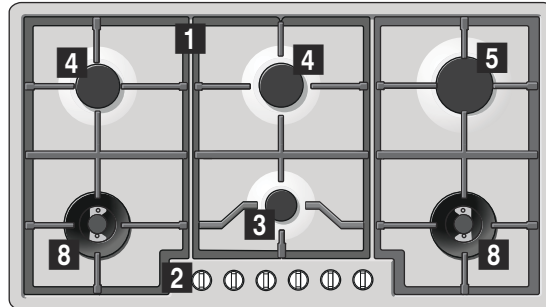
PCR9A.M...



PCS9A.C...



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



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

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

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

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

- 1** Skara
- 2** Butoni komandues
- 3** Djegësi kursyes me deri 1 kW
- 4** Djegësi normal me deri 1,75 kW
- 5** Djegës i shpejtë me deri 3 kW

- 6** Mini djegësi Wok deri 3,5 kW
- 7** Vatra deri në 4 kW
- 8** Vatra dopjo deri në 5 kW
- 9** Main Switch

- 1** Rešetka
- 2** Dugme za upravljanje
- 3** Gorionik za štednju sa do 1 kW
- 4** Normalni gorionik sa do 1,75 kW
- 5** Brzi gorionik sa do 3 kW

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

Съдържание

	Използване по предназначение	4
	Важни указания за безопасност	5
	Запознаване с уреда	6
	Обслужващи елементи и газов котлон	6
	Допълнителни принадлежности	7
	Газов котлон	8
	Ръчно включване	8
	Автоматично запалване	8
	Система за безопасност	8
	Изключване на газов котлон	8
	Главен превключвател / блокаж на готварския плот (Main Switch)	8
	Предупредителни указания	8
	Таблицы и съвети	9
	Подходящи готварски съдове	9
	Указания за употреба	9
	Таблица за печене	9
	Почистване и обслужване	12
	Почистване	12
	Поддръжка	12
	Повреда – какво да направим?	13
	Специализиран сервиз	14
	Гаранционни условия	14
	Опазване на околната среда	14
	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти	14

По-нататъшна информация за продуктите, принадлежностите, резервните части и обслужването ще намерите на адрес: www.bosch-home.com и интернет 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 замислен за работа с външен таймер или дистанционно управление.

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

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

обащите на службата обслужване на клиенти.

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

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

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

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

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

Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и не се контролират.

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

Важни указания за безопасност

Предупреждение – Опасност от дефлаграция!

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

Предупреждение – Опасност от отравяне!

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

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

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

Предупреждение – Опасност от пожар!

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

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

⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!

- Готварските съдове, които са повредени, които не са с правилния размер, чийто ръб се подава извън готварския плот или са лошо поставени, могат да причинят тежки щети. Спазвайте съветите и предупрежденията за готварските съдове.
- При възникването на повреда прекъснете подаването на газ и ток към уреда. За ремонтни дейности, моля, обадете се на нашата служба обслужване на клиенти.
- Не извършвайте дейности по вътрешността на уреда. При нужда, моля, обадете се на нашата служба обслужване на клиенти.
- Ако копче за управление не може да се завърти, не опитвайте със сила. Незабавно се обадете на службата обслужване на клиенти, за да се осигури ремонт или смяна.

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

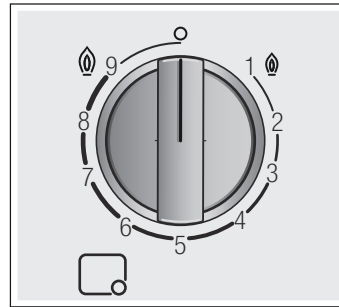
Не използвайте пароструйки за почистване на уреда.

👁 Запознаване с уреда

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

Обслужващи елементи и газов котлон

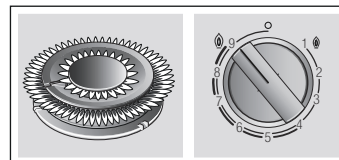
Върху всяко копче е обозначен съответния газов котлон. С копчетата можете съгласно различните позиции да настройвате необходимата мощност между максималните и минимални стойности. Никога не се опитвайте от позиция 0 да смените директно на позиция 1 или от позиция 1 на позиция 0.



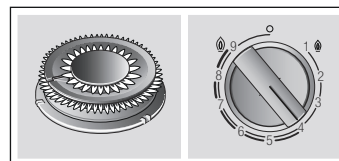
Индикатори

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

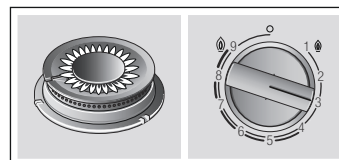
Вътрешните и външните пламъци на двойните горелки могат да се регулират независимо един от друг. Възможните степени на мощност са:



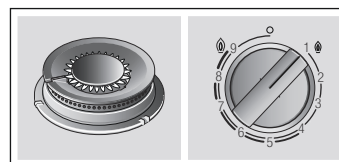
Външен и вътрешен пламък на максимална мощност.



Външен пламък на минимална, вътрешен пламък на максимална мощност.

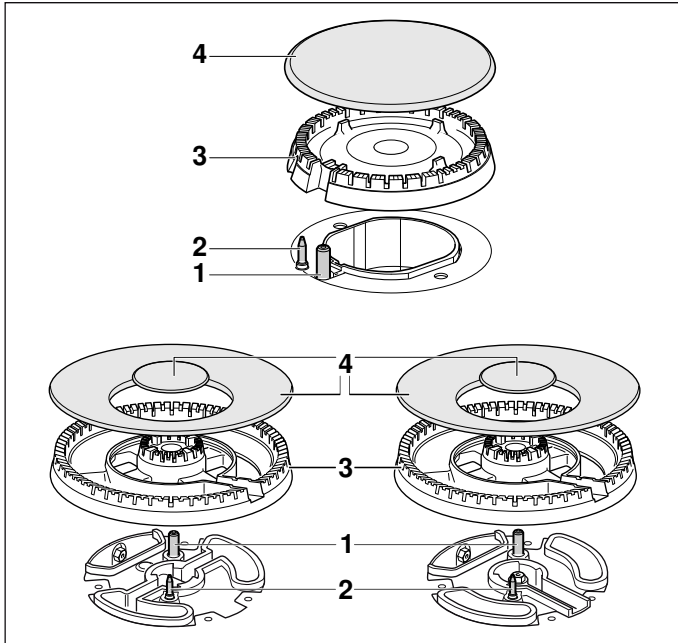


Вътрешен пламък на максимална мощност.



Вътрешен пламък на минимална мощност.

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

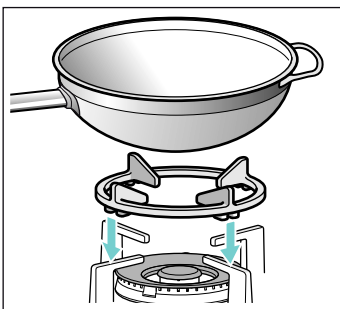


Елементи

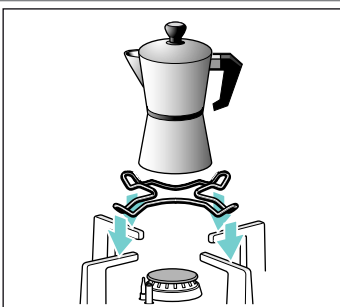
1	Запалителна свещ
2	Термоелемент
3	Чашка на газовия котлон
4	Капаче на газовия котлон

Допълнителни принадлежности

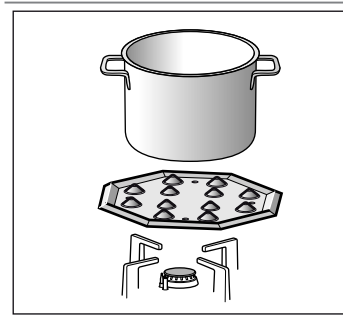
Според модела към готварския плот са включени следните аксесоари. Те са на разположение от службата за обслужване на клиенти.



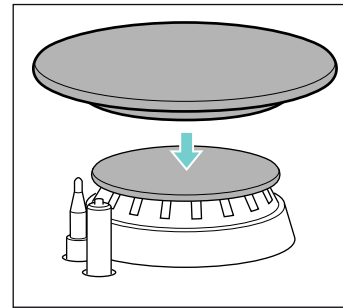
Допълнителна решетка за уок
Само за употреба на готварски съдове с изпъкнало дъно върху уок газови котлони.



Допълнителна решетка за кафеварка
Само за употреба на готварски съд с по-малък диаметър на дъното от 12 см на най-малката горелка.



Пластина за варене
Този аксесоар служи за намаляване на топлината при използване на най-ниската степен на мощност.
Поставете аксесоара с изпъкналите части нагоре върху скарлата, а не директно върху котлона. Поставете готварския съд централно върху аксесоара.



Капаче за варене
Капак, който служи изключително за готвене с минимална мощност. За използването капакът Simmer Cap трябва да е поставен върху капача на икономичния газов котлон.

Кат. номер

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

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

Газов котлон

Ръчно включване

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

Автоматично запалване

Ако 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.

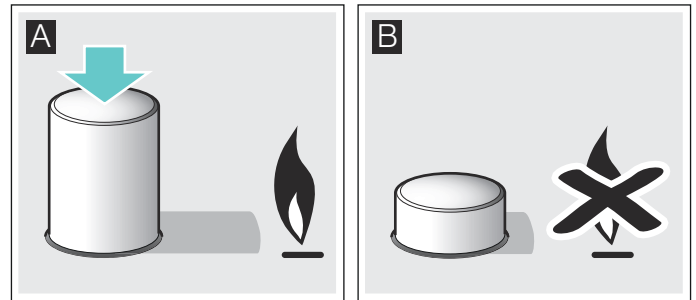
Главен превключвател / блокаж на готварския плот (Main Switch)

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

Блокиране на готварския плот:

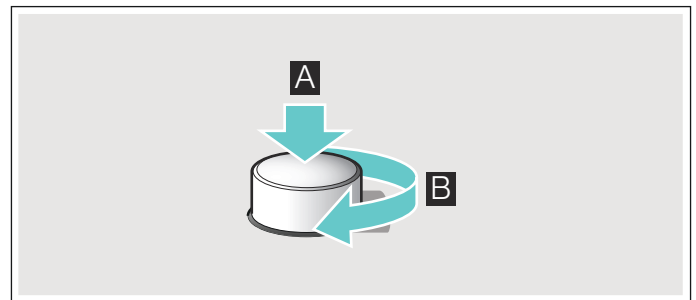
Натиснете основния бутон.

Всички включени газови котлони угасват. Готварският плот е блокиран.



Прекратяване на блокажа на готварския плот:

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



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

Предупредителни указания

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

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

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

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

Таблицы и съвети

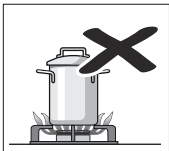
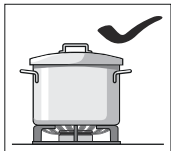
Подходящи готварски съдове

Газов котлон	Минимален диаметър на съда	Максимален диаметър на съда
Уок газов котлон	22 см	- см
Бърз газов котлон	22 см	26 см
Нормален газов котлон	14 см	20 см
Икономичен газов котлон	12 см	16 см

Указания за употреба

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

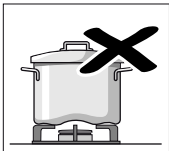
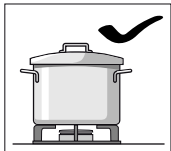
Следните препоръки ще Ви помогнат да спестите енергия и да избегнете повреди по готварските съдове:



Използвайте готварски съдове с подходящ размер за съответната горелка.

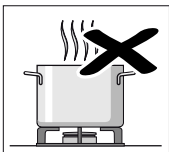
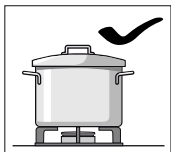
Не използвайте малки готварски съдове върху големите горелки.

Пламъкът трябва да не докосва страничните части на готварските съдове.

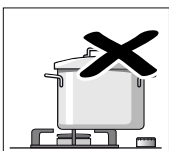
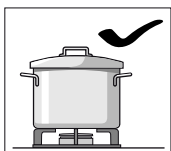


Не използвайте деформирани готварски съдове, които не стоят стабилно върху готварския плот. Съдовете могат да се преобърнат.

Използвайте само готварски съдове с плосък и дебел под.

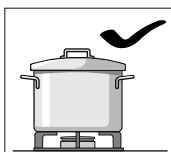


Не гответе без капак или когато капакът е изместен. Голяма част от енергията се хаби.

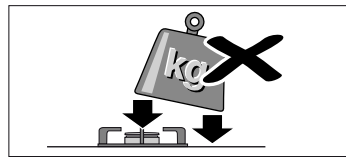


Поставяйте готварския съд в средата над горелката, в противен случай той може да се обърне.

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



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

Таблица за печене

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

Времената на готвене и степените на котлона зависят от вида, теглото и качеството на ястията, както и от материала на готварския съд. Ето защо са възможни отклонения.

Винаги използвайте съд със съответните размери и го позиционирайте в средата на газовия котлон. Вижте информацията за диаметъра на готварския съд. → "Подходящи готварски съдове"

Информация за таблицата

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

- Метод на готвене
- Степен за готвене
- Продължителност в минути

Посочени в таблицата методи на готвене

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

Указание: Тези символи няма да откриете на уреда. Те служат като ориентир за различните методи на готвене.

В таблицата ще откриете данни за приготвяне на ястия на различни газови котлони. Препоръчната опция е първият газов котлон. В прегледа на модела се описват всички газови котлони на готварския плот. → Страница 2

Пример:

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

Супи, кремсупи

Рибена супа

Ястие	Общо време в мин.	Съпка 1	Съпка 2
Бърза	12-17	8 7-9	1 5-8
Нормално	17-22	8 11-13	1 6-9
Уок	10-15	9 6-8	4 4-7

Този пример показва приготвяне на рибена супа с помощта на бърз газов котлон, нормален газов котлон и уок газов котлон.

С бързия газов котлон (препоръчана опция) общото време на готвене е между 12 и 17 минути.

- Стъпка 1: Кипване. Използвайте степен на котлона 8 за 7-9 минути.
- Стъпка 2: Продължаване на варенето. На степен на котлона 1 сменете за 5-8 минути.

Ако използвате друг, различен от предложения газов котлон, процедирайте по същия начин.

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

Супи, кремсупи

Рибена супа

Ястие	Общо време в мин.	Стъпка 1	Стъпка 2
Бърза	12-17	8 7-9	1 5-8
Нормално	17-22	8 11-13	1 6-9
Уок	10-15	9 6-8	4 4-7

Тиквен крем, борш супа

Ястие	Общо време в мин.	Стъпка 1	Стъпка 2
Бърза	30-35	9 10-12	5 20-23
Нормално	45-50	9 15-17	6 30-33
Уок	25-30	9 8-10	2 17-20

Минестроне (зеленчукова супа)

Ястие	Общо време в мин.	Стъпка 1	Стъпка 2
Бърза	47-52	9 10-12	5 37-40
Нормално	57-62	9 10-12	6 47-50
Мини уок	43-48	9 8-10	3 35-38

Фиде и ориз

Спагети

Ястие	Общо време в мин.	Стъпка 1	Стъпка 2
Бърза	18-22	* 9 8-10	6 10-12
Нормално	20-24	* 9 10-12	7 10-12
Уок	18-22	* 8 8-10	6 10-12

Ориз

Ястие	Общо време в мин.	Стъпка 1	Стъпка 2
Бърза	17-22	9 5-7	2 12-15
Нормално	18-23	9 7-9	6 11-14
Уок	15-20	8 4-6	2 11-14

Равиоли

Ястие	Общо време в мин.	Стъпка 1	Стъпка 2
Бърза	9-14	9 4-6	6 5-8
Нормално	17-22	8 12-14	8 5-8
Уок	10-15	8 5-7	8 5-8

Зеленчуци и шушулки

Варени картофи (пюре, картофена салата)

Ястие	Общо време в мин.	Стъпка 1	Стъпка 2
Бърза	23-28	9 8-10	5 15-18
Нормално	25-30	9 10-12	6 15-18
Уок	25-30	7 11-13	5 14-17

Хумус (пюрирана леща)

Ястие	Общо време в мин.	Стъпка 1	Стъпка 2
Бърза	50-55	9 10-12	4 40-43
Мини уок	47-52	8 10-12	7 37-40
Уок	47-52	7 10-12	5 37-40

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

Леща

Ястие	Общо време в мин.	Стъпка 1	Стъпка 2
Бърза	40-45	9 8-10	9 32-35
Нормално	50-55	9 18-20	6 32-35
Уок	45-50	6 20-22	4 25-28

Пържени зеленчуци

Ястие	Общо време в мин.	Стъпка 1	Стъпка 2
Бърза	12-17	* 7 6-8	* 6 6-9
Мини уок	12-17	* 7 6-8	* 5 6-9
Двоен уок	10-15	* 7 5-7	* 5 5-8

Сотирани пресни зеленчуци**

Ястие	Общо време в мин.	Стъпка 1	Стъпка 2
Уок	6-8	* 9 6-8	
Мини уок	7-8	* 9 7-8	
Бърза	6-8	* 9 6-8	

Пържени картофи

Ястие	Общо време в мин.	Стъпка 1	Стъпка 2
Уок	15-20	* 7 15-20	
Бърза	15-20	* 9 15-20	
Мини уок	15-20	* 8 15-20	

Яйца

Шакшука

Ястие	Общо време в мин.	Стъпка 1	Стъпка 2
Нормално	15-20	9 10-12	4 5-8
Бърза	13-18	8 7-9	3 6-9
Двоен уок	15-20	6 11-13	4 4-7

Омлет (1 порц.)

Ястие	Общо време в мин.	Стъпка 1	Стъпка 2
Нормално	3-5	* 8 3-5	
Бърза	2-4	* 9 2-4	
Мини уок	2-4	* 9 2-4	

Испанска тортила

Ястие	Общо време в мин.	Стъпка 1	Стъпка 2
Бърза	25-30	* 9 25-30	
Мини уок	20-25	* 9 20-25	
Уок	18-23	* 9 18-23	

Сосове

Сос бешамел**

Ястие	Общо време в мин.	Стъпка 1	Стъпка 2
Икономичен газов котлон	10-15	* 6 2-4	* 6 8-11
Нормално	10-15	* 5 2-4	* 5 8-11
Уок	3-8	* 5 1-2	* 5 2-6

Сос със синьо сирене**

Ястие	Общо време в мин.	Стъпка 1	Стъпка 2
Икономичен газов котлон	4-6	* 7 4-6	
Нормално	3-5	* 7 3-5	
Двоен уок	4-6	* 3 4-6	

Сос неаполетана

Ястие	Общо време в мин.	Стъпка 1	Стъпка 2
Нормално	18-23	* 6 2-4	* 4 16-19
Уок	13-18	* 7 1-3	* 5 12-15
Мини уок	13-18	* 8 1-3	* 6 12-15

Ястие	Общо време в мин.	Съпка 1	Съпка 2
-------	-------------------	---------	---------

Сос карбонара

Газов котлон	Общо време в мин.	Съпка 1	Съпка 2
Нормално	10-15	* 6 5-7	* 3 5-8
Бърза	8-13	* 5 4-6	* 3 4-7
Двоен уок	10-15	* 3 10-15	

Риба

Хек по римски

Бърза	5-10	* 8 5-10	
Мини уок	5-10	* 9 2-4	* 7 3-6
Двоен уок	5-10	* 6 5-10	

Печена сьомга

Бърза	5-10	* 7 2-4	1 3-6
Мини уок	7-12	* 8 2-4	1 5-8
Двоен уок	4-9	* 6 2-4	1 2-5

Миди

Бърза	5-7	9 5-7	
Мини уок	4-6	9 4-6	
Уок	4-6	9 4-6	

Месо

Патешки гърди (1 бр.)

Нормално	6-8	* 7 6-8	
Бърза	9-11	* 7 9-11	
Уок	6-8	* 5 6-8	

Телешко филе Строганов

Мини уок	5-10	* 9 5-10	
Бърза	8-13	* 9 8-13	
Уок	5-10	* 8 5-10	

Пилешки шницел (8 филета от пилешки гърди)

Бърза	7-12	* 9 2-4	* 6 5-8
Уок	7-12	* 9 2-4	* 6 5-8
Нормално	7-12	* 9 7-12	

Кайма (пастет от месо, фрикадели, сос болонезе)

Бърза	15-20	* 8 15-20	
Нормално	20-25	* 9 20-25	
Мини уок	12-17	* 9 12-17	

Готови продукти

Замразени крокети (16 бр.)

Замразени рибени пръчици (12 бр.)

Мини уок	4-8	9 4-8	
Бърза	6-10	8 6-10	
Уок	5-9	8 5-9	

Наденици (12 бр.)

Бърза	5-10	9 1-3	7 4-7
Нормално	7-12	9 7-12	
Уок	5-10	9 1-3	7 4-7

Ястие	Общо време в мин.	Съпка 1	Съпка 2
-------	-------------------	---------	---------

Варени колбаси (12 бр.)

Нормално	8-13	9 8-13	
Уок	9-14	4 9-14	
Двоен уок	9-14	4 9-14	

Хамбургер (4 бр.)

Бърза	4-9	* 9 1-3	* 7 3-6
Мини уок	3-8	* 9 1-3	* 7 2-5
Уок	4-9	* 9 1-3	* 7 3-6

Замразени зеленчуци**

Бърза	7-12	* 9 7-12	
Мини уок	7-12	* 9 7-12	
Уок	5-10	* 9 5-10	

Пица (20 см диаметър)

Уок	4-8	1 4-8	
Мини уок	8-12	1 8-12	
Бърза	16-20	1 16-20	

Десерти

Пудинг с ориз**

Нормално	30-35	* 8 9-11	* 4 21-24
Икономичен газов котлон	40-45	* 9 12-14	* 2 28-31
Уок	35-40	* 7 11-13	* 1 24-27

Млечен шоколад

Икономичен газов котлон	10-14	* 1 10-14	
Двоен уок	12-16	* 1 12-16	
Нормално	16-20	* 1 16-20	

Палачинки (4 бр.)

Мини уок	8-13	* 7 1-3	* 6 7-10
Бърза	17-22	* 7 1-3	* 5 16-19
Уок	8-13	* 7 1-3	* 4 7-10

Хлебен пудинг

Бърза	25-30	9 10-12	6 15-18
Уок	23-28	9 8-10	7 15-18
Двоен уок	22-27	9 7-9	7 15-18

Испански пудинг**

Бърза	3-8	* 5 3-8	
Нормално	8-13	* 5 8-13	
Уок	3-8	* 2 3-8	

Кекс (във водна баня)

Бърза	35-40	9 35-40	
Уок	40-45	9 40-45	
Мини уок	35-40	9 35-40	

Съвети за готвене

- Използвайте за приготвяне на крем супи и шушулкови тенджера под налягане. Времето на готвене се редуцира значително. Когато използвате тенджера под налягане, спазвайте указанията на производителя.
- При готвене на картофи и ориз винаги поставяйте капак. Времето на готвене се намалява значително.
- При ястия на тиган трябва първо да загреете олиото. След като сте започнали с пърженето, поддържайте температурата константна, като при нужда напасвате степента на котлона. При приготвяне на няколко порции изчаквайте температурата на готвене да се достигне отново. Редовно обръщайте ястията.



Почистване и обслужване

Почистване

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

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

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

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

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

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

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

Внимание!

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

Поддръжка

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

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

Препоръчва се редовно да се използва почистващо средство с арт. ном. 464524, което е на разположение от нашата служба обслужване на клиенти.

Внимание!

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

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

Повреда – какво да направим?

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

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



Специализиран сервис

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

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

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

Гаранционни условия


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

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

Запазваме си правото да правим промени.



Опазване на околната среда

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

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



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

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

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

Kazalo

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

Dodatne informacije o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i servisima ćete pronaći na internet stranicama: www.bosch-home.com i u internet trgovini: www.bosch-eshop.com

Predvidjena uporaba

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

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

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

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

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

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

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

Ovaj uređaj smijete upotrebljavati samo na dovoljno prozračenom mjestu.

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

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

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

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

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

Tijekom rada ne ostavljajte uređaj bez nadzora.

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

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

Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 8 godina i više i ako su pod nadzorom.

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

Važne sigurnosne napomene

Upozorenje – Opasnost od eksplozije!

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

Upozorenje – Opasnost od trovanja!

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

Upozorenje – Opasnost od opeklina!

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

Upozorenje – Opasnost od požara!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljede!

- Posude koje su oštećene, koje nisu pravilne veličine, čiji rub strši izvan ploče za kuhanje ili nisu dobro postavljene na kuhalište, mogu uzrokovati teška oštećenja. Pridržavajte se savjeta i upozorenja za posude za kuhanje.
- Ako se pojavi smetnja, isključite dovod plina i struje. Za popravak nazovite našu servisnu službu.
- Ne izvodite radove u unutrašnjosti uređaja. Po potrebi molimo nazovite servisnu službu.
- Ako ne možete okrenuti upravljački gumb, ne pokušavajte ga okrenuti uporabom sile. Odmah nazovite servisnu službu kako bi se izvršio popravak ili zamjena.

⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

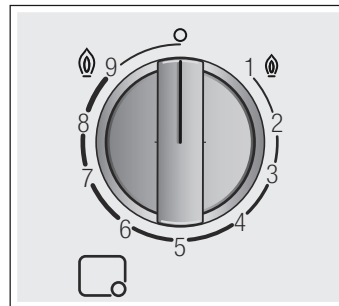
Ne koristite parne čistače za čišćenje uređaja.





Upoznavanje Vašeg uređaja

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

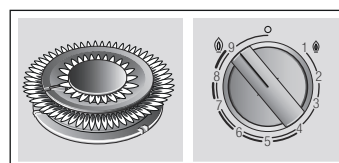
Upravljački elementi i plamenici

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

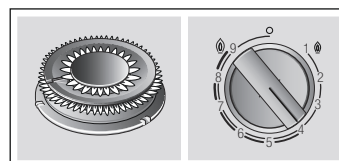
**Indikatori**

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

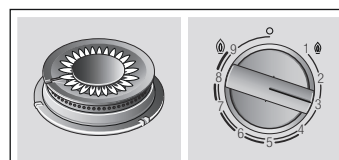
Unutarnji i vanjski plamen dualnog dvostrukog plamenika možete zasebno regulirati. Mogući su sljedeći stupnjevi snage:



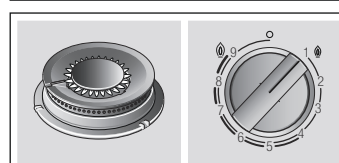
Vanjski i unutarnji plamen na maksimalnoj snazi.



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

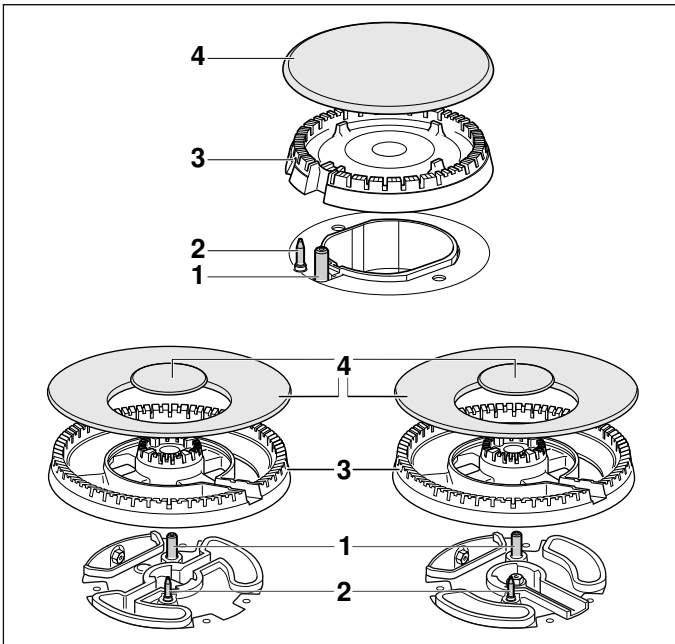


Unutarnji plamen na maksimalnoj snazi.



Unutarnji plamen na minimalnoj snazi.

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



Elementi

1	Svjećica
2	Termoelement
3	Kruna plamenika
4	Poklopac plamenika

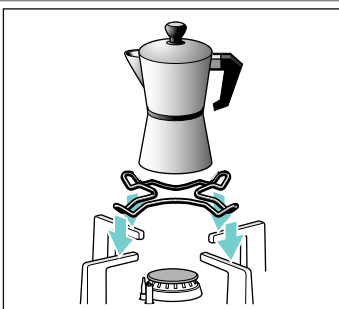
Pribor

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



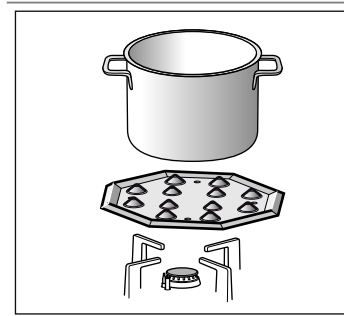
Dodatna nosiva rešetka za wok

Samo za korištenje posuda za kuhanje sa zaobljenim dnom na wok plamenicima.



Dodatna nosiva rešetka za kuhalo za kavu

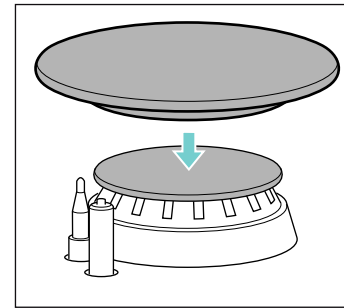
Samo za korištenje na najmanjem plameniku za posude za kuhanje promjera manjeg od 12 cm.



Ploča za lagano vrenje

Ovaj dodatak je namijenjen za smanjenje topline kod korištenja najnižeg stupnja snage.

Dodatak stavite neposredno iznad rešetke okrenutih izvora plamena prema gore, nikada neposredno iznad plamenika. Posudu za kuhanje stavite u sredinu na dodatak.



Poklopac za lagano vrenje

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

Broj dijela

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

HEZ298108 Umetak za wok: lijevano željezo (mini wok plamenik)

HEZ298110 Dodatna nosiva rešetka za wok: emajlirana

HEZ298115 Dodatna nosiva rešetka za kuhalo za kavu

HEZ298105 Ploča za lagano vrenje

HEZ211310 Poklopac za lagano vrenje

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

Plinski plamenik

Ručno uključivanje

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

Automatsko paljenje

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

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 svjećice zaprljane, može doći do neispravnog paljenja. Redovito čistite svjećice malom, nemetalnom četkom. Imajte na umu da svjećice nisu otporne na snažne udarce.

Sigurnosni sustav

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

Kako biste provjerili je li ova naprava aktivna:

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

Gašenje plamenika

Okrenite odgovarajući gumb udesno do položaja 0.

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

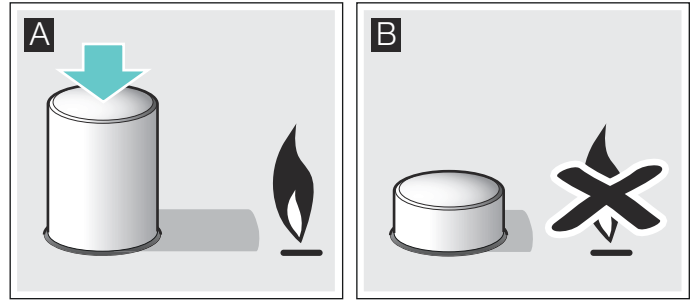
Glavni prekidač / blokada ploče za kuhanje (Main Switch)

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

Blokiranje ploče za kuhanje:

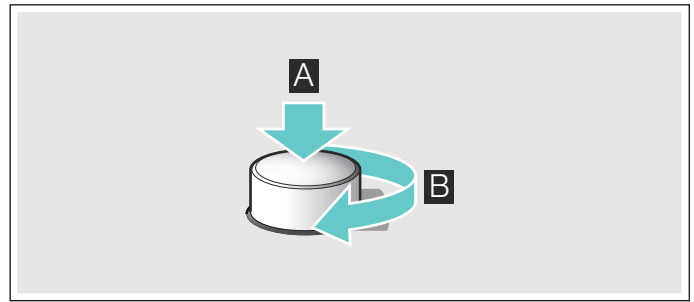
Pritisnite glavni prekidač.

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



Deblokiranje ploče za kuhanje:

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



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

Upozorenja

Tiho zujanje za vrijeme rada plamenika je normalna pojava.

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

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

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

Tablice i savjeti

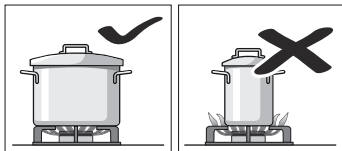
Prikladne posude za kuhanje

Plamenik	Najmanji promjer posude	Najveći promjer posude
Wok plamenik	22 cm	- cm
Brzi plamenik	22 cm	26 cm
Normalni plamenik	14 cm	20 cm
Štedljivi plamenik	12 cm	16 cm

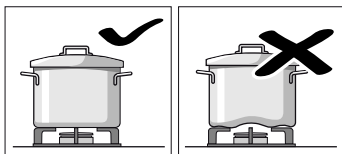
Napomene za korištenje

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

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

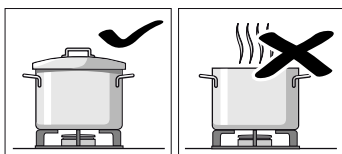


Koristite posude za kuhanje prikladne veličine za plamenike. Ne upotrebljavajte male posude za kuhanje na velikim plamenicima. Plamen ne bi smio dodirivati stranice posuda za kuhanje.

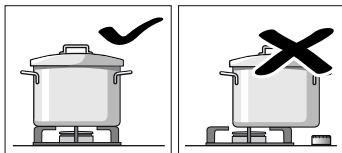


Ne upotrebljavajte deformirane posude za kuhanje koje ne mogu stajati stabilno na kuhalištu. Posude se mogu prevrnuti.

Upotrebljavajte samo posude za kuhanje s ravnim i debelim dnom.

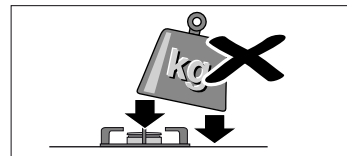
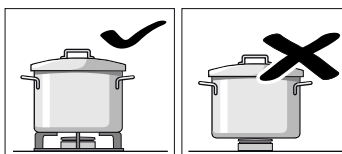


Ne kuhajte bez poklopca ili kada poklopac nije poklopljen do kraja. Gubi se veliki dio energije.



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.

Tablica kuhanja

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

Vrijeme kuhanja i stupnjevi kuhanja ovise o vrsti, težini i kvaliteti namirnica kao i materijalu posude za kuhanje. Stoga su moguća odstupanja.

Uvijek upotrebljavajte odgovarajuću veliku posudu i stavite je na sredinu plamenika. Pogledajte informacije o promjeru posude za kuhanje. → "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.

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

Primjer:

Jelo	Plamenik	Ukupno vrijeme u min	Korak 1	Korak 2

Juhe, krem juhe

Riblja juha

Jelo	Plamenik	Ukupno vrijeme u min	Korak 1	Korak 2
Brzi		12-17	8 7-9	1 5-8
Normalni		17-22	8 11-13	1 6-9
Wok		10-15	9 6-8	4 4-7

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

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

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

Ako koristite neki drugi predloženi plamenik, postupite na isti način.

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

Juhe, krem juhe

Riblja juha

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

Krem juha od bundeve, boršč

Brzi	Normalni	Wok
30-35	45-50	25-30
9 10-12	9 15-17	9 8-10
5 20-23	6 30-33	2 17-20

Minestrone (juha od povrća)

Brzi	Normalni	Mini wok
47-52	57-62	43-48
9 10-12	9 10-12	9 8-10
5 37-40	6 47-50	3 35-38

Tjestenina i riža

Špageti

Brzi	Normalni	Wok
18-22	20-24	18-22
9 8-10	9 10-12	8 8-10
6 10-12	7 10-12	6 10-12

Riža

Brzi	Normalni	Wok
17-22	18-23	15-20
9 5-7	9 7-9	8 4-6
2 12-15	6 11-14	2 11-14

Ravioli

Brzi	Normalni	Wok
9-14	17-22	10-15
9 4-6	8 12-14	8 5-7
6 5-8	8 5-8	8 5-8

Povrće i mahunarke

Kuhani krumpir (pire, salata od krumpira)

Brzi	Normalni	Wok
23-28	25-30	25-30
9 8-10	9 10-12	7 11-13
5 15-18	6 15-18	5 14-17

Humus (pire od slanutka)

Brzi	Mini wok	Wok
50-55	47-52	47-52
9 10-12	8 10-12	7 10-12
4 40-43	7 37-40	5 37-40

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

Leća

Brzi	Normalni	Wok
40-45	50-55	45-50
9 8-10	9 18-20	6 20-22
9 32-35	6 32-35	4 25-28

Prženo povrće

Brzi	Mini wok	Dvostruki wok
12-17	12-17	10-15
* 7 6-8	* 7 6-8	* 7 5-7
* 6 6-9	* 5 6-9	* 5 5-8

Sotirano svježe povrće**

Wok	Mini wok	Brzi
6-8	7-8	6-8
* 9 6-8	* 9 7-8	* 9 6-8

Pommes frites

Wok	Brzi	Mini wok
15-20	15-20	15-20
* 7 15-20	* 9 15-20	* 8 15-20

Jaja

Shakshuka

Normalni	Brzi	Dvostruki wok
15-20	13-18	15-20
9 10-12	8 7-9	6 11-13
4 5-8	3 6-9	4 4-7

Omlet (1 porc.)

Normalni	Brzi	Mini wok
3-5	2-4	2-4
* 8 3-5	* 9 2-4	* 9 2-4

Španjolska tortilja

Brzi	Mini wok	Wok
25-30	20-25	18-23
* 9 25-30	* 9 20-25	* 9 18-23

Umaci

Bešamel umak**















































Štedljivi	Normalni	Wok
10-15	10-15	3-8
* 6 2-4	* 5 2-4	* 5 1-2
* 6 8-11	* 5 8-11	* 5 2-6

















































Umak od plavog sira**

Štedljivi	Normalni	Dvostruki wok
4-6	3-5	4-6
* 7 4-6	* 7 3-5	* 3 4-6

Umak Napoletana

Normalni	Wok	Mini wok
18-23	13-18	13-18
* 6 2-4	* 7 1-3	* 8 1-3
* 4 16-19	* 5 12-15	* 6 12-15

Jelo	Plamenik	Ukupno vrijeme u min	Korak 1	Korak 2
			  	  
Umak Carbonara				
Normalni		10-15	 * 6 5-7	 * 3 5-8
Brzi		8-13	 * 5 4-6	 * 3 4-7
Dvostruki wok		10-15	 * 3 10-15	
Riba				
Osluđ na rimski naćin				
Brzi		5-10	 * 8 5-10	
Mini wok		5-10	 * 9 2-4	 * 7 3-6
Dvostruki wok		5-10	 * 6 5-10	
Pećeni losos				
Brzi		5-10	 * 7 2-4	 1 3-6
Mini wok		7-12	 * 8 2-4	 1 5-8
Dvostruki wok		4-9	 * 6 2-4	 1 2-5
Školjke				
Brzi		5-7	 9 5-7	
Mini wok		4-6	 9 4-6	
Wok		4-6	 9 4-6	
Meso				
Paćja prsa (1 kom.)				
Normalni		6-8	 * 7 6-8	
Brzi		9-11	 * 7 9-11	
Wok		6-8	 * 5 6-8	
Goveđi file Stroganov				
Mini wok		5-10	 * 9 5-10	
Brzi		8-13	 * 9 8-13	
Wok		5-10	 * 8 5-10	
Pileći odresci (8 fileta pilećih prsa)				
Brzi		7-12	 * 9 2-4	 * 6 5-8
Wok		7-12	 * 9 2-4	 * 6 5-8
Normalni		7-12	 * 9 7-12	
Mljeveno meso (mesna paćteta, kosani odresci, umak bolonjez)				
Brzi		15-20	 * 8 15-20	
Normalni		20-25	 * 9 20-25	
Mini wok		12-17	 * 9 12-17	
Gotovi proizvodi				
Smrznuti kroketi (16 kom.) Smrznuti riblji šćtapići (12 kom.)				
Mini wok		4-8	 9 4-8	
Brzi		6-10	 8 6-10	
Wok		5-9	 8 5-9	
Pećenice (12 kom.)				
Brzi		5-10	 9 1-3	 7 4-7
Normalni		7-12	 9 7-12	
Wok		5-10	 9 1-3	 7 4-7

Jelo	Plamenik	Ukupno vrijeme u min	Korak 1	Korak 2
			  	  
Kobasice zagrijane u vreloj vodi (12 kom.)				
Normalni		8-13	 9 8-13	
Wok		9-14	 4 9-14	
Dvostruki wok		9-14	 4 9-14	
Hamburger (4 kom.)				
Brzi		4-9	 * 9 1-3	 * 7 3-6
Mini wok		3-8	 * 9 1-3	 * 7 2-5
Wok		4-9	 * 9 1-3	 * 7 3-6
Zamrznuto povrće**				
Brzi		7-12	 * 9 7-12	
Mini wok		7-12	 * 9 7-12	
Wok		5-10	 * 9 5-10	
Pizza (promjera 20 cm)				
Wok		4-8	 1 4-8	
Mini wok		8-12	 1 8-12	
Brzi		16-20	 1 16-20	
Deserti				
Puding od riže**				
Normalni		30-35	 * 8 9-11	 * 4 21-24
Šćtedljivi		40-45	 * 9 12-14	 * 2 28-31
Wok		35-40	 * 7 11-13	 * 1 24-27
Mlijećna ćokolada				
Šćtedljivi		10-14	 * 1 10-14	
Dvostruki wok		12-16	 * 1 12-16	
Normalni		16-20	 * 1 16-20	
Palaćinke (4 kom.)				
Mini wok		8-13	 * 7 1-3	 * 6 7-10
Brzi		17-22	 * 7 1-3	 * 5 16-19
Wok		8-13	 * 7 1-3	 * 4 7-10
Puding od kruha				
Brzi		25-30	 9 10-12	 6 15-18
Wok		23-28	 9 8-10	 7 15-18
Dvostruki wok		22-27	 9 7-9	 7 15-18
Flan**				
Brzi		3-8	 * 5 3-8	
Normalni		8-13	 * 5 8-13	
Wok		3-8	 * 2 3-8	
Kolać od miješanog tijesta (u vodenoj kupelji)				
Brzi		35-40	 9 35-40	
Wok		40-45	 9 40-45	
Mini wok		35-40	 9 35-40	

Savjeti za kuhanje

- Za pripremu krem juha i mahunarki koristite ekspres lonac. Vrijeme kuhanja se znatno smanjuje. Ako koristite ekspres lonac, pridržavajte se uputa proizvođača.
- Prilikom kuhanja krumpira i riže uvijek stavite poklopac. Tako se vrijeme kuhanja znatno smanjuje.
- 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 kuhanja. Redovito okrećite namirnice.


Čišćenje i održavanje
Čišćenje

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

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

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

Očistite plamenike i rešetke sapunicom i nemetalnom četkom.

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

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

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

Oprez!

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

Održavanje

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

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

Preporučamo redovito korištenje sredstva za čišćenje, broj dijela 464524, koje možete kupiti kod naše servisne službe.

Oprez!

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

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

Što učiniti kod smetnji?

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

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

Služba održavanja

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

Podatke za vezu za sve zemlje ćete naći u priloženom popisu službi održavanja.

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 slijedećih napomena.

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



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

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

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

Përshkrim i përmbajtjes

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

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

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

Figurat që gjenden në këtë manual janë orientuese.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gjatë punës aparati nuk duhet të lihet pa mbikëqyrje.

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

Ky aparat mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjet dhe personave me aftësi të reduktuar fizike, sensorike ose mentale apo me mungesë 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 8 vjet dhe më të vjetër dhe janë të mbikëqyrur.

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

Udhëzime të rëndësishme sigurie

Paralajmërim – Rrezik nga fryrja!

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

Paralajmërim – Rrezik helmimi!

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

Paralajmërim – Rrezik djegieje!

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

Paralajmërim – Rrezik djegieje!

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

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

⚠ Paralajmërim – Rrezik plagosjeje!

- Enët e gatimit të dëmtuara, të cilat nuk kanë madhësinë e duhur, buzët e të cilave dalin jashtë vatrës së gatimit ose që keqvendosen, mund të shkaktojnë dëme të rënda. Respektoni këshillat dhe udhëzimet paralajmëruese për enët.
- Kur shfaqet një defekt, shkëputeni furnizimin e pajisjes me gaz dhe energji. Për punë riparuese, lutemi telefonojini shërbimit tonë të klientit.
- Mos ndërmerrni asnjë veprim në brendësi të pajisjes. Nëse është e nevojshme ju lutem telefononi shërbimin tonë të klientit.
- Nëse butoni komandues nuk rrotullohet, përpiquni të mos e lëvizni me forcë. Telefonojini menjëherë shërbimit të klientit, në mënyrë që ta riparojnë ose ta ndërrojnë.

⚠ Parajmërim – Rrezik nga goditja e rrymës!

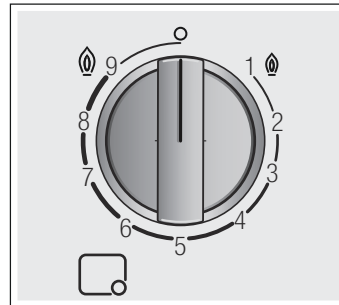
Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes.

Njohja me pajisjen





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

Elementet e komandimit dhe djegësi

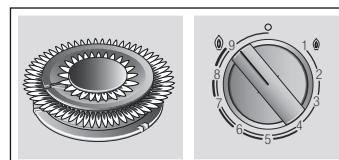
Tek secila nga butonat e komandimit është shënuar djegësi përkatës. Me dorezën komanduese në varësi të pozicioneve të ndryshme ju mund të zgjidhni rendimentin e nevojshëm midis vlerave maksimale dhe minimale. Kurrë mos kaloni, nga pozicioni 0 direkt tek pozicioni 1 ose nga pozicioni 1 tek pozicioni 0.



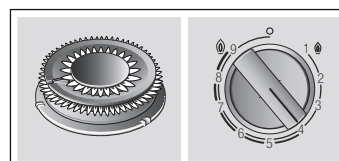
Treguesit

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

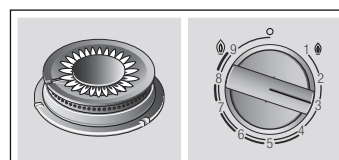
Flaka e brendshme dhe e jashtme e djegësit të dyfishtë mund të rregullohen pavarësisht njëri-tjetrit. Nivelet e mundshme të rendimentit janë:



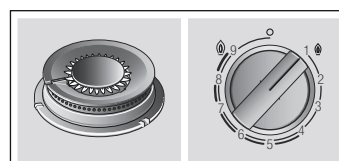
Flakë e brendshme dhe e jashtme në rendimentin maksimal.



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

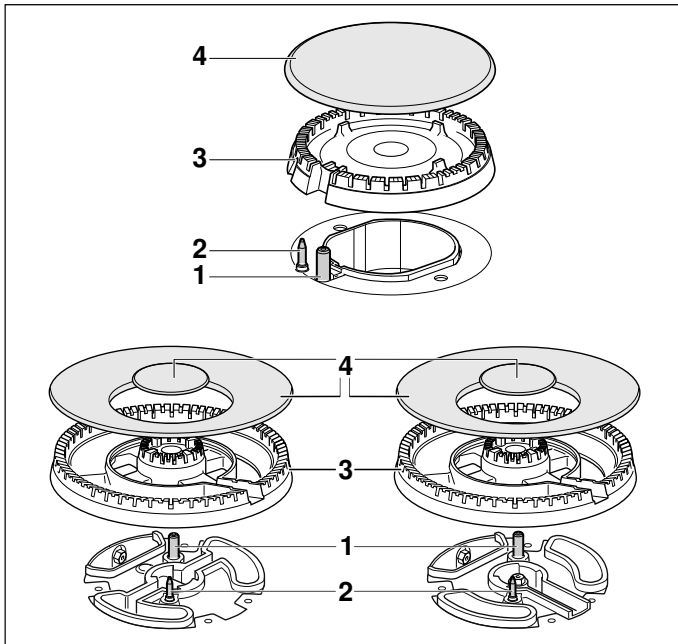


Flakë e brendshme në rendimentin maksimal.



Flakë e brendshme në rendimentin minimal.

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

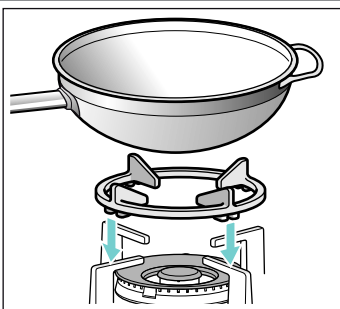


Elementë

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

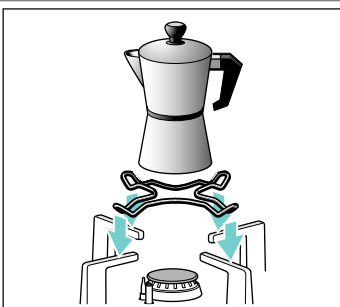
Aksesorit

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



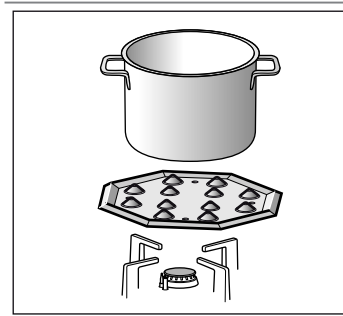
Aksesorë Wok

Vetëm për përdorimin e enëve të gatimit me bazament të harkuar mbi djegësin Wok.



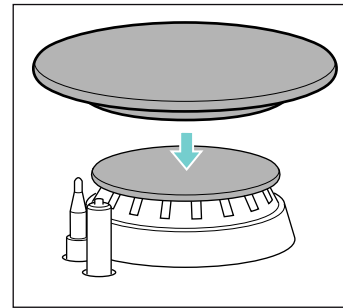
Grilë si bazament për xhezven e kafes

Vetëm për përdorimin e enëve të gatimit me diametër bazamenti më të vogël se 12 cm, në djegësin më të vogël.



Pllakë zjerëse

Ky aksesor shërben për reduktimin e nxehtësisë gjatë përdorimit të nivelit më të ulët të fuqisë. Vendoseni aksesorin me zgjatimet nga lart mbi skarë dhe asnjëherë drejtpërdrejt mbi djegës. Vendoseni enën e gatimit në qendër të aksesorit.



Kapak për pllakën zjerëse

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

Numri pjesëve

HEZ298107 Aksesorë Wok: Gizë e derdhur (4-5 kW)
HEZ298108 Aksesorë Wok: Gizë e derdhur (Djegës Mini-Wok)

HEZ298110 Aksesorë Wok: e emaluar

HEZ298115 Grilë si bazament për xhezven e kafes

HEZ298105 Pllakë zjerëse

HEZ211310 Kapak për pllakën zjerëse

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

Djegësi i gazit

Ndezje manuale

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

Ndezja automatike

Nëse 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.

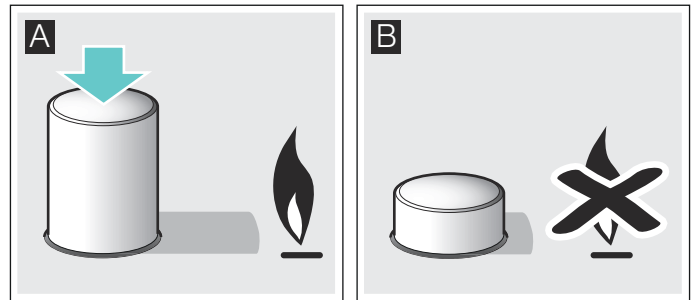
Butoni kryesor / bllokimi i planit të gatimit (Butoni kryesor)

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

Bllokimi i planit të gatimit:

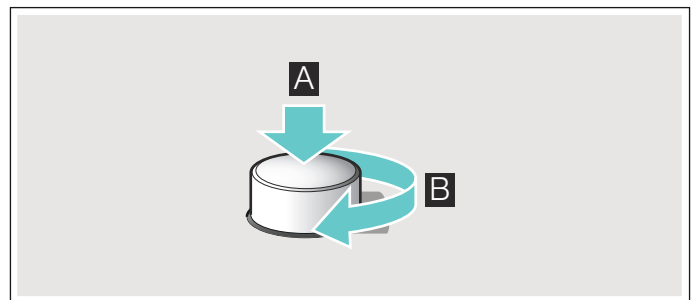
Shtypni butonin kryesor.

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



Hiqni bllokimin e planit të gatimit:

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



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

Udhëzime paralajmëruese

Një zukatje e lehtë gjatë funksionimit të djegësit është normale.

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

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

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

Tabela dhe këshilla

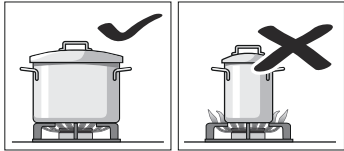
Ena e përshtatshme për zierje

Djegësi	Diametri minimal i enës	Diametri më i madh i enës
Djegës Wok	22 cm	- cm
Djegës i shpejtë	22 cm	26 cm
Djegësi normal	14 cm	20 cm
Djegësi kursyes	12 cm	16 cm

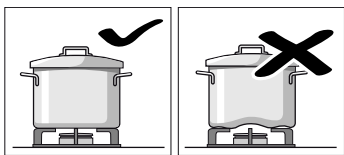
Udhëzime përdorimi

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

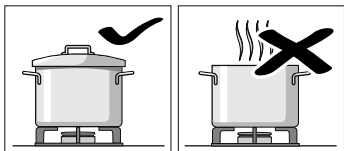
Këshillat e mëposhtme ju ndihmojnë të kurseni energjinë dhe të shmangni dëmtime të enës së gatimit:



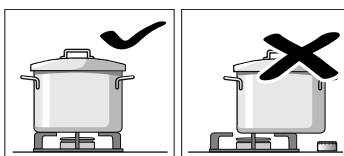
Përdorni enë për zierje me madhësi të përshtatshme për djegësin përkatës. Mos përdorni enë të vogla për zierje në djegësit e mëdhenj. Flaka nuk lejohet ti prekë anët e enës për zierje.



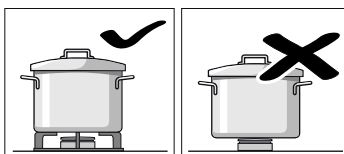
Mos përdorni enë për zierje të deformuara, të cilat nuk qëndrojnë stabile në zonën e zierjes. Enët mund të përmbysen. Përdorni vetëm enë për zierje me fund të rrafshët dhe të trashë.



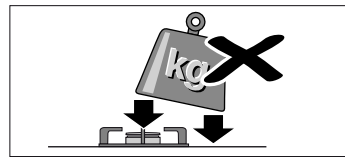
Mos zieni pa kapak ose me kapak të zhvendosur. Një pjesë e madhe e energjisë do të humbet.



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



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



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

Tabela e gatimit

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

Koha e gatimit dhe gradacionet varen nga lloji, pesha dhe cilësia e gatimit si dhe nga materiali i enës së gatimit. Prandaj ato mund të luhaten nga gatimi në gatim.

Përdorni enë gatimi të mëdha dhe pozicionojeni në mes të vatrës. Shihni informacionet për diametrin e enës së gatimit. → "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
- Gradacioni i gatimit
- Kohëzgjatja në minuta

Mënyra e gatimit e dhënë tek tabela

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

Udhëzim: Këto simbole nuk i gjeni tek pajisja. Ato shërbejnë si orientim për metodat e ndryshme të gatimit.

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

Shembull:

Gatimi	E gjithë koha e gatimit në minuta	Hapi 1	Hapi 2
Djegësi			
Supa, supat kremoze			
Supë peshku			
I shpejtë	12-17	8 7-9	1 5-8
Normal	17-22	8 11-13	1 6-9
Tigan	10-15	9 6-8	4 4-7

Ky shembull tregon përgatitjen e supës së peshkut me anë të djegësit të shpejtë, djegësit normal dhe djegësit për tigan.

Me djegësin e shpejtë (opsioni i rekomanduar) e gjithë koha e gatimit shkon nga 12 deri në 17 minuta.

- Hapi 1: Vlimi. Përdorni gradacionin 8 për 7-9 minuta.
- Hapi 2: Vazhdimi i gatimit. Tek gradacioni 1 zgjidhni 5-8 minuta.

Nëse përdorni njërin apo tjerin nga djegësit e rekomanduar, procedoni në të njëjtën mënyrë.

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

Supa, supat kremoze

Supë peshku

Gatimi	E gjithë koha e gatimit në minuta	Hapi 1	Hapi 2
I shpejtë	12-17	8 7-9	1 5-8
Normal	17-22	8 11-13	1 6-9
Tigan	10-15	9 6-8	4 4-7

Krem kungujsh, supë me panxhar

Gatimi	E gjithë koha e gatimit në minuta	Hapi 1	Hapi 2
I shpejtë	30-35	9 10-12	5 20-23
Normal	45-50	9 15-17	6 30-33
Tigan	25-30	9 8-10	2 17-20

Minestrone (Supë me perime)

Gatimi	E gjithë koha e gatimit në minuta	Hapi 1	Hapi 2
I shpejtë	47-52	9 10-12	5 37-40
Normal	57-62	9 10-12	6 47-50
Tigan mini	43-48	9 8-10	3 35-38

Makarona dhe oriz

Spageti

Gatimi	E gjithë koha e gatimit në minuta	Hapi 1	Hapi 2
I shpejtë	18-22	9 8-10	6 10-12
Normal	20-24	9 10-12	7 10-12
Tigan	18-22	8 8-10	6 10-12

Oriz

Gatimi	E gjithë koha e gatimit në minuta	Hapi 1	Hapi 2
I shpejtë	17-22	9 5-7	2 12-15
Normal	18-23	9 7-9	6 11-14
Tigan	15-20	8 4-6	2 11-14

Ravioli

Gatimi	E gjithë koha e gatimit në minuta	Hapi 1	Hapi 2
I shpejtë	9-14	9 4-6	6 5-8
Normal	17-22	8 12-14	8 5-8
Tigan	10-15	8 5-7	8 5-8

Perime dhe bishtajore

Patate të ziera (pure, sallatë me patate)

Gatimi	E gjithë koha e gatimit në minuta	Hapi 1	Hapi 2
I shpejtë	23-28	9 8-10	5 15-18
Normal	25-30	9 10-12	6 15-18
Tigan	25-30	7 11-13	5 14-17

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

Hummus (lajthi pure)

I shpejtë	50-55	9 10-12	4 40-43
Tigan mini	47-52	8 10-12	7 37-40
Tigan	47-52	7 10-12	5 37-40

Thjerrëza

I shpejtë	40-45	9 8-10	9 32-35
Normal	50-55	9 18-20	6 32-35
Tigan	45-50	6 20-22	4 25-28

Perime të skuqura

I shpejtë	12-17	* 7 6-8	* 6 6-9
Tigan mini	12-17	* 7 6-8	* 5 6-9
Tigan dual	10-15	* 7 5-7	* 5 5-8

Perime të freskëta**

Tigan	6-8	* 9 6-8	
Tigan mini	7-8	* 9 7-8	
I shpejtë	6-8	* 9 6-8	

Patate të skuqura

Tigan	15-20	* 7 15-20	
I shpejtë	15-20	* 9 15-20	
Tigan mini	15-20	* 8 15-20	

Veze

Kimë

Normal	15-20	9 10-12	4 5-8
I shpejtë	13-18	8 7-9	3 6-9
Tigan dual	15-20	6 11-13	4 4-7

Omletë (1 porcion)

Normal	3-5	* 8 3-5	
I shpejtë	2-4	* 9 2-4	
Tigan mini	2-4	* 9 2-4	

Tortilia spanjolle

I shpejtë	25-30	* 9 25-30	
Tigan mini	20-25	* 9 20-25	
Tigan	18-23	* 9 18-23	

Salcat

Salcë beshamel**

Kursim	10-15	* 6 2-4	* 6 8-11
Normal	10-15	* 5 2-4	* 5 8-11
Tigan	3-8	* 5 1-2	* 5 2-6

Salcë me djathë gorgonzola**

Kursim	4-6	* 7 4-6	
Normal	3-5	* 7 3-5	
Tigan dual	4-6	* 3 4-6	

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

Salcë napoletane

Normal	18-23	* 6 2-4	* 4 16-19
Tigan	13-18	* 7 1-3	* 5 12-15
Tigan mini	13-18	* 8 1-3	* 6 12-15

Salca karbonara

Normal	10-15	* 6 5-7	* 3 5-8
I shpejtë	8-13	* 5 4-6	* 3 4-7
Tigan dual	10-15	* 3 10-15	

Peshk

Peshk shpatë në mënyrë romak

I shpejtë	5-10	* 8 5-10	
Tigan mini	5-10	* 9 2-4	* 7 3-6
Tigan dual	5-10	* 6 5-10	

Salmon i skuqur

I shpejtë	5-10	* 7 2-4	1 3-6
Tigan mini	7-12	* 8 2-4	1 5-8
Tigan dual	4-9	* 6 2-4	1 2-5

Midhje

I shpejtë	5-7	9 5-7	
Tigan mini	4-6	9 4-6	
Tigan	4-6	9 4-6	

Mish

Gjoks rose (1 copë)

Normal	6-8	* 7 6-8	
I shpejtë	9-11	* 7 9-11	
Tigan	6-8	* 5 6-8	

Fileto viçi Stroganoff

Tigan mini	5-10	* 9 5-10	
I shpejtë	8-13	* 9 8-13	
Tigan	5-10	* 8 5-10	

Shnitcel pule (8 gjoks pule fileto)

I shpejtë	7-12	* 9 2-4	* 6 5-8
Tigan	7-12	* 9 2-4	* 6 5-8
Normal	7-12	* 9 7-12	

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

I shpejtë	15-20	* 8 15-20	
Normal	20-25	* 9 20-25	
Tigan mini	12-17	* 9 12-17	

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

Produkte të gatshme

Kroketa të ngrira (16 copë)

Fileto peshku të ngrira (12 copë)

Tigan mini	4-8	9 4-8	
I shpejtë	6-10	8 6-10	
Tigan	5-9	8 5-9	

Salçile (12 copë)

I shpejtë	5-10	9 1-3	7 4-7
Normal	7-12	9 7-12	
Tigan	5-10	9 1-3	7 4-7

Salsiçe e tymosur (12 copë)

Normal	8-13	9 8-13	
Tigan	9-14	4 9-14	
Tigan dual	9-14	4 9-14	

Hamburger (4 copë)

I shpejtë	4-9	* 9 1-3	* 7 3-6
Tigan mini	3-8	* 9 1-3	* 7 2-5
Tigan	4-9	* 9 1-3	* 7 3-6

Perime të ngrira**

I shpejtë	7-12	* 9 7-12	
Tigan mini	7-12	* 9 7-12	
Tigan	5-10	* 9 5-10	

Pica (diametri 20 cm)

Tigan	4-8	1 4-8	
Tigan mini	8-12	1 8-12	
I shpejtë	16-20	1 16-20	

Ëmbësira

Puding me oriz**

Normal	30-35	* 8 9-11	* 4 21-24
Kursim	40-45	* 9 12-14	* 2 28-31
Tigan	35-40	* 7 11-13	* 1 24-27

Çokollatë me qumësht


Kursim	10-14	* 1 10-14	
Tigan dual	12-16	* 1 12-16	
Normal	16-20	* 1 16-20	

Krepa (4 copë)

Tigan mini	8-13	* 7 1-3	* 6 7-10
I shpejtë	17-22	* 7 1-3	* 5 16-19
Tigan	8-13	* 7 1-3	* 4 7-10

Puding me bukë

I shpejtë	25-30	9 10-12	6 15-18
Tigan	23-28	9 8-10	7 15-18
Tigan dual	22-27	9 7-9	7 15-18

Gatimi Djegësi	E gjithë koha e gatimit në minuta	Hapi 1	Hapi 2
Puding spanjoll**			
I shpejtë	3-8	 * 5	3-8
Normal	8-13	 * 5	8-13
Tigan	3-8	 * 2	3-8
Ëmbëlsirë me brumë (në banjomari)			
I shpejtë	35-40	 9	35-40
Tigan	40-45	 9	40-45
Tigan mini	35-40	 9	35-40

Këshilla gatimi

- Për përgatitjen e supave kremoze dhe bishtajoreve përdorni tenxhere me presion. Koha e gatimit reduktohet ndjeshëm. Nëse përdorni tenxhere me presion, ndiqni udhëzimet e prodhuesit.
- Kur gatuni patate dhe oriz mbulojeni gjithmonë tenxheren me kapak. Kjo redukton ndjeshëm kohën e gatimit.
- Për gatimet në tigan nxehni paraprakisht vajin. Kur të filloni me skuqjen e ushqimeve, mbani konstante temperaturën, duke përshtatur sipas nevojës gradacionin e vatrës. Kur përgatisni shumë porcione, prisni derisa temperatura e skuqjes të arrihet sërish. Rrotulloni ushqimet rregullisht.

Pastrimi dhe mirëmbajtja

Pastrimi

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

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

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

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

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

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

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

Kujdes!

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

Mirëmbajtja

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

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

Këshillohet të përdorni rregullisht solucion pastrues me numrin e pjesëve 464524, të cilin mund ta gjeni tek shërbimi i klientit.

Kujdes!

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

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

Çrregullim, si të veprojmë nëse?

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

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

Shërbimi i servisimit

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

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

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


Kushtet e garancisë

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

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

Ne e mbajmë të drejtën e ndërrimeve.

Mbrojtja e Mjedisit

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

Hedhja sipas normave ekologjike

Hidheni paketimin sipas normave ekologjike.



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

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

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

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

Sadržaj

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

Ostale informacije o proizvodima, priboru, rezervnim delovima i servisima ćete naći na internetu:
www.bosch-home.com 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.

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

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

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

Nikada ne smete pustiti decu da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca, čak i ako imaju 8 godina ili više i ako imaju nadzor.

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

Uputstva za sigurnost

Upozorenje – Opasnost od prskanja!

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

Upozorenje – Opasnost od trovanja!

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

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

Upozorenje – Opasnost od požara!

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

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od povrede!

- Posude za kuvanje koje su oštećene, nisu odgovarajuće veličine, čije ivice vire izvan ravne ploče za kuvanje ili su pogrešno postavljene, mogu da izazovu ozbiljna oštećenja. Vodite računa o savetima i upozorenjima za upotrebu posuda za kuvanje.
- Ukoliko se pojavi smetnja, isključite dovod gasa i struje. Za popravke molimo da pozovete našu servisnu službu.
- Nemojte da vršite nikakve radove u unutrašnjosti uređaja. Po potrebi molimo da pozovete našu servisnu službu.
- Ukoliko komandno dugme ne može da se okrene, nemojte pokušavati na silu da ga okrenete. Odmah pozovite servisnu službu, radi popravke ili zamene.

⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

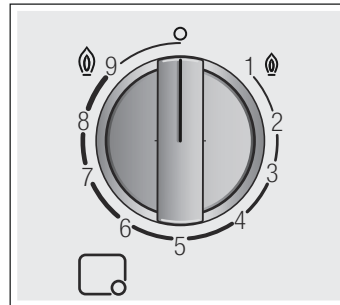
Nemojte koristiti paročistač za čišćenje aparata.

Upoznavanje uređaja





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

Elementi za rukovanje i gorionik

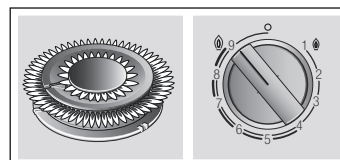
Na svakom regulatoru jačine je označen pripadajući gorionik. Pomoću regulatora jačine možete da podešavate različite položaje između minimalne i maksimalne vrednosti da biste podesili potrebnu snagu. Nemojte nikad pokušavati da pređete direktno sa položaja 0 na položaj 1 ili sa položaja 1 na položaj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



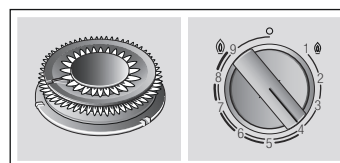
Prikazi

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

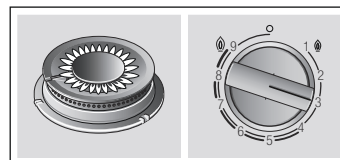
Spoljašnji i unutrašnji plamen dvostrukog gorionika mogu da se regulišu nezavisno jedan od drugog. Mogući stepeni snage su:



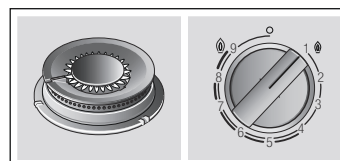
Spoljašnji i unutrašnji plamen na maksimalnoj snazi.



Spoljašnji plamena minimalnoj, unutrašnji plamen na maksimalnoj snazi.

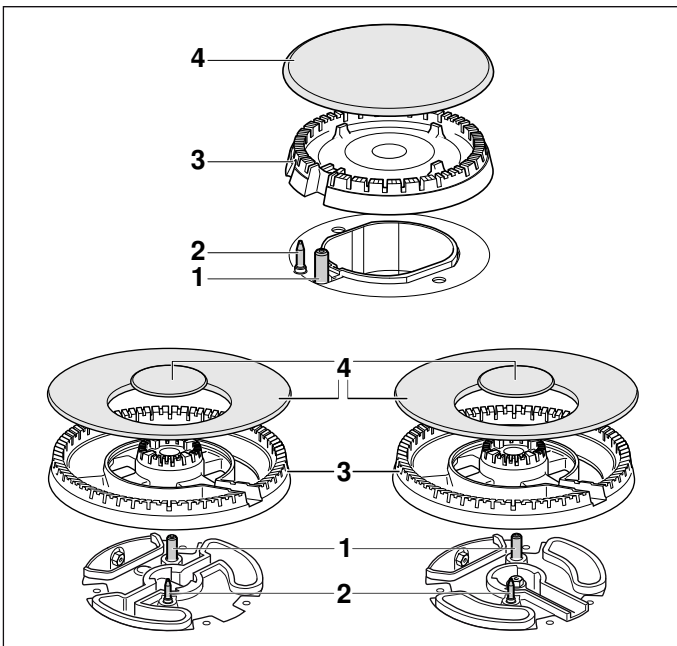


Unutrašnji plamen na maksimalnoj snazi.



Unutrašnji plamen na minimalnoj snazi.

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

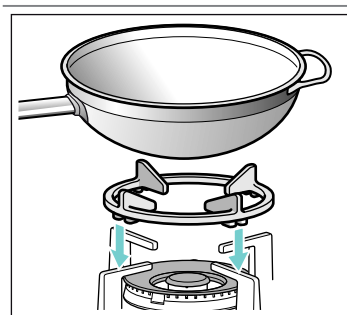


Elementi

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

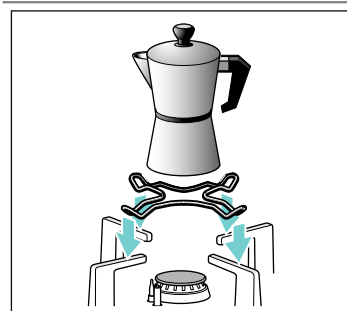
Pribor

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



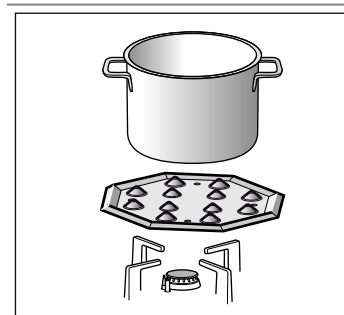
Dodatak za Vok

Samo kada koristite posude za kuvanje sa zakrivljenim dnom na Vok gorionicima.



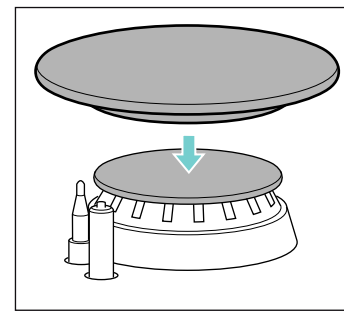
Dodatna rešetka kuvalo za kafu

Samo za korišćenje posuđa za kuvanje sa prečnikom dna manjim od 12 cm na najmanjem gorioniku.



Simmer Plate

Ovaj deo pribora služi za smanjenje toplote kod korišćenja najnižeg stepena snage. Stavite deo pribora sa ispučanjima ka gore na rešetku, a nikad direktno na gorionik. Sud za kuvanje stavite na sredinu pribora.



Simmer Cap

Poklopac, koji služi isključivo za kuvanje sa minimalnom snagom. Da bi se koristio, poklopac Simmer Cap treba da se postavi na poklopac štednog gorionika.

Broj dela

- HEZ298107 Dodatak za Vok: liveno gvožđe (4-5 kW)
- HEZ298108 Dodatak za Vok: liveno gvožđe (mini Vok gorionik)
- HEZ298110 Dodatak za Vok: emajliran
- HEZ298115 Dodatna rešetka kuvalo za kafu
- HEZ298105 Simmer Plate
- HEZ211310 Simmer Cap

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.

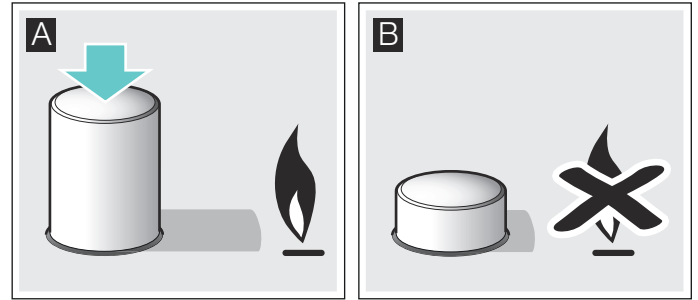
Glavni prekidač / Blokada ploče za kuvanje (Main Switch)

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

Blokiranje ploče za kuvanje:

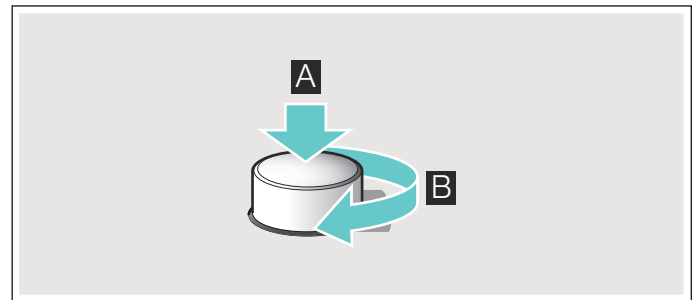
Pritisnite glavni prekidač.

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



Deblokiranje ploče za kuvanje:

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



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

Upozoravajuće napomene

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

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

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

Tabele i saveti

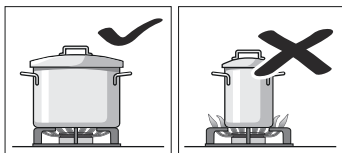
Odgovarajući lonci za kuvanje

Gorionik	Najmanji prečnik suda	Najveći prečnik suda
Vok gorionik	22 cm	- cm
Brzi gorionik	22 cm	26 cm
Normalni gorionik	14 cm	20 cm
Štedljivi gorionik	12 cm	16 cm

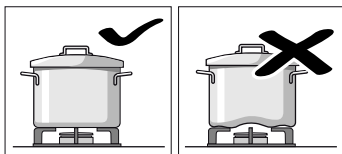
Napomene za upotrebu

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

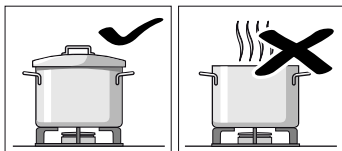
Sledeće preporuke će Vam pomoći, da štedite energiju i da izbegavate štete na posuđu za kuvanje:



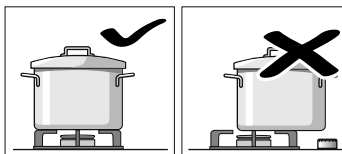
Za dotičan gorionik upotrebljavajte lonac za kuvanje odgovarajuće veličine. Nemojte da koristite male lonce za kuvanje na velikim gorionicima. Plamen ne bi trebalo da dodiruje lonce za kuvanje sa strane.



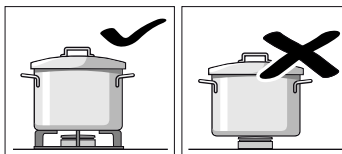
Nemojte da koristite deformisane lonce za kuvanje koji ne stoje stabilno na ringli. Sudovi mogu da se prevrnu. Koristite samo lonce za kuvanje sa ravnim i debelim dnom.



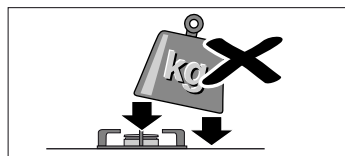
Nemojte da kuvate bez poklopca ili ako je poklopac pomeran. Veliki deo energije će da se izgubi.



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



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



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

Tabela za kuvanje




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

Vremena kuvanja i stepeni kuvanja zavise od tipa, težine i kvaliteta hrane, kao i materijala posuđa. Dakle, moguća su odstupanja.








Uvek koristite posude odgovarajuće veličine i postavite ih na sredini gorionika. Potražite informacije o prečniku posuđa. → "Odgovarajući lonci za kuvanje"

Informacije o tabeli

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

-  Način pripreme
-  Stepen kuvanja
-  Trajanje u minutima







Načini pripreme navedeni u tabeli

-  Pustiti da prokluča
-  Nastaviti kuvanje
-  Stvaranje pritiska u ekspres loncu
-  Održavanje pritiska u ekspres loncu
-  Jako pečeno
-  Slabo pečeno
-  Topljenje, rastapanje
- * Bez poklopca
- ** Neprekidno mešanje

Uputstvo: Ovi simboli se ne nalaze na uređaju. Oni služe kao smernice za različite načine kuvanja.







U tabeli ćete pronaći informacije o pripremi obroka na različitim gorionicima. Preporučena opcija je prvi gorionik. U pregledu modela su opisani svi gorionici polja za kuvanje. → *Strana 2*

Primer:

Jelo	Gorionik	Ukupno vreme u min.	Korak 1	Korak 2
			  	  

Čorbe, krem čorbe

Riblja čorba

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

Ovaj primer pokazuje pripremu riblje čorbe pomoću brzog gorionika, standardnog gorionika i vok gorionika.

Sa brzim gorionikom (preporučena opcija), ukupno vreme kuvanja iznosi od 12 do 17 minuta.

- Korak 1: Sačekati da proključa. Stepen kuvanja 8 koristiti 7-9 minuta.
- Korak 2: Nastaviti kuvanje. Prebaciti na stepen kuvanja 1 u trajanju od 5-8 minuta.

Kada koristite drugi preporučeni gorionik, postupite na sledeći način.

Jelo Gorionik	Ukupno vreme u min.	Korak 1	Korak 2
------------------	---------------------	---------	---------

Čorbe, krem čorbe

Riblja čorba

Jelo	Ukupno vreme u min.	Korak 1	Korak 2
Brzi gorionik	12-17	8 7-9	1 5-8
Normalni gorionik	17-22	8 11-13	1 6-9
Vok	10-15	9 6-8	4 4-7

Krem od bundeve, boršč čorba

Jelo	Ukupno vreme u min.	Korak 1	Korak 2
Brzi gorionik	30-35	9 10-12	5 20-23
Normalni gorionik	45-50	9 15-17	6 30-33
Vok	25-30	9 8-10	2 17-20

Minestrone (čorba od povrća)

Jelo	Ukupno vreme u min.	Korak 1	Korak 2
Brzi gorionik	47-52	9 10-12	5 37-40
Normalni gorionik	57-62	9 10-12	6 47-50
Mini vok	43-48	9 8-10	3 35-38

Testenina i pirinač

Špagete

Jelo	Ukupno vreme u min.	Korak 1	Korak 2
Brzi gorionik	18-22	9 8-10	6 10-12
Normalni gorionik	20-24	9 10-12	7 10-12
Vok	18-22	8 8-10	6 10-12

Pirinač

Jelo	Ukupno vreme u min.	Korak 1	Korak 2
Brzi gorionik	17-22	9 5-7	2 12-15
Normalni gorionik	18-23	9 7-9	6 11-14
Vok	15-20	8 4-6	2 11-14

Ravioli

Jelo	Ukupno vreme u min.	Korak 1	Korak 2
Brzi gorionik	9-14	9 4-6	6 5-8
Normalni gorionik	17-22	8 12-14	8 5-8
Vok	10-15	8 5-7	8 5-8

Povrće i koštunjavo voće

Kuvani krompir (pire, krompir salata)

Jelo	Ukupno vreme u min.	Korak 1	Korak 2
Brzi gorionik	23-28	9 8-10	5 15-18
Normalni gorionik	25-30	9 10-12	6 15-18
Vok	25-30	7 11-13	5 14-17

Humus (pire od graška)

Jelo	Ukupno vreme u min.	Korak 1	Korak 2
Brzi gorionik	50-55	9 10-12	4 40-43
Mini vok	47-52	8 10-12	7 37-40
Vok	47-52	7 10-12	5 37-40

Jelo Gorionik	Ukupno vreme u min.	Korak 1	Korak 2
------------------	---------------------	---------	---------

Sočivo

Brzi gorionik	40-45	9 8-10	9 32-35
Normalni gorionik	50-55	9 18-20	6 32-35
Vok	45-50	6 20-22	4 25-28

Prženo povrće

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

Zakiseljeno sveže povrće**

Vok	6-8	9 6-8	
Mini vok	7-8	9 7-8	
Brzi gorionik	6-8	9 6-8	

Pomfrit

Vok	15-20	7 15-20	
Brzi gorionik	15-20	9 15-20	
Mini vok	15-20	8 15-20	

Jaja

Šakšuka

Normalni gorionik	15-20	9 10-12	4 5-8
Brzi gorionik	13-18	8 7-9	3 6-9
Dupli vok	15-20	6 11-13	4 4-7

Omlet (1 porcija)

Normalni gorionik	3-5	8 3-5	
Brzi gorionik	2-4	9 2-4	
Mini vok	2-4	9 2-4	

Španska tortilja

Brzi gorionik	25-30	9 25-30	
Mini vok	20-25	9 20-25	
Vok	18-23	9 18-23	

Sosovi

Bešamel sos**















































Štedljivi gorionik	10-15	6 2-4	6 8-11
Normalni gorionik	10-15	5 2-4	5 8-11
Vok	3-8	5 1-2	5 2-6












































Sos sa plavim sirom**

Štedljivi gorionik	4-6	7 4-6	
Normalni gorionik	3-5	7 3-5	
Dupli vok	4-6	3 4-6	

Napoletona sos

Normalni gorionik	18-23	6 2-4	4 16-19
Vok	13-18	7 1-3	5 12-15
Mini vok	13-18	8 1-3	6 12-15

Jelo	Ukupno vreme u min.	Korak 1	Korak 2
Gorionik		  	  
Karbonara sos			
Normalni gorionik	10-15	 * 6 5-7	 * 3 5-8
Brzi gorionik	8-13	 * 5 4-6	 * 3 4-7
Dupli vok	10-15	 * 3 10-15	
Riba			
Oslić na rimski način			
Brzi gorionik	5-10	 * 8 5-10	
Mini vok	5-10	 * 9 2-4	 * 7 3-6
Dupli vok	5-10	 * 6 5-10	
Pečeni losos			
Brzi gorionik	5-10	 * 7 2-4	 1 3-6
Mini vok	7-12	 * 8 2-4	 1 5-8
Dupli vok	4-9	 * 6 2-4	 1 2-5
Školjke			
Brzi gorionik	5-7	 9 5-7	
Mini vok	4-6	 9 4-6	
Vok	4-6	 9 4-6	
Meso			
Pačija prsa (1 kom.)			
Normalni gorionik	6-8	 * 7 6-8	
Brzi gorionik	9-11	 * 7 9-11	
Vok	6-8	 * 5 6-8	
Govedi file Stroganoff			
Mini vok	5-10	 * 9 5-10	
Brzi gorionik	8-13	 * 9 8-13	
Vok	5-10	 * 8 5-10	
Pileće šnicle (pileće grudi, 8 parčeta)			
Brzi gorionik	7-12	 * 9 2-4	 * 6 5-8
Vok	7-12	 * 9 2-4	 * 6 5-8
Normalni gorionik	7-12	 * 9 7-12	
Mleveno meso (pita s mesom, ćufte, bolonjeze sos)			
Brzi gorionik	15-20	 * 8 15-20	
Normalni gorionik	20-25	 * 9 20-25	
Mini vok	12-17	 * 9 12-17	
Gotovi proizvodi			
Zamrznuti kroketi (16 komada)		Zamrznuti riblji štapići (12 komada)	
Mini vok	4-8	 9 4-8	
Brzi gorionik	6-10	 8 6-10	
Vok	5-9	 8 5-9	
Kobasice (12 kom.)			
Brzi gorionik	5-10	 9 1-3	 7 4-7
Normalni gorionik	7-12	 9 7-12	
Vok	5-10	 9 1-3	 7 4-7

Jelo	Ukupno vreme u min.	Korak 1	Korak 2
Gorionik		  	  
Kuvane kobasice (12 kom.)			
Normalni gorionik	8-13	 9 8-13	
Vok	9-14	 4 9-14	
Dupli vok	9-14	 4 9-14	
Hamburger (4 kom.)			
Brzi gorionik	4-9	 * 9 1-3	 * 7 3-6
Mini vok	3-8	 * 9 1-3	 * 7 2-5
Vok	4-9	 * 9 1-3	 * 7 3-6
Zamrznuto povrće**			
Brzi gorionik	7-12	 * 9 7-12	
Mini vok	7-12	 * 9 7-12	
Vok	5-10	 * 9 5-10	
Pica (prečnika 20 cm)			
Vok	4-8	 1 4-8	
Mini vok	8-12	 1 8-12	
Brzi gorionik	16-20	 1 16-20	
Deserti			
Sutlijaš**			
Normalni gorionik	30-35	 * 8 9-11	 * 4 21-24
Štedljivi gorionik	40-45	 * 9 12-14	 * 2 28-31
Vok	35-40	 * 7 11-13	 * 1 24-27
Mlečna čokolada			
Štedljivi gorionik	10-14	 * 1 10-14	
Dupli vok	12-16	 * 1 12-16	
Normalni gorionik	16-20	 * 1 16-20	
Palačinke (4 kom.)			
Mini vok	8-13	 * 7 1-3	 * 6 7-10
Brzi gorionik	17-22	 * 7 1-3	 * 5 16-19
Vok	8-13	 * 7 1-3	 * 4 7-10
Puding od hleba			
Brzi gorionik	25-30	 9 10-12	 6 15-18
Vok	23-28	 9 8-10	 7 15-18
Dupli vok	22-27	 9 7-9	 7 15-18
Španski puding**			
Brzi gorionik	3-8	 * 5 3-8	
Normalni gorionik	8-13	 * 5 8-13	
Vok	3-8	 * 2 3-8	
Kolač od mešanog testa (na pari)			
Brzi gorionik	35-40	 9 35-40	
Vok	40-45	 9 40-45	
Mini vok	35-40	 9 35-40	

Saveti za kuvanje

- Za pripremu krem supa i povrća koristite ekspres lonac. Vreme kuvanja se značajno smanjuje. Ukoliko koristite ekspres lonac, pratite uputstva proizvođača.
- Prilikom kuvanja krompira i pirinča uvek postavite poklopac. Vreme pripreme se na taj način znatno skraćuje.
- Za pripremu jela na tiganju, prvo morate zagrejati ulje. Kada počnete da pržite, temperaturu održavajte konstantnom tako što ćete po potrebi podesiti stepen kuvanja. Kada pripremate nekoliko porcija, sačekajte da se ponovo dostigne odgovarajuća temperatura prženja. Redovno okrećite jela.

**Čišćenje i održavanje****Čišćenje**

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

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

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

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

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

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

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

Pažnja!

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

Nega

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

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

Preporučuje se redovna upotreba sredstva za čišćenje sa brojem dela 464524, koje možete dobiti u našoj servisnoj službi.

Pažnja!

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

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

Smetnja, šta činiti?

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

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

Servisna služba

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

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

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


Uslovi garancije

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

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

Zadržavamo pravo na izmene.

Zaštita životne sredine

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

Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



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

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

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001124107
960824(C)