

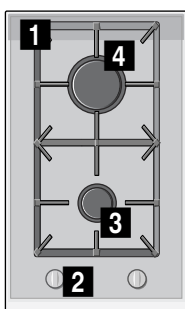


ГАЗОВ ГОТВАРСКИ ПЛОТ  
PLINSKA PLOČA ZA KUHANJE  
ZONA PËR ZIERJE ME GAZ  
POLJE ZA KUVANJE NA GAS

|                           |    |
|---------------------------|----|
| [bg] РЪКОВОДСТВО          | 3  |
| [hr] UPUTE ZA UPORABU     | 14 |
| [sq] UDHËZIM PËR PËRDORIM | 24 |
| [sr] UPUTSTVO ZA UPOTREBU | 34 |

**N23TA.....**



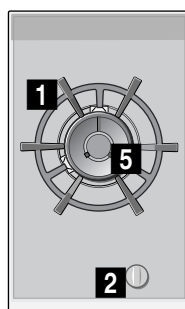
**N23TA29...**

- 1** Скара
- 2** Копче за управление
- 3** Нормален газон котлон с до 1,9 kW

- 1** Rešetka
- 2** Upravljački gumb
- 3** Normalni plamenik do 1,9 kW

- 1** Skara
- 2** Butoni komandues
- 3** Djegësi normal me deri 1,9 kW

- 1** Rešetka
- 2** Dugme za upravljanje
- 3** Normalni gorionik snage do 1,9 kW

**N23TA19...**

- 4** Мощен газон котлон с до 2,8 kW
- 5** Двоен Уок газон котлон с до 6,1 kW

- 4** Jaki plamenik do 2,8 kW
- 5** Dvostruki wok plamenik do 6,1 kW

- 4** Djegësi i fortë me deri në 2,8 kW
- 5** Vatra dopjo deri në 6,1 kW

- 4** Jaki gorionik snage do 2,8 kW
- 5** Dupli gorionik za wok snage do 6,1 kW

# Съдържание

|  |   |    |
|--|---|----|
|    | <b>Използване по предназначение</b> . . . . .   | 3  |
|    | <b>Важни указания за безопасност</b> . . . . .  | 4  |
|    | <b>Запознаване с уреда</b> . . . . .            | 6  |
|  | Обслужващи елементи и газов котлон . . . . .    | 6  |
|  | Индикатор за остатъчна топлина . . . . .        | 6  |
|  | Допълнителни принадлежности . . . . .           | 6  |
|    | <b>Газов котлон</b> . . . . .                   | 7  |
|  | Ръчно включване . . . . .                       | 7  |
|  | Автоматично запалване . . . . .                 | 7  |
|  | Система за безопасност . . . . .                | 7  |
|  | Изключете един газов котлон . . . . .           | 7  |
|  | Предупредителни указания . . . . .              | 8  |
|    | <b>Таблицы и съвети</b> . . . . .               | 8  |
|  | Подходящи готварски съдове . . . . .            | 8  |
|  | Указания при употребата . . . . .               | 8  |
|  | Таблица за готвене . . . . .                    | 8  |
|    | <b>Почистване и обслужване</b> . . . . .        | 11 |
|  | Почистване . . . . .                            | 11 |
|  | Поддръжка . . . . .                             | 11 |
|  | <b>Повреда, какво да направим?</b> . . . . .    | 12 |
|  | <b>Служба обслужване на клиенти</b> . . . . .   | 13 |
|  | Гаранционни условия . . . . .                   | 13 |
|  | <b>Опазване на околната среда</b> . . . . .     | 13 |
|  | Изхвърлете като пазите околната среда . . . . . | 13 |

Допълнителна информация за продукти, принадлежности, резервни части и сервиси ще намерите в интернет: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) и онлайн-магазина: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## Използване по предназначение

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

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

Съдържащите се в настоящото ръководство изображения са само ориентировъчни.

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

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

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

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

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

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

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

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

обадите на службата обслужване на клиенти.

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

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

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

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

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

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

## **Важни указания за безопасност**

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

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

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

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

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

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

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

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

- Не складирайте дразнещи химически почистващи средства или продукти, пароструйки, запалими материали или други продукти, които не са хранителни, под този домакински уред, респ. не използвайте такива в непосредствена близост.
- Прегрялата мазнина или олио са лесно запалими. Не се отдалечавайте при нагряване на мазнина или олио. Ако мазнината или олиото се възпламенят, не гасете огъня с вода. Покрийте готварския съд за загасване на пламъка с капак и изключете котлона.
- Ако един газов котлон се използва с твърде висока мощност, възникват много високи температури. Запалимите материали могат да се възпламенят. Индикаторът на степента на мощност на дисплея може да се различава от настроената на копчето степен на мощност. Индикаторът на степента на мощност на дисплея служи единствено за допълнителна информация. Степента на мощност се настройва винаги съгласно натиска върху копчето.

### **⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!**

- Пукнатините или счупванията в стъкления плот са опасни. Изключете всички горелки и всеки електрически нагревателен елемент незабавно. Изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Спрете подаването на газ. Не докосвайте повърхността на уреда. Никога не включвайте дефектен уред. Обадете се в службата за обслужване на клиентите.
- Готварските съдове, които са повредени, които не са с правилния размер, чийто ръб се подава извън готварския плот или са лошо поставени, могат да причинят тежки щети. Спазвайте съветите и предупрежденията за готварските съдове.
- Неправилните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти и да сменя повредени електрически кабели и газопроводи. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители, затворете подаването на газ. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

- Ако копче за управление не може да се върти или е хлабаво, то не бива да се ползва повече. Обърнете се веднага към клиентската служба, за да се ремонтира или смени копчето за управление.

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

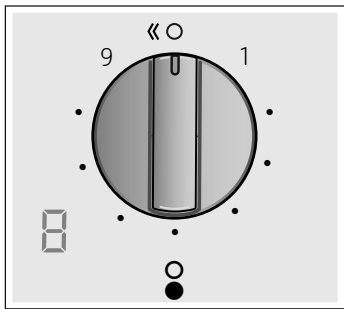
- Не използвайте пароструйки за почистване на уреда.
- Пуквания или счепвания в стъклената плоскост могат да предизвикат токови удари. Изключете предпазителя от таблото. Свържете се със сервизната служба.

## Запознаване с уреда

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

### Обслужващи елементи и газов котлон

Върху всяко копче е обозначен съответния газов котлон. 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.



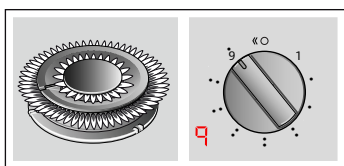
#### Индикатори

|   |   |
|---|---|
| ● | Управляван от копчето газов котлон                    |
| ○ | Изключен газов котлон                                 |
| 9 | Най-висока степен на мощност и електрическо запалване |
| 1 | Най-ниска степен на мощност                           |

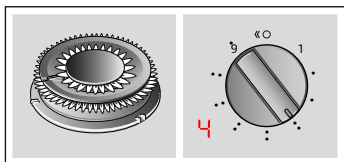
#### Индикации на дисплея

|     |                        |
|-----|------------------------|
| ⚡   | Електрическо запалване |
| 9-1 | Степени на котлона     |
| ○   | Изключен газов котлон  |
| НН  | Остатъчна топлина      |

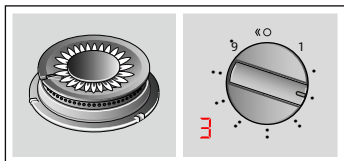
Вътрешните и външните пламъци на двойните горелки могат да се регулират независимо един от друг. Възможните степени на мощност са:



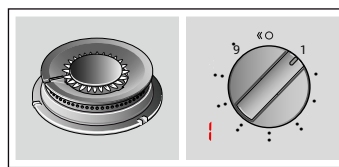
Външен и вътрешен пламък на максимална мощност.



Външен пламък на минимална, вътрешен пламък на максимална мощност.



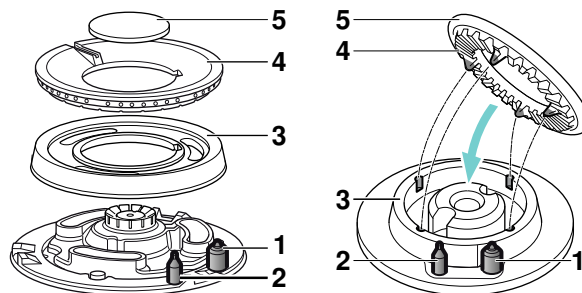
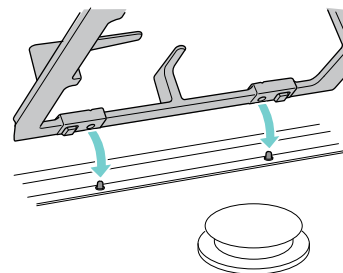
Вътрешен пламък на максимална мощност.



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 капците на горелките.

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



#### Елементи

|   |                           |
|---|---------------------------|
| 1 | Запалителна свещ          |
| 2 | Термоелемент              |
| 3 | Пръстен на газовия котлон |
| 4 | Чашка на газовия котлон   |
| 5 | Капаче на газовия котлон  |

### Индикатор за остатъчна топлина

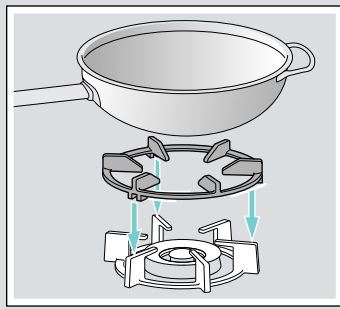
Готварският плот има индикатор за остатъчна топлина за всеки котлон, който показва горещите или топли котлони.

Ако в индикатора се появи **Н**, котлонът още е горещ. Ако котлонът продължи да се охлажда, индикаторът се сменя на **н**. Индикаторът угасва, ако котлонът е достатъчно добре охладен. Не докосвайте котлона с този индикатор.

### Допълнителни принадлежности

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

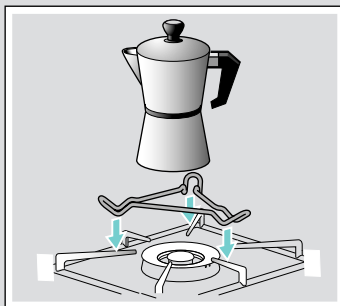
Тези уреди могат да се комбинират един с друг или с обичайните готварски плотове на същата марка, при което се използва свързващ елемент. Допълнителна информация ще откриете в каталога.



#### Допълнителна решетка за уок

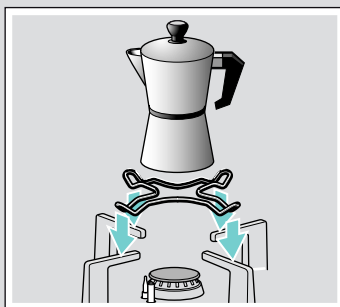
За използване само върху уок котлони. Използвайте готварски съд с вдлъбнато дъно.

За да се удължи експлоатационния живот на уреда, се препоръчва употребата на допълнителна скара за уок.



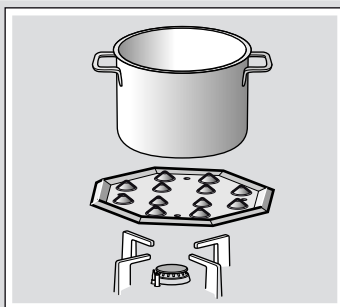
#### Допълнителна решетка за кафеварка

Само за използване върху вътрешния пламък на уок котлона. Използвайте готварски съд с диаметър от по-малко от 22 см.



#### Допълнителна решетка за кафеварка

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



#### Плоча за варене

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

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

#### Кат. номер

- Z2406X0 Допълнителна решетка за кафеварка за уок газов котлон  
 Z2402X0 Допълнителна решетка за кафеварка за най-малкия газов котлон  
 Z2480X0 Пластина за варене

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

## Газов котлон

### Ръчно включване

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

### Автоматично запалване

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

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

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

#### Предупреждение – Опасност от детонация!

Ако пламъкът не се възпламени след 10 секунди, изключете горелката и отворете вратата или прозореца на стаята. Преди да включвате отново горелката, изчакайте минимум една минута.

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

### Система за безопасност

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

За да сте сигурни, че това съоръжение е активно:

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

### Изключете един газов котлон

Завъртете копчето надясно на позиция 0. На дисплея се показва символът и след няколко секунди се показва индикатора за остатъчна топлина.

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



## Предупредителни указания

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

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

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

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

## Таблицы и съвети

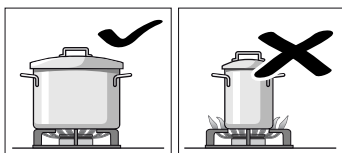
### Подходящи готварски съдове

| Газов котлон           | Минимален диаметър на дъното на готварския съд | Максимален диаметър на дъното на готварския съд |
|------------------------|--|---|
| Двоен Уок газов котлон | 22 см  | 30 см   |
| Мощен газов котлон     | 20 см  | 26 см   |
| Нормален газов котлон  | 12 см  | 22 см   |

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

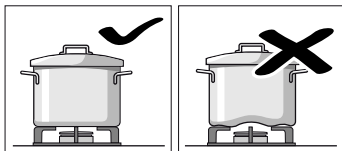
### Указания при употребата

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



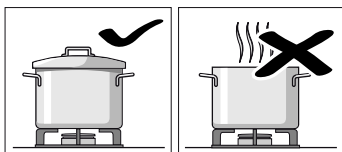
Използвайте готварски съдове с подходящ размер за съответната горелка. Не използвайте малки готварски съдове върху големите горелки.

Пламъкът трябва да не докосва страничните части на готварските съдове.

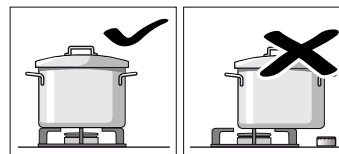


Не използвайте деформирани готварски съдове, които не стоят стабилно върху готварския плот. Съдовете могат да се преобърнат.

Използвайте само готварски съдове с плосък и дебел под.

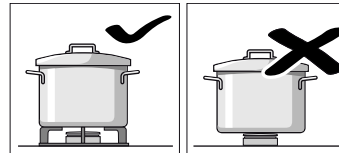


Не гответе без капак или когато капакът е изместен. Голяма част от енергията се хаби.

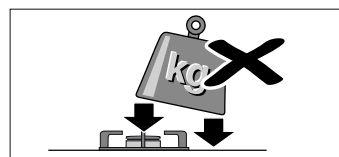


Поставяйте готварския съд в средата над горелката, в противен случай той може да се обърне.

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



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



Внимавайте със съдовете, които са върху готварския плот.

Не удряйте върху готварския плот и не поставяйте тежки предмети върху него.

### Таблица за готвене

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

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

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

### Информация за таблицата

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

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

### Посочени в таблицата методи на готвене

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

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

Появяват се данни за приготвяне на ястия на различни газови котлони. Препоръчаната опция е първият посочен газов котлон. В прегледа на модела се



описват всички газови котлони на готварския плот. → Страница 2

Пример:

| Ястие                 | Общо време в мин. | Стъпка 1 |   |       | Стъпка 2 |   |     |
|-----------------------|-------------------|----------|---|-------|----------|---|-----|
| Газов котлон          |                   |          |   |       |          |   |     |
| <b>Супи, кремсупи</b> |                   |          |   |       |          |   |     |
| Рибена супа           |                   |          |   |       |          |   |     |
| Мощен газов котлон    | 12-17             |          | 8 | 7-9   |          | 1 | 5-8 |
| Нормален газов котлон | 17-22             |          | 8 | 11-13 |          | 1 | 6-9 |
| Газов котлон Уок      | 10-15             |          | 9 | 6-8   |          | 4 | 4-7 |

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

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

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

Данните важат и за допълнително предложените котлони.

| Ястие                         | Общо време в мин. | Стъпка 1 |   |       | Стъпка 2 |   |       |
|-------------------------------|-------------------|----------|---|-------|----------|---|-------|
| Газов котлон                  |                   |          |   |       |          |   |       |
| <b>Супи, кремсупи</b>         |                   |          |   |       |          |   |       |
| Рибена супа                   |                   |          |   |       |          |   |       |
| Мощен газов к.                | 12-17             |          | 8 | 7-9   |          | 1 | 5-8   |
| Нормален газов к.             | 17-22             |          | 8 | 11-13 |          | 1 | 6-9   |
| Газов котлон Уок              | 10-15             |          | 9 | 4-6   |          | 4 | 6-9   |
| Тиквен крем, борш супа        |                   |          |   |       |          |   |       |
| Мощен газов к.                | 30-35             |          | 9 | 10-12 |          | 5 | 20-23 |
| Нормален газов к.             | 45-50             |          | 9 | 15-17 |          | 6 | 30-33 |
| Газов котлон Уок              | 25-30             |          | 9 | 7-9   |          | 4 | 18-21 |
| Минестроне (зеленчукова супа) |                   |          |   |       |          |   |       |
| Мощен газов к.                | 47-52             |          | 9 | 10-12 |          | 5 | 37-40 |
| Нормален газов к.             | 57-62             |          | 9 | 10-12 |          | 6 | 47-50 |
| Газов котлон Уок              | 45-50             |          | 7 | 8-10  |          | 4 | 37-40 |
| <b>Фиде и ориз</b>            |                   |          |   |       |          |   |       |
| Спагети                       |                   |          |   |       |          |   |       |
| Мощен газов к.                | 18-22             |          | 9 | 8-10  |          | 6 | 10-12 |
| Нормален газов к.             | 20-24             |          | 9 | 10-12 |          | 7 | 10-12 |
| Газов котлон Уок              | 18-22             |          | 8 | 8-10  |          | 6 | 10-12 |
| Ориз                          |                   |          |   |       |          |   |       |
| Мощен газов к.                | 17-22             |          | 9 | 5-7   |          | 2 | 12-15 |
| Нормален газов к.             | 18-23             |          | 9 | 7-9   |          | 6 | 11-14 |
| Газов котлон Уок              | 13-18             |          | 8 | 4-6   |          | 4 | 9-12  |
| Равиоли                       |                   |          |   |       |          |   |       |

| Ястие                                   | Общо време в мин. | Стъпка 1 |   |       | Стъпка 2 |   |       |
|---|-------------------|----------|---|-------|----------|---|-------|
| Газов котлон                            |                   |          |   |       |          |   |       |
| Мощен газов к.                          | 9-14              |          | 9 | 4-6   |          | 6 | 5-8   |
| Нормален газов к.                       | 17-22             |          | 8 | 12-14 |          | 8 | 5-8   |
| Газов котлон Уок                        | 10-15             |          | 8 | 4-6   |          | 8 | 6-9   |
| <b>Зеленчуци и шушулки</b>              |                   |          |   |       |          |   |       |
| Варени картофи (пюре, картофена салата) |                   |          |   |       |          |   |       |
| Мощен газов к.                          | 23-28             |          | 9 | 8-10  |          | 5 | 15-18 |
| Нормален газов к.                       | 25-30             |          | 9 | 10-12 |          | 6 | 15-18 |
| Газов котлон Уок                        | 25-30             |          | 7 | 11-13 |          | 5 | 14-17 |
| Хумус (пюрирана леща)                   |                   |          |   |       |          |   |       |
| Мощен газов к.                          | 50-55             |          | 9 | 10-12 |          | 4 | 40-43 |
| Нормален газов к.                       | 52-57             |          | 9 | 12-14 |          | 5 | 40-43 |
| Газов котлон Уок                        | 47-52             |          | 7 | 10-12 |          | 5 | 37-40 |
| Планинска леща                          |                   |          |   |       |          |   |       |
| Мощен газов к.                          | 40-45             |          | 9 | 8-10  |          | 8 | 32-35 |
| Нормален газов к.                       | 50-55             |          | 9 | 18-20 |          | 6 | 32-35 |
| Газов котлон Уок                        | 45-50             |          | 9 | 7-9   |          | 4 | 38-41 |
| Зеленчуци в тесто темпура               |                   |          |   |       |          |   |       |
| Мощен газов к.                          | 12-17             |          | 7 | 6-8   |          | 6 | 6-9   |
| Нормален газов к.                       | 15-20             |          | 8 | 8-10  |          | 7 | 7-10  |
| Газов котлон Уок                        | 10-15             |          | 7 | 5-7   |          | 5 | 5-8   |
| Сотирани пресни зеленчуци**             |                   |          |   |       |          |   |       |
| Газов котлон Уок                        | 5-7               |          | 9 | 5-7   |          |   |       |
| Мощен газов к.                          | 6-8               |          | 9 | 6-8   |          |   |       |
| Пържени картофи                         |                   |          |   |       |          |   |       |
| Газов котлон Уок                        | 12-17             |          | 7 | 12-17 |          |   |       |
| Мощен газов к.                          | 15-20             |          | 9 | 15-20 |          |   |       |
| Нормален газов к.                       | 25-30             |          | 9 | 25-30 |          |   |       |
| <b>Яйца</b>                             |                   |          |   |       |          |   |       |
| Шакшука, менемен                        |                   |          |   |       |          |   |       |
| Нормален газов к.                       | 15-20             |          | 9 | 10-12 |          | 4 | 5-8   |
| Мощен газов к.                          | 13-18             |          | 8 | 7-9   |          | 3 | 6-9   |
| Газов котлон Уок                        | 15-20             |          | 6 | 11-13 |          | 4 | 4-7   |
| Омлет (1 бр.)                           |                   |          |   |       |          |   |       |
| Нормален газов к.                       | 3-5               |          | 8 | 3-5   |          |   |       |
| Мощен газов к.                          | 2-4               |          | 9 | 2-4   |          |   |       |
| Газов котлон Уок                        | 2-4               |          | 5 | 2-4   |          |   |       |
| Испанска тортила                        |                   |          |   |       |          |   |       |
| Мощен газов к.                          | 25-30             |          | 9 | 25-30 |          |   |       |
| Газов котлон Уок                        | 18-23             |          | 7 | 18-23 |          |   |       |
| <b>Сосове</b>                           |                   |          |   |       |          |   |       |
| Сос бешамел**                           |                   |          |   |       |          |   |       |
| Нормален газов к.                       | 10-15             |          | 5 | 2-4   |          | 5 | 8-11  |
| Газов котлон Уок                        | 3-8               |          | 5 | 1-2   |          | 5 | 2-6   |
| Мощен газов к.                          | 3-8               |          | 5 | 1-2   |          | 5 | 2-6   |

| Ястие   | Общо време в мин. | Съпка 1 | Съпка 2         |
|---|-------------------|---------|-----------------|
| <b>Газов котлон</b>                               |                   |         |                 |
| <b>Сос със синьо сирене**</b>                     |                   |         |                 |
| Нормален газов к.                                 | 3-5               | *       | 7 3-5           |
| Мощен газов к.                                    | 3-5               | *       | 5 3-5           |
| Газов котлон Уок                                  | 4-6               | *       | 3 4-6           |
| <b>Сос Наполи</b>                                 |                   |         |                 |
| Нормален газов к.                                 | 18-23             | *       | 6 2-4 * 4 16-19 |
| Мощен газов к.                                    | 15-20             | *       | 8 1-3 * 6 14-17 |
| Газов котлон Уок                                  | 12-17             | *       | 7 2-4 * 5 10-13 |
| <b>Сос карбонара</b>                              |                   |         |                 |
| Нормален газов к.                                 | 10-15             | *       | 6 5-7 * 3 5-8   |
| Мощен газов к.                                    | 8-13              | *       | 5 4-6 * 3 4-7   |
| Газов котлон Уок                                  | 10-15             | *       | 3 10-15         |
| <b>Риба</b>                                       |                   |         |                 |
| <b>Мерлуза панирана</b>                           |                   |         |                 |
| Мощен газов к.                                    | 5-10              | *       | 8 5-10          |
| Нормален газов к.                                 | 8-13              | *       | 9 8-13          |
| Газов котлон Уок                                  | 4-9               | *       | 9 1-3  4 3-6    |
| <b>Печена съомга</b>                              |                   |         |                 |
| Мощен газов к.                                    | 5-10              | *       | 7 2-4  1 3-6    |
| Нормален газов к.                                 | 5-10              | *       | 8 2-4  1 3-6    |
| Газов котлон Уок                                  | 7-12              | *       | 6 2-4  1 5-8    |
| <b>Миди</b>                                       |                   |         |                 |
| Мощен газов к.                                    | 5-7               |         | 9 5-7           |
| Газов котлон Уок                                  | 4-6               |         | 9 4-6           |
| Нормален газов к.                                 | 10-12             |         | 9 10-12         |
| <b>Месо</b>                                       |                   |         |                 |
| <b>Патешки гърди (1 бр.)</b>                      |                   |         |                 |
| Нормален газов к.                                 | 6-8               | *       | 7 6-8           |
| Мощен газов к.                                    | 9-11              | *       | 7 9-11          |
| Газов котлон Уок                                  | 6-8               | *       | 5 6-8           |
| <b>Телешко филе Строганов</b>                     |                   |         |                 |
| Мощен газов к.                                    | 8-13              | *       | 9 8-13          |
| Газов котлон Уок                                  | 5-10              | *       | 7 5-10          |
| Нормален газов к.                                 | 12-17             | *       | 9 12-17         |
| <b>Пилешки шницел (8 филета от пилешки гърди)</b> |                   |         |                 |
| Мощен газов к.                                    | 7-12              | *       | 9 2-4 * 6 5-8   |
| Газов котлон Уок                                  | 7-12              | *       | 9 2-4 * 5 5-8   |
| Нормален газов к.                                 | 7-12              | *       | 9 7-12          |
| <b>Кайма</b>                                      |                   |         |                 |
| Мощен газов к.                                    | 15-20             | *       | 8 15-20         |
| Нормален газов к.                                 | 20-25             | *       | 9 20-25         |
| Газов котлон Уок                                  | 15-20             | *       | 6 15-20         |

| Ястие   | Общо време в мин. | Съпка 1                    | Съпка 2                  |
|---|-------------------|----------------------------|--------------------------|
| <b>Газов котлон</b>   |                   |                            |                          |
| <b>Готови продукти</b>  |                   |                            |                          |
| ТК крокети (16 бр.)   |                   | ТК рибени пръчици (12 бр.) |                          |
| Мощен газов к.  | 6-10              |                            | 8 6-10                   |
| Нормален газов к.   | 8-12              |                            | 8 8-12                   |
| Газов котлон Уок  | 6-10              |                            | 9 3-5  4 3-5             |
| <b>Варени наденички (12 бр.)</b>  |                   |                            |                          |
| Мощен газов к.  | 5-10              |                            | 9 1-3  7 4-7             |
| Нормален газов к.   | 7-12              |                            | 9 7-12                   |
| Газов котлон Уок  | 5-10              |                            | 9 1-3  5 4-7             |
| <b>Варени колбаси (12 бр.)</b>  |                   |                            |                          |
| Нормален газов к.   | 8-13              |                            | 9 8-13                   |
| Газов котлон Уок  | 9-14              |                            | 4 9-14                   |
| Мощен газов к.  | 7-12              |                            | 7 7-12                   |
| <b>Хамбургер от говеждо (4 бр., 1 см дебел, 110 г)</b>                                  |                   |                            |                          |
| Мощен газов к.  | 4-9               | *                          | 9 1-3 * 7 3-6            |
| Газов котлон Уок  | 4-9               | *                          | 7 1-3 * 6 3-6            |
| Нормален газов к.   | 5-10              | *                          | 9 1-3 * 8 4-7            |
| <b>Загряване и поддържане топъл на боб в доматиен сос (използвайте плоча за варене)</b> |                   |                            |                          |
| Нормален газов к.   | 20-22             |                            | 6 5-7  1 15              |
| <b>Пица (20 см диаметър)</b>  |                   |                            |                          |
| Газов котлон Уок  | 4-8               |                            | 4 4-8                    |
| Мощен газов к.  | 16-20             |                            | 1 16-20                  |
| Нормален газов к.   | 20-25             |                            | 1 20-25                  |
| <b>Десерти</b>  |                   |                            |                          |
| <b>Мляко с ориз под Din 3360-12* (използвайте плоча за варене)</b>                      |                   |                            |                          |
| Нормален газов к.   | 62-67             | **                         | 8 27-32  2 35            |
| <b>Мляко с ориз**</b>   |                   |                            |                          |
| Нормален газов к.   | 30-35             | *                          | 8 9-11 * 4 21-24         |
| Газов котлон Уок  | 23-28             | *                          | 6 8-10 * 4 15-18         |
| <b>Разтопяване на шоколад съгласно EN 60350-2 (използвайте плоча за варене)</b>         |                   |                            |                          |
| Нормален газов к.   | 20-24             | *                          | 1 20-24                  |
| <b>Палачинки (8 бр.)</b>  |                   |                            |                          |
| Нормален газов к.   | 17-22             | *                          | 8 3-5 * 5 50 сек/ страна |
| Мощен газов к.  | 20-25             | *                          | 6 4-6 * 4 60 сек/ страна |
| <b>Пудинг с хляб (във водна вана)</b>   |                   |                            |                          |
| Мощен газов к.  | 25-30             |                            | 9 10-12  6 15-18         |
| Газов котлон Уок  | 23-28             |                            | 9 8-10  7 15-18          |
| Нормален газов к.   | 27-32             |                            | 9 10-12  7 17-20         |
| <b>Испански пудинг**</b>  |                   |                            |                          |
| Мощен газов к.  | 3-8               | *                          | 5 3-8                    |
| Нормален газов к.   | 8-13              | *                          | 5 8-13                   |

| Ястие                     | Общо време в мин. | Съпка 1 | Съпка 2 |
|---------------------------|-------------------|---------|---------|
| Газов котлон              |                   |         |         |
| Газов котлон Уок          | 3-8               | *       | 3 3-8   |
| Бисквита (във водна вана) |                   |         |         |
| Мощен газов к.            | 35-40             |         | 9 35-40 |
| Газов котлон Уок          | 40-45             |         | 9 40-45 |
| Нормален газов к.         | 45-50             |         | 9 45-50 |

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

## Почистване и обслужване

### Почистване

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

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

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

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

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

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

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

### Внимание!

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

### Поддръжка

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

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

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

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



## ? 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  | Отстраняване   |
|---|---|--|
| Общата електрическа работа е смутена.   | Дефектен предпазител.   | Погледнете в кутията с предпазител дали не е повреден предпазител и го сменете.  |
|   | Автоматичният предпазител или защитен превключвател при грешка са активирани.   | Проверете върху панела за обслужване дали автоматичният предпазител или превключвател за грешен ток не са повредени.   |
| Автоматичното запалване не функционира.   | Могат да се натрупат остатъци от ядене или остатъци от почистващи препарати между запалителните свещи и газовите котлони. | Междинното пространство между запалителните свещи и газовите котлони трябва да е чисто.  |
|   | Газовите котлони са влажни.   | Изушете внимателно капациите на газовите котлони.  |
|   | Капаците на газовите котлони не са правилно поставени.  | Уверете се, че капациите са правилно поставени.  |
|   | Уредът не е заземен, неправилно е свързан или заземителният кабел е повреден.   | Свържете се с електротехник.   |
| Автоматичното запалване не функционира и на дисплея се показва символа <b>F1</b> или <b>F2</b> .                | Електрониката е прегряла.   | Изключете газовите котлони или използвайте само най-ниската степен на готвене докато електрониката не се охлади достатъчно.  |
| Пламъкът на газовия котлон гори неравномерно.   | Частите на газовия котлон не са правилно поставени.   | Поставете частите на газовия котлон правилно върху съответния газов котлон.  |
|   | Отворите на газовия котлон са замърсени.  | Почистете отворите на газовия котлон.  |
| Притокът на газ изглежда не функционира добре или не излиза газ.  | Подаването на газ е затворено от междинно разположени вентили.  | Отворете междинно разположените вентили.   |
|   | Ако газът е от газова бутилка, уверете се, че тя не е празна.   | Сменете газовата бутилка.  |
| В кухнята мирише на газ.  | Газов кран е отворен.   | Затворете газовите кранове.  |
|   | Газовата бутилка е неправилно свързана.   | Уверете се, че газовата бутилка е правилно свързана.   |
|   | Възможно излизане на газ.   | Затворете централния кран на подаването на газ, проверете стаята и незабавно се обадете на оторизиран инсталатор, който проверява газовата уредба и издава инсталационен сертификат. Не използвайте уреда докато не сте сигурни, че нито от уредбата, нито от уреда не излиза газ. |
| Газовият котлон се изключва когато копчето се отпусне.  | Копчето не е било достатъчно дълго натиснато.   | Ако газовият котлон е включен, задръжте копчето натиснато няколко секунди повече.  |
|   | Отворите на газовия котлон са замърсени.  | Почистете отворите на газовия котлон.  |
| На дисплея се появява <b>F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9</b> .   | Грешка в електрониката.   | Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте няколко секунди и отново го включете. Ако индикаторът продължи да свети, уведомете службата за обслужване на клиенти.   |
| Индикаторът на степените за готвене върху дисплея винаги се отклонява от избраната степен на готвене с копчето. | Грешно калибриране на електрониката.  | Извършете калибриране според монтажното ръководство.   |

## Служба обслужване на клиенти

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

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, уведомете ни за това възможно най-бързо. За валидното изпълнение на гаранцията уредът не трябва да е бил неотризирано манипулиран, респ. използван.

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

Запазваме си правото да правим промени.

## Опазване на околната среда

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

### Изхвърлете като пазите околната среда

Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



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

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

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

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

# Kazalo

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|    | <b>Namjenska uporaba</b> . . . . .           | <b>14</b> |
|    | <b>Važne sigurnosne napomene</b> . . . . .   | <b>15</b> |
|    | <b>Upoznavanje Vašeg uređaja</b> . . . . .   | <b>16</b> |
|  | Upravljački elementi i plamenici . . . . .   | 16        |
|  | Indikator preostale topline . . . . .        | 17        |
|  | Pribor . . . . .                             | 17        |
|    | <b>Plinski plamenik</b> . . . . .            | <b>18</b> |
|  | Ručno uključivanje . . . . .                 | 18        |
|  | Automatsko paljenje . . . . .                | 18        |
|  | Sigurnosni sustav . . . . .                  | 18        |
|  | Isključivanje plamenika . . . . .            | 18        |
|  | Upozorenja . . . . .                         | 18        |
|    | <b>Tablice i savjeti</b> . . . . .           | <b>18</b> |
|  | Prikladne posude za kuhanje . . . . .        | 18        |
|  | Naputci za uporabu . . . . .                 | 18        |
|  | Tablica kuhanja . . . . .                    | 19        |
|   | <b>Čišćenje i održavanje</b> . . . . .       | <b>21</b> |
|  | Čišćenje . . . . .                           | 21        |
|  | Održavanje . . . . .                         | 22        |
|  | <b>Što učiniti kod smetnji?</b> . . . . .    | <b>22</b> |
|  | <b>Servisna služba</b> . . . . .             | <b>23</b> |
|  | Jamstveni uvjeti . . . . .                   | 23        |
|  | <b>Zaštita okoliša</b> . . . . .             | <b>23</b> |
|  | Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje . . . . . | 23        |

Više informacija o proizvodima, dodacima, zamjenskim dijelovima i uslugama na internetu: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) i također na internetskoj trgovini: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## Namjenska uporaba

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

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

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

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

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

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

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

Ovaj uređaj smijete upotrebljavati samo na dovoljno prozračenom mjestu.

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

**Sve radove na postavljanju, priključivanju, reguliranju i preinake na neku drugu vrstu plina mora izvršiti 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 je predviđen za korištenje do visine od maksimalno 2000 metara iznad nadmorske visine.

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

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

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

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

## **Važne sigurnosne napomene**

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

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

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

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

### **Upozorenje – Opasnost od opekline!**

- Kuhališta i površina oko kuhališta se jako 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 opekline. Boce s tekućim plinom uvijek koristite u okomitom položaju.

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

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

- Pregrijano ulje ili masnoća lako su zapaljivi. Ne udaljavajte se tijekom zagrijavanja masnoće ili ulja. Ako se masnoća ili ulje zapali, plamen ne gasite vodom. Pokrijte posudu poklopcem kako bi se ugušio plamen i isključite kuhalište.
- Ako neki plamenik radi s previsokom snagom, onda nastaju jako visoke temperature. Zapaljivi materijali mogu se zapaliti. Indikator stupnja snage na zaslonu može se razlikovati od stupnja snage namještenog na gumbu. Indikator stupnja snage na zaslonu služi samo kao dodatna informacija. Stupanj snage uvijek namjestite pritiskom na gumb.

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

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

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

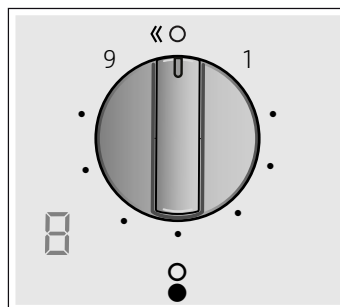
- Ne koristite parne čistače za čišćenje uređaja.
- Kod prijeloma, napuklina ili pukotina u ploči za grijanje isključite osigurač u ormariću za osigurače ili izvucite strujni utikač. Pozovite servisnu službu.

## **Upoznavanje Vašeg uređaja**

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

### **Upravljački elementi i plamenici**

Uz svaki gumb je označen pripadajući plamenik. 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.



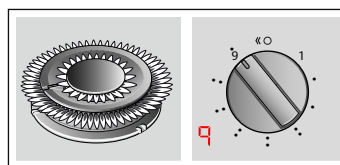
#### **Indikatori**

|   |   |
|---|---|
|   | Upravljanje plamenikom pomoću gumba         |
|   | Isključeni plamenik                         |
| 9 | Najviši stupanj snage i električno paljenje |
| 1 | Najniži stupanj snage                       |

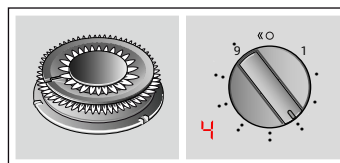
#### **Indikatori na zaslonu**

|     |                     |
|-----|---------------------|
|     | Električno paljenje |
| 9-1 | Stupnjevi kuhanja   |
|     | Isključeni plamenik |
| HH  | Preostala toplina   |

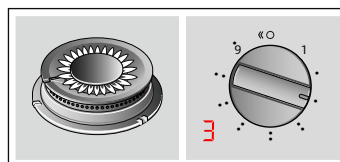
Unutarnji i vanjski plamen dualnog dvostrukog plamenika možete zasebno regulirati. Mogući su sljedeći stupnjevi snage:



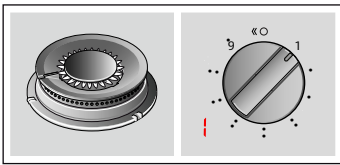
Vanjski i unutarnji plamen na maksimalnoj snazi.



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



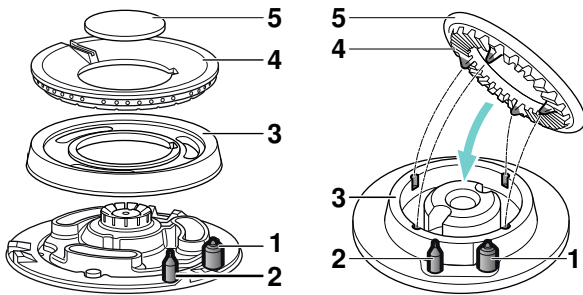
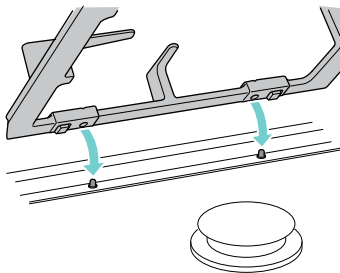
Unutarnji plamen na maksimalnoj snazi.



Unutarnji plamen na minimalnoj snazi.

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

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



#### Elementi

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

### Indikator preostale topline

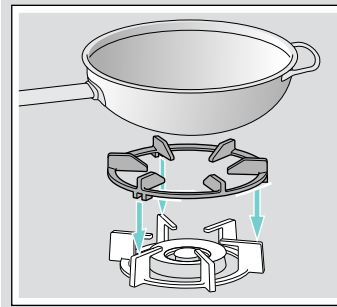
Ploča za kuhanje ima za svako kuhalište po jedan indikator preostale topline koji upozorava da su kuhališta još uvijek vruća ili topla.

Ako se na indikatoru pojavi **H**, kuhalište je još vruće. Ako se kuhalište dalje hladi, indikator će se promijeniti u **h**. Indikator se gasi kada se kuhalište dovoljno ohladilo. Ne dodirujte kuhalište s ovim indikatorom.

### Pribor

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

Ovi uređaji se međusobno mogu kombinirati i/ili s dosadašnjim pločama za kuhanje iste marke na način da upotrijebite spojni element. Dodatne informacije pronaći ćete u katalogu.



#### Dodatna nosiva rešetka za wok

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

Kako ste produžili životni vijek uređaja, preporučuje se upotreba dodatne nosive rešetke za wok.



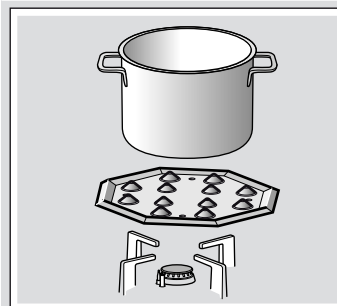
#### Dodatna nosiva rešetka za kuhalo za kavu

Prikladna samo za korištenje na unutarnjem plamenu wok plamenika. Koristite posude za kuhanje promjera manjeg od 22 cm.



#### Dodatna nosiva rešetka za kuhalo za kavu

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



#### Ploča za lagano vrenje

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

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

#### Broj dijela

|         |   |
|---------|---|
| Z2406X0 | Dodatna nosiva rešetka za kuhalo za kavu za wok plamenik      |
| Z2402X0 | Dodatna nosiva rešetka za kuhalo za kavu za najmanji plamenik |
| Z2480X0 | Ploča za lagano vrenje  |

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




# Plinski plamenik

## Ručno uključivanje

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

## Automatsko paljenje

Ako ploča za kuhanje ima automatsko paljenje (svjećice):

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

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

### Upozorenje – Opasnost od izgaranja!

Ako se plamen ne upali nakon 10 sekundi, isključite plamenik i otvorite vrata ili prozor u prostoriji. Prije ponovnog uključivanja plamenika pričekajte najmanje jednu minutu.

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


## Sigurnosni sustav

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

Kako biste provjerili je li ova naprava aktivna:

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

## Isključivanje plamenika

Okrenite gumb udesno u položaj 0. Na zaslonu se pojavljuje simbol , a nakon nekoliko sekundi će se pojaviti indikator preostale topline.

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

## Upozorenja

Tiho zujanje za vrijeme rada plamenika je normalna pojava.

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

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

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

## Tablice i savjeti

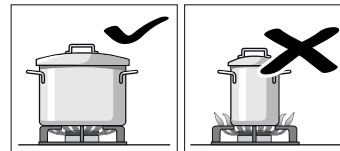
### Prikladne posude za kuhanje

| Plamenik               | Minimalni promjer dna posude za kuhanje | Maksimalni promjer dna posude za kuhanje |
|------------------------|---|--|
| Dvostruki wok plamenik | 22 cm                                   | 30 cm                                    |
| Jaki plamenik          | 20 cm                                   | 26 cm                                    |
| Normalni plamenik      | 12 cm                                   | 22 cm                                    |

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

### Naputci za uporabu

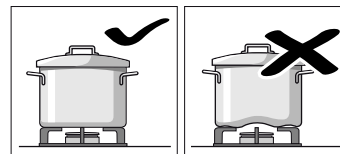
Sljedeći naputci Vam pomažu za uštedu energije te izbjegavanje oštećenja na posudama za kuhanje:



Koristite posude za kuhanje prikladne veličine za plamenike.

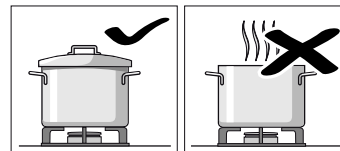
Ne upotrebljavajte male posude za kuhanje na velikim plamenicima.

Plamen ne bi smio dodirivati stranice posuda za kuhanje.

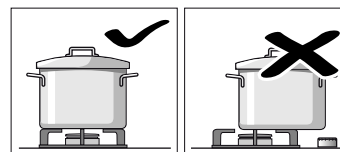


Ne upotrebljavajte deformirane posude za kuhanje koje ne mogu stajati stabilno na kuhalištu. Posude se mogu prevrnuti.

Upotrebljavajte samo posude za kuhanje s ravnim i debelim dnom.

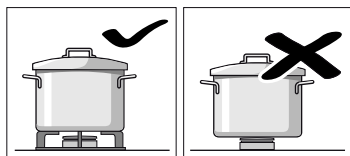


Ne kuhajte bez poklopca ili kada poklopac nije poklopljen do kraja. Gubi se veliki dio energije.

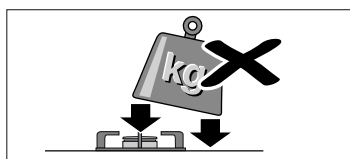


Postavite posudu za kuhanje na sredinu plamenika kako se ista ne bi prevrnula.

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



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



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

## Tablica kuhanja




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

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








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

### Informacije o tablici

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

-  metodi kuhanja
-  stupnju kuhanja
-  trajanju u minutama











### Metode kuhanja navedene u tablici

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

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

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

Primjer:

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

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

















































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

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

Podaci vrijede i za druge predložene plamenike.












| Jelo                        | Ukupno vrijeme u min | Korak 1   |  | Korak 2   |  |
|-----------------------------|----------------------|---|--|---|--|
| Plamenik                    |                      |   |  |   |  |
| <b>Juhe, krem juhe</b>      |                      |   |  |   |  |
| Riblja juha                 |                      |   |  |   |  |
| Jaki plamenik               | 12-17                |  | 8 7-9  |  | 1 5-8  |
| Normalni p.                 | 17-22                |  | 8 11-13  |  | 1 6-9  |
| Wok plamenik                | 10-15                |  | 9 4-6  |  | 4 6-9  |
| Krem juha od bundeve, boršč |                      |   |  |   |  |
| Jaki plamenik               | 30-35                |  | 9 10-12  |  | 5 20-23  |
| Normalni p.                 | 45-50                |  | 9 15-17  |  | 6 30-33  |
| Wok plamenik                | 25-30                |  | 9 7-9  |  | 4 18-21  |
| Minestrone (juha od povrća) |                      |   |  |   |  |
| Jaki plamenik               | 47-52                |  | 9 10-12  |  | 5 37-40  |
| Normalni p.                 | 57-62                |  | 9 10-12  |  | 6 47-50  |
| Wok plamenik                | 45-50                |  | 7 8-10   |  | 4 37-40  |
| <b>Tjestenina i riža</b>    |                      |   |  |   |  |
| Špageti                     |                      |   |  |   |  |
| Jaki plamenik               | 18-22                |  | 9 8-10   |  | 6 10-12  |
| Normalni p.                 | 20-24                |  | 9 10-12  |  | 7 10-12  |
| Wok plamenik                | 18-22                |  | 8 8-10   |  | 6 10-12  |
| Riža                        |                      |   |  |   |  |
| Jaki plamenik               | 17-22                |  | 9 5-7  |  | 2 12-15  |
| Normalni p.                 | 18-23                |  | 9 7-9  |  | 6 11-14  |
| Wok plamenik                | 13-18                |  | 8 4-6  |  | 4 9-12   |
| Ravioli                     |                      |   |  |   |  |
| Jaki plamenik               | 9-14                 |  | 9 4-6  |  | 6 5-8  |

| Jelo<br>Plamenik                          | Uku-<br>pno vri-<br>jeme u<br>min | Korak 1   |   |   | Korak 2   |   |   |
|---|-----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
|   |                                   |    |  |  |    |  |  |
| Normalni p.                               | 17-22                             |    | 8   | 12-14   |    | 8   | 5-8   |
| Wok plamenik                              | 10-15                             |    | 8   | 4-6   |    | 8   | 6-9   |
| <b>Povrće i mahunarke</b>                 |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Kuhani krumpir (pire, salata od krumpira) |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik                             | 23-28                             |    | 9   | 8-10  |    | 5   | 15-18   |
| Normalni p.                               | 25-30                             |    | 9   | 10-12   |    | 6   | 15-18   |
| Wok plamenik                              | 25-30                             |    | 7   | 11-13   |    | 5   | 14-17   |
| Hummus (pire od slanutka)                 |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik                             | 50-55                             |    | 9   | 10-12   |    | 4   | 40-43   |
| Normalni p.                               | 52-57                             |    | 9   | 12-14   |    | 5   | 40-43   |
| Wok plamenik                              | 47-52                             |    | 7   | 10-12   |    | 5   | 37-40   |
| Crvena leća                               |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik                             | 40-45                             |    | 9   | 8-10  |    | 8   | 32-35   |
| Normalni p.                               | 50-55                             |    | 9   | 18-20   |    | 6   | 32-35   |
| Wok plamenik                              | 45-50                             |    | 9   | 7-9   |    | 4   | 38-41   |
| Povrće u tempuri                          |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik                             | 12-17                             |   | 7   | 6-8   |   | 6   | 6-9   |
| Normalni p.                               | 15-20                             |  | 8   | 8-10  |  | 7   | 7-10  |
| Wok plamenik                              | 10-15                             |  | 7   | 5-7   |  | 5   | 5-8   |
| Sotirano svježe povrće**                  |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Wok plamenik                              | 5-7                               |  | 9   | 5-7   |   |   |   |
| Jaki plamenik                             | 6-8                               |  | 9   | 6-8   |   |   |   |
| Pommes frites                             |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Wok plamenik                              | 12-17                             |  | 7   | 12-17   |   |   |   |
| Jaki plamenik                             | 15-20                             |  | 9   | 15-20   |   |   |   |
| Normalni p.                               | 25-30                             |  | 9   | 25-30   |   |   |   |
| <b>Jaja</b>                               |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Shakshuka, menemen                        |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Normalni p.                               | 15-20                             |  | 9   | 10-12   |  | 4   | 5-8   |
| Jaki plamenik                             | 13-18                             |  | 8   | 7-9   |  | 3   | 6-9   |
| Wok plamenik                              | 15-20                             |  | 6   | 11-13   |  | 4   | 4-7   |
| Omlet (1 porc.)                           |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Normalni p.                               | 3-5                               |  | 8   | 3-5   |   |   |   |
| Jaki plamenik                             | 2-4                               |  | 9   | 2-4   |   |   |   |
| Wok plamenik                              | 2-4                               |  | 5   | 2-4   |   |   |   |
| Španjolska tortilja                       |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik                             | 25-30                             |  | 9   | 25-30   |   |   |   |
| Wok plamenik                              | 18-23                             |  | 7   | 18-23   |   |   |   |
| <b>Umaci</b>                              |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Bešamel umak**                            |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Normalni p.                               | 10-15                             |  | 5   | 2-4   |  | 5   | 8-11  |
| Wok plamenik                              | 3-8                               |  | 5   | 1-2   |  | 5   | 2-6   |

| Jelo<br>Plamenik                       | Uku-<br>pno vri-<br>jeme u<br>min | Korak 1   |   |   | Korak 2   |   |   |
|--|-----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
|  |                                   |    |  |  |    |  |  |
| Jaki plamenik                          | 3-8                               |    | 5   | 1-2   |    | 5   | 2-6   |
| Umak od plavog sira**                  |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Normalni p.                            | 3-5                               |    | 7   | 3-5   |   |   |   |
| Jaki plamenik                          | 3-5                               |    | 5   | 3-5   |   |   |   |
| Wok plamenik                           | 4-6                               |    | 3   | 4-6   |   |   |   |
| Umak Napoletana                        |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Normalni p.                            | 18-23                             |    | 6   | 2-4   |    | 4   | 16-19   |
| Jaki plamenik                          | 15-20                             |    | 8   | 1-3   |    | 6   | 14-17   |
| Wok plamenik                           | 12-17                             |    | 7   | 2-4   |    | 5   | 10-13   |
| Umak Carbonara                         |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Normalni p.                            | 10-15                             |    | 6   | 5-7   |    | 3   | 5-8   |
| Jaki plamenik                          | 8-13                              |    | 5   | 4-6   |    | 3   | 4-7   |
| Wok plamenik                           | 10-15                             |    | 3   | 10-15   |   |   |   |
| <b>Riba</b>                            |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Panirani oslić                         |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik                          | 5-10                              |    | 8   | 5-10  |   |   |   |
| Normalni p.                            | 8-13                              |    | 9   | 8-13  |   |   |   |
| Wok plamenik                           | 4-9                               |    | 9   | 1-3   |    | 4   | 3-6   |
| Pečeni losos                           |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik                          | 5-10                              |  | 7   | 2-4   |  | 1   | 3-6   |
| Normalni p.                            | 5-10                              |  | 8   | 2-4   |  | 1   | 3-6   |
| Wok plamenik                           | 7-12                              |  | 6   | 2-4   |  | 1   | 5-8   |
| Školjke                                |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik                          | 5-7                               |  | 9   | 5-7   |   |   |   |
| Wok plamenik                           | 4-6                               |  | 9   | 4-6   |   |   |   |
| Normalni p.                            | 10-12                             |  | 9   | 10-12   |   |   |   |
| <b>Meso</b>                            |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Pačja prsa (1 kom.)                    |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Normalni p.                            | 6-8                               |  | 7   | 6-8   |   |   |   |
| Jaki plamenik                          | 9-11                              |  | 7   | 9-11  |   |   |   |
| Wok plamenik                           | 6-8                               |  | 5   | 6-8   |   |   |   |
| Goveđi file Stroganov                  |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik                          | 8-13                              |  | 9   | 8-13  |   |   |   |
| Wok plamenik                           | 5-10                              |  | 7   | 5-10  |   |   |   |
| Normalni p.                            | 12-17                             |  | 9   | 12-17   |   |   |   |
| Pileći odresci (8 fileta pilećih prsa) |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik                          | 7-12                              |  | 9   | 2-4   |  | 6   | 5-8   |
| Wok plamenik                           | 7-12                              |  | 9   | 2-4   |  | 5   | 5-8   |
| Normalni p.                            | 7-12                              |  | 9   | 7-12  |   |   |   |
| Mljeveno meso                          |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik                          | 15-20                             |  | 8   | 15-20   |   |   |   |
| Normalni p.                            | 20-25                             |  | 9   | 20-25   |   |   |   |



| Jelo<br>Plamenik   | Uku-<br>pno vri-<br>jeme u<br>min | Korak 1  |   |   | Korak 2   |   |   |
|--|-----------------------------------|--|---|---|---|---|---|
|  |                                   |       |  |  |      |  |  |
| Wok plamenik   | 15-20                             |  *    | 6   | 15-20   |   |   |   |
| <b>Gotovi proizvodi</b>  |                                   |  |   |   |   |   |   |
| Smrznuti kroketi (16 kom.)   |                                   | Smrznuti riblji štapići (12 kom.)  |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik  | 6-10                              |       | 8   | 6-10  |   |   |   |
| Normalni p.  | 8-12                              |       | 8   | 8-12  |   |   |   |
| Wok plamenik   | 6-10                              |       | 9   | 3-5   |      | 4 3-5   |   |
| Pečenice (12 kom.)   |                                   |  |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik  | 5-10                              |       | 9   | 1-3   |      | 7 4-7   |   |
| Normalni p.  | 7-12                              |       | 9   | 7-12  |   |   |   |
| Wok plamenik   | 5-10                              |       | 9   | 1-3   |      | 5 4-7   |   |
| Kobasice zagrijane u vreloj vodi (12 kom.)   |                                   |  |   |   |   |   |   |
| Normalni p.  | 8-13                              |       | 9   | 8-13  |   |   |   |
| Wok plamenik   | 9-14                              |       | 4   | 9-14  |   |   |   |
| Jaki plamenik  | 7-12                              |       | 7   | 7-12  |   |   |   |
| Hamburger od govedine (4 kom, debljine 1 cm, 110 g)                                      |                                   |  |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik  | 4-9                               |  *   | 9   | 1-3   |  *  | 7 3-6   |   |
| Wok plamenik   | 4-9                               |  *  | 7   | 1-3   |  * | 6 3-6   |   |
| Normalni p.  | 5-10                              |  *  | 9   | 1-3   |  * | 8 4-7   |   |
| Grah u umaku od rajčice podgrijati i držati na toplom (koristiti ploču za lagano vrenje) |                                   |  |   |   |   |   |   |
| Normalni p.  | 20-22                             |     | 6   | 5-7   |    | 1 15  |   |
| Pizza (promjera 20 cm)   |                                   |  |   |   |   |   |   |
| Wok plamenik   | 4-8                               |     | 4   | 4-8   |   |   |   |
| Jaki plamenik  | 16-20                             |     | 1   | 16-20   |   |   |   |
| Normalni p.  | 20-25                             |     | 1   | 20-25   |   |   |   |
| <b>Slastice</b>  |                                   |  |   |   |   |   |   |
| Riža na mlijeku prema Din 3360-12* (koristiti ploču za lagano vrenje)                    |                                   |  |   |   |   |   |   |
| Normalni p.  | 62-67                             |  ** | 8   | 27-32   |    | 2 35  |   |
| Riža na mlijeku**  |                                   |  |   |   |   |   |   |
| Normalni p.  | 30-35                             |  *  | 8   | 9-11  |  * | 4 21-24   |   |
| Wok plamenik   | 23-28                             |  *  | 6   | 8-10  |  * | 4 15-18   |   |
| Čokoladu otopiti prema EN 60350-2 (koristiti ploču za lagano vrenje)                     |                                   |  |   |   |   |   |   |
| Normalni p.  | 20-24                             |  *  | 1   | 20-24   |   |   |   |
| Palačinke (8 kom.)   |                                   |  |   |   |   |   |   |
| Normalni p.  | 17-22                             |  *  | 8   | 3-5   |  * | 5 50 s/<br>strana   |   |
| Jaki plamenik  | 20-25                             |  *  | 6   | 4-6   |  * | 4 60 s/<br>strana   |   |
| Puding od kruha (u vodenoj kupelji)  |                                   |  |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik  | 25-30                             |     | 9   | 10-12   |    | 6 15-18   |   |
| Wok plamenik   | 23-28                             |     | 9   | 8-10  |    | 7 15-18   |   |
| Normalni p.  | 27-32                             |     | 9   | 10-12   |    | 7 17-20   |   |
| Flan**   |                                   |  |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik  | 3-8                               |  *  | 5   | 3-8   |   |   |   |

| Jelo<br>Plamenik            | Uku-<br>pno vri-<br>jeme u<br>min | Korak 1   |   |   | Korak 2   |   |   |
|-----------------------------|-----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
|                             |                                   |    |  |  |  |  |  |
| Normalni p.                 | 8-13                              |  * | 5   | 8-13  |   |   |   |
| Wok plamenik                | 3-8                               |  * | 3   | 3-8   |   |   |   |
| Biskvit (u vodenoj kupelji) |                                   |   |   |   |   |   |   |
| Jaki plamenik               | 35-40                             |    | 9   | 35-40   |   |   |   |
| Wok plamenik                | 40-45                             |    | 9   | 40-45   |   |   |   |
| Normalni p.                 | 45-50                             |    | 9   | 45-50   |   |   |   |

### Savjeti za kuhanje

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



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

### Održavanje

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

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

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

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

## ? 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  | Pomoć   |
|--|---|---|
| Električno paljenje je u kvaru.  | Osigurač je neispravan.   | U razvodnom ormaru pogledajte je li osigurač oštećen i zamijenite ga.   |
|  | Aktivirao se automatski osigurač ili zaštitna strujna sklopka.                    | Na upravljačkoj ploči provjerite je li došlo do ispada automatskog osigurača ili zaštitne strujne sklopke.  |
| Automatsko paljenje ne radi.   | Možda između svjećica i plamenika ima ostataka hrane ili sredstva za čišćenje.    | Prostor između svjećice i plamenika mora biti čist.   |
|  | Plamenici su vlažni.  | Pažljivo osušite poklopce plamenika.  |
|  | Poklopci plamenika nisu ispravno postavljeni.                                     | Provjerite jesu li poklopci ispravno postavljeni.   |
|  | Uređaj nije uzemljen, nestručno je priključen ili je oštećen kabel za uzemljenje. | Stupite u kontakt s električarom.   |
| Automatsko paljenje ne radi, a na zaslonu se pojavljuje simbol <b>F1</b> ili <b>F2</b> . | Elektronika je pregrijana.  | Isključite plamenike ili koristite isključivo najniži stupanj plamenika sve dok se elektronika dovoljno ne ohladi.  |
| Plamen plamenika nije jednolik.  | Dijelovi plamenika nisu ispravno postavljeni.                                     | Ispravno postavite dijelove plamenika na odgovarajući plamenik.   |
|  | Žljebovi plamenika su prljavi.  | Očistite žljebove plamenika.  |
| Istjecanje plina nije uobičajeno ili plin ne istječe.                                    | Dovod plina je zatvoren ventilima za zatvaranje.                                  | Otvorite ventile za zatvaranje.   |
|  | Ako plin dolazi iz plinske boce, provjerite da nije prazna.                       | Zamijenite plinsku bocu.  |
| U kuhinji se osjeti miris plina.   | Otvorena je neka plinska slavina.   | Zatvorite plinske slavine.  |
|  | Plinska boca nije stručno priključena.  | Provjerite je li plinska boca stručno priključena.  |
|  | Moguće istjecanje plina.  | Zatvorite središnju slavinu plinovoda, prozračite prostoriju i odmah nazovite ovlaštenog instalatera koji će provjeriti plinski sustav i izdati certifikat o instalaciji. Uređaj ne upotrebljavajte toliko dugo sve dok niste sigurni da plin ne istječe na sustavu ili na uređaju. |
| Plamenik se isključuje kada otpustite gumb.  | Niste dovoljno dugo držali pritisnut gumb.  | Ako je plamenik uključen, gumb držite pritisnut nekoliko sekundi duže.  |
|  | Žljebovi plamenika su prljavi.  | Očistite žljebove plamenika.  |

| Smetnja  | Mogući uzrok                        | Pomoć  |
|--|-------------------------------------|--|
| Na zaslonu se pojavljuje <b>F3</b> ,<br><b>F4</b> , <b>F5</b> , <b>F6</b> , <b>F7</b> , <b>F8</b> ,<br><b>F9</b> . | Pogreška elektronike.               | Isključite ploču za kuhanje iz električne mreže. Pričekajte nekoliko sekundi i ponovno je priključite. Ako indikator i dalje svijetli, obavijestite servisnu službu. |
| Indikator stupnja kuhanja na zaslonu ne podudara se sa stupnjem kuhanja odabranim pomoću gumba.                    | Neispravna kalibracija elektronike. | Provedite kalibraciju prema uputama za montažu.  |

## Servisna služba

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

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

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


## Jamstveni uvjeti

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

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

Pridržavamo pravo na izmjene.

## Zaštita okoliša

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

### Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite ekološki prihvatljivo.



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

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

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

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

## Përmbajtja

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|    | <b>Përdorimi sipas përcaktimit</b> . . . . .      | <b>24</b> |
|    | <b>Udhëzime të rëndësishme sigurie</b> . . . . .  | <b>25</b> |
|    | <b>Njohja me pajisjen</b> . . . . .               | <b>26</b> |
|  | Elementet e komandimit dhe djegësi . . . . .      | 26        |
|  | Treguesi i nxehtësisë së mbetur . . . . .         | 27        |
|  | Aksesori . . . . .                                | 27        |
|    | <b>Djegësi i gazit</b> . . . . .                  | <b>28</b> |
|  | Ndezje manuale . . . . .                          | 28        |
|  | Ndezja automatike . . . . .                       | 28        |
|  | Sistemi i sigurisë . . . . .                      | 28        |
|  | Për të fikur një djegës . . . . .                 | 28        |
|  | Udhëzime paralajmëruese . . . . .                 | 28        |
|    | <b>Tabela dhe këshilla</b> . . . . .              | <b>28</b> |
|  | Ena e përshtatshme për zierje . . . . .           | 28        |
|  | Udhëzime gjatë përdorimit . . . . .               | 28        |
|  | Tabela e gatimit . . . . .                        | 29        |
|   | <b>Pastrimi dhe mirëmbajtja</b> . . . . .         | <b>31</b> |
|  | Pastrimi . . . . .                                | 31        |
|  | Mirëmbajtja . . . . .                             | 32        |
|  | <b>Çrregullim, si të veprojmë nëse?</b> . . . . . | <b>32</b> |
|  | <b>Shërbimi i servisimit</b> . . . . .            | <b>33</b> |
|  | Kushtet e garancisë . . . . .                     | 33        |
|  | <b>Mbrojtja e Mjedisit</b> . . . . .              | <b>33</b> |
|  | Hedhja sipas normave ekologjike . . . . .         | 33        |

Informacione të tjera për produktet, pajisjet, pjesët e këmbimit dhe serviset i gjeni në internet: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) dhe në Online-Shop: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## Përdorimi sipas përcaktimit

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

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

Figurat që gjenden në këtë manual janë orientuese.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

Mos përdorni mbulesa ose siguresa për fëmijët, të cilat nuk këshillohen nga prodhuesi i vatrës së gatimit. Mund të shkaktohen aksidente, p.sh. përmes mbinxehjes, marrjes flakë ose 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 15 vjet dhe më të vjetër dhe janë të mbikëqyrur.

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

## **Udhëzime të rëndësishme sigurie**

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

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

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

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

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

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

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

- Procesi i gatimit duhet kontrolluar. Një proces gatimi i shkurtër duhet kontrolluar pa ndërprerje.
- Zonat e gatimit bëhen shumë të nxehta. Mos vendosni asnjëherë mbi vatrën e gatimit objekte të djegshme. Mos vendosni objekte mbi vatrën e gatimit.
- Mos vendosni nën këtë pajisje shtëpiake 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.
- Nëse do ta përdorni një djegës me rendiment shumë të lartë, kjo do të krijonte temperatura shumë të larta. Materialet e djegshme mund të digjen. Treguesi i gradacionit në ekran mund të ndryshojë nga ai i vendosur tek butoni. Treguesit e gradacionit në ekran shërbejnë vetëm si informacione shtesë. Gradacionin vendoseni gjithmonë sipas shtypjes së butonit.

### ⚠ Paralajmërim – Rrezik plagosjeje!

- Krisjet ose thyerjet në pllakën prej qelqi janë të rrezikshme. Fikni menjëherë gjithë djegësit dhe fikni çdo element nxehës elektrik. Hiqni spinën nga priza ose fikni siguresën në kutinë e siguresave. Mbylleni ushqimin e gazit. Mos e prekni sipërfaqen e planit të gatimit. Mos ndizni asnjëherë një pajisje me defekt. Telefonojini shërbimit të klientit.
- Enët e gatimit të dëmtuara, të cilat nuk kanë madhësinë e duhur, buzët e të cilave dalin jashtë vatrës së gatimit ose që keqvendosen, mund të shkaktojnë dëme të rënda. Respektoni këshillat dhe udhëzimet paralajmëruese për enët.
- Riparimet e gabuara janë të rrezikshme. Riparimet dhe ndërrimin e përcuesve të dëmtuar të rrymës dhe gazit guxon ti bëjë vetëm një teknik i shkolluar nga shërbimi jonë i klientëve. Nëse aparati është në defekt, hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave, mbyllni furnizimin e gazit. Thirrni shërbimin e klientëve
- Nëse një buton komandues nuk mund të rrotullohet ose është i lirshëm, nuk duhet të përdoret më. Drejtojuni menjëherë shërbimit të klientit, në mënyrë që të riparoni ose të zëvendësoni butonin komandues.

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

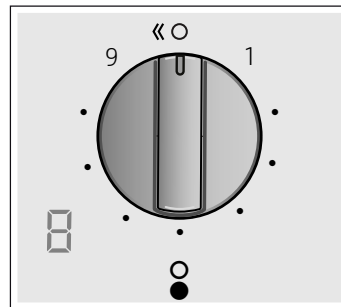
- Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes.
- Plasaritjet apo të çarat e pllakës së qelqit mund të shkaktojnë goditje elektrike. Fikni siguresën në kutinë e siguresave. Telefonojini shërbimit të klientit.

## 👁 Njohja me pajisjen

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

### Elementet e komandimit dhe djegësi

Tek secila nga 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.



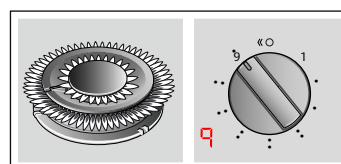
#### Treguesit

|   |  |
|---|--|
| ● | Djegësi i komanduar nga butoni komandues   |
| ○ | Djegësi i fikur                            |
| 9 | Gradacioni më i lartë dhe ndezja elektrike |
| 1 | Gradacioni më i ulët                       |

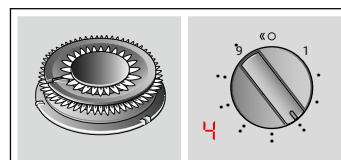
#### Treguesit e ekranit

|     |                    |
|-----|--------------------|
| 🔥   | Ndezja elektrike   |
| 9-1 | Gradimet e gatimit |
| ○   | Djegësi i fikur    |
| ⚡   | Nxehtësia e mbetur |

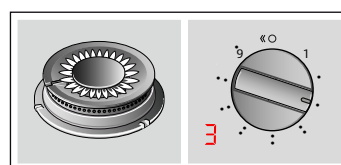
Flaka e brendshme dhe e jashtme e djegësit të dyfishtë mund të rregullohen pavarësisht njëri-tjetrit. Nivelet e mundshme të rendimentit janë:



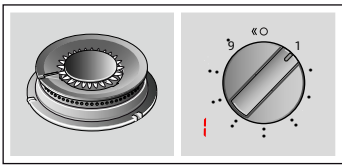
Flakë e brendshme dhe e jashtme në rendimentin maksimal.



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



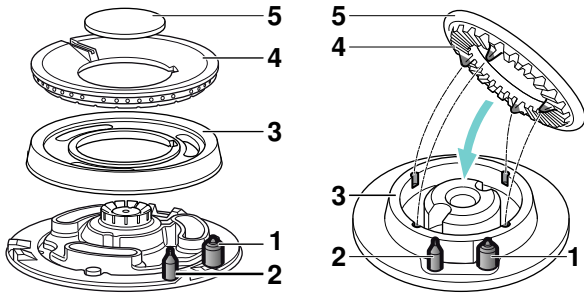
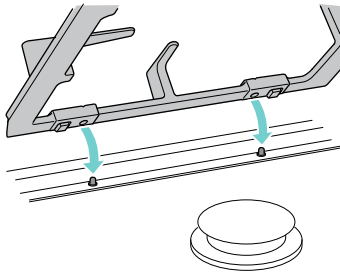
Flakë e brendshme në rendimentin maksimal.



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 ngatëroni kapakët e djegësit.

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



**Elementë**

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

**Treguesi i nxehtësisë së mbetur**

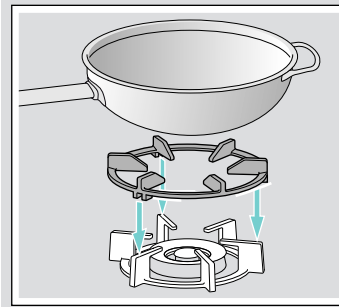
Plani i gatimit ka për çdo vatër një tregues të nxehtësisë së mbetur, i cili ju tregon nëse vatra është e ngrrohtë apo e nxehtë.

Nëse në ekran shfaqet **H**, vatra është e nxehtë. Nëse vatra ftohet më tej, në ekran shfaqet **h**. Simboli fiket, nëse vatra është ftohur mjaftueshëm. Vatrën me këtë simbolet mos e prekni.

**Aksesori**

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

Këto pajisje mund të kombinohen me njëra-tjetrën dhe/ose me vatra konvencionale të së njëjtës markë duke përdorur një element lidhës. Informacione të mëtejshme gjeni tek katalogu.



**Skara shtesë Wok**

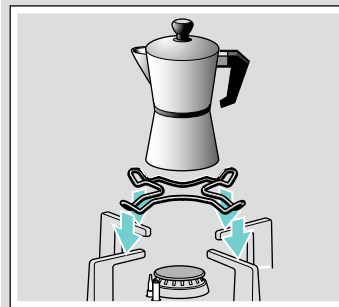
I përshtatshëm vetëm për përdorim mbi djegësin wok. Përdorni nënë gatimi me fund të harkuar.

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



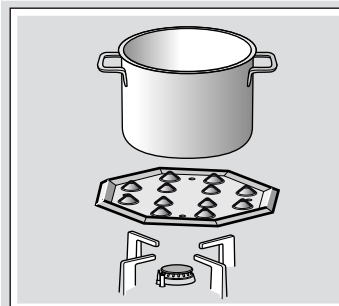
**Grilë ekstra për makinën e kafes**

I përshtatshëm vetëm për përdorim mbi flakën e brendshme të djegësit wok. Përdorni nënë me diametër më të vogël se 22 cm.



**Grilë ekstra për makinën e kafes**

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



**Vatra simmer**

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

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

**Numri pjesëve**

- Z2406X0 Grilë ekstra për makinën e kafes për djegës wok
- Z2402X0 Grilë ekstra për makinën e kafes për djegësin më të vogël
- Z2480X0 Pllakë simmer

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


## Djegësi i gazit

### Ndezje manuale

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

### Ndezja automatike

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

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

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

### Paralajmërim – Rrezik shpërthimi!

Kur flaka nuk ndizet pas rreth 10 sekondash, fikni vatrën dhe hapni derën ose dritaren e dhomës. Pritni të paktën për një minutë përpara se të provoni të ndizni sërish vatrën.

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


### Sistemi i sigurisë

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

Për t'u siguruar që mekanizmi është aktiv:

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

### Për të fikur një djegës

Rrotulloni butonin e komandimit djathtas në pozicionin 0. Në ekran do të shfaqet simboli  dhe pas disa sekondash do të shfaqet treguesi i nxehtësisë së mbetur.

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

### Udhëzime paralajmëruese

Një zukatje e lehtë gjatë funksionimit të djegësit është normale.

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

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

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

## Tabela dhe këshilla

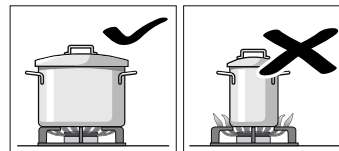
### Ena e përshtatshme për zierje

| Djegësi        | Diametri minimal i fundit të enës së gatimit | Diametri maksimal i fundit të enës së gatimit |
|----------------|--|---|
| Vatra dopjo    | 22 cm  | 30 cm   |
| Djegës i fortë | 20 cm  | 26 cm   |
| Djegësi normal | 12 cm  | 22 cm   |

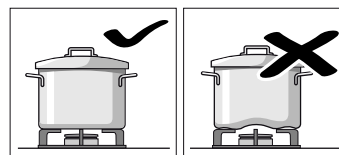
Ena nuk duhet të dalë jashtë vatrës së gatimit.

### Udhëzime gjatë përdorimit

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

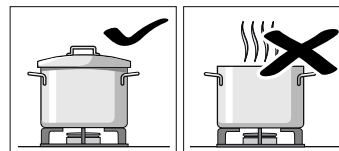


Përdorni enë për zierje me madhësi të përshtatshme për djegësin përkatës. Mos përdorni enë të vogla për zierje në djegësit e mëdhenj. Flaka nuk lejohet ti prekë anët e enës për zierje.



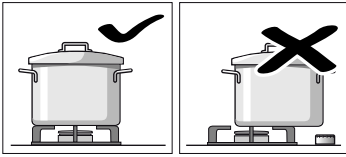
Mos përdorni enë për zierje të deformuara, të cilat nuk qëndrojnë stabile në zonën e zierjes. Enët mund të përmbysen.

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

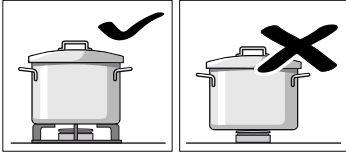


Mos zieni pa kapak ose me kapak të zhvendosur. Një pjesë e madhe e energjisë do të humbet.

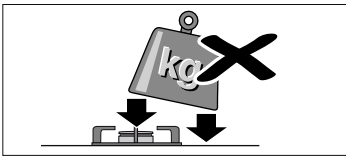




Enën për e zierje e vendosni në mes të djegësit, sepse përndryshe ajo mund të përmbysset. Tenxheret e mëdha mos i vendosni mbi djegës pranë armaturave. Këta mund të stërnxehen dhe kështu të dëmtohen.



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



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

## Tabela e gatimit

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

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

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

### Informacionet tek tabela

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

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

### Mënyra e gatimit e dhënë tek tabela

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

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

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

Shembull:

| Gatimi<br>Djegësi          | E gjithë<br>koha e<br>gatimit në<br>minuta | Hapi 1 |   |       | Hapi 2 |   |     |
|----------------------------|--|--------|---|-------|--------|---|-----|
|                            |  |        |   |       |        |   |     |
| <b>Supa, supat kremoze</b> |  |        |   |       |        |   |     |
| Supë peshku                |  |        |   |       |        |   |     |
| Djegësi i fortë            | 12-17                                      |        | 8 | 7-9   |        | 1 | 5-8 |
| Djegësi normal             | 17-22                                      |        | 8 | 11-13 |        | 1 | 6-9 |
| Djegësi wok                | 10-15                                      |        | 9 | 6-8   |        | 4 | 4-7 |





















































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
















































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

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

Të dhënat vlejné edhe për djegësit e tjerë të propozuar.

| Gatimi<br>Djegësi               | E gjithë<br>koha e<br>gatimit në<br>minuta | Hapi 1 |    |       | Hapi 2 |   |       |
|---------------------------------|--|--------|----|-------|--------|---|-------|
|                                 |  |        |    |       |        |   |       |
| <b>Supa, supat kremoze</b>      |  |        |    |       |        |   |       |
| Supë peshku                     |  |        |    |       |        |   |       |
| Djegësi i fortë                 | 12-17                                      |        | 8  | 7-9   |        | 1 | 5-8   |
| Djegësi normal                  | 17-22                                      |        | 8  | 11-13 |        | 1 | 6-9   |
| Djegësi wok                     | 10-15                                      |        | 9  | 4-6   |        | 4 | 6-9   |
| Krem me kunguj, supë me panxhar |  |        |    |       |        |   |       |
| Djegësi i fortë                 | 30-35                                      |        | 9  | 10-12 |        | 5 | 20-23 |
| Djegësi normal                  | 45-50                                      |        | 9  | 15-17 |        | 6 | 30-33 |
| Djegësi wok                     | 25-30                                      |        | 9  | 7-9   |        | 4 | 18-21 |
| Minestrone (Supë me perime)     |  |        |    |       |        |   |       |
| Djegësi i fortë                 | 47-52                                      |        | 9  | 10-12 |        | 5 | 37-40 |
| Djegësi normal                  | 57-62                                      |        | 9  | 10-12 |        | 6 | 47-50 |
| Djegësi wok                     | 45-50                                      |        | 7  | 8-10  |        | 4 | 37-40 |
| <b>Makarona dhe oriz</b>        |  |        |    |       |        |   |       |
| Spageti                         |  |        |    |       |        |   |       |
| Djegësi i fortë                 | 18-22                                      |        | 9* | 8-10  |        | 6 | 10-12 |
| Djegësi normal                  | 20-24                                      |        | 9* | 10-12 |        | 7 | 10-12 |
| Djegësi wok                     | 18-22                                      |        | 8* | 8-10  |        | 6 | 10-12 |
| Oriz                            |  |        |    |       |        |   |       |
| Djegësi i fortë                 | 17-22                                      |        | 9  | 5-7   |        | 2 | 12-15 |
| Djegësi normal                  | 18-23                                      |        | 9  | 7-9   |        | 6 | 11-14 |
| Djegësi wok                     | 13-18                                      |        | 8  | 4-6   |        | 4 | 9-12  |
| Ravioli                         |  |        |    |       |        |   |       |
| Djegësi i fortë                 | 9-14                                       |        | 9  | 4-6   |        | 6 | 5-8   |
| Djegësi normal                  | 17-22                                      |        | 8  | 12-14 |        | 8 | 5-8   |
| Djegësi wok                     | 10-15                                      |        | 8  | 4-6   |        | 8 | 6-9   |

| Gatimi<br>Djegësi                         | E gjithë<br>koha e<br>gatimit në<br>minuta | Hapi 1  |   |   | Hapi 2  |   |   |
|---|--|---|---|---|---|---|---|
|   |  |    |  |  |    |  |  |
| <b>Perime dhe bishtajore</b>              |  |   |   |   |   |   |   |
| Patate të ziera (pure, sallatë me patate) |  |   |   |   |   |   |   |
| Djegësi i fortë                           | 23-28                                      |    | 9   | 8-10  |    | 5   | 15-18   |
| Djegësi normal                            | 25-30                                      |    | 9   | 10-12   |    | 6   | 15-18   |
| Djegësi wok                               | 25-30                                      |    | 7   | 11-13   |    | 5   | 14-17   |
| Hummus (qiqra pure)                       |  |   |   |   |   |   |   |
| Djegësi i fortë                           | 50-55                                      |    | 9   | 10-12   |    | 4   | 40-43   |
| Djegësi normal                            | 52-57                                      |    | 9   | 12-14   |    | 5   | 40-43   |
| Djegësi wok                               | 47-52                                      |    | 7   | 10-12   |    | 5   | 37-40   |
| Thjerrëza mali                            |  |   |   |   |   |   |   |
| Djegësi i fortë                           | 40-45                                      |    | 9   | 8-10  |    | 8   | 32-35   |
| Djegësi normal                            | 50-55                                      |    | 9   | 18-20   |    | 6   | 32-35   |
| Djegësi wok                               | 45-50                                      |    | 9   | 7-9   |    | 4   | 38-41   |
| Perime në petulla tiganii                 |  |   |   |   |   |   |   |
| Djegësi i fortë                           | 12-17                                      |    | 7   | 6-8   |    | 6   | 6-9   |
| Djegësi normal                            | 15-20                                      |    | 8   | 8-10  |    | 7   | 7-10  |
| Djegësi wok                               | 10-15                                      |   | 7   | 5-7   |   | 5   | 5-8   |
| Perime të freskëta**                      |  |   |   |   |   |   |   |
| Djegësi wok                               | 5-7  |  | 9   | 5-7   |   |   |   |
| Djegësi i fortë                           | 6-8  |  | 9   | 6-8   |   |   |   |
| Patate të skuqura                         |  |   |   |   |   |   |   |
| Djegësi wok                               | 12-17                                      |  | 7   | 12-17   |   |   |   |
| Djegësi i fortë                           | 15-20                                      |  | 9   | 15-20   |   |   |   |
| Djegësi normal                            | 25-30                                      |  | 9   | 25-30   |   |   |   |
| <b>Veze</b>                               |  |   |   |   |   |   |   |
| Kima, gatime tiganii                      |  |   |   |   |   |   |   |
| Djegësi normal                            | 15-20                                      |  | 9   | 10-12   |  | 4   | 5-8   |
| Djegësi i fortë                           | 13-18                                      |  | 8   | 7-9   |  | 3   | 6-9   |
| Djegësi wok                               | 15-20                                      |  | 6   | 11-13   |  | 4   | 4-7   |
| Omlëtë (1 copë)                           |  |   |   |   |   |   |   |
| Djegësi normal                            | 3-5  |  | 8   | 3-5   |   |   |   |
| Djegësi i fortë                           | 2-4  |  | 9   | 2-4   |   |   |   |
| Djegësi wok                               | 2-4  |  | 5   | 2-4   |   |   |   |
| Tortilia spanjolle                        |  |   |   |   |   |   |   |
| Djegësi i fortë                           | 25-30                                      |  | 9   | 25-30   |   |   |   |
| Djegësi wok                               | 18-23                                      |  | 7   | 18-23   |   |   |   |
| <b>Salcat</b>                             |  |   |   |   |   |   |   |
| Salcë beshamel**                          |  |   |   |   |   |   |   |
| Djegësi normal                            | 10-15                                      |  | 5   | 2-4   |  | 5   | 8-11  |
| Djegësi wok                               | 3-8  |  | 5   | 1-2   |  | 5   | 2-6   |
| Djegësi i fortë                           | 3-8  |  | 5   | 1-2   |  | 5   | 2-6   |

| Gatimi<br>Djegësi                   | E gjithë<br>koha e<br>gatimit në<br>minuta | Hapi 1  |   |   | Hapi 2  |   |   |
|-------------------------------------|--|---|---|---|---|---|---|
|                                     |  |    |  |  |    |  |  |
| Salcë me djathë gorgonzola**        |  |   |   |   |   |   |   |
| Djegësi normal                      | 3-5  |    | 7   | 3-5   |   |   |   |
| Djegësi i fortë                     | 3-5  |    | 5   | 3-5   |   |   |   |
| Djegësi wok                         | 4-6  |    | 3   | 4-6   |   |   |   |
| Salcë Napoli                        |  |   |   |   |   |   |   |
| Djegësi normal                      | 18-23                                      |    | 6   | 2-4   |    | 4   | 16-19   |
| Djegësi i fortë                     | 15-20                                      |    | 8   | 1-3   |    | 6   | 14-17   |
| Djegësi wok                         | 12-17                                      |    | 7   | 2-4   |    | 5   | 10-13   |
| Salca karbonara                     |  |   |   |   |   |   |   |
| Djegësi normal                      | 10-15                                      |    | 6   | 5-7   |    | 3   | 5-8   |
| Djegësi i fortë                     | 8-13                                       |    | 5   | 4-6   |    | 3   | 4-7   |
| Djegësi wok                         | 10-15                                      |    | 3   | 10-15   |   |   |   |
| <b>Peshk</b>                        |  |   |   |   |   |   |   |
| Shpatë deti i tiganisur             |  |   |   |   |   |   |   |
| Djegësi i fortë                     | 5-10                                       |    | 8   | 5-10  |   |   |   |
| Djegësi normal                      | 8-13                                       |    | 9   | 8-13  |   |   |   |
| Djegësi wok                         | 4-9  |   | 9   | 1-3   |   | 4   | 3-6   |
| Salmon i skuqur                     |  |   |   |   |   |   |   |
| Djegësi i fortë                     | 5-10                                       |  | 7   | 2-4   |  | 1   | 3-6   |
| Djegësi normal                      | 5-10                                       |  | 8   | 2-4   |  | 1   | 3-6   |
| Djegësi wok                         | 7-12                                       |  | 6   | 2-4   |  | 1   | 5-8   |
| Midhje                              |  |   |   |   |   |   |   |
| Djegësi i fortë                     | 5-7  |  | 9   | 5-7   |   |   |   |
| Djegësi wok                         | 4-6  |  | 9   | 4-6   |   |   |   |
| Djegësi normal                      | 10-12                                      |  | 9   | 10-12   |   |   |   |
| <b>Mish</b>                         |  |   |   |   |   |   |   |
| Gjoks rose (1 copë)                 |  |   |   |   |   |   |   |
| Djegësi normal                      | 6-8  |  | 7   | 6-8   |   |   |   |
| Djegësi i fortë                     | 9-11                                       |  | 7   | 9-11  |   |   |   |
| Djegësi wok                         | 6-8  |  | 5   | 6-8   |   |   |   |
| Fileto viçi Stroganoff              |  |   |   |   |   |   |   |
| Djegësi i fortë                     | 8-13                                       |  | 9   | 8-13  |   |   |   |
| Djegësi wok                         | 5-10                                       |  | 7   | 5-10  |   |   |   |
| Djegësi normal                      | 12-17                                      |  | 9   | 12-17   |   |   |   |
| Shnitcel pule (8 gjoks pule fileto) |  |   |   |   |   |   |   |
| Djegësi i fortë                     | 7-12                                       |  | 9   | 2-4   |  | 6   | 5-8   |
| Djegësi wok                         | 7-12                                       |  | 9   | 2-4   |  | 5   | 5-8   |
| Djegësi normal                      | 7-12                                       |  | 9   | 7-12  |   |   |   |
| Mish i grirë                        |  |   |   |   |   |   |   |
| Djegësi i fortë                     | 15-20                                      |  | 8   | 15-20   |   |   |   |
| Djegësi normal                      | 20-25                                      |  | 9   | 20-25   |   |   |   |
| Djegësi wok                         | 15-20                                      |  | 6   | 15-20   |   |   |   |

| Gatimi<br>Djegësi  | E gjithë<br>koha e<br>gatimit në<br>minuta | Hapi 1 |   | Hapi 2 |             |
|--|--|--------|---|--------|-------------|
|  |  |        |   |        |             |
| <b>Produkte të gatshme</b>   |  |        |   |        |             |
| Kroketa TK (16 copë)   | fileto peshku TK (12 copë)                 |        |   |        |             |
| Djegësi i fortë  | 6-10                                       |        | 8 | 6-10   |             |
| Djegësi normal   | 8-12                                       |        | 8 | 8-12   |             |
| Djegësi wok  | 6-10                                       |        | 9 | 3-5    | 4 3-5       |
| Salcice (12 copë)  |  |        |   |        |             |
| Djegësi i fortë  | 5-10                                       |        | 9 | 1-3    | 7 4-7       |
| Djegësi normal   | 7-12                                       |        | 9 | 7-12   |             |
| Djegësi wok  | 5-10                                       |        | 9 | 1-3    | 5 4-7       |
| Salcice (12 copë)  |  |        |   |        |             |
| Djegësi normal   | 8-13                                       |        | 9 | 8-13   |             |
| Djegësi wok  | 9-14                                       |        | 4 | 9-14   |             |
| Djegësi i fortë  | 7-12                                       |        | 7 | 7-12   |             |
| Hamburger me fileto viçi (4 copë, 1 cm i trashë, 110 kg)                           |  |        |   |        |             |
| Djegësi i fortë  | 4-9  | *      | 9 | 1-3    | * 7 3-6     |
| Djegësi wok  | 4-9  | *      | 7 | 1-3    | * 6 3-6     |
| Djegësi normal   | 5-10                                       | *      | 9 | 1-3    | * 8 4-7     |
| Ngrohni fasulet në salcë domatesh dhe ruajini të ngrohta (Përdorni pllakën simmer) |  |        |   |        |             |
| Djegësi normal   | 20-22                                      |        | 6 | 5-7    | 1 15        |
| Pica (diametri 20 cm)  |  |        |   |        |             |
| Djegësi wok  | 4-8  |        | 4 | 4-8    |             |
| Djegësi i fortë  | 16-20                                      |        | 1 | 16-20  |             |
| Djegësi normal   | 20-25                                      |        | 1 | 20-25  |             |
| <b>Ëmbëlsira</b>   |  |        |   |        |             |
| Sultiash sipas Din 3360-12* (përdorni pllakën simmer)                              |  |        |   |        |             |
| Djegësi normal   | 62-67                                      | **     | 8 | 27-32  | 2 35        |
| Sultiash**   |  |        |   |        |             |
| Djegësi normal   | 30-35                                      | *      | 8 | 9-11   | * 4 21-24   |
| Djegësi wok  | 23-28                                      | *      | 6 | 8-10   | * 4 15-18   |
| Shkrini çokollatën sipas 60350-2 (përdorni pllakën simmer)                         |  |        |   |        |             |
| Djegësi normal   | 20-24                                      | *      | 1 | 20-24  |             |
| Petulla (8 copë)   |  |        |   |        |             |
| Djegësi normal   | 17-22                                      | *      | 8 | 3-5    | * 5 50 faqe |
| Djegësi i fortë  | 20-25                                      | *      | 6 | 4-6    | * 4 60 faqe |
| Puding me bukë (në banjë mari)   |  |        |   |        |             |
| Djegësi i fortë  | 25-30                                      |        | 9 | 10-12  | 6 15-18     |
| Djegësi wok  | 23-28                                      |        | 9 | 8-10   | 7 15-18     |
| Djegësi normal   | 27-32                                      |        | 9 | 10-12  | 7 17-20     |
| Puding spanjoll**  |  |        |   |        |             |
| Djegësi i fortë  | 3-8  | *      | 5 | 3-8    |             |
| Djegësi normal   | 8-13                                       | *      | 5 | 8-13   |             |

| Gatimi<br>Djegësi       | E gjithë<br>koha e<br>gatimit në<br>minuta | Hapi 1 |   | Hapi 2 |  |
|-------------------------|--|--------|---|--------|--|
|                         |  |        |   |        |  |
| Djegësi wok             | 3-8  | *      | 3 | 3-8    |  |
| Biskota (në banjë mari) |  |        |   |        |  |
| Djegësi i fortë         | 35-40                                      |        | 9 | 35-40  |  |
| Djegësi wok             | 40-45                                      |        | 9 | 40-45  |  |
| Djegësi normal          | 45-50                                      |        | 9 | 45-50  |  |

### Këshilla gatimi

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



## Pastrimi dhe mirëmbajtja

### Pastrimi

Nëse pajisja është ftohur njëherë, 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.
- Mos përdorni agjentë gërryes, sfungjerë me përbërje metalike, objekte të mprehta, thika ose të ngjashme, për të mënjanuar mbetje ushqimi të thara nga vatra e gatimit.
- Mos përdorni thika, kruajtëse ose të ngjashme për pastrimin e pjesëve lidhëse të xhamit me mbulesën e djegësit, profilet metalike ose mbi kapakun prej xhami ose alumini, nëse ka një të tillë.

### Mirëmbajtja

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

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

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

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

## ? 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:

| Defekti  | Shkaku i mundshëm   | Zgjidhja   |
|--|---|--|
| Funksioni i përgjithshëm elektrik ka defekt.   | Siguresa ka defekt.   | Shihni tek kutia e siguresave, nëse ndonjëra nga siguresat është dëmtuar, dhe ndërrojeni atë.  |
|  | Siguresa automatike ose siguresa e luhatjeve të tensionit është liru.                                 | Kontrolloni fushën e komandimit, nëse siguresa automatike apo automati i defekteve ka rënë apo jo.   |
| Ndezja automatike nuk funksionon.  | Mbetje ushqimore apo mbetjet e detergjentëve mund të kenë mbetur midis kandilave ndezës dhe djegësve. | Hapësira midis kandilave ndezës dhe djegësve duhet të jetë e pastër.   |
|  | Djegësit janë të njomë.   | Thani me kujdes kapakët e djegësve.  |
|  | Kapakët e djegësve nuk janë vendosur si duhet.  | Sigurohuni që kapakët të jenë vënë si duhet.   |
| Pajisja nuk është e tokëzuar, nuk është lidhur si duhet ose kabulli i tokëzimit është dëmtuar. | Pajisja nuk është e tokëzuar, nuk është lidhur si duhet ose kabulli i tokëzimit është dëmtuar.        | Lidhuni me elektriciistin e instalimit.  |
|  | Sistemi elektronik është nxehur shumë.  | Fikni djegësit ose përdorni vetëm gradacionin më të ulët të tij, derisa sistemi elektronik të jetë ftohur mjaftueshëm.   |
| Flaka e djegësit nuk është e njëtrajtshme.   | Pjesët e djegësve nuk janë vendosur si duhet.   | Vendosni si duhet pjesët e djegësve mbi djegësit përkatës.   |
|  | Grykat e djegësve janë bërë pis.  | Pastroni grykat e djegësve.  |
| Rrjedhja e gazit duket se nuk funksionon si duhet ose nuk del fare gaz.                        | Furnizimi me gaz është bllokuar nga një valvul e vendosur diku në mes.                                | Hapni valvulën e pozicionuar në mes.   |
|  | Nëse gazi del nga një bombul gazi, sigurohuni që ajo të mos jetë bosh.                                | Ndërroni bombulën e gazit.   |
| Në kuzhinë vjen erë gaz.   | Një rubinetë gazi është e hapur.  | Mbyllni rubinetat e gazit.   |
|  | Bombula e gazit nuk është lidhur si duhet.  | Sigurohuni që bombula të lidhet si duhet.  |
|  | Ka mundësi të rrjedhë gaz.  | Mbyllni rubinetin kryesor ose rrjetin e gazit, ajrosni dhomën dhe telefonin menjëherë një specialist të autorizuar, i cili kontrollon sistemin e gazit dhe lëshon çertifikatën e instalimit. Mos e përdorni pajisjen derisa të siguroheni që as sistemi i gazit dhe as pajisja nuk nxjerrin gaz. |
| Djegësi fiket, sapo leva e komandimit të lirohet.  | Leva e komandimit nuk është mbajtur shtypur sa duhet.   | Nëse djegësi është i ndezur, mbani butonin komandues të shtypur për disa sekonda.  |
|  | Grykat e djegësve janë bërë pis.  | Pastroni grykat e djegësve.  |



| Defekti  | Shkaku i mundshëm                   | Zgjidhja  |
|--|-------------------------------------|---|
| Në ekran shfaqet <b>F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9</b> .   | Defekt në sistemin elektronik.      | Shkëputeni planin e gatimit nga rrjeti elektrik. Prisni disa sekonda dhe lidhni atë sërish. Nëse treguesi vazhdon të ndriçojë, njoftoni shërbimin e klientit. |
| Treguesi i gradacionit në ekran ndryshon gjithmonë e më tepër nga gradacioni i zgjedhur me levën e komandimit. | Kalibrim jo i saktë i elektronikës. | Kryeni kalibrimin sipas udhëzimit të montimit.  |

## Shërbimi i servisimit

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

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

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


## Kushtet e garancisë

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

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

Ne e mbajmë të drejtën e ndërrimeve.

## Mbrojtja e Mjedisit

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

### Hedhja sipas normave ekologjike

Hidhni paketimin sipas normave ekologjike.



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

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

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).

## Pregled sadržaja

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|    | <b>Upotreba u skladu s odredbama</b> .....          | <b>34</b> |
|    | <b>Uputstva za sigurnost</b> .....                  | <b>35</b> |
|    | <b>Upoznavanje uređaja</b> .....                    | <b>36</b> |
|  | Elementi za rukovanje i gorionik .....              | 36        |
|  | Prikaz preostale toplote .....                      | 37        |
|  | Pribor .....  | 37        |
|    | <b>Gorionik na gas</b> .....                        | <b>38</b> |
|  | Ručno uključivanje .....                            | 38        |
|  | Automatsko paljenje .....                           | 38        |
|  | Sigurnosni sistem .....                             | 38        |
|  | Isključivanje gorionika .....                       | 38        |
|  | Upozoravajuće napomene .....                        | 38        |
|    | <b>Tabele i saveti</b> .....                        | <b>38</b> |
|  | Odgovarajući lonci za kuvanje .....                 | 38        |
|  | Napomene prilikom korišćenja .....                  | 38        |
|  | Tabela za kuvanje .....                             | 39        |
|   | <b>Čišćenje i održavanje</b> .....                  | <b>41</b> |
|  | Čišćenje .....                                      | 41        |
|  | Nega .....  | 42        |
|  | <b>Smetnja, šta činiti?</b> .....                   | <b>42</b> |
|  | <b>Servisna služba</b> .....                        | <b>43</b> |
|  | Uslovi garancije .....                              | 43        |
|  | <b>Zaštita životne sredine</b> .....                | <b>43</b> |
|  | Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline . . . | 43        |

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

## Upotreba u skladu s odredbama

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

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

Slike koje su sastavni deo uputstva su orijentacionog karaktera.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Uputstva za sigurnost

### **Upozorenje – Opasnost od prskanja!**

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

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

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

### **Upozorenje – Opasnost od opekotina!**

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

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

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

- Vrela mast ili ulje su lako zapaljivi. Nemojte se udaljavati kada zagrevate mast ili ulje. Ukoliko se mast ili ulje zapale, nemojte gasiti vatru vodom. Za gašenje plamena, prekrijte posudu za kuvanje poklopcem i isključite ravnu ploču za kuvanje.
- Ako gorionik radi sa većom snagom, stvaraju se veoma visoke temperature. Zapaljivi materijali se mogu upaliti. Prikaz stepena snage na displeju može da se razlikuje od stepena snage podešenog na regulatoru. Prikaz stepena snage na displeju služi samo kao dodatna informacija. Stepenu snage uvek podešavati prema natpisu na regulatoru.

**⚠ Upozorenje – Opasnost od povrede!**

- Pukotine ili naprsline na staklenom tanjiru su opasne. Sve gorionike ili električne grejače treba odmah isključiti. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima. Zatvorite dovod gasa. Nemojte dodirivati površinu uređaja. Nikada nemojte uključivati pokvaren uređaj. Pozvati servisnu službu.
- Posude za kuvanje koje su oštećene, nisu odgovarajuće veličine, čije ivice vire izvan ravne ploče za kuvanje ili su pogrešno postavljene, mogu da izazovu ozbiljna oštećenja. Vodite računa o savetima i upozorenjima za upotrebu posuda za kuvanje.
- Nestručne popravke su opasne. Samo servisni tehničar, koga smo mi obučili sme da vrši popravke i da zameni oštećene kablove za struju i vodove za gas. Ako je uređaj pokvaren, izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače, zatvorite dovod gasa. Pozovite servisnu službu.
- Ukoliko komandno dugme ne može da se okreće ili je labavo, znači da ne sme više da se koristi. Obratite se odmah korisničkoj službi radi popravke ili zamene komandnog dugmeta.

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

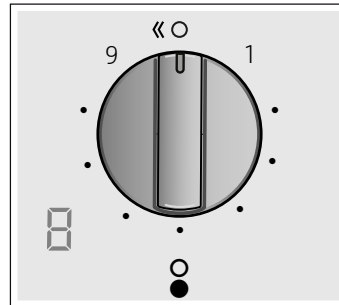
- Nemojte koristiti paročistač za čišćenje aparata.
- Iskakanje ili lomljenje staklene ploče mogu da izazovu strujne udare. Isključite osigurač u kutiji sa osiguračima. Pozvati servisnu službu.

## Upoznavanje uređaja



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

### Elementi za rukovanje i gorionik



Na svakom regulatoru jačine 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.



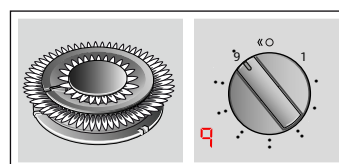
#### Prikazi

|   |  |
|---|--|
|    | Gorionik kojim upravlja regulator jačine |
|  | Isključeni gorionik                      |
| 9   | Najveća snaga i električno paljenje      |
| 1   | Najmanja snaga                           |

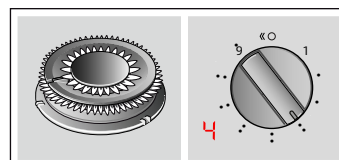
#### Prikazi na displeju

|   |                     |
|---|---------------------|
|  | Električno paljenje |
| 9-1   | Stepeni za kuvanje  |
|  | Isključeni gorionik |
| HH  | Preostala toplota   |

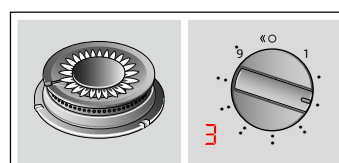
Spoljašnji i unutrašnji plamen dvostrukog gorionika mogu da se regulišu nezavisno jedan od drugog. Mogući stepeni snage su:



Spoljašnji i unutrašnji plamen na maksimalnoj snazi.

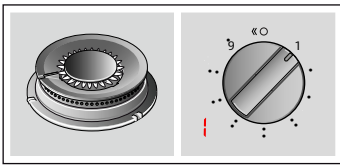


Spoljašnji plamena minimalnoj, unutrašnji plamen na maksimalnoj snazi.



Unutrašnji plamen na maksimalnoj snazi.

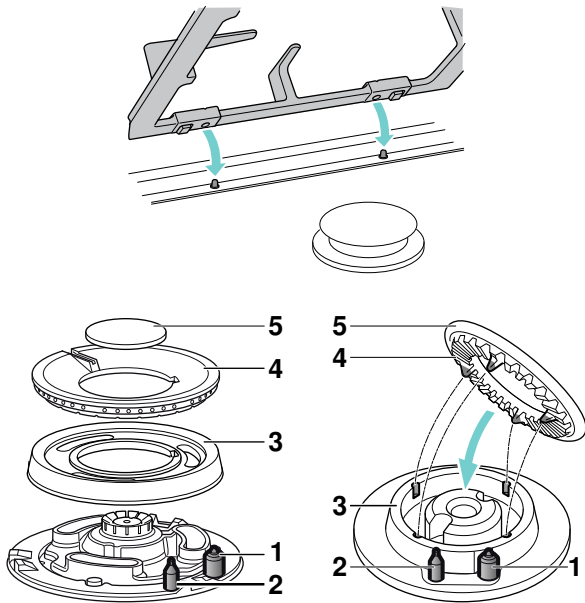




Unutrašnji plamen na minimalnoj snazi.

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

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



#### Elementi

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

#### Prikaz preostale toplote

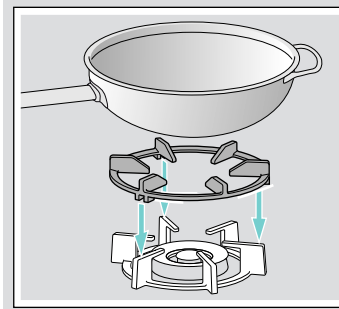
Ploča za kuvanje za svaku ringlu ima prikaz preostale toplote, koji ukazuje na vrele ili tople ringle.

Ukoliko se na prikazu pojavi **H**, onda je ringla još uvek vreća. Ukoliko se ringla i dalje hladi, onda se prikaz menja u **h**. Prikaz se gasi, kada se ringla dovoljno ohladi. Ne dodirujte ringlu sa ovim prikazom.

#### Pribor

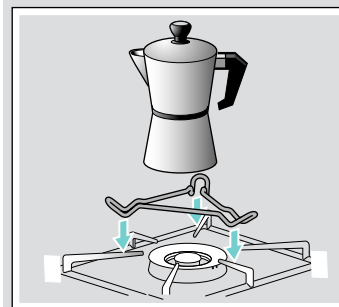
U zavisnosti od modela uz ringlu su uračunati sledeći delovi pribora. Njih takođe možete da dobijete preko servisne službe.

Ovi uređaji se mogu kombinovati međusobno i/ili sa drugim pločama za kuvanje iste marke uz korišćenje elementa za povezivanje. Ostale informacije ćete naći u katalogu.



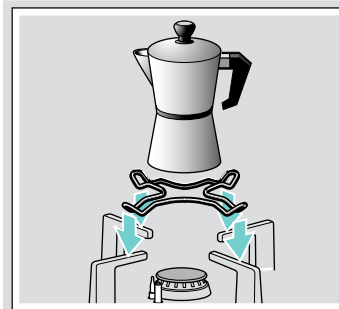
#### Dodatna rešetka za vok

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



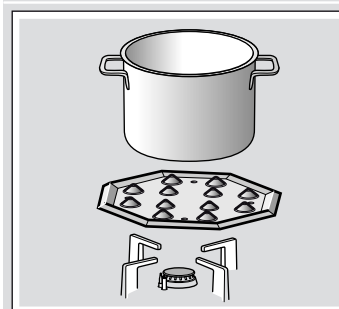
#### Dodatna rešetka za kuvalo za espresso

Pogodno samo za upotrebu na unutrašnjem plamenu gorionika za vok. Upotrebljavajte posuđe za kuvanje sa prečnikom od manje od 22 cm.



#### Dodatna rešetka za kuvalo za espresso

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



#### Simmer ploča

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

#### Broj dela

|         |  |
|---------|--|
| Z2406X0 | Dodatna rešetka za kuvalo za espresso za gorionik za vok   |
| Z2402X0 | Dodatna rešetka za kuvalo za espresso za najmanji gorionik |
| Z2480X0 | Ploča za kuvanje   |

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


## Gorionik na gas

### Ručno uključivanje

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

### Automatsko paljenje

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

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

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

### Upozorenje – Opasnost od širenja plamena!

Ukoliko se plamen nakon 10 sekundi ne upali, isključite gorionik i otvorite vrata ili prozor prostorije. Pre ponovnog uključivanja gorionika, sačekajte najmanje jedan minut.

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


### Sigurnosni sistem

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

Da biste se osigurali da je ova aparat aktivan:

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

### Isključivanje gorionika

Regulator jačine okrenite udesno na položaj 0. Na displeju se pojavljuje simbol  a posle nekoliko sekundi se pojavljuje i indikator preostale toplote.

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

### Upozoravajuće napomene

Tiho zujanje tokom režima rada gorionika je normalno.

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

Vremenom mirisi nestaju.

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

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

## Tabele i saveti

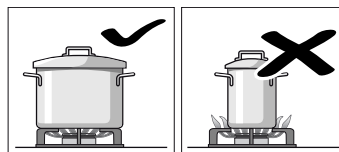
### Odgovarajući lonci za kuvanje

| Gorionik              | Minimalni prečnik poda posuda za kuvanje | Maksimalni prečnik poda posuda za kuvanje |
|-----------------------|--|---|
| Dupli gorionik za vok | 22 cm                                    | 30 cm                                     |
| Jak gorionik          | 20 cm                                    | 26 cm                                     |
| Normalni gorionik     | 12 cm                                    | 22 cm                                     |

Posuđe ne sme da prevazilazi veličinu ploče za kuvanje.

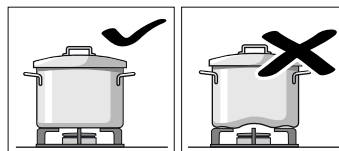
### Napomene prilikom korišćenja

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

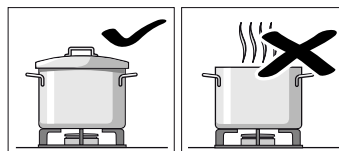


Za dotičan gorionik upotrebljavajte lonac za kuvanje odgovarajuće veličine.

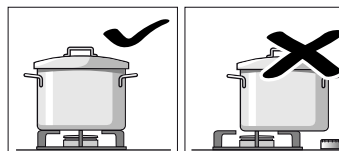
Nemojte da koristite male lonce za kuvanje na velikim gorionicima. Plamen ne bi trebalo da dodiruje lonce za kuvanje sa strane.



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

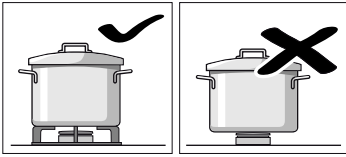


Nemojte da kuvate bez poklopca ili ako je poklopac pomećen. Veliki deo energije će da se izgubi.

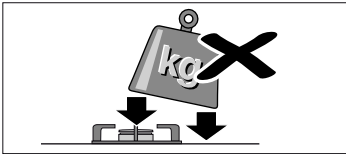


Lonac za kuvanje postavite na sredinu preko gorionikas, inače sud može da se prevrne.

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 posudem, koje stoji na ringli. Ne udarajte po ringli i ne stavljajte na nju velike težine.

## Tabela za kuvanje

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

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

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

### Informacije o tabeli

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

- Način pripreme
- Stepen za kuvanje
- Trajanje u minutima

### Načini pripreme navedeni u tabeli

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

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

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

Primer:

| Jelo                    | Gorionik | Ukupno vreme u min. | Korak 1 |       | Korak 2 |       |
|-------------------------|----------|---------------------|---------|-------|---------|-------|
| <b>Supe, krem čorbe</b> |          |                     |         |       |         |       |
| Riblja čorba            |          |                     |         |       |         |       |
| Jak gorionik            | 12-17    |                     | 8       | 7-9   |         | 1 5-8 |
| Normalni gorionik       | 17-22    |                     | 8       | 11-13 |         | 1 6-9 |
| Gorionik za vok         | 10-15    |                     | 9       | 6-8   |         | 4 4-7 |

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

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

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

Podaci važe i za ostale predložene gorionike.

| Jelo                         | Gorionik | Ukupno vreme u min. | Korak 1 |       | Korak 2 |         |
|------------------------------|----------|---------------------|---------|-------|---------|---------|
| <b>Supe, krem čorbe</b>      |          |                     |         |       |         |         |
| Riblja čorba                 |          |                     |         |       |         |         |
| Jak gorionik                 | 12-17    |                     | 8       | 7-9   |         | 1 5-8   |
| Normalni g.                  | 17-22    |                     | 8       | 11-13 |         | 1 6-9   |
| Gorionik za vok              | 10-15    |                     | 9       | 4-6   |         | 4 6-9   |
| Krem čorba od bundeve, boršč |          |                     |         |       |         |         |
| Jak gorionik                 | 30-35    |                     | 9       | 10-12 |         | 5 20-23 |
| Normalni g.                  | 45-50    |                     | 9       | 15-17 |         | 6 30-33 |
| Gorionik za vok              | 25-30    |                     | 9       | 7-9   |         | 4 18-21 |
| Minestrone (čorba od povrća) |          |                     |         |       |         |         |
| Jak gorionik                 | 47-52    |                     | 9       | 10-12 |         | 5 37-40 |
| Normalni g.                  | 57-62    |                     | 9       | 10-12 |         | 6 47-50 |
| Gorionik za vok              | 45-50    |                     | 7       | 8-10  |         | 4 37-40 |
| <b>Testenina i pirinač</b>   |          |                     |         |       |         |         |
| Špagete                      |          |                     |         |       |         |         |
| Jak gorionik                 | 18-22    |                     | 9       | 8-10  |         | 6 10-12 |
| Normalni g.                  | 20-24    |                     | 9       | 10-12 |         | 7 10-12 |
| Gorionik za vok              | 18-22    |                     | 8       | 8-10  |         | 6 10-12 |
| Pirinač                      |          |                     |         |       |         |         |
| Jak gorionik                 | 17-22    |                     | 9       | 5-7   |         | 2 12-15 |
| Normalni g.                  | 18-23    |                     | 9       | 7-9   |         | 6 11-14 |
| Gorionik za vok              | 13-18    |                     | 8       | 4-6   |         | 4 9-12  |
| Ravioli                      |          |                     |         |       |         |         |
| Jak gorionik                 | 9-14     |                     | 9       | 4-6   |         | 6 5-8   |

| Jelo<br>Gorionik                      | Ukupno vreme u min. | Korak 1 |   |       | Korak 2 |   |       |
|---------------------------------------|---------------------|---------|---|-------|---------|---|-------|
|                                       |                     |         |   |       |         |   |       |
| Normalni g.                           | 17-22               |         | 8 | 12-14 |         | 8 | 5-8   |
| Gorionik za vok                       | 10-15               |         | 8 | 4-6   |         | 8 | 6-9   |
| <b>Povrće i koštunjavo voće</b>       |                     |         |   |       |         |   |       |
| Kuvani krompir (pire, krompir salata) |                     |         |   |       |         |   |       |
| Jak gorionik                          | 23-28               |         | 9 | 8-10  |         | 5 | 15-18 |
| Normalni g.                           | 25-30               |         | 9 | 10-12 |         | 6 | 15-18 |
| Gorionik za vok                       | 25-30               |         | 7 | 11-13 |         | 5 | 14-17 |
| Humus (pire od leblebija)             |                     |         |   |       |         |   |       |
| Jak gorionik                          | 50-55               |         | 9 | 10-12 |         | 4 | 40-43 |
| Normalni g.                           | 52-57               |         | 9 | 12-14 |         | 5 | 40-43 |
| Gorionik za vok                       | 47-52               |         | 7 | 10-12 |         | 5 | 37-40 |
| Sočivo                                |                     |         |   |       |         |   |       |
| Jak gorionik                          | 40-45               |         | 9 | 8-10  |         | 8 | 32-35 |
| Normalni g.                           | 50-55               |         | 9 | 18-20 |         | 6 | 32-35 |
| Gorionik za vok                       | 45-50               |         | 9 | 7-9   |         | 4 | 38-41 |
| Povrće u tempura testu                |                     |         |   |       |         |   |       |
| Jak gorionik                          | 12-17               |         | 7 | 6-8   |         | 6 | 6-9   |
| Normalni g.                           | 15-20               |         | 8 | 8-10  |         | 7 | 7-10  |
| Gorionik za vok                       | 10-15               |         | 7 | 5-7   |         | 5 | 5-8   |
| Sotirano sveže povrće**               |                     |         |   |       |         |   |       |
| Gorionik za vok                       | 5-7                 |         | 9 | 5-7   |         |   |       |
| Jak gorionik                          | 6-8                 |         | 9 | 6-8   |         |   |       |
| Pomfrit                               |                     |         |   |       |         |   |       |
| Gorionik za vok                       | 12-17               |         | 7 | 12-17 |         |   |       |
| Jak gorionik                          | 15-20               |         | 9 | 15-20 |         |   |       |
| Normalni g.                           | 25-30               |         | 9 | 25-30 |         |   |       |
| <b>Jaja</b>                           |                     |         |   |       |         |   |       |
| Šakšuka, menemen                      |                     |         |   |       |         |   |       |
| Normalni g.                           | 15-20               |         | 9 | 10-12 |         | 4 | 5-8   |
| Jak gorionik                          | 13-18               |         | 8 | 7-9   |         | 3 | 6-9   |
| Gorionik za vok                       | 15-20               |         | 6 | 11-13 |         | 4 | 4-7   |
| Omelet (1 kom.)                       |                     |         |   |       |         |   |       |
| Normalni g.                           | 3-5                 |         | 8 | 3-5   |         |   |       |
| Jak gorionik                          | 2-4                 |         | 9 | 2-4   |         |   |       |
| Gorionik za vok                       | 2-4                 |         | 5 | 2-4   |         |   |       |
| Španska tortilja                      |                     |         |   |       |         |   |       |
| Jak gorionik                          | 25-30               |         | 9 | 25-30 |         |   |       |
| Gorionik za vok                       | 18-23               |         | 7 | 18-23 |         |   |       |
| <b>Sosovi</b>                         |                     |         |   |       |         |   |       |
| Bešamel sos                           |                     |         |   |       |         |   |       |
| Normalni g.                           | 10-15               |         | 5 | 2-4   |         | 5 | 8-11  |
| Gorionik za vok                       | 3-8                 |         | 5 | 1-2   |         | 5 | 2-6   |

| Jelo<br>Gorionik                       | Ukupno vreme u min. | Korak 1 |   |       | Korak 2 |   |       |
|--|---------------------|---------|---|-------|---------|---|-------|
|  |                     |         |   |       |         |   |       |
| Jak gorionik                           | 3-8                 |         | 5 | 1-2   |         | 5 | 2-6   |
| Sos sa plavim sirom**                  |                     |         |   |       |         |   |       |
| Normalni g.                            | 3-5                 |         | 7 | 3-5   |         |   |       |
| Jak gorionik                           | 3-5                 |         | 5 | 3-5   |         |   |       |
| Gorionik za vok                        | 4-6                 |         | 3 | 4-6   |         |   |       |
| Napolitanski sos                       |                     |         |   |       |         |   |       |
| Normalni g.                            | 18-23               |         | 6 | 2-4   |         | 4 | 16-19 |
| Jak gorionik                           | 15-20               |         | 8 | 1-3   |         | 6 | 14-17 |
| Gorionik za vok                        | 12-17               |         | 7 | 2-4   |         | 5 | 10-13 |
| Karbonara sos                          |                     |         |   |       |         |   |       |
| Normalni g.                            | 10-15               |         | 6 | 5-7   |         | 3 | 5-8   |
| Jak gorionik                           | 8-13                |         | 5 | 4-6   |         | 3 | 4-7   |
| Gorionik za vok                        | 10-15               |         | 3 | 10-15 |         |   |       |
| <b>Riba</b>                            |                     |         |   |       |         |   |       |
| Panirani oslić                         |                     |         |   |       |         |   |       |
| Jak gorionik                           | 5-10                |         | 8 | 5-10  |         |   |       |
| Normalni g.                            | 8-13                |         | 9 | 8-13  |         |   |       |
| Gorionik za vok                        | 4-9                 |         | 9 | 1-3   |         | 4 | 3-6   |
| Pečeni losos                           |                     |         |   |       |         |   |       |
| Jak gorionik                           | 5-10                |         | 7 | 2-4   |         | 1 | 3-6   |
| Normalni g.                            | 5-10                |         | 8 | 2-4   |         | 1 | 3-6   |
| Gorionik za vok                        | 7-12                |         | 6 | 2-4   |         | 1 | 5-8   |
| Školjke                                |                     |         |   |       |         |   |       |
| Jak gorionik                           | 5-7                 |         | 9 | 5-7   |         |   |       |
| Gorionik za vok                        | 4-6                 |         | 9 | 4-6   |         |   |       |
| Normalni g.                            | 10-12               |         | 9 | 10-12 |         |   |       |
| <b>Meso</b>                            |                     |         |   |       |         |   |       |
| Pačije grudi (1 kom.)                  |                     |         |   |       |         |   |       |
| Normalni g.                            | 6-8                 |         | 7 | 6-8   |         |   |       |
| Jak gorionik                           | 9-11                |         | 7 | 9-11  |         |   |       |
| Gorionik za vok                        | 6-8                 |         | 5 | 6-8   |         |   |       |
| Goveđi file Stroganoff                 |                     |         |   |       |         |   |       |
| Jak gorionik                           | 8-13                |         | 9 | 8-13  |         |   |       |
| Gorionik za vok                        | 5-10                |         | 7 | 5-10  |         |   |       |
| Normalni g.                            | 12-17               |         | 9 | 12-17 |         |   |       |
| Pileće šnicle (pileće grudi, 8 komada) |                     |         |   |       |         |   |       |
| Jak gorionik                           | 7-12                |         | 9 | 2-4   |         | 6 | 5-8   |
| Gorionik za vok                        | 7-12                |         | 9 | 2-4   |         | 5 | 5-8   |
| Normalni g.                            | 7-12                |         | 9 | 7-12  |         |   |       |
| Mleveno meso                           |                     |         |   |       |         |   |       |
| Jak gorionik                           | 15-20               |         | 8 | 15-20 |         |   |       |
| Normalni g.                            | 20-25               |         | 9 | 20-25 |         |   |       |



| Jelo  | Ukupno vreme u min. | Korak 1   | Korak 2   |
|---|---------------------|---|---|
| <b>Gorionik</b>   |                     |   |   |
| Gorionik za vok   | 15-20               |  * 6   | 15-20   |
| <b>Gotovi proizvodi</b>   |                     |   |   |
| Duboko zamrznuti kroketi (16 kom.)  |                     |   |   |
| Duboko zamrznuti riblji štapići (12 kom.)   |                     |   |   |
| Jak gorionik  | 6-10                |  8   | 6-10  |
| Normalni g.   | 8-12                |  8   | 8-12  |
| Gorionik za vok   | 6-10                |  9   | 3-5  4 3-5   |
| Kobasice za pečenje (12 kom.)   |                     |   |   |
| Jak gorionik  | 5-10                |  9   | 1-3  7 4-7   |
| Normalni g.   | 7-12                |  9   | 7-12  |
| Gorionik za vok   | 5-10                |  9   | 1-3  5 4-7   |
| Viršle za kuvanje (12 kom.)   |                     |   |   |
| Normalni g.   | 8-13                |  9   | 8-13  |
| Gorionik za vok   | 9-14                |  4   | 9-14  |
| Jak gorionik  | 7-12                |  7   | 7-12  |
| Hamburger od govedine (4 kom., 1 cm debljine, 110 g)                                |                     |   |   |
| Jak gorionik  | 4-9                 |  * 9   | 1-3  * 7 3-6   |
| Gorionik za vok   | 4-9                 |  * 7  | 1-3  * 6 3-6  |
| Normalni g.   | 5-10                |  * 9   | 1-3  * 8 4-7   |
| Pasulj u sosu od paradajza zagrejte i održavajte ga toplim (koristite Simmer ploču) |                     |   |   |
| Normalni g.   | 20-22               |  6   | 5-7  1 15  |
| Pica (prečnika 20 cm)   |                     |   |   |
| Gorionik za vok   | 4-8                 |  4   | 4-8   |
| Jak gorionik  | 16-20               |  1   | 16-20   |
| Normalni g.   | 20-25               |  1   | 20-25   |
| <b>Deserti</b>  |                     |   |   |
| Sutlijaš prema Din 3360-12* (upotrebljavajte Simmer ploču)                          |                     |   |   |
| Normalni g.   | 62-67               |  ** 8  | 27-32  2 35  |
| Sutlijaš*   |                     |   |   |
| Normalni g.   | 30-35               |  * 8   | 9-11  * 4 21-24  |
| Gorionik za vok   | 23-28               |  * 6   | 8-10  * 4 15-18  |
| Otopite čokoladu prema EN 60350-2 (upotrebljavajte Simmer ploču)                    |                     |   |   |
| Normalni g.   | 20-24               |  * 1   | 20-24   |
| Palačinke (8 kom.)  |                     |   |   |
| Normalni g.   | 17-22               |  * 8   | 3-5  * 5 50 s/strana   |
| Jak gorionik  | 20-25               |  * 6   | 4-6  * 4 60 s/strana   |
| Puding od hleba (u vodenom kupatilu)  |                     |   |   |
| Jak gorionik  | 25-30               |  9   | 10-12  6 15-18   |
| Gorionik za vok   | 23-28               |  9   | 8-10  7 15-18  |
| Normalni g.   | 27-32               |  9   | 10-12  7 17-20   |

| Jelo                         | Ukupno vreme u min. | Korak 1   | Korak 2   |
|------------------------------|---------------------|---|---|
| <b>Gorionik</b>              |                     |   |   |
| Španski puding**             |                     |   |   |
| Jak gorionik                 | 3-8                 |  * 5   | 3-8   |
| Normalni g.                  | 8-13                |  * 5   | 8-13  |
| Gorionik za vok              | 3-8                 |  * 3   | 3-8   |
| Biskvit (u vodenom kupatilu) |                     |   |   |
| Jak gorionik                 | 35-40               |  9   | 35-40   |
| Gorionik za vok              | 40-45               |  9   | 40-45   |
| Normalni g.                  | 45-50               |  9   | 45-50   |

### Saveti za kuvanje

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

## 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 stavljeni na razdelnike.

### Pažnja!

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

### Nega

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

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

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

Karamelizovani šećer ili pokipele namirnice sa visokim sadržajem šećera odmah da uklonite sa ringle pomoću strugaljke za staklo.

## ? Smetnja, šta činiti?

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

| Smetnja   | Mogući uzrok   | Pomoć  |
|---|--|--|
| Opšti električni kvar.  | Osigurač u kvaru.  | Proverite na tabli sa osiguračima da li je neki osigurač oštećen i zamenite ga.  |
|   | Automatski osigurač ili zaštitni uređaj diferencijalne struje je reagovao.                                   | Proverite na komandnoj tabli da li je automatski osigurač ili zaštitni uređaj diferencijalne struje otkazao.   |
| Automatsko paljenje ne funkcioniše.   | Ostaci hrane ili ostaci sredstava za čišćenje su se možda nagomilali između svećica za paljenje i gorionika. | Prostor između svećica za paljenje i gorionika mora da bude čist.  |
|   | Gorionici su vlažni.   | Pažljivo osušite poklopce gorionika.   |
|   | Poklopci gorionika nisu pravilno postavljeni.  | Proverite da li poklopci pravilno naležu.  |
| Uređaj nije uzemljen, nepravilno je priključen ili je kabl za uzemljenje oštećen. | Uređaj nije uzemljen, nepravilno je priključen ili je kabl za uzemljenje oštećen.                            | Obratite se elektro-instalateru.   |
|   | Elektronika je pregrejana.   | Isključite gorionik ili koristite isključivo najniži stepen za kuvanje, dok se elektronika ne ohladi dovoljno.   |
| Plamen gorionika neravnomerno gori.   | Delovi gorionika nisu pravilno postavljeni.  | Pravilno postavite delove gorionika na odgovarajući gorionik.  |
|   | Otvori gorionika su zaprljani.   | Očistite otvore gorionika.   |
| Protok gasa je nepravilan za rad ili gas ne izlazi.                               | Dovod gasa je zatvoren preko nekog međuventila.  | Otvorite međuventil.   |
|   | Ako se gas snabdeva iz plinske boce, uverite se da nije ispražnjena.   | Zamenite plinsku bocu.   |
| U kuhinji se oseća miris gasa.  | Ventil za gas je otvoren.  | Zatvorite ventil za gas.   |
|   | Plinska boca je nepravilno priključena.  | Uverite se da je plinska boca pravilno priključena.  |
|   | Moguće je da gas curi.   | Zatvorite glavni ventil gasnog voda, proventrite prostoriju i obavezno pozovite ovlašćenog instalatera koji proverava gasnu instalaciju i izdaje sertifikat. Uređaj nemojte da koristite dok ne budete sigurni da li gas curi iz instalacije ili iz uređaja. |
| Gorionik se isključuje onog trenutka kada se otpusti regulator jačine.            | Regulator jačine niste dovoljno dugo držali pritisnutim.   | Ako je gorionik uključen, regulator jačine treba da držite pritisnut par sekundi duže.   |
|   | Otvori gorionika su zaprljani.   | Očistite otvore gorionika.   |

| Smetnja  | Mogući uzrok                        | Pomoć   |
|--|-------------------------------------|---|
| Na displeju se pojavljuje <b>F3</b> , <b>F4</b> , <b>F5</b> , <b>F6</b> , <b>F7</b> , <b>F8</b> , <b>F9</b> .              | Greška elektronike.                 | Isključite ravnú ploču za kuvanje sa strujne mreže. Sačekajte nekoliko sekundi, a zatim je ponovo priključite. Ako prikaz i dalje svetli, obavestite servisnu službu. |
| Prikaz stepena kuvanja na displeju se neprekidno menja u zavisnosti od izabranog stepena kuvanja pomoću regulatora jačine. | Nepravilna kalibracija elektronike. | Kalibraciju izvršite prema uputstvu za ugradnju.  |

## Servisna služba

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

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


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

## Uslovi garancije

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

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

## Zaštita životne sredine

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

### Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



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

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

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





REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |  
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001318755  
990111(D)  
bg, hr, sq, sr