



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



Polje za kuvanje
Плоча за готвење
Готварски плот
PKF6...17., PKN6...17., PKN6..BA1.

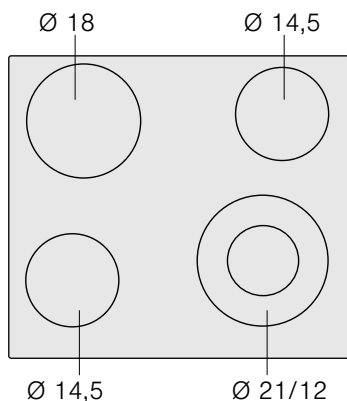


BOSCH

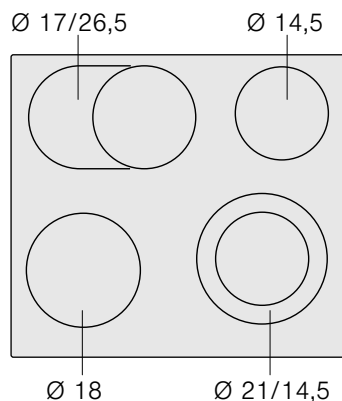
[sr] Uputstva za upotrebu 2
 [mk] Упатство за употреба 12

[bg] Ръководство 22

PKF6...17.



PKN6...17., PKN6..BA1.



Sadržaj

Uputstva za sigurnost	2	Automatsko ograničenje vremena	7
Uzroci oštećenja	3	Osnovna podešavanja	7
Zaštita životne sredine	4	Promena osnovnih podešavanja	8
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	4	Čišćenje i nega	8
Saveti za štednju energije	4	Staklena keramika	8
Upoznavanje sa uređajem	4	Okvir ravne ploče za kuvanje	8
Polje sa komandama	4	Otklanjanje smetnje	9
Ringle	4	Servisna služba	9
Prikaz za preostalu toplotu	5	Jela za proveru	9
Podešavanje ringle	5		
Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje	5		
Podešavanje ringle	5		
Tabela za kuvanje	5		
Osigurač za decu	7		
Uključivanje i isključivanje osigurača za decu	7		
Automatski osigurač za decu	7		

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

⚠ Uputstva za sigurnost

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo. Uputstvo za upotrebu i montažu kao i knjižicu uređaja sačuvajte za kasniju upotrebu ili za sledećeg vlasnika.

Pošto ste ga raspakovali, proverite uređaj. Ukoliko oštetio prilikom transporta, nemojte ga priključivati.

Samo ovlašćeni stručnjak sme da priključuje uređaje bez utikača. U slučaju štete zbog pogrešnog priključka ne postoji zahtev za garancijom.

Ovaj uređaj je namenjen samo za privatno domaćinstvo i za kućno okruženje. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića. Postupak kuvanja mora da se nadgleda. Kratkotrajni postupak kuvanja mora neprekidno da se nadgleda. Uređaj upotrebljavajte samo u zatvorenim prostorijama.

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

Nemojte da koristite poklopce za ravnu ploču za kuvanje. Mogu da dovedu do nezgoda, npr. do pregrevanja, paljenja ili odskakanja materijala.

Nemojte da koristite neadekvatne zaštitne mehanizme ili rešetku za zaštitu dece. Mogu da dovedu do nezgoda.

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

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

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

Opasnost od požara!

- Vrelo ulje i mast se veoma brzo pale. Vrelo ulje i mast nikada ne ostavljajte bez nadzora. Vatru nemojte nikada da gasite vodom. Isključite ringlu. Plamen ugascite pažljivo pomoću poklopca, krpom za gašenje požara ili sličnim.
- Ringle se zagrevaju. Zapaljive predmete nemojte da stavljate na ringlu. Nemojte da odlažete predmete na ringlu.
- Uređaj postaje vreo. Nikada nemojte da čuvate zapaljive predmete ili sprejeve u fioci direktno ispod ravne ploče za kuvanje.
- Ravna ploča za kuvanje se isključila sama od sebe i ne može više da koristi. Kasnije može neočekivano da se uključi. Isključite osigurač u kutiji sa osiguračima. Pozovite servisnu službu.

Opasnost od opekotina!

- Ringle i njihovo okruženje se zagrevaju. Nikada nemojte da dodirujete vrele površine. Udaljite decu.

Uzroci oštećenja

Oprez!

- Gruba dna lonca i tiganja grebu staklenu keramiku.
- Izbegavajte kuvanje na prazno u loncima. Mogu da nastanu oštećenja.
- Vrele tiganje i lonce nikada nemojte da stavljate na polje sa komandama, polje za prikaz ili okvir. Tako mogu da nastanu štete.

Pregled

U sledećim tabelama ćete pronaći najčešća oštećenja:

Oštećenja	Uzrok	Mera
Mrlje	Pokipela jela	Strugaljkom za staklo odmah uklonite pokipela jela.
	Neadekvatna sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su namenjena za staklenu keramiku.
Ogrebotine	So, šećer i pesak	Ringlu nemojte koristiti kao radnu ili površinu za odlaganje.
	Gruba dna lonaca i tiganja grebu staklenu keramiku	Proverite Vaše posuđe.
Promena boje	Neadekvatna sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su namenjena za staklenu keramiku.
	Abrazija lonca (npr. aluminijum)	Prilikom pomeranja podignite lonce i tiganje.
Erozija	Šećer, jela sa visokim sadržajem šećera	Strugaljkom za staklo odmah uklonite pokipela jela.

Opasnost od opekotina!

- Ringle i njihovo okruženje, naročito ako eventualno postoji okvir ringle, se jako zagrevaju. Nikada ne dodirujte vrele površine. Udaljite decu.
- Ringla greje, ali prikaz ne funkcioniše. Isključite osigurač u električnom ormanu. Pozovite servisnu službu.

Opasnost od strujnog udara!

- Neprimerene popravke su opasne. Popravke sme da vrši samo obučeni servisni tehničar. Ako je uređaj u kvaru, povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Vlaga, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.
- Pokvaren uređaj može da prouzrokuje strujni udar. Pokvaren uređaj nikada nemojte da uključujete. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Pukotine ili lomovi na staklenoj keramici mogu da prouzrokuju strujne udare. Isključite osigurač u električnom ormanu. Pozovite servisnu službu.

Opasnost od povrede!

Lonci za kuvanje zbog tečnosti između dna lonca i ringle mogu iznenada da poskoče. Neka ringla i dno lonca uvek budu suvi.

- Ako tvrdi ili oštri predmeti padnu na ringlu, mogu da nastanu oštećenja.
- Aluminijumska folija i plastični sudovi se tope na vrelim ringlama. Zaštitna folija za šporet nije namenjena za Vašu ringlu.

Zaštita životne sredine

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.

Saveti za štednju energije

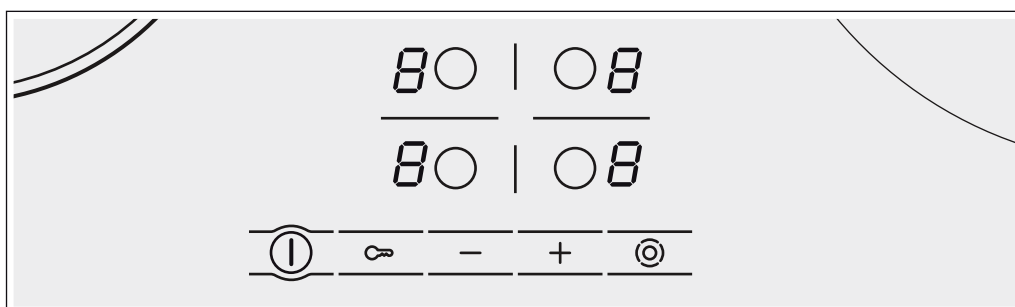
- Lonce uvek poklopite odgovarajućim poklopcima. Ako kuvate u loncima bez poklopaca, potrebno Vam je znatno više energije. Stakleni poklopac dozvoljava uvid u jelo, a da ne morate da ga podižete.
- Koristite lonce i tiganje sa ravnim dnom. Neravna dna povećavaju potrošnju energije.

- Prečnik dna lonca i tiganja mora da bude u skladu sa veličinom ringle. Posebno premali lonci na ringli dovode do gubitka energije. Obratite pažnju: proizvođači posuda često navode gornji prečnik lonca. On je često puta veći od prečnika dna lonca.
- Za male količine jela upotrebljavajte mali lonac. Velikom, a malo napunjenom loncu je potrebno mnogo energije.
- Kuvajte sa malo vode. To štedi energiju. Kod povrća se tako zadržavaju vitamini i mineralne materije.
- Loncem pokrijte uvek što veću površinu ringle.
- Blagovremeno smanjite stepen za kuvanje.
- Birajte odgovarajući stepen za nastavak kuvanja. Ako podesite previsok stepen za nastavak kuvanja traćite energiju.
- Koristite preostalu toplotu ravne ploče za kuvanje. Kada kuvate duže vreme, već 5-10 minuta pre kraja kuvanja isključite ringlu.

Upoznavanje sa uređajem

Uputstvo za upotrebu važi za različite ravne ploče za kuvanje. Na *strani 2* ćete pronaći pregled tipova sa podacima o dimenzijama.

Polje sa komandama



Prikazi

i/g	Stepeni za kuvanje
H/h	Preostala toplota

Površine sa komandama

ⓘ	Glavni prekidač
🔑	Osigurač za decu
○	Izbor ringle

Površine sa komandama

— +	Polja za podešavanje
⊙	Povećanje zona

Napomene

- Ako dodirnete neki simbol, aktivira se dotična funkcija.
- Neka površine sa komandama uvek budu suve. Vlaga ugrožava funkciju.
- Ne vucite lonce u blizinu prikaza i senzora. Elektronika može da se pregreje.

Ringla

Ringla	Povećanje i smanjenje
○	Ringla sa jednim prstenom
⊙	Ringla da dva prstena Izaberite ringlu, dodirnite simbol ⊙
∞	Zone za prženje Izaberite ringlu, dodirnite simbol ⊙

Povećanje ringle: svetli odgovarajući prikaz. Kod uređaja sa višestrukim povećanjem zona prikaz svetli samo ako je ringla izabrana.

Uključivanje ringle: poslednja podešena veličina se bira automatski

Prikaz za preostalu toplotu

Ravna ploča za kuvanje za svaku ringlu ima dvostepeni prikaz za preostalu toplotu.

Ako se na prikazu se pojavljuje **H**, ringla je još vrela. Možete da održavate toplotu npr. malog jela ili da otopite glazuru. Ako se ringla dalje hladi, prikaz se menja u **h**. Prikaz se gasi, ako je ringla dovoljno ohlađena.

Podešavanje ringle

U ovom poglavlju ćete saznati, kako podešavate ringle. U tabeli ćete pronaći stepene za kuvanje i vremena za kuvanje različitih jela.

Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje

Ravnu ploču za kuvanje uključite i isključite pomoću glavnog prekidača.

Uključivanje: Dodirnite simbol ①. Čuje zvučni signal. Svetli pokazna lampica iznad glavnog prekidača i prikaza 0. Ravna ploča za kuvanje je spremna za rad.

Isključivanje: Dodirnite simbol ①, dok se ne ugasi pokazna lampica iznad glavnog prekidača i prikaza. Isključene su sve ringle. I dalje svetli prikaz za preostalu toplotu, dok se ringla dovoljno ne ohladi.

Napomene

- Ravna ploča za kuvanje se automatski isključuje, ako su sve ringle isključene duže od 20 sekundi.
- Podešavanja ostaju memorisana prve 4 sekunde posle isključivanja. Ako je ponovo uključite u tom periodu, ravna ploča za kuvanje počinje da radi u skladu sa prethodnim podešavanjima.

Podešavanje ringle

Pomoću simbola + i - podesite željeni stepen za kuvanje.

Stepen za kuvanje 1 = najniža snaga

Stepen za kuvanje 9 = najviša snaga

Svaki stepen za kuvanje ima međustepen. On je obeležen tačkom.

Tabela za kuvanje

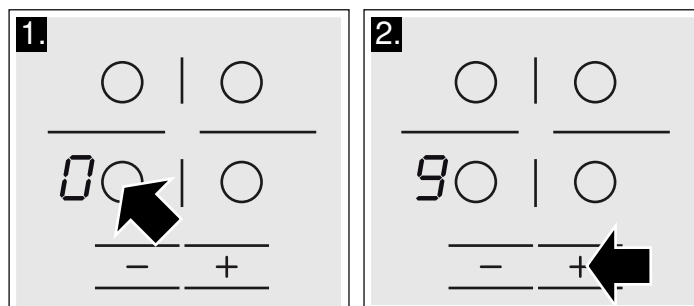
U sledećoj tabeli ćete pronaći nekoliko primera.

Vremena za kuvanje i stepeni za kuvanje zavise od vrste, težine i kvaliteta jela. Iz tog razloga su moguća odstupanja.

Podešavanje stepena za kuvanje

Ravna ploča za kuvanje mora da bude uključena.

1. Dodirnite simbol ○ kako biste izabrali ringlu.
2. U sledećih 10 sekundi dodirnite simbol + ili -. Pojavljuje se osnovno podešavanje.
Simbol + stepen za kuvanje 9
Simbol - stepen za kuvanje 4



3. Promena stepena za kuvanje: Dodirnite simbol + ili -, dok se ne pojavi željeni stepen za kuvanje.

Isključivanje ringle

Pomoću simbola ○ izaberite ringlu. Dodirnite simbol + ili -, dok se ne pojavi 0. Posle otprilike 10 sekundi pojavljuje se prikaz za preostalu toplotu.

Napomene

- Poslednja podešena ringla ostaje aktivirana. Možete da podesite ringlu, a da ne vršite biranje iznova.
- Ringla se reguliše zahvaljujući uključivanju i isključivanju grejača. Takođe i na najvišem stepenu snage grejač može da se uključuje i isključuje.

Za početak kuvanja upotrebljavajte stepen za kuvanje 9.

Gusta jela povremeno mešajte.

	Stepen za nastavak kuvanja	Trajanje nastavka kuvanja u minutima
Topljenje		
Čokolada, glazura	1-1.	-
Puter, med, želatin	1-2	-
Zagrevanje i održavanje toplote		
Varivo (npr. varivo od sočiva)	1-2	-
Mleko**	1.-2.	-
Zagrevanje viršli u vodi**	3-4	-
Odmrzavanje i zagrevanje		
Zamrznut spanać	2.-3.	10-20 min.
Zamrznut gulaš	2.-3.	20-30 min.

* Nastavak kuvanja bez poklopca

** Bez poklopca

*** Češće okretanje

	Stepen za nastavak kuvanja	Trajanje nastavka kuvanja u minutima
Poširanje, krčkanje		
Knedle, ćufte	4.-5.*	20-30 min.
Riba	4-5*	10-15 min.
Beli sos, npr. bešamel sos	1-2	3-6 min.
Mučenici sosovi, npr. bernais sos, holandez sos	3-4	8-12 min.
Kuvanje, parenje, dinstanje		
Pirinač (uz duplu količinu vode)	2-3	15-30 min.
Sutlijaš	1.-2.	35-45 min.
Krompir kvan u ljusci	4-5	25-30 min.
Oljušten kvan krompir	4-5	15-25 min.
Testenina, nudle	6-7*	6-10 min.
Varivo, supe	3.-4.	15-60 min.
Povrće	2.-3.	10-20 min.
Povrće, zamrznuto	3.-4.	10-20 min.
Kuvanje u ekspres loncu	4-5	-
Pirjanje		
Rolati	4-5	50-60 min.
Pirjano pečenje	4-5	60-100 min.
Gulaš	2.-3.	50-60 min
Prženje**		
Šnicla, natur ili panirana	6-7	6-10 min.
Šnicla, zamrznuta	6-7	8-12 min.
Kotlet, natur ili panirani***	6-7	8-12 min.
Odrezak (3 cm debeo)	7-8	8-12 min.
Hamburger, valjušci od mlevenog mesa(3 cm debeli)***	4.-5.	30-40 min.
Grudi živine (2 cm debele)***	5-6	10-20 min
Grudi živine, zamrznute***	5-6	10-30 min.
Riba i riblji file, natur	5-6	8-20 min.
Riba i riblji file, panirani	6-7	8-20 min.
Riba i riblji file, panirani i zamrznut, npr. riblji štapići	6-7	8-12 min.
Škamp i kozice	7-8	4-10 min.
Jela u tiganju, zamrznuta	6-7	6-10 min
Palačinke	6-7	kontinuirano
Omlet	3.-4.	kontinuirano
Jaja na oko	5-6	3-6 min.
Prženje u fritezi (kontinuirano prženje u fritezi 150-200 g po porciji u 1-2 l ulja**)		
Zamrznuti proizvodi, npr. pomfrit, "chicken nuggets"	8-9	-
Kroketi	7-8	-
Meso, npr. delovi pileta	6-7	-
Riba, panirana ili pohovana	5-6	-
Povrće, pečurke panirane ili pohovane	5-6	-
Sitno pecivo, npr. uštipci/berlinski, pohovano voće	4-5	-

* Nastavak kuvanja bez poklopca

** Bez poklopca

*** Češće okretanje

Osigurač za decu

Pomoću osigurača za decu možete da sprečite, da deca uključe ravnu ploču za kuvanje.

Uključivanje i isključivanje osigurača za decu

Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.

Uključivanje: Dodirnite simbol  na otprilike 4 sekunde. Pokazna lampica iznad simbola  svetli 10 sekundi. Ravna ploča za kuvanje je blokirana.

Isključivanje: Dodirnite simbol  na otprilike 4 sekunde. Blokada je ukinuta.

Automatski osigurač za decu

Pomoću ove funkcije uvek se automatski aktivira osigurač za decu, ako isključite ravnu ploču za kuvanje.

Uključivanje i isključivanje

Kako uključujete automatski osigurač za decu, saznaćete u poglavlju "Osnovna podešavanja".

Automatsko ograničenje vremena

Ako je ringla dugo vremena uključena bez promene podešavanja, aktivira se automatsko ograničenje vremena.

Grejanje ringle se prekida. Na prikazu za ringle naizmenično trepere **F** **B** i prikaz za preostalu toplotu **H/h**.

Ako dodirnete željenu površinu sa komandama, prikaz se gasi. Možete iznova da izvršite podešavanje.

Kada je aktivno ograničenje vremena, orijentiše se prema podešenom stepenu za kuvanje (1 do 10 časova).

Osnovna podešavanja

Vaša uređaj poseduje različita osnovna podešavanja. Ova podešavanja možete da prilagodite Vašim ličnim navikama.

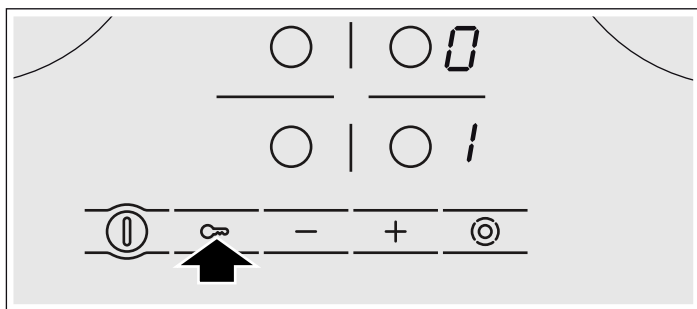
Displej	Funkcija
	Automatski osigurač za decu  Isključen.*  Uključen.
	Zvučni signal  Signal za potvrdu i signal za pogrešno rukovanje isključeni (Signal za glavni prekidač uvek ostaje).  Uključen samo signal za pogrešno rukovanje.  Uključen je samo signal za potvrdu.  Uključeni signal za potvrdu i signal za pogrešno rukovanje.*
	Dodatno uključivanje grejnog kruga  Isključen.  Uključen.  Poslednje podešavanje posle isključivanja ringle.*
	Vreme biranja ringle  Neograničeno: poslednju izabranu ringlu uvek možete da podesite bez novog izbora.*  Poslednju izabranu ringlu možete da podesite 10 sekundi posle izbora, posle toga pre podešavanja iznova morate da izaberete ringlu.
	Resetovanje na osnovno podešavanje  Isključen.*  Uključen.

*Polazne postavke

Promena osnovnih podešavanja

Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.

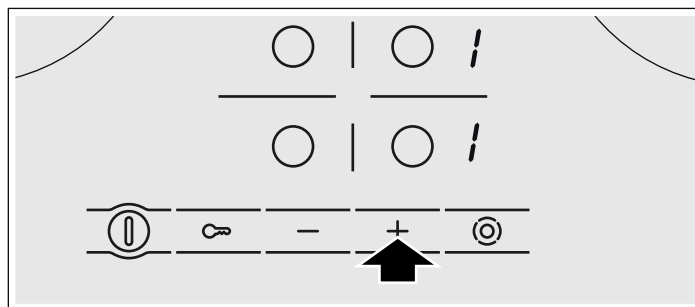
1. Uključite ravnu ploču za kuvanje.
2. U sledećih 10 sekundi dodirujte simbol  4 sekunde



Na donjem displeju naizmenično trepere  i  na gornjem displeju svetli .

3. Simbol  pritiskajte sve dok se na donjem displeju ne pojavi željeni prikaz.

4. Simbol  ili  dodirujte sve dok se na gornjem displeju ne pojavi željeno podešavanje.



5. Držite pritisnut simbol  4 sekunde.
Podešavanje je aktivirano.

Isključivanje

Za napuštanje osnovnih podešavanja isključite ringlu pomoću glavnog prekidača i ponovo podesite.

Čišćenje i nega

Napomene u ovom poglavlju Vam pomažu da negujete Vašu ravnu ploču za kuvanje.

Odgovarajuća sredstva za čišćenje i negu ćete dobiti preko servisne službe ili u našoj elektronskoj prodavnici.

Staklena keramika

Ravnu ploču za kuvanje očistite svaki put, kada ste na njoj kuvali. Tako se ostaci od kuvanja neće zapeći.

Ravnu ploču za kuvanje čistite tek kada se dovoljno ohladi.

Upotrebljavajte samo sredstva za čišćenje, koja su namenjena za staklenu keramiku. Obratite pažnju na napomene za čišćenje na ambalaži.

Nikada nemojte da koristite:

- nerazblaženo sredstvo za pranje sudova
- sredstva za mašinsko pranje sudova
- abrazivna sredstva
- agresivna sredstva za čišćenje kao što je sprej za čišćenje rerni ili odstranjivač fleka
- oštre sunderere
- kompresorske ili parne čistače

Jaku nečistoću je najbolje da uklonite pomoću strugaljke za staklo koju možete da kupite u trgovini. Obratite pažnju na napomene proizvođača.

Odgovarajuću strugaljku za staklo ćete takođe dobiti preko servisne službe ili u našoj elektronskoj prodavnici.

Pomoću specijalnih sunderera za čišćenje staklene keramike postićićete dobre rezultate u čišćenju.

Okvir ravne ploče za kuvanje

Kako biste izbegli oštećenja na okviru ravne ploče za kuvanje, molimo da sledite sledeće napomene:

- Upotrebljavajte samo toplu sapunicu.
- Pre upotrebe nove sunderaste krpe temeljno isperite.
- Nemojte da koristite agresivna i abrazivna sredstva.
- Nemojte da koristite strugaljku za staklo.

Otklanjanje smetnje

Često je u pitanju samo neka sitnica, ukoliko se pojavi smetnja. Molimo da obratite pažnju na sledeće napomene, pre nego što pozovete servisnu službu.

Prikaz	Greška	Mera
Nema	Prekinuto je napajanje električnom strujom.	Proverite kućni osigurač za uređaj. Pomoću drugih električnih uređaja proverite, da li je nestalo struje.
Svi prikazi trepere	Površina sa komandama je vlažna ili se na njoj nalazi neki predmet.	Osušite površinu sa komandama ili uklonite predmet.
F2	Elektronika se pregrijala i isključila odgovarajuću ringlu.	Sačekajte., da se elektronika dovoljno ohladi. Onda dodirnite željenu površinu sa komandama za ringlu.
F4	Elektronika se pregrijala i isključila sve ringle.	Sačekajte, da se elektronika dovoljno ohladi. Onda dodirnite željenu površinu sa komandama.
F8	Ringla je radila previše dugo i isključila se.	Odmah možete ponovo da uključite ringlu.

Na prikazima za ringle treperi -:

Ako prilikom sledećeg priključivanja uređaja na mrežu ili posle nestanka električne struje na prikazima za ringle - treperi, postoji smetnja na elektronici. Za potvrđivanje smetnje površinu sa komandama kratko prekrijte rukom.

Servisna služba

Ako Vaš uređaj mora da se popravi, za Vas je tu naša servisna služba. Uvek pronalazimo odgovarajuće rešenje, kako bismo izbegli nepotrebne posete tehničkih lica.

E-broj i FD-broj:

Ako Vam je potrebna naša servisna služba, molimo Vas da navedete E-broj i FD-broj uređaja. Pločicu sa tipom na kojoj su brojevi naći ćete na otvoru uređaja.

Obratite pažnju na to, da poseta servisnog tehničara u slučaju pogrešnog rukovanja čak i tokom garantnog roka nije besplatna.

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.

Jela za proveru

Ova tabela je napravljena za institute za proveru, kako bi se olakšalo testiranje naših uređaja.

Podaci iz tabele se odnose na naš pribor-posuđe proizvođača Schulte-Ufer (4-delni indukcion set lonaca HEZ 390042) sledećih dimenzija:

- Lonac sa drškom Ø 16 cm, 1,2 L, za ringla sa jednim prstenom od 14,5 cm Ø

- Lonac za kuvanje Ø 16 cm, 1,7 L, za ringla sa jednim prstenom ringlu 14,5 cm Ø
- Lonac za kuvanje Ø 22 cm, 4,2 L, za ringlu od 18 cm Ø ili 17 cm Ø
- Tiganj za prženje Ø 24 cm, za ringlu od 18 cm Ø ili 17 cm Ø

Jela za testiranje	Zagrevanje / početak kuvanja		Nastavak kuvanja		
	Stepen za početak kuvanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stepen za nastavak kuvanja	Poklopac
Topljenje čokolade					
Posuda: lonac sa drškom					
Čokolada za kuvanje (npr. Dr. Oetker tamna, 150 g) na ringli sa Ø 14,5 cm					
	-	-	-	1.	Ne
Zagrevanje i održavanje toplote variva od sočiva					
Posuda: lonac za kuvanje					
Varivo od sočiva prema DIN 44550					
Početna temperatura 20 °C					
Količina od 450 g, ringla Ø 14,5 cm	9	oko 2:00 bez mešanja	Da	1.	Da

Jela za testiranje	Zagrevanje / početak kuvanja		Nastavak kuvanja		
	Stepen za početak kuvanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stepen za nastavak kuvanja	Poklopac
Količina od 800 g, ringla Ø 18 cm ili Ø 17 cm <i>Varivo od sočiva kao proizvod iz limenke</i> npr. čorba sa sočivom i viršlama proizvođača Erasco: Početna temperatura 20 °C	9	oko 2:00 bez mešanja	Da	1.	Da
Količina od 500 g, ringla Ø 14,5 cm	9	oko 2:00 (promešajte posle otprilike 1:30)	Da	1.	Da
Količina od 1000 g, ringla Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	oko 2:30 (promešajte posle otprilike 1:30)	Da	1.	Da

Kuvanje bešamel sosa ispod tačke vrenja

Posuda: lonac sa drškom

Temperatura mleka: 7 °C

Recept: 40 g putera, 40 g brašna, 0,5 l mleka (3,5 % mlečne masti) i prstohvat soli, ringla od Ø 14,5 cm

9²

oko 5:20

Ne

1^{1,3}

Ne

¹ Rastopite puter, umešajte brašno i so pa zapršku ostavite 3 minuta

² Mleko dodajte u zapršku i pustite da prokuva uz stalno mešanje

³ Kada bešamel sos provre, držite ga dalja 2 minuta na stepenu 1 i pritom ga stalno mešajte

Kuvanje sutlijaša - nastavak kuvanja sa poklopcem

Posuda: lonac za kuvanje

Temperatura mleka: 7 °C

Recept: 190 g pirinča okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mleka (3,5 % mlečne masti) i 1 g soli, ringla od Ø 14,5 cm

9

oko 6:45

Ne

2

Da

Zagrevajte mleko dok ne počne da se diže. Kuvanje prebacite na stepen za nastavak kuvanja pa u mleko dodajte pirinač, šećer i so
Ukupno trajanje (uključujući i početak kuvanja) oko 45 minuta

Sutlijaš promešajte posle 10 minuta

Recept: 250 g pirinča okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mleka (3,5 % mlečne masti) i prstohvat soli, ringla od Ø 18 cm ili Ø 17 cm

9

oko 7:20

Ne

2

Da

Zagrevajte mleko dok ne počne da se diže. Kuvanje prebacite na stepen za nastavak kuvanja pa u mleko dodajte pirinač, šećer i so
Ukupno trajanje (uključujući i početak kuvanja) oko 45 minuta

Sutlijaš promešajte posle 10 minuta

Kuvanje sutlijaša - nastavak kuvanja bez poklopca

Posuda: lonac za kuvanje

Temperatura mleka: 7 °C

Jela za testiranje	Zagrevanje / početak kuvanja			Nastavak kuvanja	
	Stepen za početak kuvanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stepen za nastavak kuvanja	Poklopac
Recept: 190 g pirinča okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mleka (3,5 % mlečne masti) i 1 g soli, ringla od Ø 14,5 cm	9	oko 7:30 Pirinač, šećer i so dodajte u mleko i zagrevajte uz konstantno mešanje. Kada mleko dostigne temperaturu od oko 90 °C, kuvanje nastavite na stepenu za nastavak kuvanja. Pustite da krčka oko 50 minuta	Ne	2	Ne
Recept: 250 g pirinča okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mleka (3,5 % mlečne masti) i 1,5 g soli, ringla od Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	oko 8:00 Pirinač, šećer i so dodajte u mleko i zagrevajte uz konstantno mešanje. Kada mleko dostigne temperaturu od oko 90 °C, kuvanje nastavite na stepenu za nastavak kuvanja. Pustite da krčka oko 50 minuta	Ne	2	Ne
Kuvanje pirinča					
Posuda: lonac za kuvanje					
Temperatura vode: 20 °C					
Recept prema DIN 44550: 125 g pirinča dugog zrna, 300 g vode i prstohvat soli, ringla od Ø 14,5 cm	9	oko 2:48	Da	2	Da
Recept prema DIN 44550: 250 g pirinča dugog zrna, 600 g vode i prstohvat soli, ringla od Ø 18 ili Ø 17 cm	9	oko 3:15	Da	2.	Da
Pečenje stekova od svinjskog ribića					
Posuda: tiganj za pečenje					
Početna temperatura steka od ribića: 7 °C					
Količina: 3 steka od ribića (ukupna težina oko 300 g, debljine oko 1 cm), 15 g suncokretovog ulja, ringla od Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	oko 2:40	Ne	7	Ne
Pečenje palačinki					
Posuda: tiganj za pečenje					
Recept prema DIN EN 60350-2					
Količina: 55 ml smese za svaku palačinku, ringla od Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	oko 2:40	Ne	6 ili 6. u zavisnosti od stepena rumenosti	Ne
Fritiranje duboko zamrznutog pomfrita					
Posuda: lonac za kuvanje					
Količina: 1,8 kg suncokretovog ulja, po porciji: 200 g zamrznutog pomfrita (npr. McCain 123 Frites Original), ringla od Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	Dok temperatura ulja ne postigne 180 °C	Ne	9	Ne

Ako se testiranje vrši sa ringlom od Ø 18 cm i nominalnom snagom od 1500 W onda se vreme početka kuvanja produžava za 20 %, a stepen za nastavak kuvanja se povećava za jedan stepen više.

Содржин

Безбедносни напомени	12	Автоматско ограничување на времето	17
Причина за оштетувања.....	13	Основни поставки	17
Заштита на средината	14	Промена на основните поставки.....	17
Отстранување согласно прописите за животна средина.....	14	Чистење и одржување	18
Совети за заштеда на енергија.....	14	Керамичко стакло.....	18
Запознавање на Вашиот уред	14	Рамки на полето за готвење.....	18
Контролна табла.....	14	Отстранување на дефект	18
Рингли.....	14	Сервисна служба	18
Приказ за преостаната топлина.....	15	Тест оброци	19
Поставување на полето за готвење	15		
Вклучување и исклучување на полето.....	15		
Поставување на ринглата.....	15		
Табела за готвење.....	15		
Безбедност за деца	16		
Вклучување и исклучување на безбедноста за деца.....	16		
Автоматска безбедност за деца.....	17		

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

Безбедносни напомени

Внимателно прочитајте го ова упатство. Упатството за употреба и за монтажа, како и сертификатот за уредот чувајте ги за подоцнежна употреба или за следниот сопственик.

Откако ќе го отпакувате уредот, проверете ја неговата состојба. Доколку има штети настанати при транспортот, не го приклучувајте.

Само лиценцирано стручно лице смее да го приклучи уредот без приклучок. Доколку настанат штети поради погрешен приклучок немате право на гаранција.

Овој уред е погоден само за домашна употреба и за во затворен простор. Уредот користете го само за подготовка на храна и пијалаци. Процесот на готвење морате да го надгледувате. Краткотраен процес на готвење мора да се надгледува непрекинато. Уредот уредот да се користи само во затворени простории.

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

Не користете капаци за полето за готвење. Тие може да доведат до несреќа, на пр. прегревање, запалување или прскање.

Не користете несоодветни заштитни уреди или заштитни решетки за деца. Тие може да доведат до несреќа.

Овој уред може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или лица без искуство и знаење, доколку тоа го прават под надзор, или им биле дадени

упатства како безбедно да го користат уредот и ги разбираат опасностите поврзани со него.

Децата не смеат да си играат со уредот. Децата не смеат да го чистат и одржуваат уредот, освен оние, кои имаат над 8 години или се постари и се под надзор.

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

Опасност од пожар!

- Врелото масло и маснотија за кратко време може да се запалат. Не ги оставајте врелото масло и маснотии да се загреваат без надзор. Оганот не го гасете со вода. Исклучете ја ринглата. Внимателно изгасете го пламенот со капак, прекривка за гасење пожар или слично.
- Ринглите стануваат многу жешки. Не поставувајте запаливи предмети на ринглата. Не сместувајте предмети на ринглата.
- Уредот е врел. Не чувајте запаливи предмети или боци со спреј во фиоките директно под полето за готвење.
- Полето за готвење се исклучува само и повеќе не е во режим на работа. Подоцна може да се вклучи од невнимание. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

Опасност од изгореници!

- Ринглите и нивната околина, особено рамките на полето за готвење, доколку го има, стануваат жешки. Не ги допирајте жешките површини. Децата држете ги подалеку.

Опасност од опекотини!

- Ринглите и површината околу нив стануваат жешки. Не ги допирајте жешките површини. Држете ги децата подалеку.
- Ринглата загрева, но приказот не функционира. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

Опасност од струен удар!

- Нестручните поправки се опасни. Поправките смее да ги врши само техничар од нашата сервисна служба. Доколку е дефектен уредот, извлекете го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

- Влагата што навлегла може да предизвика струен удар. Не користете средство за чистење под висок притисок или на пареа.
- Дефектниот уред може да предизвика струен удар. Не го приклучувајте уредот доколку има дефект. Извлекете го струјниот кабел или осигурувачот од кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.
- Пукнатините во керамичкото стакло може да предизвикаат електричен шок. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

Опасност од повреда!

Лонците за готвење може да поскокнат доколку има вода меѓу дното на лонецот и ринглата. Ринглата и дното на лонецот секогаш мора да бидат суви.

Причина за оштетувања

Внимание!

- Грубите дна на тенџерињата и тавите го гребат керамичкото стакло.
- Избегнувајте да загревате празни тенџериња. Може да настанат штети.
- Не ставајте тави и тенџериња на контролното поле, полето за приказ или на рамките. Може да настанат штети.

- Доколку на полето за готвење паднат цврсти и остри предмети може да предизвикаат оштетување.
- Алуминиумската фолија или пластичните садови ќе се растопат на жешките рингли. Заштитната фолија за шпоретот не е погодна за Вашето поле за готвење.

Преглед

Во следните табели ќе ги пронајдете најчестите штети:

Штети	Причина	Мерки
Дамки	Претечени јадења	Веднаш отстранете го претеченото од јадењата со стругач за стакло.
	Несоодветно средство за чистење	Користете само средства за чистење, што се погодни за керамичкото стакло.
Состојки што гребат	Сол, шеќер и песок	Не го користете полето за готвење како работна површина или за потпирање.
	Рапавите дна на тенџериња и тави го гребат керамичкото стакло	Проверете го садот во кој готвите.
Промена на боја	Несоодветно средство за чистење	Користете само средства за чистење, што се погодни за керамичкото стакло.
	Нагризување на тенџерињата (на пр. алуминиум)	При преместувањето, кревајте ги тенџерињата и тавите.
Лупење	Шеќер, јадења што содржат многу шеќер	Веднаш отстранете го претеченото од јадењата со стругач за стакло.

Заштита на средината

Отстранување согласно прописите за животна средина

Амбалажата отстранете ја согласно прописите за животна средина.



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

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

Совети за заштеда на енергија

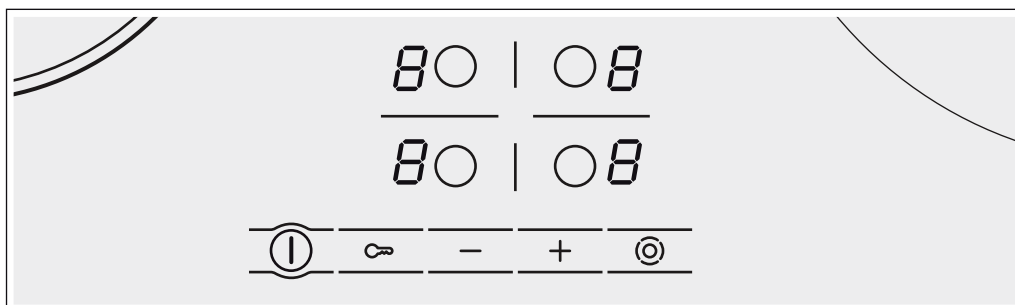
- Тенџерињата секогаш затворајте ги со соодветен капак. При готвењето без капак трошите значително повеќе енергија. Стаклениот капак ќе Ви овозможи увид во готвењето без да мора да го подигате капакот.
- Користете тенџериња и тави со рамни дна. Нерамните дна ја зголемуваат потрошувачката на енергија.

- Дијаметарот на дната од тенџерињата и тавите треба да одговара на големината на ринглата. Особено помалите тенџериња на рингла трошат повеќе енергија. Внимавајте: Производителите на садови честопати го наведуваат дијаметарот на горниот отвор од тенџерето. Тој најчесто е поголем од дијаметарот на дното на тенџерето.
- За помали количини користете помало тенџере. Големо тенџере што е помалку наполнето троши повеќе енергија.
- Гответе со маклу вода. Тоа заштедува енергија. Така во зеленчукот ќе се зачуваат витамините и минералите.
- Со тенџерето покријте што е можно поголема површина на ринглата.
- Навреме сменете на понизок степен за готвење.
- Изберете соодветен степен за континуирано готвење. Со повисок степен за континуирано готвење залудно трошите енергија.
- Искористете ја преостанатата топлина на ринглата. При подолго време на готвење, исклучете ја ринглата околу 5-10 минути пред крајот на готвењето.

Запознавање на Вашиот уред

Упатството за употреба важи за различните полиња за готвење. На *страница 2* ќе го најдете прегледот по типови со податоци за димензиите.

Контролна табла



Прикази

1-9	Степени за готвење
H/h	Преостаната топлина

Контролни површини

ⓘ	Главен прекинувач
🔒	Безбедност за деца
○	Избор на рингла
- +	Полиња за поставување

Контролни површини

⊙	Вклучување на зоните
---	----------------------

Напомени

- Кога ќе допрете една од ознаките, се активира односната функција.
- Контролните површини секогаш треба да бидат суви. Влагата може да ги наруши функциите.
- Не влечете тенџериња близу до приказите и сензорите. Електрониката може да се прегрее.

Рингли

Рингла	Вклучување и исклучување
○	Рингла со еден круг
⊙	Рингла со два круга Изберете рингла, допрете ја ознаката ⊙
co	Зона за готвење Изберете рингла, допрете ја ознаката ⊙

Вклучување на ринглата: Свети соодветниот приказ. Кај уреди со повеќекратно вклучување на зоните приказот свети само доколку е избрана рингла.

Вклучување на ринглата: Автоматски се избира последната поставена големина

Приказ за преостаната топлина

Полето за готвење има двостепен приказ за преостаната топлина за секоја рингла.

Доколку на приказот се појави **H**, ринглата сеуште е жешка. На пр. може да ја одржувате топлината на мал оброк или да растопите чоколаден прелив. Доколку ринглата продолжи да се лади, приказот се менува на **h**. Приказот се гаси, доколку ринглата е доволно оладена.

Поставување на полето за готвење

Во ова поглавје ќе дознаете, како да ги поставите ринглите. Во табелата ќе ги пронајдете степените за готвење и времето за подготвување а различни оброци.

Вклучување и исклучување на полето

Вклучете го и исклучете го полето за готвење со главниот прекинувач.

Вклучување: Допрете ја ознаката ①. Се слуша сигнал. Светат сијаличката за приказ над главниот прекинувач и приказите ②. Полето за готвење е подготвено за работа.

Исклучување: Допирајте ја ознаката ①, додека не се изгасат сијаличката за приказ над главниот прекинувач и приказите. Сите рингли се исклучени. Приказот за преостаната топлина продолжува да свети, додека не се изладат ринглите.

Напомени

- Полето за готвење автоматски се исклучува, доколку сите рингли се исклучени подолго од 20 секунди.
- Поставките остануваат зачувани во првите 4 секунди по исклучувањето. Доколку во овој период повторно вклучите, ринглата се вклучува со претходните поставки.

Поставување на ринглата

Со ознаките + и - го поставувате саканиот степен за готвење.

Степен за готвење 1 = најниска јачина

Степен за готвење 9 = највисока јачина

Секој степен за готвење има меѓу-степен. Тој е означен со една точка.

Подесување на степенот за готвење

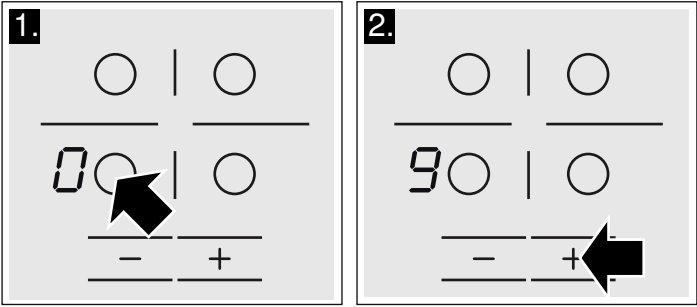
Полето за готвење мора да биде вклучено.

Табела за готвење

Во следната табела ќе пронајдете неколку примери.

Времето и степените за готвење зависат од видот, тежината и квалитетот на оброците. Поради тоа можни се отстапувања.

1. Допрете ја ознаката ○ за да изберете рингла.
2. Во следните 10 секунди допрете ја ознаката + или - . Се појавува основната поставка.
Ознака + степен за готвење 9
Ознака - степен за готвење 4



3. Променете го степенот за готвење: Допрете ја ознаката + или -, додека не се појави саканиот степен.

Исклучување на ринглата

Со ознаката ○ изберете ја ринглата. Допирајте ја ознаката + или -, додека не се појави ②. По околу 10 секунди се појавува приказот за преостаната топлина.

Напомени

- Последно поставената рингла останува активирана. Може да ја подесите ринглата без одново да бирате.
- Ринглата се регулира со вклучување и исклучување на греењето. И при висока јачина, греењето може да се вклучи и исклучи.

За приготвување користете го степенот 9.
Густите оброци промешувајте ги одвреме-навреме.

	Степен за континуирано готвење	Времетраење на континуирано готвење во минути
Топење		
Чоколада, глазура	1-1.	-
Путер, мед, желатин	1-2	-
Притоплување и одржување на топлината		
Манџа (на пр. манџа од леќа)	1-2	-
Млеко**	1.-2.	-
Варење на виршли во вода**	3-4	-
Одмрзнување и притоплување		
Замрзнат спанаќ	2.-3.	10-20 мин.
Замрзнат гулаш	2.-3.	20-30 мин.

* Готвење без капак

** Без капак

*** Превртувајте почесто

	Степен за континуирано готвење	Времетраење на континуирано готвење во минути
Крчкање		
Кнедли	4.-5.*	20-30 мин.
Риба	4-5*	10-15 мин.
Бели сосови, на пр. бешамел сос	1-2	3-6 мин.
Матени сосови, на пр. сос беарнез, сос холандез	3-4	8-12 мин.
Готвење, готвење на пареа		
Ориз (со двојна количина на вода)	2-3	15-30 мин.
Сутлијаш	1.-2.	35-45 мин.
Варени компири	4-5	25-30 мин.
Засолени компири	4-5	15-25 мин.
Теста, тестенини	6-7*	6-10 мин.
Манци, супи	3.-4.	15-60 мин.
Зеленчук	2.-3.	10-20 мин.
Зеленчук, замрзнат	3.-4.	10-20 мин.
Готвење во експрес лонец	4-5	-
Динстање		
Ролати	4-5	50-60 мин.
Динстано печење	4-5	60-100 мин.
Гулаш	2.-3.	50-60 мин
Печење**		
Шницли, обични или панирани	6-7	6-10 мин.
Шницли, замрзнати	6-7	8-12 мин.
Котлети, обични или панирани***	6-7	8-12 мин.
Стекови (3 см дебели)	7-8	8-12 мин.
Хамбургер, плескавици (3 см дебели)***	4.-5.	30-40 мин.
Пилешки гради (2 см дебели)***	5-6	10-20 мин
Пилешки гради, замрзнати***	5-6	10-30 мин.
Риба и филети од риба, обични	5-6	8-20 мин.
Риба и филети од риба, панирани	6-7	8-20 мин.
Риба и филети од риба, панирани и замрзнати, на пр. рибини стапчиња	6-7	8-12 мин.
Шкампи и ракчиња	7-8	4-10 мин.
Јадења подготвени во тава, замрзнати	6-7	6-10 мин
Палачинки	6-7	континуирано
Омлет	3.-4.	континуирано
Јајца на око	5-6	3-6 мин.
Пржење (150-200 г по порција континуирано пржење во 1-2 л масло**)		
Замрзнати производи, на пр. помфрит, пилешки медалјони	8-9	-
Крокети	7-8	-
Месо, на пр. парчиња пилешко	6-7	-
Риба, панирана или похована	5-6	-
Зеленчук, панирани или поховани печурки	5-6	-
Мали печива, на пр. крофни/Берлинер крофни, поховано овошје	4-5	-
* Готвење без капак		
** Без капак		
*** Превртувајте почесто		

Безбедност за деца

Со безбедноста за деца може да спречите, децата да го вклучат полето за готвење.

Вклучување и исклучување на безбедноста за деца

Полето за готвење мора да биде исклучено.

Вклучување: Допирајте ја ознаката  околу 4 секунди. Сијаличката за приказ над ознаката  свети 10 секунди. Полето за готвење е блокирано.

Исклучување: Допирајте ја ознаката  околу 4 секунди. Блоката е отстранета.

Автоматска безбедност за деца

Со оваа функција безбедноста за деца секогаш ќе се активира автоматски, откако ќе го исклучите полето за готвење.

Вклучување и исклучување

Како да ја вклучите Безбедноста за деца, ќе дознаете во поглавјето Основни поставки.

Автоматско ограничување на времето

Доколку некоја од ринглите подолго време се вклучува без промена на поставката, ќе се активира автоматското ограничување на време.

Греењето на ринглата ќе прекине. На приказот за рингли наизменично трепкаат **F** и **h** и приказот за преостаната топлина **H/h**.

Доколку допрете некоја од контролните површини, приказот ќе се изгаси. Може одново да поставите.

Откако ќе се активира ограничувањето на време, се подесува според подесениот степен за готвење (1 до 10 часа).

Основни поставки

Вашиот уред има различни основни поставки. Овие поставки може да ги прилагодите на вашите навики.

Приказ	Функција
	Автоматска безбедност за деца Исклучено.* Вклучено.
	Сигнален тон Сигналите за потврда и погрешно ракување се исклучени (сигналот на главниот прекинувач секогаш останува). Вклучен е само сигналот за погрешно ракување. Вклучен е само сигналот за потврда. Вклучени се сигналите за потврда и погрешно ракување.*
	Вклучување на грејниот круг Исклучено. Вклучено. Последна поставка пред исклучување на ринглата.*
	Време за избор на ринглата Неограничено: Секогаш може да ја подесите последно избраната рингла без да бирате одново.* Можете да ја подесите последно избраната рингла 10 секунди по изборот, а потоа морате одново да ја изберете ринглата пред подесувањето.
	Враќање на основната поставка Исклучено.* Вклучено.

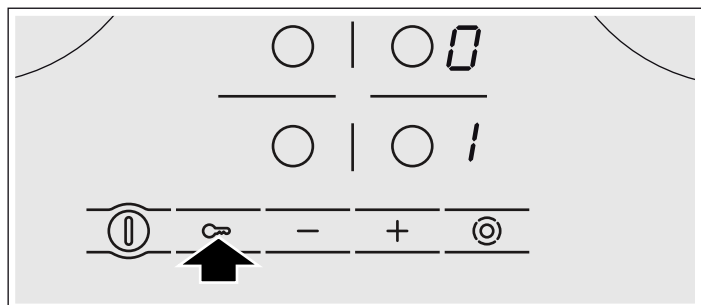
*Основна поставка

Промена на основните поставки

Полето за готвење мора да биде исклучено.

1. Вклучете го полето за готвење.

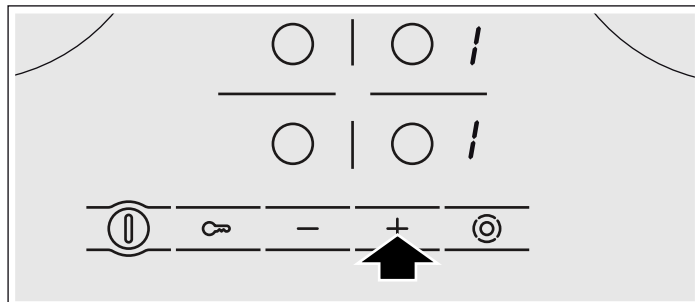
2. Во следните 10 секунди допирајте ја ознаката 4 секунди



На горниот екран наизменично трепкаат **c** и **!**, на горниот екран свети .

3. Допирајте ја ознаката , се додека на долниот екран не се појави саканиот приказ.

4. Допирајте ја ознаката **+** или **-** додека не се појави саканата поставка на горниот екран.



5. Ознаката допирајте ја 4 секунди.

Поставката е активирана.

Исклучување

За да излезете од Основната поставка, исклучете го полето за готвење со главниот прекинувач и одново поставете.

Чистење и одржување

Советите во ова поглавје може да ви помогнат да го одржувате вашето поле за готвење.

Соодветните средства за чистење и одржување може да ги најдете преку сервисната служба или нашата е-продавница.

Керамичко стакло

Исчистете го полето за готвење, откако ќе зготвите јадење на него. На тој начин нема да загорат остатоците од готвењето.

Исчистете го полето за готвење дури откако ќе се излади.

Користете само средства за чистење наменети за керамичко стакло. Внимавајте на напомените за чистење на амбалажата.

Никогаш не користете:

- неразредено средство за рачно миене на садови
- средство за чистење за машина за перење на садови
- средства за триење
- агресивни средства за чистење како на пр. спреј за рерна или отстранувач за дамки

- сунѓери што гребат
- средство за чистење под висок притисок или на пареа

Јаката нечистотија најдобро ќе ја отстраните со стругач за стакло кој може да го најдете во специјализирани продавници. Внимавајте на напомените на производителот.

Соодветен стругач за стакло исто така може да порачате и преку сервисната служба или на страната на нашата електронска продавница.

Најдобри резултати ќе постигнете со специјалните сунѓери за чистење на керамичко стакло.

Рамки на полето за готвење

За да избегнете оштетување на рамките на полињата за готвење, внимавајте на следниве напомени:

- користете само топол раствор за перење.
- темелно исперете ги сунѓерестите крпи пред употребата.
- не користете остри или средства што тријат.
- не користете стругач за стакло.

Отстранување на дефект

Доколку настане некој дефект, најчесто се работи за некоја ситница. Пред да ја повикате сервисната служба, внимавајте на следниве упатства.

Приказ	Дефект	Мерка
Нема	Прекинато е снабдувањето со струја.	Контролирајте ги осигурувачите на уредот. Со помош на друг електричен уред, проверете дали има прекин на струја.
Сите прикази трепкаат	Контролната површина е мокра или има предмет на неа.	Исушете ја контролната површина или отстранете го предметот.
F2	Електрониката е прегреана и соодветната рингла е исклучена.	Почекајте додека електрониката не се излади доволно. Потоа допрете некоја од контролните површини на ринглата.
F4	Електрониката е прегреана и сите рингли се исклучени.	Почекајте додека електрониката не се излади доволно. Потоа допрете некоја од контролните површини.
F8	Ринглата била предолго време во употреба и се исклучила.	Веднаш може да ја вклучите ринглата.

На приказите за ринглите трепка-:

Доколку при приклучување на уредот на струја или по прекин на струја на приказите за ринглите трепка - , има пречки во електрониката. За отстранување на пречките, со раката кратко покријте ја контролната површина.

Сервисна служба

Доколку е потребна поправка на Вашиот апарат, нашата сервисна служба е тука за Вас. Секогаш ќе најдеме соодветно решение, за да ги избегнете непотребните посети на техничарите.

Број на производство и фабрички број:

Доколку се обратите во нашата сервисна служба, ве молиме наведете го бројот на производство и фабричкиот број на уредот. Спецификационата плочка со броеви ќе ја најдете во сервисната книшка.

Внимавајте, посетата на техничар од сервисната служба во случај на погрешно ракување со уредот, и во периодот додека важи гаранцијата, не е бесплатна.

Барль® елдер бойнша контакт м®ліметтери сервистік Ызмет Ыосымшасында берілген.

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

Тест оброци

Оваа табела е креирана од институтите за контрола за да го олесни тестирањето на нашите уреди.

Податоците од табелата се однесуваат на нашата опрема за садови од Schulte-Ufer (сет од 4 тенџериња за готвење на индукуциски рингли HEZ390042) со следните димензии:

■ Тава за сосови Ø 16 см, 1,2 л, за 14,5 см Ø рингла со еден круг

- Тенџере за готвење Ø 16 см, 1,7 л, за 14,5 см Ø рингла со еден кругингла
- Тенџере за готвење Ø 22 см, 4,2 л, за 18 см или Ø 17 см Ø рингла
- Тава за печење Ø 24 см, за 18 см Ø или Ø 17 см Ø рингла

Загревање /подварување		Подгревање			
Јадења за контрола	Чекори на подварување	Траење (мин:сек)	Капак	Чекори на подгревање	Капак
Топење на чоколадо					
Сад: Тенџере					
Чоколаден прелив (на пр. од темно чоколадо Dr. Oetker, 150 g) на 14,5 cm Ø плоча за готвење	-	-	-	1.	Не
Подгревање и одржување на топлината на манџата со леќа					
Сад: Тенџере					
Манџа со леќа според DIN 44550					
Почетна температура 20° C					
Количина 450 g за 14,5 cm Ø плоча за готвење	9	околу 2:00 без мешање	Да	1.	Да
Количина: 800 g за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	околу 2:00 без мешање	Да	1.	Да
Манџа со леќа како конзервиран производ					
На пр. Терина од леќа со колбаси од Erasco:					
Почетна температура 20° C					
Количина 500 g за 14,5 cm Ø плоча за готвење	9	околу 2:00 (Мешање по околу 1:30)	Да	1.	Да
Количина: 1000 g за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	околу 2:30 (Мешање по околу 1:30)	Да	1.	Да
Да се зоврие бешамел сос					
Сад: Тенџере					
Температура на млекото: 7° C					
Рецепт: 40 g путер 40 g брашно, 0,5 l млеко (3,5% масленост) и малку сол за 14,5 cm Ø плоча за готвење	9 ²	околу 5:20	Не	1 ^{1, 3}	Не
¹ Да се растопи путерот, да се измешаат брашното и солта и смесата да се остави 3 минути ² Додадете го млекото кон смесата и постојано мешајте додека готвите ³ Потоа бешамел сосот е готов и треба да се чува 2 Minuten на чекор 1, при што постојано се промешува					
Згответе сутлијаш - постојано готвење со капак					
Сад: Тенџере					
Температура на млекото: 7° C					
Рецепт: 190 g ситен ориз, 90 g шеќер, 750 ml млеко (3,5% масленост) и 1 g сол за 14,5 cm Ø плоча за готвење	9	околу 6:45 Загрејте го млекото, додека не почне да зоврива. Вратете на чекорот за подгревање и ставете ориз, шеќер и сол во млекото Вкупно траење (заедно со подварување) околу. 45 минути	Не	2	Да

Јадења за контрола	Чекори на подварување	Загревање /подварување		Капак	Подгревање	
		Траење (мин:сек)			Чекори на подгревање	Капак
Рецепт: 250 g ситен ориз, 120g шеќер, 1 l млеко (3,5% масленост) и малку сол за 18cm Ø или 17 cm Ø подлога за готвење	9	околу 7:20 Загрејте го млекото, додека не почне да зоврива. Вратете на чекорот за подгревање и ставете ориз, шеќер и сол во млекото Вкупно траење (заедно со подварување) околу. 45 минути	Не		По 10 минути измешајте ги млекото и оризот 2	Да
По 10 минути измешајте ги млекото и оризот						
Згответе сутлијаш - постојано готвење без капак						
Сад: Тенџере						
Температура на млекото: 7° C						
Рецепт: 190 g ситен ориз, 90 g шеќер, 750 ml млеко (3,5% масленост) и 1 g сол за 14,5 cm Ø плоча за готвење	9	околу 7:30 Додадете ориз, шеќер и сол во млекото и загревајте под постојано мешање. При температура на млекото од околу 90°C вратете на чекорот за постојано варење. Оставете да вари околу 50 минути	Не	2		Не
Рецепт: 250 g ситен ориз, 120 g шеќер, 1 l млеко (3,5% масленост) и 1,5 g сол за 18cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	околу 8:00 Додадете ориз, шеќер и сол во млекото и загревајте под постојано мешање. При температура на млекото од околу 90°C вратете на чекорот за постојано варење. Оставете да вари околу 50 минути	Не	2		Не
Згответе го оризот						
Сад: Тенџере						
Температура на водата 20° C						
Рецепт според DIN 44550 125 g Крупен ориз 300 g вода и малку сол за 14,5 cm Ø плоча за готвење	9	околу 2:48	Да	2		Да
Рецепт според DIN 44550: 250 g Крупен ориз, 600 g вода и малку сол за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	околу 3:15	Да	2.		Да
Испечете свински бифтек						
Сад: Тавче за печење						
Почетна температура на бифтекот: 7° C						
Количина: 3 бифтека (Вкупна тежина околу 300 g, дебелина околу 1 cm) 15 g сончогледово масло за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча на готвење	9	околу 2:40	Не	7		Не
Испечете палачинка						
Сад: Тавче за печење						
Рецепт според DIN EN 60350-2						
Количина: 55 ml тесто на секоја палачинка за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	околу 2:40	Не	6 или 6. според потемнувањето		Не

Јадења за контрола	Загревање /подварување			Подгревање	
	Чекори на подварување	Траење (мин:сек)	Капак	Чекори на подгревање	Капак
Испржете го замрзнатиот помфрит					
Сад: Тенџере					
Количина: 1,8 kg сончогледово масло, по порција: 200 g замрзнат помфрит (на пр. McCain 123 Frites Original) за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	Достигната температура на масло од 180°C	Не	9	Не

Ако обидите се изведуваат со 18cm Ø плоча за готвење и со номинална струја од 1500 W, тогаш се продолжува времето на приготвување за околу 20% степенот на вриење се зголемува за еден степен.

Съдържание

Указания за безопасност	22	Автоматично ограничаване на времето	27
Причини за повредите	23	Основни настройки	27
Защита на околната среда	24	Промяна на основните настройки	28
Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти	24	Почистване и грижа	28
Съвети за пестене на енергия	24	Стъклокерамика	28
Запознанство с уреда	24	Рамка на готварския плот	28
Панел за управление	24	Отстраняване на повреда	29
Котлони	24	Център за обслужване на клиенти	29
Индикация за остатъчна топлина	25	Пробни ястия	29
Настройка на готварския плот	25		
Включване и изключване на готварския плот	25		
Настройка на котлон	25		
Таблица за готвене	25		
Защита от деца	27		
Включване и изключване на защитата от деца	27		
Автоматична защита от деца	27		

По-нататъшна информация за продуктите, принадлежностите, резервните части и обслужването ще намерите на адрес: **www.bosch-home.com** и интернет магазина: **www.bosch-eshop.com**

Указания за безопасност

Прочетете внимателно настоящото ръководство. Съхранете ръководството за употреба и монтаж, както и паспорта на уреда за по-късна употреба или за следващия собственик.

Проверете уреда след разопаковането. При транспортна щета не свързвайте към мрежата.

Само оправомощен специалист може да свързва уреди без щепсел към мрежата. При щети поради погрешно свързване гаранцията е невалидна.

Този уред е предназначен за употреба само в частни домакинства и в битова среда. Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки. Наблюдавайте уреда по време на процеса на готвене. Наблюдавайте уреда непрекъснато дори по време на кратки процеси на готвене. Използвайте уреда само в затворени помещения.

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

Не използвайте покрития за готварския плот. Те могат да доведат до злополуки, напр. при прегряване, запалване или разпръскващи се материали.

Не използвайте неподходящи предпазни съоръжения или защитни решетки за деца. Те могат да доведат до злополуки.

Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или ментални способности или без достатъчно опит или познания, ако се

контролират или инструктират по отношение на безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за тяхната сигурност и ако са наясно с опасностите, които могат да се получат от тази употреба.

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

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

Опасност от пожар!

- Горещите олио и мазнина се възпламеняват бързо. Не оставяйте никога горещите олио и мазнина без контрол. Никога не гасете пожар с вода. Изключете котлона. Внимателно задушете пламъците с капак, гасящо покритие или подобен предмет.
- Котлоните се нагряват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става горещ. Никога не съхранявайте запалими предмети или спрейове в чекмеджета директно под готварския плот.
- Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. По-късно може сам да се включи. Изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в сервиса.

Опасност от изгаряне!

- Котлоните и тяхното обкръжение, по-специално евентуални наличните рамки на котлони, стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата надалеч.

Опасност от изгаряне!

- Котлоните и мястото около тях стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата далеч от уреда.
- Котлонът загрява, но индикаторът не функционира. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Опасност от токов удар!

- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Пропукванията или счупванията в стъклокерамиката могат да предизвикат токови уреди. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Опасност от нараняване!

Тенджерите могат поради течност между дъното и котлона да подскочат внезапно. Винаги дръжте сухи котлона и дъното на тенджерата.

Причини за повредите

Внимание!

- Грубите дъна на тенджери и тигани издраскват стъклокерамиката.
- Избягвайте нагряването на празни тенджери. Могат да се получат повреди.
- Никога не оставяйте горещи тигани и тенджери върху панела за управление, зоната на индикация или рамката. Могат да се получат повреди.

- Ако твърди или остри предмети падат върху готварския плот, могат да се получат повреди.
- Алюминиевото фолио или пластмасовите съдове се разтапят върху горещите котлони. Защитното фолио за печка не е подходящо за Вашия готварски плот.

Преглед

В следната таблица ще откриете най-честите щети:

Щети	Причина	Мярка
Петна	Преляли ястия	Отстранявайте прелялите ястия веднага със стъргало за стъкло.
	Неподходящ почистващ препарат	Използвайте само почистващ препарат, който е подходящ за стъкло-керамиката.
Одрасквания	Сол, захар и пясък	Не използвайте готварския плот като работна повърхност или поставка.
	Грубите дъна на тенджерите и тиганите издраскват стъклокерамиката	Проверете кухненските си съдове.
Оцветявания	Неподходящ почистващ препарат	Използвайте само почистващ препарат, който е подходящ за стъкло-керамиката.
	Изтъкване на тенджерата (напр. алуминий)	Повдигайте тенджерите и тиганите при преместване.
Образуване на вдлъбнатини	Захар, ястия с голямо съдържание на захар	Отстранявайте прелялите ястия веднага със стъргало за стъкло.

Защита на околната среда

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



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

Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Съвети за пестене на енергия

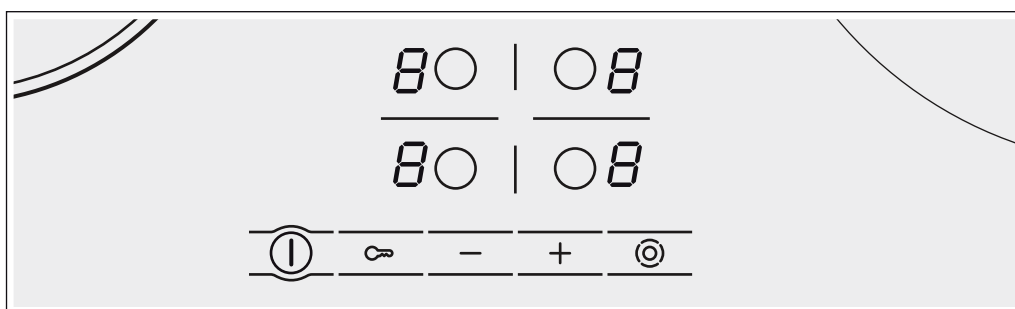
- Затваряйте тенджерите със съответстващ капак. При готвене без капак се нуждаете от видимо повече енергия. Стъкленият капак позволява да виждате яденето без да трябва да повдигате капака.
- Използвайте тенджери и тигани с равно дъно. Неравните дъна увеличават разхода на енергия.

- Диаметърът на дъното на тенджерата и тигана трябва да съответства на размера на котлона. По-специално тенджери с много малко дъно водят до енергийни загуби. Обърнете внимание: производителите на съдове често пъти посочват горния диаметър на тенджерите. Той най-често е по-голям от диаметъра на дъното.
- Използвайте за по-малки количества по-малка тенджера. По-голяма и по-малко напълнена тенджера консумира много енергия.
- Гответе с малко вода. Така се пести енергия. При зеленчуците се запазват витамините и минералите.
- Винаги покривайте с тенджерата възможно най-голяма повърхност от котлона.
- Превключете своевременно на по-ниска степен на мощност.
- Изберете подходяща степен на постоянно готвене. С твърде висока степен на постоянно готвене губите енергия.
- Използвайте остатъчната топлина на готварския плот. При по-продължително готвене изключвайте котлона 5-10 минути преди края на времето за готвене.

Запознанство с уреда

Указанието за употреба важи за различни готварски плотове. На стр. 2 ще откриете преглед на видовете с данни за размерите.

Панел за управление



Индикации

1-9	Степени за готвене
H/h	Остатъчна топлина

Зони за управление

ⓘ	Главен превключвател
🔒	Защита от деца
○	Избор на котлон

Зони за управление

- +	Полета за настройка
⊙	Включване на зони

Указание

- Ако докоснете символ, съответната функция се активира.
- Винаги пазете зоните за управление сухи. Влажността уврежда функцията.
- Не дърпайте тенджери в близост до индикациите и сензорите. Електрониката може да прегрее.

Котлони

Котлон	Включване и изключване
○	Котлон с един кръг
⊙	Котлон с два кръга Изберете котлон, докоснете символ ⊙
so	Зона за тави Изберете котлон, докоснете символ ⊙

Активиране на котлона: Съответната индикация светва. При уреди с активиране на няколко зони индикацията светва само когато котлонът е избран.

Включване на котлона: Последно настроения размер се избира автоматично

Индикация за остатъчна топлина
Готварският плот има двустепенна индикация за остатъчна топлина за всеки котлон.

Ако в индикацията се показва **H**, котлонът е още горещ. Можете напр. да запазите топло малко ястие или да разтопите кувертюра. Когато котлонът се охлади, индикацията се променя на **h**. Индикацията угасва, ако котлонът е достатъчно охладен.

Настройка на готварския плот

В тази глава ще научите как да настройвате котлоните. В таблицата ще намерите степените на котлоните и времената за печене за различни ястия.

Включване и изключване на готварския плот

Готварският плот се включва и изключва с главния превключвател.

Включване: Докоснете символа **ⓘ**. Прозвучава звуков сигнал. Индикаторната лампа над главния превключвател и индикациите **h** светват. Готварският плот е готов за работа.

Изключване: Докоснете символа **ⓘ** докато индикаторната лампа над главния превключвател и индикациите не угаснат. Всички котлони са изключени. Индикацията за остатъчна топлина продължава да свети докато котлоните не се охладят достатъчно.

- Указание**
- Готварският плот се изключва автоматично, когато всички котлони са изключени за повече от 20 секунди.
 - Настройките остават запазени през първите 4 секунди след изключването. Ако през това време отново включите готварския плот, той ще заработи с предишните настройки.

Настройка на котлон

Със символите **+** и **-** настройте желания котлон.

Степен 1 = най-ниска мощност

Степен 9 = най-висока мощност

Всяка степен има междинна степен. Тя е обозначена с точка.

Настройка на степен за готвене
Готварският плот трябва да е включен.

Таблица за готвене

В долната таблица ще откриете някои примери. Времената за приготвяне и степените зависят от вида, теглото и качеството на ястието. По тази причина са възможни отклонения.

1. Докоснете символ **ⓘ**, за да изберете котлона.
2. През следващите 10 секунди докоснете символ **+** или **-**. Основната настройка се появява.
Символ **+** степен 9
Символ **-** степен 4
3. Промяна на степента: натиснете символ **+** или **-** докато не се появи желаната степен.

Изключване на котлона
Със символа **ⓘ** изберете котлона. Докоснете символ **+** или **-** докато не се появи **h**. След около 10 секунди се показва индикацията за остатъчна топлина.

- Указание**
- Последно настроеният котлон остава активиран. Можете да настройвате котлон и без ново избиране.
 - Котлонът регулира нагряването чрез включване и изключване. И при максимална мощност нагряването може да се включва и изключва.

За завиране използвайте степен 9.
Гъстите ястия при нужда да се разбъркват.

	Степен на постоянно готвене	Времетраене за постоянно готвене в минути
Разтапяне		
Шоколад, кувертюра	1-1.	-
Масло, мед, желатин	1-2	-
Загряване и поддържане на топлината		
Яхния (напр. леща яхния)	1-2	-
Мляко**	1.-2.	-
Загряване на наденички във вода**	3-4	-
Размразяване и загряване		
Спанак дълбоко замразен	2.-3.	10-20 мин.
Гулаш дълбоко замразен	2.-3.	20-30 мин.

* Постоянно готвене без капак
** Без капак
*** По-често обръщане

	Степен на постоянно готвене	Времетраене за постоянно готвене в минути
Доготвяне, леко кипване		
Кнедли, картофени кюфтета	4.-5.*	20-30 мин.
Риба	4-5*	10-15 мин.
Бели сосове, напр. сос бешамел	1-2	3-6 мин.
Бити сосове, напр. бернски сос, холандски сос	3-4	8-12 мин.
Готвене, готвене на пара, задушаване		
Ориз (с двойно количество вода)	2-3	15-30 мин.
Мляко с ориз	1.-2.	35-45 мин.
Варени необелени картофи	4-5	25-30 мин.
Солени картофи	4-5	15-25 мин.
Тестени изделия, макарони	6-7*	6-10 мин.
Яхния, супи	3.-4.	15-60 мин.
Зеленчуци	2.-3.	10-20 мин.
Зеленчуци, дълбоко замразени	3.-4.	10-20 мин.
Готвене в тенджера под налягане	4-5	-
Задушаване		
Рулади	4-5	50-60 мин.
Задушено	4-5	60-100 мин.
Гулаш	2.-3.	50-60 мин
Печене**		
Шницел, натюр или паниран	6-7	6-10 мин.
Шницел, дълбоко замразен	6-7	8-12 мин.
Котлет, натюр или паниран***	6-7	8-12 мин.
Пържола (3 см дебела)	7-8	8-12 мин.
Хамбургер, фрикадели (3 см дебели)***	4.-5.	30-40 мин.
Пилешки гърди (2 см дебели)***	5-6	10-20 мин
Пилешки гърди, дълбоко замразени***	5-6	10-30 мин.
Риба и рибно филе, натюр	5-6	8-20 мин.
Риба и рибно филе, панирани	6-7	8-20 мин.
Риба и рибно филе, панирани и дълбоко замразени, напр. рибни пръчици	6-7	8-12 мин.
Лангусти и скариди	7-8	4-10 мин.
Ястия в тиган, дълбоко замразени	6-7	6-10 мин
Палачинки	6-7	непрекъснато
Омлет	3.-4.	непрекъснато
Яйца на очи	5-6	3-6 мин.
Фритиране (150-200 г на порция непрекъснато фритиране в 1-2 литра олио**)		
Дълбоко замразени продукти, напр. пържени картофки, пилешки нъгети	8-9	-
Крокети	7-8	-
Месо, напр. пилешки дреболии	6-7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	5-6	-
Зеленчуци, гъби панирани или в бирено тесто	5-6	-
Малки сладки, напр. бухти/понички, плодове в бирено тесто	4-5	-

* Постоянно готвене без капак

** Без капак

*** По-често обръщане

Защита от деца

Със защитата от деца можете да предотвратите включването на готварския плот от деца.

Включване и изключване на защитата от деца

Готварският плот трябва да е изключен.

Включване: Докоснете символ  за ок. 4 секунди.
Индикаторната лампа над символ  свети 10 секунди.
Готварският плот е заключен.

Изключване: Докоснете символ  за ок. 4 секунди.
Заключването е прекратено.

Автоматична защита от деца

С тази функция защитата от деца се активира автоматично винаги когато изключвате готварския плот.

Включване и изключване

Как се включва автоматичната защита от деца ще разберете в глава Основни настройки.

Автоматично ограничаване на времето

Ако котлон дълго време е включен без промяна на настройката, то се активира автоматичното ограничаване на времето.
Нагряването на котлона се прекъсва. В индикацията на котлоните последователно мигат **F 8** и индикацията за остатъчна топлина **H/h**.

Ако докоснете произволна зона за управление, индикацията ще угасне. Можете да настроите наново.
Когато ограничаването на времето се активира, то се ориентира според настроената степен (1 до 10 часа).

Основни настройки

Вашият уред има различни основни настройки. Вие можете да напаснете тези настройки към вашите собствени навици.

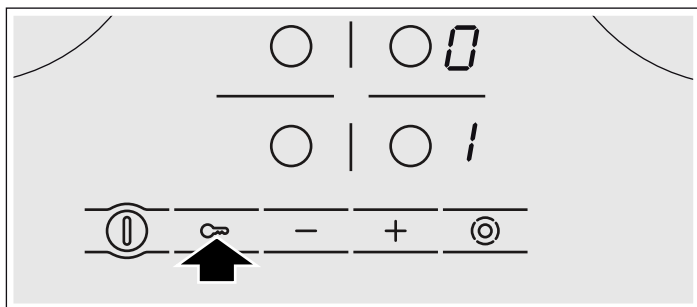
Индикатор	Функция
	Автоматична защита за деца  Изключена.*  Включена.
	Сигнален тон  Сигнал за потвърждение и сигнал за отстраняване на грешки изключен (сигналът на главния превключвател остава винаги).  Включен само сигнал за отстраняване на грешки.  Включен само сигнал за потвърждение.  Включен сигнал за потвърждение и сигнал за отстраняване на грешки.*
	Допълнително включване на нагревателни кръгове  Изключено.  Включено.  Последна настройка преди изключване на готварския плот.*
	Време за избор на готварския плот  Неограничено: вие можете винаги да настройвате последния избран готварски плот, без да трябва да го избирате отново.*  Вие можете да настройвате последния избран готварски плот 10 секунди след избора му, като след това трябва да изберете готварския плот отново, преди да го настроите.
	Връщане на основната настройка  Изключено.*  Включено.

*Основна настройка

Промяна на основните настройки

Готварският плот трябва да е изключен.

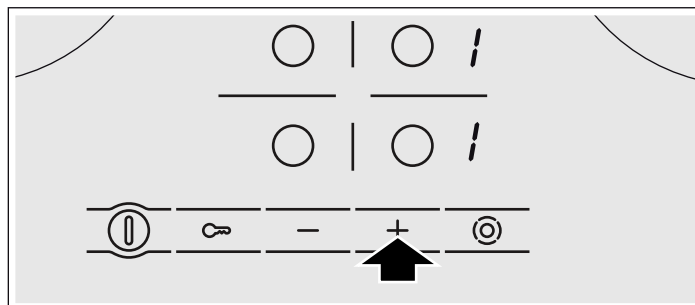
1. Включете готварския плот.
2. През следващите 10 секунди задръжте символа  4 секунди



В долния дисплей с редуване мигат  и , в горния дисплей свети .

3. Докосвайте символ  дотогава, докато в долния дисплей не се появи желаната индикация.

4. Докосвайте символ  или  дотогава, докато на горния дисплей не се появи желаната настройка.



5. Задръжте символ  4 секунди.

Настройката е активирана.

Изключване

За напускане на основната настройка изключете готварския плот с главния превключвател и настройте наново.

Почистване и грижа

Указанията в тази глава ще ви помогнат при грижата за вашия готварски плот.

Подходящите средства за почистване и поддръжка можете да получите от центъра за обслужване на клиенти или от нашия електронен магазин.

Стъклокерамика

Почиствайте готварския плот всеки път след като сте готвили. Така остатъците от готвенето няма да загарят.

Почиствайте готварския плот едва след като той се е охладил достатъчно.

Използвайте само почистващи препарати, които са подходящи за стъклокерамика. Спазвайте указанията за почистване върху опаковката.

Никога не използвайте:

- неразреден препарат за миене на съдове
- почистващ препарат за съдомиялна машина
- абразивно средство
- агресивен почистващ препарат като спрей за фурна или препарат за почистване на петна
- драскащи гъби
- уред за почистване под налягане или пароструйка

Упоритата мръсотия се отстранява най-добре със стъргало за стъкло, каквото може да се закупи от магазините. Спазвайте указанията на производителя.

Подходящо стъргало за стъкло можете да получите и от центъра за обслужване на клиенти или от нашия електронен магазин.

Със специални гъби за почистване на стъклокерамика ще постигнете добри резултати при почистване.

Рамка на готварския плот

За да избегнете щети по рамката на готварския плот, спазвайте следните указания:

- Използвайте само топъл сапунен разтвор.
- Преди употреба изпирайте основно новите попиващи кърпи.
- Не използвайте остри или абразивни средства.
- Не използвайте стъргало за стъкло.

Отстраняване на повреда

Ако се появи повреда, много често тя се дължи само на някаква дреболия. Обърнете внимание на следните указания, преди да се обадите в центъра за обслужване на клиенти.

Индикация	Грешка	Мярка
Няма	Електрозахранването е прекъснато.	Проверете бушона на уреда. Проверете чрез други електронни уреди дали е налице спиране на тока.
Всички индикации мигат	Зоната за управление е влажна или върху нея има предмет.	Изсушете зоната за управление или отстранете предмета.
F2	Електрониката е прегряла и съответният котлон е изключен.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това докоснете зона за управление на котлона.
F4	Електрониката е прегряла и всички котлони са изключени.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. Докоснете след това произволна зона за управление.
F8	Котлонът е бил твърде дълго включен и се е изключил.	Можете веднага да включите котлона отново.

В индикациите на котлоните мига -:

повредена. За потвърждаване на повредата за кратко покрийте зоната за управление с ръка.

Ако при мрежовото свързване на уреда или след спиране на тога в индикациите на котлоните мига -, то електрониката е

Център за обслужване на клиенти

Когато уредът Ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Ние винаги намираме подобаващо решение, дори и да избегнем ненужното посещение на техници.

Е - номер и FD - номер:

Когато извиквате центъра за обслужване на клиенти, моля, посочвайте Е - номера и FD - номера на уреда. Табелката с данни с номерата ще откриете върху паспорта на уреда.

Обърнете внимание, че посещението на техника от центъра за обслужване на клиенти в случай на погрешно обслужване, дори през време на гаранционния срок, няма да е безплатно.

Данните за контакт със сервизите 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 сервизни техници, които разполагат с оригинални резервни части за Вашия уред.

Пробни ястия

Тази таблица е изготвена за тестови институти с цел улесняване тестването на нашите уреди.

Данните от таблицата се отнасят до нашите съдове на Schulte-Ufer, доставяни като допълнителни принадлежности (комплект от 4 индукционни тенджери HEZ 390042) със следните размери:

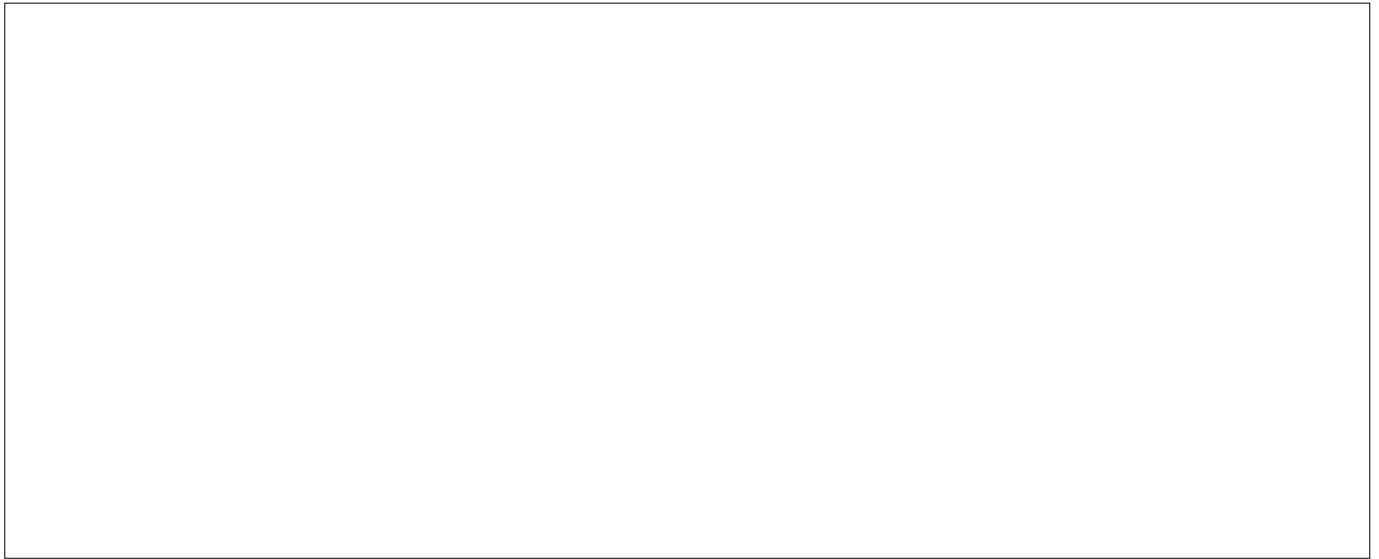
- дълбок тиган Ø 16 см, 1,2 л, за 14,5 см Ø котлон с един кръг
- тенджера Ø 16 см, 1,7 л, за 14,5 см Ø котлон с един кръг
- тенджера Ø 22 см, 4,2 л, за 18 см Ø или 17 см Ø котлон
- тиган Ø 24 см, за 18 см Ø или 17 см Ø котлон

Тестови ястия	Степен за кипване	Загряване/Кипване		Доприготвяне	
		Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за доприготвяне	Капак
Разтопяване на шоколад					
Съд: касерола с една дръжка					
Шоколадов кувертюр (напр. Dr. Oetker леко горчив, 150 g) на котлона 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	Не
Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния					
Съд: тенджера					
Лещена яхния съгласно DIN 44550					
Начална температура 20 °C					
Количество 450 g, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 2:00 без разбъркване	Да	1.	Да
Количество: 800 g, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:00 без разбъркване	Да	1.	Да

Тестови ястия	Степен за кипване	Загряване/Кипване		Капак	Доприготвяне	
		Продължителност (мин:сек)	Степен за доприготвяне		Капак	
<i>Лещена яхния от консерва</i>						
напр. леща с наденички от Erasco:						
Начална температура 20 °C						
Количество 500 g, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 2:00 (разбъркване след прибл. 1:30)	Да	1.	Да	
Количество: 1000 g, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:30 (разбъркване след прибл. 1:30)	Да	1.	Да	
Приготвяне на бавен огън на сос Бешамел						
Съд: касерола с една дръжка						
Температура на млякото: 7 °C						
Рецепта: 40 g масло, 40 g брашно, 0,5 l мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и щипка сол, за котлон 14,5 cm Ø	9 ²	прибл. 5:20	Не	1 ^{1,3}	Не	
			¹ Разтопете маслото, добавете чрез разбъркване брашното и солта и оставете запръжката да поври за 3 минути			
			² Добавете млякото към запръжката с брашно и оставете сместа да заври, като разбърквате непрекъснато			
			³ След като сосът Бешамел заври, го оставете да поври още 2 минути на степен 1, като разбърквате непрекъснато			
Варене на мляко с ориз – доприготвяне с капак						
Съд: тенджера						
Температура на млякото: 7 °C						
Рецепта: 190 g кръглозърнест ориз, 90 g захар, 750 ml мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и 1 g сол, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 6:45 Загрейте млякото, докато започне да се надига.Превключете на степен за доприготвяне и добавете ориза, захарта и солта към млякото Обща продължителност (вкл. кипване) прибл. 45 минути	Не	2	Да	
			След 10 минути разбъркайте млякото с ориз			
Рецепта: 250 g кръглозърнест ориз, 120 g захар, 1 l мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и щипка сол, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 7:20 Загрейте млякото, докато започне да се надига.Превключете на степен за доприготвяне и добавете ориза, захарта и солта към млякото Обща продължителност (вкл. кипване) прибл. 45 минути	Не	2	Да	
			След 10 минути разбъркайте млякото с ориз			
Варене на мляко с ориз – доприготвяне без капак						
Съд: тенджера						
Температура на млякото: 7 °C						

Тестови ястия	Степен за кипване	Загряване/Кипване		Доприготвяне	
		Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за доприготвяне	Капак
Рецепта: 190 g кръглозърнест ориз, 90 g захар, 750 ml мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и 1 g сол, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 7:30 Добавете ориза, захарта и солта към млякото и загрейте при постоянно бъркане. При температура на млякото от прибл. 90 °C превключете на степен за доприготвяне. Оставете да поври прибл. 50 минути	Не	2	Не
Рецепта: 250 g кръглозърнест ориз, 120 g захар, 1 l мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и 1,5 g сол, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 8:00 Добавете ориза, захарта и солта към млякото и загрейте при постоянно бъркане. При температура на млякото от прибл. 90 °C превключете на степен за доприготвяне. Оставете да поври прибл. 50 минути	Не	2	Не
Варене на ориз					
Съд: тенджера					
Температура на водата 20 °C					
Рецепта съгласно DIN 44550: 125 g дългозърнест ориз, 300 g вода и щипка сол, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 2:48	Да	2	Да
Рецепта съгласно DIN 44550: 250 g дългозърнест ориз, 600 g вода и щипка сол, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 3:15	Да	2.	Да
Приготвяне на пържоли от свинско филе					
Съд: тиган					
Начална температура пържоли от филе: 7 °C					
Количество: 3 пържоли от филе (общо тегло приблизително 300 g, дебелина приблизително 1 cm), 15 g слънчогледово олио, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:40	Не	7	Не
Приготвяне на палачинки					
Съд: тиган					
Рецепта съгласно DIN EN 60350-2					
Количество: 55 ml тесто за палачинка, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:40	Не	6 или 6. в зависимост от степента на зачервяване	Не
Пържене на замразени помфри					
Съд: тенджера					
Количество: 1,8 kg слънчогледово олио, за порция: 200 g замразени помфри (напр. McCain 123 Frites Original) за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	Докато температурата на олиото достигне 180 °C	Не	9	Не

При провеждане на тестовите с котлон 18 cm Ø с номинална мощност от 1500 W времето за завиране се удължава с около 20 %, а степента за доприготвяне се увеличава с една степен.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000884017

960111