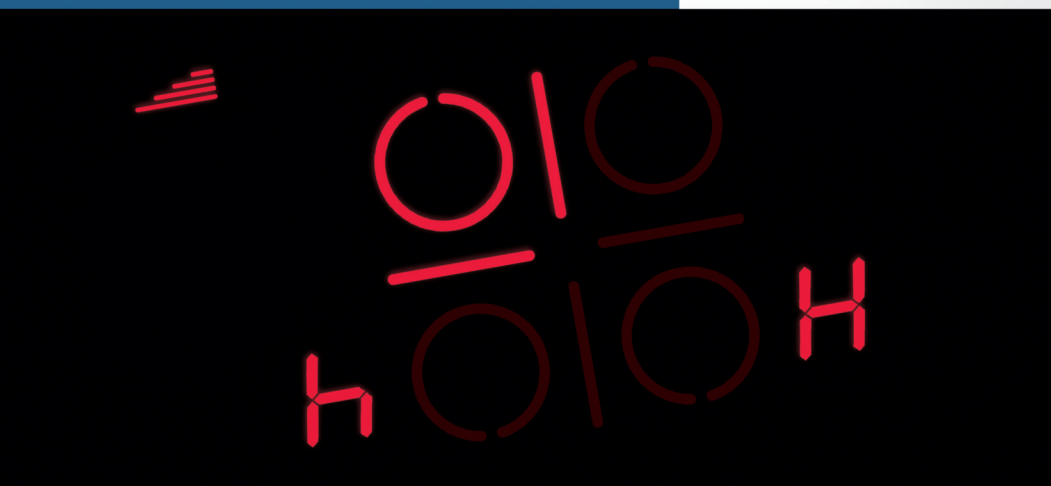




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Polje za kuhanje
Kuhalna plošča
Zona e zierjes
PKE6...17.

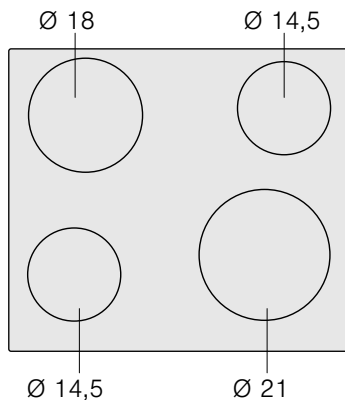


BOSCH

[hr] Upute za uporabu uređaja ... 2
[sl] Navodila za uporabo 11

[sq] Udhëzim për përdorim 20

PKE6...17.



Kazalo

Sigurnosne napomene	2	Automatsko ograničenje vremena	7
Uzroci oštećenja	3	Osnovne postavke	7
Zaštita okoliša	4	Promjena osnovnih postavki.....	7
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	4	Čišćenje i održavanje	8
Savjeti za uštedu energije	4	Staklokeramička površina	8
Predstavljanje uređaja	4	Okvir ploče za kuhanje	8
Upravljačka ploča	4	Otklonite smetnju	8
Pokazatelj preostale topline	4	Servisna služba	8
Podešavanje kuhališta	5	Ispitna jela	9
Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje	5		
Namještanje kuhališta	5		
Tablica kuhanja	5		
Zaštita za sigurnost djece	6		
Uključivanje i isključivanje zaštite za djecu.....	6		
Automatska zaštita za sigurnost djece	6		

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

⚠ Sigurnosne napomene

Pozorno pročitajte ovu uputu za uporabu. Upute za uporabu i montažu te certifikat uređaja sačuvajte za kasniju uporabu ili za slijedećeg vlasnika uređaja.

Provjerite uređaj kada ste ga raspakirali. Ne priključujte ga ako je došlo do oštećenja prilikom transporta.

Samo službeno ovlaštena tehnička osoba smije priključiti uređaje bez utikača. Kod nastanka štete uslijed neispravnog priključka, nemate pravo na jamstvo.

Ovaj uređaj je namijenjen samo za kućnu uporabu. Koristite uređaj samo za pripremanje hrane i pića. Tijekom uporabe budite u blizini uređaja. Koristite uređaj samo u zatvorenom prostoru.

Nemojte koristiti pokrivala za ploču za kuhanje. Zbog pregrijavanja, paljenja ili materijala koji bi se mogli rasprsnuti bi mogli uzrokovati nezgode.

Nemojte koristiti neprimjerene zaštitne naprave ili rešetku za zaštitu djece. Mogle bi uzrokovati nezgode.

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

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

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

Opasnost od požara!

- Vruće ulje i masti mogu se brzo zapaliti. Ne ostavljajte vruće ulje i masti bez nadzora. Nikada ne gasite vatru vodom. Isključite kuhalo. Ugasite pažljivo vatru poklopcem, dekom za gašenje požara ili sličnim.
- Kuhališta postaju jako vruća. Na ploču za kuhanje nikada ne postavljajte zapaljive predmete. Na ploči za kuhanje ne držite nikakve predmete.
- Uređaj je vruć. Nikada ne držite zapaljive predmete ili sprejeve u ladicama direktno ispod ploče za kuhanje.
- Ploča za kuhanje se sama isključuje i ne možete više s njom rukovati. Kasnije se može nehotice uključiti. Iskopčajte osigurač u ormariću za osigurače. Pozovite servisnu službu.

Opasnost od opekline!

- Kuhališta i predmeti oko njih, pogotovo eventualno prisutni okviri kuhališta izrazito su vrući. Nikada ne dodirujte vruće površine. Djecu držite podalje od kuhališta.

Uzroci oštećenja

Oprez!

- Teški i grubi lonci i dno tave mogu izgrepsti staklo-keramičku ploču.
- Izbjegavajte kuhanje s praznim loncima. Mogla bi nastati oštećenja.
- Nikada ne stavljajte vruće tave i lonce na upravljačko polje, na prikazno polje i na okvir. Mogla bi nastati oštećenja.

Pregled

U slijedećim tabelama ćete pronaći najučestalija oštećenja:

Oštećenja	Uzrok	Mjere
Mrlje	Iskipjela jela	Odmah odstranite iskipjela jela pomoću strugača za staklo.
	Neprikladna sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su primjerena za staklokeramiku.
Strugač za staklo	Sol, šećer i pijesak	Kuhalište ne koristite kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
	Teški i grubi lonci i dno tave mogu izgrepsti staklo-keramičku ploču	Provjerite vaše posude.
Promjene boja	Neprikladna sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su primjerena za staklokeramiku.
	Otarine s lonca (npr. aluminij)	Podignite lonce i tave kada ih pomičete.
Oštećenje površine	Šećer, jako zašećerena jela	Odmah odstranite iskipjela jela pomoću strugača za staklo.

Opasnost od opekline!

- Kuhališta i prostor oko njih jako su vrući. Nikada ne dodirujte vruće površine. Djecu držite podalje od pećnice.
- Kuhalište se zagrijava ali indikator ne funkcionira. Isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

Opasnost od strujnog udara!

- Nestručni popravci su opasni. Samo kod nas školovani tehničar servisne službe smije vršiti popravke na uređaju. Ako je uređaj u kvaru, izvucite mrežni utikač ili izvadite osigurač iz ormarića za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Prodor vlage može izazvati strujni udar. Ne smiju se koristiti visokotlačni uređaji za čišćenje ili uređaji za čišćenje parom.
- Neispravni uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravni uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.
- Pukotine ili oštećenja na staklokeramičkoj ploči mogu uzrokovati strujne udare. Isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

Opasnost od ozljeda!

Posuđe može zbog tekućine koja se nalazi između dna lonca i kuhališta naglo skočiti u zrak. Kuhališta i dno lonca uvijek držite suhima.

- Ukoliko tvrdi ili oštri predmeti padnu na kuhalište, mogu nastati oštećenja.
- Aluminijska folija ili plastične posude rastopit će se i prionuti na vrućim kuhalištima. Folija za zaštitu pećnice nije primjerena za vaše kuhalište.

Zaštita okoliša

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



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

Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

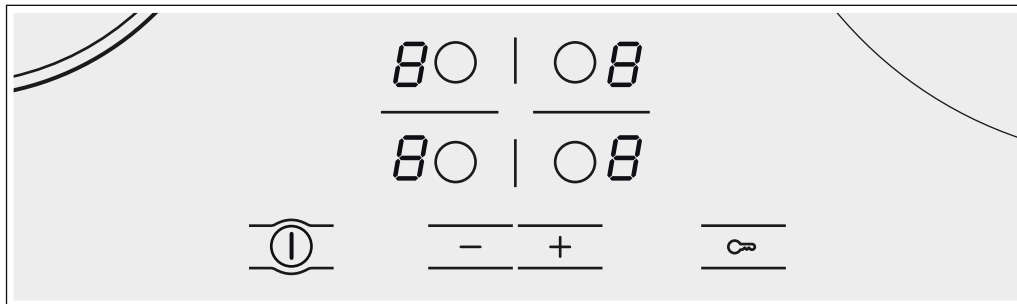
Savjeti za uštedu energije

- Poklopite lonce uvijek odgovarajućim poklopcem. Kod kuhanja bez poklopca trošite znatno više energije. Pomoću staklenog poklopca možete vidjeti u lonac bez dizanja poklopca.
- Koristite lonce i tave s ravnim dnom. Neravno dno povećava potrošnju energije.
- Promjer dna lonca i tave mora odgovarati promjeru kuhalne zone. Posebno premali lonci na kuhalnoj zoni uzrokuju gubitak energije. Molimo pripazite: proizvođači posuđa često navode gornji promjer lonca. Taj je promjer najčešće veći od promjera dna lonca.
- Koristite za male količine mali lonac. Za veliki lonac koji je samo malo popunjen potrebno je puno energije.
- Kuhajte sa što manje vode. Tako štedite energiju. Kod povrća se sačuvaju vitamini i minerali.
- Loncem uvijek prekrijte što je moguće veliku površinu kuhalne zone.
- Pravodobno prebacite na nižu razinu snage zagrijavanja.
- Odaberite odgovarajuću snagu zagrijavanja. Prevelikom snagom zagrijavanja trošite energiju.
- Koristite preostalu toplinu ploče za kuhanje. Kod duljeg vremena kuhanja isključite kuhalnu zonu već 5-10 minuta prije završetka kuhanja.

Predstavljanje uređaja

Ove upute za uporabu se mogu primijeniti za različite ploče za kuhanje. Na *stranici 2* možete pronaći pregled svih modela s podacima o dimenzijama.

Upravljačka ploča



Prikazi

1-9	Stupnjevi kuhanja
H/h	Preostala toplina

Površine za upravljanje

ⓘ	Glavna sklopka
🔒	Zaštita za djecu
○	Izbor kuhališta
- +	Polja za podešavanje

Napomene

- Kada dotaknete simbol, aktivira se trenutna funkcija.
- Pobrinite se da je upravljačka površina uvijek suha. Vlažnost negativno utječe na funkciju.
- Ne vucite posuđe u blizini pokazivača i senzora. Elektronika se može pregrijati.

Pokazatelj preostale topline

Ploča za kuhanje ima za svaku kuhalnu zonu dvostupanjski pokazatelj preostale topline.



Ako se na indikatoru pojavi **H**, kuhalna zona je još vruća. Možete npr. održavati toplinu male količine jela ili otopiti kuvertitu. Ako se kuhalna zona dalje hladi, indikator se promijeni u **h**. Indikator se ugasi kada se kuhalna zona dovoljno ohladila.


Podešavanje kuhališta

U ovom ćete poglavlju saznati kako podesiti kuhališta. U ovoj ćete tabeli pronaći stupnjeve za kuhanje i vremena pripreme hrane za različita jela.

Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje

Ploču za kuhanje isključite i isključite pomoću glavne sklopke.

Uključivanje: Dotaknite simbol . Javlja se zvučni signal. Svjetlosni indikator iznad glavne sklopke i indikatori  svijetle. Ploča za kuhanje je spremna za rad.

Isključivanje: dotaknite simbol , dok se svjetlosni indikatori iznad glavne sklopke i indikatori ne ugase. Sva kuhališta su isključena. Indikator da su kuhališta i dalje topla svijetli sve dok se kuhališta dovoljno ne ohlade.

Napomene

- Ploča za kuhanje se isključuje automatski kada su sva kuhališta isključena duže od 20 sekundi.
- Postavke ostaju pohranjene prve 4 sekunde nakon isključivanja. Ukoliko tijekom ovog vremena ponovno uključite, ploča za kuhanje se uključuje s prethodnim postavkama.

Namještanje kuhališta

Simbolima + i - podesite željeni stupanj za kuhanje.

Razina snage 1 = najslabija snaga zagrijavanja

Razina snage 9 = najjača snaga zagrijavanja

Svaka razina snage ima i međurazinu snage zagrijavanja.

Označena je točkom.


Tablica kuhanja

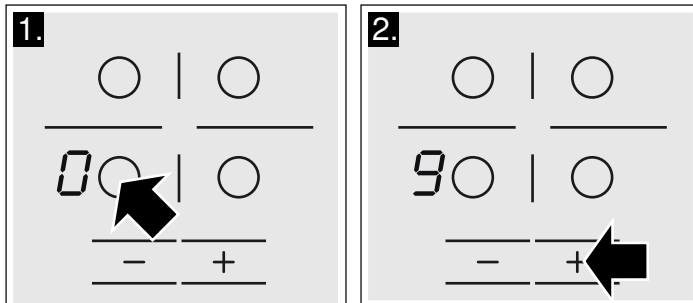
U sljedećoj tablici naći ćete neke primjere.

Vrijeme kuhanja i razine snage zagrijavanja ovise o vrsti, težini i kvaliteti jela. Stoga su moguća odstupanja.

Podešavanje stupnjeva kuhanja



Ploča za kuhanje mora biti uključena.

1. Za odabir kuhalište dotaknite simbol .
2. Tijekom slijedećih 10 sekundi dotaknite simbol + ili -. Pojavljuje se osnovna postavka.
Simbol + kuhalište 9
Simbol + kuhalište 4



3. Promjena kuhališta: dotaknite simbol + ili - dok se ne pojavi željeno kuhalište.

Isključivanje kuhališta

Simbolom  odaberite kuhalište. Dotaknite simbol + ili - , dok se ne pojavi . Nakon otprilike 10 sekundi se pojavljuje indikator da su kuhališta i dalje topla .

Napomene

- Zadnja podešena kuhlana zona ostaje aktivirana. Možete namjestiti kuhlalu zonu bez ponovnog odabira.
- Kuhlana zona se regulira uključivanjem i isključivanjem grijanja. I kod najjače snage zagrijavanja možete uključiti i isključiti grijanje.

Koristite razinu snage zagrijavanja 9 za automatsko zagrijavanje.

Gusta jela povremeno promiješajte.

	Snaga zagrijavanja	Trajanje kuhanja u minutama
Topljenje		
Čokolada, kuvertira	1-1.	-
Maslac, med, želatina	1-2	-
Podgrijavanje i održavanje topline		
Složenc (npr. složenac s lećom)	1-2	-
Mlijeko**	1.-2.	-
Hrenovke zagrijte u vodi**	3-4	-
Odmrzavanje i podgrijavanje		
Zamrznuti špinat	2.-3.	10-20 min
Zamrznuti gulaš	2.-3.	20-30 min
Poširanje, kuhanje na pari		
Okruglice	4.-5.*	20-30 min
Riba	4-5*	10-15 min
Bijeli umaci, npr. bešamel umak	1-2	3-6 min
Tučeni umaci, npr. umak Bernaise, umak Hollandaise	3-4	8-12 min

* Kuhanje bez poklopca

** Bez poklopca

*** Češće okrenuti



	Snaga zagrijavanja	Trajanje kuhanja u minutama
Kuhanje, kuhanje na pari, pirjanje		
Riža (s dvostrukom količinom vode)	2-3	15-30 min
Riža na mlijeku	1.-2.	35-45 min
Krumpir kuhan u ljusci	4-5	25-30 min
Oguljen krumpir kuhan u slanoj vodi	4-5	15-25 min
Tjestenina, rezanci	6-7*	6-10 min
Složenac, juhe	3.-4.	15-60 min
Povrće	2.-3.	10-20 min
Povrće, zamrznuto	3.-4.	10-20 min
Kuhanje u ekspresnom loncu	4-5	-
Pirjanje		
Rolade	4-5	50-60 min
Pirjana pečenka	4-5	60-100 min
Gulaš	2.-3.	50-60 min
Prženje**		
Odrezak, naravni ili panirani	6-7	6-10 min
Odrezak, zamrznuti	6-7	8-12 min
Kotlet, naravni ili panirani***	6-7	8-12 min
Odrezak (debljine 3 cm)	7-8	8-12 min
Hamburgeri, pljeskavice (debljine 3 cm)***	4.-5.	30-40 min
Prsa od peradi (debljine 2 cm)***	5-6	10-20 min
Prsa od peradi, zamrznuta***	5-6	10-30 min
Riba i riblji fileti, naravni	5-6	8-20 min
Riba i riblji fileti, panirani	6-7	8-20 min
Riba i riblji fileti, panirani i zamrznuti, npr. riblji štapići	6-7	8-12 min
Škampi i rakovi	7-8	4-10 min
Jela u tavi, zamrznuta	6-7	6-10 min
Palačinke	6-7	bez prekida
Omlet	3.-4.	bez prekida
Jaja na oko	5-6	3-6 min
Prženje (prženje** bez prekida u 1-2 l ulja 150-200 g po porciji)		
Zamrznuti proizvodi, npr. pomfrit, Chicken nuggets	8-9	-
Kroketi	7-8	-
Meso, npr. piletina	6-7	-
Riba, panirana ili u pivskom tijestu	5-6	-
Povrće, gljive panirane ili u pivskom tijestu	5-6	-
Sitni kolači, npr. krafne/uštipci, voće u pivskom tijestu	4-5	-
* Kuhanje bez poklopca		
** Bez poklopca		
*** Češće okrenuti		

Zaštita za sigurnost djece

Zaštitom za sigurnost djece možete spriječiti da djeca uključe ploču za kuhanje.

Uključivanje i isključivanje zaštite za djecu

Ploča za kuhanje mora biti isključena.

Uključivanje: Dotaknite simbol  u trajanju od cca. 4 sekunde. Svjetlosni indikator iznad simbola  svijetli u trajanju od 10 sekundi. Ploča za kuhanje je blokirana.

Isključivanje: Dotaknite simbol  u trajanju od cca. 4 sekunde. Blokada je ukinuta.

Automatska zaštita za sigurnost djece

Ovom funkcijom se zaštita za sigurnost djece automatski aktivira kada isključite ploču za kuhanje.

Uključivanje i isključivanje

Kako ćete uključiti automatsku zaštitu za sigurnost djece pogledajte u poglavlju osnovne postavke.

Automatsko ograničenje vremena

Ako je kuhalna zona dulje vrijeme uključena bez promjene postavki, aktivira se automatsko ograničenje vremena.

Prekida se grijanje kuhalne zone. Na indikatoru kuhalne zone trepere naizmjenice **F** **B** i pokazatelj preostale topline **H/h**.

Ako dotaknete bilo koju upravljačku površinu, indikator se gasi. Možete ponovno namjestiti.

Kada je ograničenje vremena aktivirano, ono se ravna prema namještenoj razini snage (1 do 10 sati).

Osnovne postavke

Vaš uređaj ima različite osnovne postavke. Ove postavke možete prilagoditi Vašim vlastitim navikama.

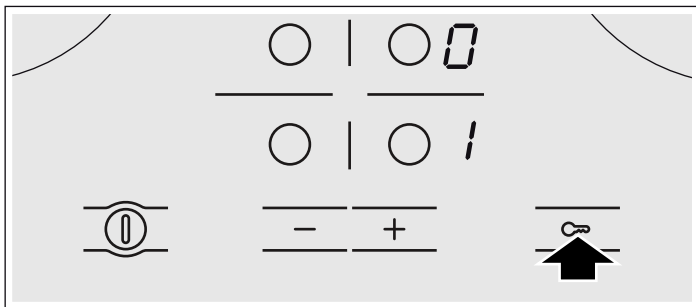
Prikaz	Funkcija
c i	Automatska zaštita za djecu □ Isključeno.* ! Uključeno.
c 2	Signalni ton □ Signal potvrde i signal nepravilnog rukovanja isključeni. ! Samo signal nepravilnog rukovanja uključen. 2 Samo signal potvrde uključen. 3 Signal potvrde i signal nepravilnog rukovanja uključeni.*
c 9	Vrijeme odabira kuhališta □ Neograničeno: Posljednje odabrano kuhalište možete uvijek podešavati a da ne morate ponovno izabirati.* ! Posljednje odabrano kuhalište možete podesiti 10 sekundi nakon odabira, zatim morate prije podešavanja ponovno odabrati kuhalište.
c □	Vraćanje na osnovne postavke □ Isključeno.* ! Uključeno.

*Osnovna postavka

Promjena osnovnih postavki

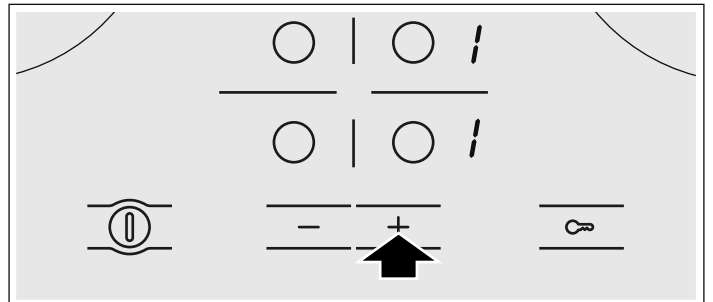
Ploča za kuhanje mora biti isključena.

1. Uključite ploču za kuhanje.
2. U sljedećih 10 sekundi dotaknite simbol ∞ u trajanju od 4 sekunde.



Na donjem displeju trepere **c i** izmjenično, a na gornjem displeju svijetli □.

3. Simbol ∞ dotaknite sve dok se na donjem displeju ne pojavi željeni prikaz.
4. Simbol + ili - dotaknite sve dok se na displeju ne pojavi željena postavka.



5. Simbol dotaknite u trajanju od ∞ 4 sekunde. Postavka je aktivirana.

Isključivanje

Za ukidanje osnovne postavke isključite ploču za kuhanje pritiskom na glavni prekidač i ponovno podesite.

Čišćenje i održavanje

Upute u ovom poglavlju će Vam pomoći kako održavati ploču za kuhanje.

Prikladna sredstva za čišćenje i održavanje možete nabaviti u servisnom centru ili našoj e-trgovini.

Staklokeramička površina

Očistite staklokeramičku površinu nakon svake uporabe. Na taj način ćete izbjeći zagorijevanje nečistoće na njenoj površini.

Očistite ploču za kuhanje tek kada se dovoljno ohladila.

Koristite samo sredstva za čišćenje prikladna za staklokeramičku površinu. Pridržavajte se uputa za čišćenje na ambalaži.

Nikada ne koristite:

- nerazrijeđeno sredstvo za ručno pranje posuđa
- sredstvo za perilicu posuđa
- sredstvo za ribanje
- agresivna sredstva kao npr. sprejeve za čišćenje pećnica ili odstranjivače mrlja

- spužve koje mogu izazvati ogrebotine
- visokotlačne čistače ili parne čistače

Jaka onečišćenja ćete najbolje ukloniti strugalom za staklo koje možete nabaviti u specijaliziranim trgovinama. Pridržavajte se uputa proizvođača.

Prikladno strugalo za staklo možete nabaviti i u servisnom centru ili u našoj e-trgovini.

Posebnim spužvama za čišćenje staklokeramičke površine postići ćete dobre rezultate čišćenja.

Okvir ploče za kuhanje

Kako biste izbjegli oštećenja na okviru ploče za kuhanje, slijedite sljedeće upute:

- Koristite samo topli tekući deterdžent za pranje posuđa.
- Dobro isperite nove spužvaste krpe prije upotrebe.
- Ne koristite oštra sredstva ili sredstva koja mogu izazvati ogrebotine.
- Ne koristite strugalo za staklo.

Otklonite smetnju

Ponekad se kod nastale smetnje radi samo o nekoj sitnici. Prije nego što pozovete servisnu službu obratite pažnju na sljedeće upute.

Prikaz	Pogreška	Mjere
Bez	Napajanje električnom strujom je prekinuto.	Provjerite kućni osigurač za uređaj. Provjerite pomoću nekog drugog električnog uređaja da li je napajanje električnom strujom prekinuto.
Svi prikazi trepere	Površina za upravljanje je vlažna ili na njoj naliježe predmet.	Osušite površinu za upravljanje ili odmaknite predmet.
F2	Elektronika se je pregrijala i isključila je odgovarajuće kuhalište.	Pričekajte dok se elektronika dovoljno ohladi. Zatim dotaknite površinu za upravljanje kuhališta.
F4	Elektronika se je pregrijala i isključila je sva kuhališta.	Pričekajte dok se elektronika dovoljno ohladi. Zatim dotaknite bilo koju površinu za upravljanje.
F8	Kuhalište je predugo bilo u radu i isključilo se je.	Kuhalište možete odmah ponovno uključiti.

Indikatori na kuhalištima trepere:-

Kada kod priključivanja uređaja na mrežu ili nakon ispada struje trepere indikatori na kuhalištima -, to znači da postoje smetnje elektronike. Za potvrđivanje smetnje kratko rukom pokrijte površinu za upravljanje.

Servisna služba

Ukoliko je za vaš uređaj potreban popravak, na raspolaganju vam stoji naša servisna služba. Uvijek ćemo pronaći odgovarajuće rješenje, pa i kako bismo izbjegli nepotreban dolazak tehničara.

E-broj i FD broj:

Kada kontaktirate našu servisnu službu, molimo vas da im javite i E-broj i FD-broj uređaja. Tipsku oznaku s brojevima ćete pronaći u servisnoj knjižici.

Molimo vas da uzmete u obzir da dolazak našeg servisera u slučaju nepravilnog rukovanja čak iako je uređaj u jamstvenom roku nije besplatan.

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

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

Ispitna jela

Ova tablica je izrađena za institute za ispitivanje kako bi se olakšalo testiranje naših uređaja.

Podatci u tabeli odnose se na naše posuđe od Schulte-Ufera (4-dijelni indukcijski set lonaca HEZ 390042) sa sljedećim dimenzijama:

- Lonac s drškom Ø 16 cm, 1,2 L, za jednokružno kuhalište zonu Ø 14,5 cm

- Kuhinjski lonac Ø 16 cm, 1,7 L, za jednokružno kuhalište zonu Ø 14,5 cm
- Kuhinjski lonac Ø 22 cm, 4,2 L, za kupalnu zonu Ø 18 cm ili Ø 17 cm
- Tava Ø 24 cm, za kupalnu zonu Ø 18 cm ili Ø 17 cm

Ispitna jela	Zagrijavanje /Automatsko zagrijavanje			Kuhanje	
	Razina snage zagrijavanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Snaga zagrijavanja	Poklopac
Otapanje čokolade					
Posuđe: lonac s drškom					
Čokoladna kuvertira (npr. Dr. Oetker Zartbitter, 150 g) na kupalnoj zoni Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Ne
Podgrijavanje i održavanje topline složenca s lećom					
Posuđe: kuhinjski lonac					
<i>Složenic s lećom prema DIN 44550</i>					
Početna temperatura 20 °C					
Količina 450 g za kupalnu zonu Ø 14,5 cm	9	cca. 2:00 bez miješanja	Da	1.	Da
Količina: 800 g za kupalnu zonu Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	cca. 2:00 bez miješanja	Da	1.	Da
<i>Složenic s lećom u konzervi</i>					
npr. terina od leće s Erasco hrenovkama: početna temperatura 20 °C					
Količina 500 g za kupalnu zonu Ø 14,5 cm	9	cca. 2:00 (Promiješati nakon cca. 1:30)	Da	1.	Da
Količina: 1000 g za kupalnu zonu Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	cca. 2:30 (Promiješati nakon cca. 1:30)	Da	1.	Da
Kuhanje na pari bešamel umaka					
Posuđe: lonac s drškom					
Temperatura mlijeka: 7 °C					
Recept: 40 g maslaca 40 g brašna, 0,5 l mlijeka (3,5% masnoće) i prstohvat soli za kupalnu zonu Ø 14,5 cm	9 ²	cca. 5:20	Ne	1 ^{1,3}	Ne
					¹ Otopite maslac, dodajte brašno i sol i popecite brašno 3 minute
					² Dodajte mlijeko u popečeno brašno i kuhajte uz neprestano miješanje
					³ Kada je bešamel umak skuhan, ostavite ga još 2 minute na snazi 1 uz neprestano miješanje
Kuhanje riže na mlijeku					
Posuđe: kuhinjski lonac					
Temperatura mlijeka: 7 °C					
Recept: 190 g riže okruglog zrna, 22,5 g šećera, 750 ml mlijeka (3,5% masnoće) i prstohvat soli za kupalnu zonu Ø 14,5 cm	9	cca. 6:30	Ne	2	Da
		Zagrijte mlijeko dok ne zakipi. Prebacite na snagu zagrijavanja te u mlijeko dodajte rižu, šećer i sol			Promiješajte rižu na mlijeku nakon 10 minuta

Ispitna jela	Zagrijavanje /Automatsko zagrijavanje			Kuhanje	
	Razina snage zagrijavanja	Trajanje (min:sek)	Poklo-pac	Snaga zagrijavanja	Poklo-pac
Recept: 250 g riže okruglog zrna, 30 g šećera, 1 ml mlijeka (3,5% masnoće) i prstohvat soli za kupalnu zonu Ø 18 ili 17 cm	9	cca. 6:30 Zagrijte mlijeko dok ne zakipi. Prebacite na snagu zagrijavanja te u mlijeko dodajte rižu, šećer i sol	Ne	2	Da
Promiješajte rižu na mlijeku nakon 10 minuta					
Kuhanje riže					
Posuđe: kuhinjski lonac					
Temperatura vode 20 °C					
Recept prema DIN 44550: 125 g riže dugog zrna 300 g vode i prstohvat soli za kupalnu zonu Ø 14,5 cm	9	cca. 2:48	Da	2	Da
Recept prema DIN 44550: 250 g riže dugog zrna, 600 g vode i prstohvat soli za kupalnu zonu Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	cca. 3:15	Da	2.	Da
Prženje svinjskog odreska					
Posuđe: tava					
Početna temperatura odrezaka od buta: 7 °C					
Količina: 3 odreska od buta (ukupna težina cca. 300 g, cca. debljine 1 cm) 15 g suncokretovog ulja za kupalnu zonu Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	cca. 2:40	Ne	7	Ne
Pečenje palačinki					
Posuđe: tava					
Recept prema DIN EN 60350-2					
Količina: 55 ml tijesta za 1 palačinku za kupalnu zonu Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	cca. 2:40	Ne	6 ili 6. ovisno o stupnju smeđe boje	Ne
Prženje zamrznutog pomfrita					
Posuđe: kuhinjski lonac					
Količina: 1,8 kg suncokretovog ulja, po porciji: 200 g zamrznutog pomfrita (npr. McCain 123 Frites Original) za kupalnu zonu Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	Dok se ne postigne temperatura ulja od 180 °C	Ne	9	Ne

Ako pokušate kuhati na kupalnoj zoni Ø 18cm sa snagom od 1500 W, produžuje se vrijeme zagrijavanja za cca. 20% te se snaga zagrijavanja povećava za jednu razinu.

Vsebina

Varnostna navodila	11
Vzroki poškodb	12
Varstvo okolja	12
Okolju prijazno odstranjevanje	12
Nasveti za varčevanje z energijo	12
Predstavitev aparata	13
Upravljalno polje	13
Prikazovalnik preostale toplote	13
Nastavitev kuhalne plošče	13
Vklop in izklop kuhalne plošče	13
Nastavitev kuhališča.....	13
Preglednica za kuhanje	14
Varovalo za otroke	15
Vklop in izklop varovala za otroke.....	15
Samodejno varovalo za otroke	15

Samodejna časovna omejitev	15
Osnovne nastavitve	16
Spreminjanje osnovnih nastavitvev	16
Čiščenje in nega	16
Steklokeramična plošča	16
Okvir kuhalne plošče	17
Odpravljanje napak	17
Servisna služba	17
Priporočljiv sistem priprave jedi	18

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani **www.bosch-home.com** in v spletni trgovini **www.bosch-eshop.com**

Varnostna navodila

Pazljivo preberite ta uvod. Navodila za uporabo in vgradnjo ter tehnični opis aparata shranite za kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

Po odstranitvi embalaže preverite aparat. V primeru vidnih poškodb med transportom ga ne priklaplajte.

Samo pooblaščen serviser lahko priključi aparat brez vtiča. V primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve izgubite pravico do uveljavljanja garancije.

Ta aparat je namenjen samo uporabi v zasebnem gospodinjstvu in v hišnem okolju. Aparat uporabljajte izključno za pripravo hrane in pijače. Med delovanjem aparat nadzorujte. Aparat uporabljajte samo v zaprtih prostorih.

Ne uporabljajte pokrovov za kuhavno ploščo. Povzročijo lahko nesreče, npr. če se pregrejejo, vnamejo ali material počí.

Ne uporabljajte neustreznih zaščitnih naprav ali zaščitnih rešetk za otroke, saj lahko povzročijo nesreče.

Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom. Čiščenja in vzdrževalnih del s strani

uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od osmih let in pod nadzorstvom.

Otrok, mlajših od osmih let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

Nevarnost požara!

- Vroče olje in maščoba se hitro vnameta. Vročega olja in maščobe nikoli ne puščajte brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite kuhališče. Plamene previdno pogasite s pokrovom, gasilno odejo ali podobnim.
- Kuhališča se močno segrejejo. Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov. Na kuhalni plošči ne shranjujte nobenih predmetov.
- Aparat se segreje. Vnetljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne hranite v predalih neposredno pod kuhavno ploščo.
- Kuhalna plošča se izklopi samodejno in je ne morete več upravljati. Pozneje se lahko nenamerno znova vklopi. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Nevarnost opeklin!

- Kuhališča in predel okoli njih se močno segrejejo, predvsem morebiten rob kuhalne plošče. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Otrok ne puščajte blizu.

Nevarnost opeklin!

- Kuhališča in njihova okolica se močno segrejejo. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Otrok ne puščajte blizu.
- Kuhališče se segreva, vendar prikazovalnik ne deluje. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Nevarnost električnega udara!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.

- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.
- Pokvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklopite pokvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Razpoke ali odrgnine v steklokeramiki lahko povzročijo električni udar. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Nevarnost poškodb!

Če je med dnom posode in kuhališčem tekočina, lahko posoda nenadoma poskoči. Kuhališče in dno posode morata biti vedno suha.

Vzroki poškodb

Pozor!

- Lonci in ponve z grobim dnom opraskajo steklokeramiko.
- Izogibajte se kuhanju brez vode v posodi. Sicer lahko pride do poškodb.
- Nikoli ne postavljajte vroče posode na upravljalno polje, prikazovalnik ali njegov okvir. Sicer lahko pride do poškodb.

- Če trdi ali koničasti predmeti padejo na kuhhalno ploščo, jo lahko poškodujejo.
- Aluminijasta folija in plastična posoda se na vročem kuhališču raztopi. Folija za zaščito štedilnika ni primerna za kuhhalno ploščo.

Pregled

V naslednji preglednici najdete najpogostejše poškodbe in madeže:

Poškodbe in madeži	Vzrok	Ukrep
Madeži	Prekipele jedi	Prekipele jedi takoj odstranite s strgalom za steklo.
	Neprimerna čistilna sredstva	Uporabljajte samo čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko.
Praske	Sol, sladkor in pesek	Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovno ali odlagalno površino.
	Grobo dno posode odrgne steklokeramično ploščo.	Preglejte svojo posodo.
Razbarvanja	Neprimerna čistilna sredstva	Uporabljajte samo čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko.
	Odrgnjena mesta zaradi posode (npr. aluminij)	Lonce in ponve pri prestavljanju dvignite.
Nagubanje	Sladkor, jedi z veliko sladkorja	Prekipele jedi takoj odstranite s strgalom za steklo.

Varstvo okolja

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalazo odstranite na okolju prijazen način.



Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

■ V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

Nasveti za varčevanje z energijo

- Posodo vedno pokrijte z ustrezno pokrovko. Pri kuhanju brez pokrovke porabite bistveno več energije. Če uporabite

stekleno pokrovko, lahko jed pogledate, ne da bi morali dvigniti pokrovko.

- Uporabljajte posodo z ravnim dnom. Neravno dno poveča porabo energije.
- Premer dna posode se mora ujemati z velikostjo kuhališča. Posebej manjša posoda povzroča izgubo energije. Upoštevajte, da proizvajalci posode pogosto navedejo premer zgornjega roba posode. Ta je največkrat večji od premera dna posode.
- Za majhne količine hrane uporabite majhno posodo. Velika, le delno napolnjena posoda porabi veliko energije.
- Kuhajte z malo vode. Tako varčujete z energijo. Zelenjava ohrani vitamine in mineralne snovi.

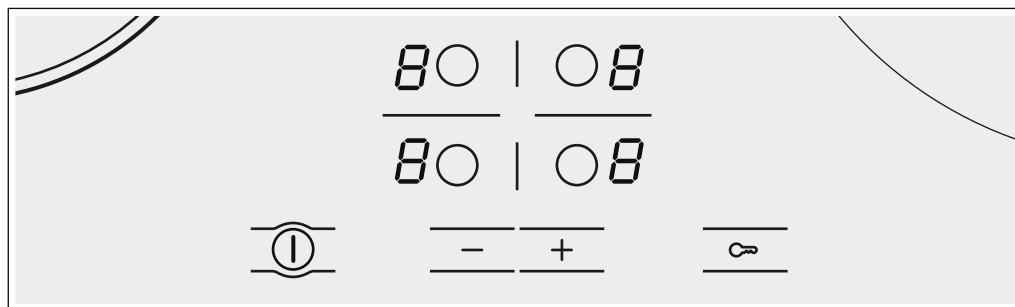
- Posoda naj vedno prekrije čim večjo površino kuhališča.
- Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja.
- Izberite ustrezno stopnjo za počasno vrenje. Če za počasno vrenje izberete previsoko stopnjo, po nepotrebem trošite energijo.

- Izkoristite preostalo toploto kahalne plošče. Če kuhanje jedi traja dalj časa, kuhališče izključite že 5 do 10 minut pred koncem kuhanja.

Predstavitev aparata

Ta navodila se nanašajo na različne kahalne plošče. Na strani 2 je splošni pregled modelov z informacijami o merah.

Upravljalno polje



Prikazi	
1-9	Stopnje kuhanja
H/h	Preostala toplota
Upravljalna polja	
ⓘ	Glavno stikalo
🔒	Varovalo za otroke
○	Izbira kuhališča
- +	Nastavitveno območje

Opombe

- Ko se dotaknete simbola, se vključi ustrezna funkcija.
- Upravljalno polje mora biti vedno suho. Vlaga ovira delovanje.
- Lonec ne postavljajte v bližino prikazov in senzorjev. Elektronika se lahko pregreje.

Prikazovalnik preostale toplote

Vsa kuhališča na kahalni plošči so opremljena z dvostopenjskim prikazovalnikom preostale toplote.

Če se prikaže oznaka **H**, je kuhališče še vroče. Tako lahko npr. ohranite manjši obrok topel ali stopite čokoladni preliv. Ko se kuhališče še nekoliko ohladi, se oznaka spremeni v **h**. Ko se kuhališče dovolj ohladi, prikaz ugasne.

Nastavitev kahalne plošče

V tem poglavju je opisan postopek nastavitve kuhališča. V preglednici so podatki o stopnjah in času priprave različnih jedi.

Vklop in izklop kahalne plošče

Kahalno ploščo vklopite in izklopite z glavnim stikalom.

Vklop: dotaknite se simbola ⓘ. Zasliši se zvočni signal. Kontrolna lučka nad glavnim stikalom in oznake 🔒 svetijo. Kuhalna plošča je pripravljena za delovanje.

Izklop: dotaknite se simbola ⓘ in ga držite, dokler kontrolna lučka nad glavnim stikalom in prikazi ne ugasnejo. Vsa kuhališča so izklopljena. Prikazovalnik preostale toplote sveti, dokler kuhališča niso dovolj ohlajena.

Opombe

- Kuhalna plošča se samodejno izklopi, ko so vsa kuhališča izklopljena več kot 20 sekund.
- Nastavitve ostanejo shranjene prve 4 sekunde po izklopu. Če v tem času ponovno vklopite kahalno ploščo, začne kahalna plošča delovati s prejšnjimi nastavitvami.

Nastavitev kuhališča

Želena stopnja kuhanje nastavite s simboloma + in -.

Stopnja kuhanja 1 = najmanjša moč

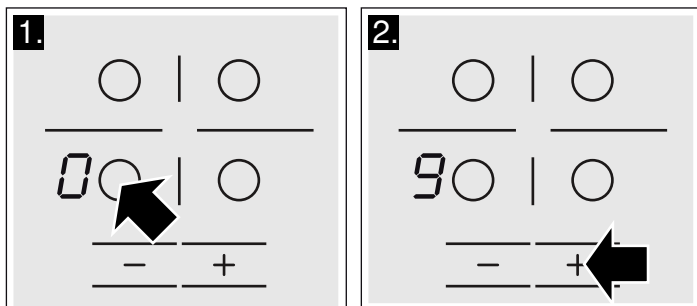
Stopnja kuhanja 9 = največja moč

Vsaka stopnja kuhanja ima vmesno stopnjo. Označena je s piko.

Nastavitev stopnje kuhanja

Kuhalna plošča mora biti vključena.

1. Dotaknite se simbola ○, da izberete kuhališče.
2. V naslednjih 10 sekundah se dotaknite simbola + ali -.
Prikaže se osnovna nastavitev.
Simbol +, stopnja kuhanja 9
Simbol -, stopnja kuhanja 4



3. Spreminjanje stopnje kuhanja: dotikajte se simbola + ali -, dokler se ne prikaže zelena stopnja kuhanja.

Izklop kuhališča

S simbolom ○ izberite kuhališče. Dotikajte se simbola + ali -, dokler se ne prikaže 0. Po približno 10 sekundah se prikaže podatek o preostali toploti.

Opombe

- Kuhališče, ki ste ga nazadnje nastavili, ostane aktivirano. Kuhališče lahko nastavite, ne da bi ga za to morali ponovno izbrati.
- Kuhališče z vklapljanjem in izklapljanjem uravnava segrevanje. Tudi pri največji moči se lahko gretje vklaplja in izklaplja.

Preglednica za kuhanje

V naslednji preglednici najdete nekaj primerov.

Stopnja in čas priprave jedi sta odvisna od vrste, teže in kakovosti jedi. Zato so možna odstopanja.

Za kuhanje do vrenja uporabite 9. stopnjo kuhanja.

Občasno premešajte goste jedi.

	Stopnja za počasno vrenje	Čas nadaljnega kuhanja v minutah
Topljenje		
Čokolada, preliv	1-1.	-
Maslo, med, želatina	1-2	-
Pogrevanje in ohranjanje jedi toplih		
Enolončnica (npr. enolončnica iz leče)	1-2	-
Mleko**	1.-2.	-
Segrevanje klobasic v vodi**	3-4	-
Odtajanje in pogrevanje		
Špinača, globoko zamrznjena	2.-3.	10-20 min
Golaž, globoko zamrznjen	2.-3.	20-30 min
Poširanje, počasno vrenje		
Žličniki, cmoki	4.-5.*	20-30 min
Riba	4-5*	10-15 min
Bele omake, npr. bešamel	1-2	3-6 min
Stepene omake, npr. bearnska omaka, holandska omaka	3-4	8-12 min
Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje		
Riž (z dvojno količino vode)	2-3	15-30 min
Mlečni riž	1.-2.	35-45 min
Krompir v oblicah	4-5	25-30 min
Slan krompir	4-5	15-25 min
Testenine, rezanci	6-7*	6-10 min
Enolončnica, juhe	3.-4.	15-60 min
Zelenjava	2.-3.	10-20 min
Zelenjava, globoko zamrznjena	3.-4.	10-20 min
Kuhanje v ekonomloncu	4-5	-
Praženje		
Rolade	4-5	50-60 min
Dušena pečenka	4-5	60-100 min
Golaž	2.-3.	50-60 min

* Počasno vrenje brez pokrovke

** Brez pokrovke

*** Pogosteje obrnite



	Stopnja za počasno vrenje	Čas nadaljnega kuhanja v minutah
Pečenje**		
Zrezki, naravni ali panirani	6-7	6–10 min
Zrezki, globoko zamrznjeni	6-7	8–12 min
Kotleti, naravni ali panirani***	6-7	8–12 min
Steak (debeline 3 cm)	7-8	8–12 min
Hamburger, mesne kroglice (debeline 3 cm)***	4.–5.	30–40 min
Piščančja prsa (debeline 2 cm)***	5-6	10–20 min
Piščančja prsa, globoko zamrznjena***	5-6	10–30 min
Ribe in file rib, naravni	5-6	8–20 min
Ribe in file rib, paniran	6-7	8–20 min
Ribe in file rib, paniran in globoko zamrznjen, npr. ribje palčke	6-7	8–12 min
Škampi in kozice	7-8	4–10 min
Gotove jedi za pripravo v ponvi, globoko zamrznjene	6-7	6–10 min
Palačinke	6-7	neprekinjeno
Omleta	3.–4.	neprekinjeno
Jajca na oko	5-6	3–6 min
Cvrenje (150–200 g na porcijo cvrite v 1–2 l olja**)		
Globoko zamrznjena hrana, npr. pomfrit, piščančji medaljoni	8-9	-
Kroketi	7-8	-
Meso, npr. deli piščanca	6-7	-
Riba, panirana ali v pivskem testu	5-6	-
Zelenjava, gobe, panirano ali v pivskem testu	5-6	-
Drobno pecivo, npr. krofi, sadje v pivskem testu	4-5	-
* Počasno vrenje brez pokrovke		
** Brez pokrovke		
*** Pogosteje obrnite		


Varovalo za otroke

Da otroci ne bi vključili kuhalne plošče, lahko kuhališče zaklenete z varovalom za otroke.

Vklop in izklop varovala za otroke

Kuhalna plošča mora biti izključena.

Vklop: dotaknite se simbola  in ga držite pribl. 4 sekunde. Kontrolna lučka nad simbolom  se prižge za 10 sekund. Kuhalna plošča je zaklenjena.

Izklop: dotaknite se simbola  in ga držite pribl. 4 sekunde. Zaklep je odpravljen.

Samodejno varovalo za otroke


S to funkcijo se varovalo za otroke avtomatsko aktivira, ko izključite kuhalno ploščo.

Vklop in izklop

V poglavju Osnovne nastavitve je opisano, kako lahko vključite funkcijo samodejnega vklopa varovala za otroke.

Samodejna časovna omejitev

Če je kuhališče vključeno dalj časa, vi pa ne spremenite nastavitve, se aktivira samodejna časovna omejitev.

Segrevanje kuhališča je prekinjeno. Na prikazovalniku kuhališč izmenično utripata **F**  in prikazovalnik preostale toplote **H/h**.

Ko se dotaknete poljubnega upravljalnega polja, oznaka izgine. Možna je ponovna nastavitve.

Ko je časovna omejitev aktivna, se ta ravna po nastavljeni kuhalni moči (1 do 10 ur).

Osnovne nastavitve

Vaš aparat ima različne osnovne nastavitve. Te nastavitve lahko prilagodite svojim navadam.

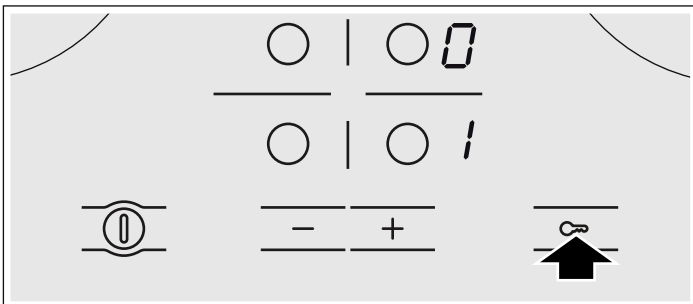
Prikaz	Funkcija
	Samodejno varovalo za otroke Izključeno.* Vključeno.
	Zvočni signal Potrditveni signal in sporočilo o napaki sta izključena. Vključeno je le sporočilo o napaki. Vključen je le potrditveni signal. Potrditveni signal in sporočilo o napaki sta vključena.*
	Čas za izbiro kuhališča Neomejen: nazadnje izbrano kuhališče lahko vedno nastavite, ne da bi ga morali ponovno izbrati.* Za nastavljanje nazadnje izbranega kuhališča imate na voljo 10 sekund po njegovi izbiri, po izteku tega časa pa morate kuhališče pred nastavljanjem znova izbrati.
	Ponastavitev na osnovne nastavitve Izključeno.* Vključeno.

*Osnovna nastavitvev

Spreminjanje osnovnih nastavitvev

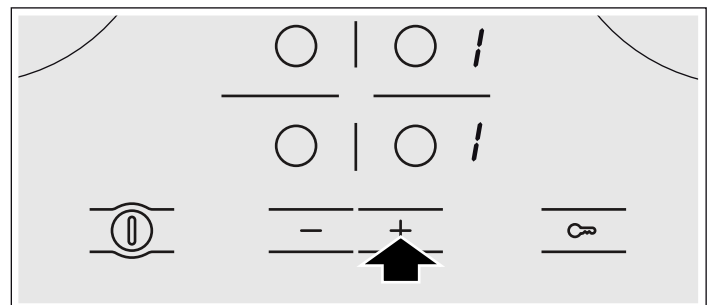
Kuhalna plošča mora biti izključena.

1. Vključite kuhhalno ploščo.
2. V naslednjih 10 sekundah se dotaknite simbola in ga držite 4 sekunde



Na spodnjem prikazovalniku izmenično utripata in , na zgornjem prikazovalniku sveti .

3. Dotikajte se simbola , dokler se na spodnjem prikazovalniku ne pojavi želeni prikaz.
4. Dotikajte se simbola ali , dokler se na zgornjem prikazovalniku ne pojavi želeni nastavitvev.



5. Dotaknite se simbola in ga držite 4 sekunde. Nastavitvev je aktivirana.

Izklop

Da zapustite osnovne nastavitve, kuhhalno ploščo izklopite z glavnim stikalom in ponovno nastavite.

Čiščenje in nega

V tem poglavju najdete navodila za nego svoje kuhhalne plošče. Ustrezna sredstva za čiščenje in nego lahko naročite pri servisni službi ali v naši spletni trgovini.

Steklokeramična plošča

Kuhhalno ploščo očistite po vsakem kuhanju. Tako se ostanki hrane ne prižgejo.

Kuhhalno ploščo očistite šele, ko je dovolj ohlajena.

Uporabljajte samo čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko. Prosimo, upoštevajte navodila za čiščenje na embalaži.

Nikoli ne uporabljajte:

- nerazredčenega sredstva za ročno pomivanje posode
- čistila za strojno pomivanje posode
- abrazivnih sredstev
- agresivnih čistil, kot sta razpršilo za čiščenje pečice ali odstranjevalec madežev
- hrapavih gobic
- visokotlačnega ali parnega čistilnika

Trdovratno umazanijo najbolje odstranite s strgalom za steklo, ki je na voljo v trgovini. Upoštevajte proizvajalčeva navodila.

Ustrezno strgalo za steklo lahko naročite tudi pri servisni službi ali v naši spletni trgovini.

S posebnimi gobicami za čiščenje steklokeramike boste dosegli dobre rezultate čiščenja.

Okvir kuhalne plošče

Da bi preprečili poškodbe okvirja kuhalne plošče, upoštevajte naslednja navodila:

- Uporabljajte samo toplo milnico.
- Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.
- Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
- Ne uporabljajte strgala za steklo.

Odpravljanje napak

Če se pojavi motnja, je vzrok zanjo pogosto le majhna napaka. Preden pokličete pooblaščen servis, upoštevajte naslednja navodila.

Prikaz	Napaka	Ukrep
Brez	Napajanje je prekinjeno.	Preverite hišno varovalko za aparat. S pomočjo drugega električnega aparata preskusite, ali gre za izpad električnega toka.
Vsi prikazi utripajo	Upravljalno polje je vlažno oziroma na njem leži predmet.	Obrišite upravljalno polje oziroma odstranite predmet.
<i>F2</i>	Elektronika je zaznala pregretje in izključila pregreto kuhališče.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Potem se dotaknite poljubnega upravljalnega polja kuhališča.
<i>F4</i>	Elektronika je zaznala pregretje in izključila vsa kuhališča.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato se dotaknite poljubnega upravljalnega polja.
<i>F8</i>	Uporaba kuhališča traja predolgo, zato se je samodejno izključilo.	Kuhališče lahko takoj spet vključite.

Na oznakah za kuhališča utripa -:

Če pri priključitvi aparata na omrežje ali po izpadu električnega toka na oznakah za kuhališča utripa -, je prišlo do motnje elektronike. Da odpravite motnjo, upravljalno območje za kratek čas prekrijte z dlanjo.

Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, vam je zmeraj na voljo naša servisna služba. Vedno bomo poiskali ustrezno rešitev in s tem preprečili tudi nepotrebne obiske serviserja.

Številki E in FD:

Kadar pokličete servisno službo, povejte številki E in FD svojega aparata. Napisno tablico s številkami boste našli v tehničnem opisu aparata.

V primeru napačne uporabe obisk serviserja ni brezplačen niti v času trajanja garancije.

Podatke glede vseh držav, boste našli v priloženem seznamu servisnih služb.

Zaupajte pristojnosti proizvajalca. Tako boste lahko prepričani, da popravila opravljajo izšolani servisni tehniki z originalnimi nadomestnimi deli za vaš aparat.

Priporočljiv sistem priprave jedi

Ta preglednica je bila pripravljena za preizkuševalne inštitute, da bi jim olajšali preskušanje naših aparatov.

Navedbe v preglednici veljajo za posodo znamke Schulte-Ufer, ki je na voljo kot dodaten pribor (4-delni komplet loncev za indukcijske plošče HEZ 390042), z naslednjimi dimenzijami:

- Kozica Ø 16 cm, 1,2 l, za kuhališče z enojnim grelnim krogom Ø 14,5 cm
- Lonec Ø 16 cm, 1,7 l, za kuhališče z enojnim grelnim krogom Ø 14,5 cm
- Lonec Ø 22 cm, 4,2 l, za kuhališče Ø 18 ali 17 cm
- Ponev Ø 24 cm, za kuhališče Ø 18 cm ali 17 cm

Priporočljiv sistem priprave jedi	Segrevanje/kuhanje do vrenja			Počasno vrenje	
	Stopnja za kuhanje do vrenja	Trajanje (min:s)	Pokrova	Stopnja za počasno vrenje	Pokrova
Topljenje čokolade					
Posoda: kozica					
Čokoladni preliv (npr. temna čokolada Dr. Oetker, 150 g) na kuhališču Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Ne
Segrevanje in ohranjanje lečine enolončnice tople					
Posoda: lonec					
<i>Lečina enolončnica v skladu z DIN 44550</i>					
Začetna temperatura 20 °C					
Količina: 450 g za kuhališče Ø 14,5 cm	9	pribl. 2:00 brez mešanja	Da	1.	Da
Količina: 800 g za kuhališče Ø 18 ali 17 cm	9	pribl. 2:00 brez mešanja	Da	1.	Da
<i>Lečina enolončnica iz pločevinke</i>					
npr. leča s klobasicami znamke Erasco: začetna temperatura 20 °C					
Količina: 500 g za kuhališče Ø 14,5 cm	9	pribl. 2:00 (premešajte po pribl. 1:30)	Da	1.	Da
Količina: 1000 g za kuhališče Ø 18 ali 17 cm	9	pribl. 2:30 (premešajte po pribl. 1:30)	Da	1.	Da
Počasno vrenje bešamelove omake					
Posoda: kozica					
Temperatura mleka: 7 °C					
Recept: 40 g masla, 40 g moke, 0,5 l mleka (3,5 % maščobe) in ščepec soli za kuhališče Ø 14,5 cm	9 ²	pribl. 5:20	Ne	1 ^{1,3}	Ne
			¹ Rastopite maslo, vmešajte moko in sol ter prežganju pražite tri minute		
			² Prežganju dodajte mleko in kuhajte, dokler ne zavre, pri tem ves čas mešajte		
			³ Ko bešamelova omaka zavre, jo še 2 kuhajte pri stopnji 1 in jo pri tem nenehno mešajte		
Kuhanje mlečnega riža					
Posoda: lonec					
Temperatura mleka: 7 °C					
Recept: 190 g okroglozrnatega riža, 22,5 g sladkorja, 750 ml mleka (3,5 % maščobe) in ščepec soli za kuhališče Ø 14,5 cm	9	pribl. 6:30	Ne	2	Da
			Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Zmanjšajte moč na stopnjo za počasno vrenje ter mleku dodajte riž, sladkor in mleko		
			Po 10 minutah premešajte		

Priporočljiv sistem priprave jedi	Segrevanje/kuhanje do vrenja			Počasno vrenje	
	Stopnja za kuhanje do vrenja	Trajanje (min:s)	Pokrovka	Stopnja za počasno vrenje	Pokrovka
Recept: 250 g okroglozrnatega riža, 30 g sladkorja, 1 l mleka (3,5 % maščobe) in ščepec soli za kuhališče Ø 18 ali 17 cm	9	pribl. 6:30 Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Zmanjšajte moč na stopnjo za počasno vrenje ter mleku dodajte riž, sladkor in mleko	Ne	2	Da
Po 10 minutah premešajte					
Kuhanje riža					
Posoda: lonec					
Temperatura vode 20 °C					
Recept v skladu z DIN 44550: 125 g dolgozrnatega riža, 300 g vode in ščepec soli za kuhališče Ø 14,5 cm	9	pribl. 2:48	Da	2	Da
Recept v skladu z DIN 44550: 250 g dolgozrnatega riža, 600 g vode in ščepec soli za kuhališče Ø 18 ali 17 cm	9	pribl. 3:15	Da	2.	Da
Pečenje svinjskih medaljonov					
Posoda: ponev					
Začetna temperatura medaljonov: 7 °C					
Količina: 3 medaljoni (skupna teža pribl. 300 g, debelina pribl. 1 cm), 15 g sončničnega olja za kuhališče Ø 18 cm ali 17 cm	9	pribl. 2:40	Ne	7	Ne
Pečenje palačink					
Posoda: ponev					
Recept v skladu z DIN EN 60350-2					
Količina: 55 ml mase na palačinko za kuhališče Ø 18 cm ali 17 cm	9	pribl. 2:40	Ne	6 ali 6., odvisno od zelene zapečenosti	Ne
Cvrenje globoko zamrznjenega pomfrita					
Posoda: lonec					
Količina: 1,8 kg sončničnega olja, na porcijo: 200 g globoko zamrznjenega pomfrita (npr. znamka McCain 123 Frites Original) za kuhališče Ø 18 cm ali 17 cm	9	Dokler se olje se segreje na temperaturo 180 °C	Ne	9	Ne

Če recepte preizkusite na kuhališču Ø 18 cm z nazivno močjo 1500 W, se čas kuhanja do vrenja podaljša za pribl. 20 % in stopnjo za počasno vrenje je treba povišati za eno stopnjo.

Përshkrim i përmbajtjes

Udhëzime për sigurinë	20	Përkufizimi automatik kohor	25
Shkaqet e dëmtimeve	21	Rregullimet themelore	25
Mbrojtja e ambientit	22	Ndërrimi i rregullimeve themelore	26
Hedhja sipas normave ekologjike	22	Pastrimi dhe mirëmbajtja	26
Këshilla për kursimin e energjisë	22	Qeramika e qelqit	26
Njoftimi i aparatit	22	Kornizat e zonës për zierje	26
Zona drejtuese	22	Mënjanimi i pengesave	27
Treguesi i ngrohtësisë së mbetur	22	Shërbimi i asistencës teknike	27
Rregullimi i zonës për zierje	23	Gjellët për kontrollim	28
Ndezja dhe fikja e sobës	23		
Rregullimi i pllakës nxehtëse	23		
Tabela e zierjes	23		
Siguria nga fëmijët	25		
Ndezja dhe fikja e sigurisë nga fëmijët	25		
Siguria automatike nga fëmijët	25		

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

Udhëzime për sigurinë

Lexojeni me kujdes këtë udhëzim. Udhëzimin për përdorim dhe montim si dhe pasaportën e aparatit e ruani për një përdorim të mëvonshëm ose për pronarin e ardhshëm.

Pas shpaketimit aparatit e kontrolloni. Në rast se ka ndonjë dëmtim nga transporti mos e lidhni.

Aparatet pa spinë lejohet ti lidhë vetëm specialisti i licencuar. Te dëmet që paraqiten si pasojë e lidhjes së gabuar garancia nuk vlen.

Ky aparat është i dedikuar vetëm për amvisëri private dhe mjedisin e shtëpisë. Aparatin e përdorni vetëm për përgatitjen e gjellëve dhe pijeve. Aparatin duhet ta mbikëqyrni gjatë punës. Aparatin e përdorni vetëm në hapësira të mbyllura.

Mos përdorni kapakë për panelin e gatimit. Ato mund të shkaktojnë aksidente, p.sh. përmes mbinxehjes, ndezjes ose plasaritjes së materialeve.

Mos përdorni mekanizma të papërshtatshëm mbrojtës ose skara mbrojtëse për fëmijët. Ato mund të shkaktojnë aksidente.

Ky aparat mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjet dhe personave me aftësi të reduktuar fizike, sensorike ose mentale apo me mungesë përvoja 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 aparatit. Pastrimi dhe mirëmbajtja që i takon përdoruesit nuk lejohet të bëhet nga fëmijët, nëse ato, janë 8 vjet dhe më të vjetër dhe janë të mbikëqyrur.

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

Rrezik nga djegia!

- Vajrat dhe yndyrat e nxehta ndizen shpejt. Vajrat dhe yndyrat e nxehta asnjëherë mos i leni pa mbikëqyrje. Zjarrin mos e fikni asnjëherë me ujë. Fikja e pllakave nxehtëse. Flakën e mbytni me kujdes me kapak, mbulesë për shuarje ose të ngjashme.
- Pllakat nxehtëse bëhen shumë të nxehta. Mos leni asnjëherë mbi zonën për zierje sende që digjen. Mos depononi sende në zonën për zierje.
- Aparati bëhet i nxehtë. Asnjëherë mos ruani sende që digjen ose spërkatës në sirtar direkt nën sobë.
- Soba fiket vetë dhe nuk mund të ndizet më. Më vonë mund të ndizet pa dashur. Fikni siguresën në kutinë e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

Rrezik nga djegia!

- Pllakat nxehtëse dhe rrethina e tyre bëhen shumë të nxehta. Mos i prekni asnjëherë sipërfaqet e nxehta. Fëmijët i mbani larg.

Rrezik nga djegia!

- Pllakat nxehtë dhe hapësira rreth tyre, veçanërisht korniza nëse ekziston e zonës së zierjes, bëhen shumë të nxehta. Mos i prekni sipërfaqet e nxehta. Fëmijët mbani larg.
- Pllaka nxehtë nxehtë, por treguesi nuk funksionon. Fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

Rrezik nga goditja e rrymës!

- Riparimet e gabuara janë të rrezikshme. Riparimin guxon ta bëjë vetëm një teknik i shkolluar në shërbimin tonë të klientëve. Nëse aparati është në defekt, hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

Shkaqet e dëmtimeve

Kujdes!

- Enët dhe tiganët me fund të vrazhdët e gërvishtin qeramikën e qelqit.
- Mos e leni të ziej tenxheren të zbrazët. Mund të shkaktohen dëmtime.
- Asnjëherë mos i vendosni tenxheret dhe tiganët e nxehtë mbi zonën drejtuese, në zonën e treguesve ose korniza. Mund të shkaktohen dëmtime.

Lista

Në tabelat vijuese do t'i gjeni dëmtimet më të shpeshta:

Dëmtimet	Shkaku	Masat
Njollat	Derdhja e ushqimeve	Largoni menjëherë ushqimet e derdhura me kruese qelqi.
	Mjete pastrimi jo adekuate	Përdorni vetëm mjete adekuate për pastrimin e qeramikës së qelqit.
Gërvishtësi	Kripa, sheqeri dhe rëra	Mos e përdorni zonën për zierje si sipërfaqe për punë ose për vendosje.
	Tenxheret dhe tiganët me fund të vrazhdë e gërvishtin qeramikën e qelqit.	Kontrolloni enët tuaja.
Ndryshimet e ngjyrës	Mjete pastrimi jo adekuate	Përdorni vetëm mjete adekuate për pastrimin e qeramikës së qelqit.
	Fërkimi i tenxheres (p.sh alumini)	Gjatë futjes tenxheret dhe tiganët i ngrini.
Zhmidhja	Sheqer, gjellë që përmbajnë shumë sheqer	Largoni menjëherë ushqimet e derdhura me kruese qelqi.

- Lagështia që depërton mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Mos përdorni pastrues me presion ose pastrues me avull.
- Një aparat me defekt mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Asnjëherë mos e ndizni një aparat me defekt. Hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve
- Plasaritjet ose thyerjet në qeramikën e qelqit mund të shkaktojnë goditje të rrymës. Fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

Rrezik nga lëndimi!

Tenxheret në saje të lëngut ndërmjet fundit të tenxheres dhe pllakës nxehtë mund të papritmas të kërcejnë lartë. Pllakën nxehtë dhe fundin e tenxheres i mbani gjithmonë të thatë.

- Nëse sendet e ashpra dhe të mprehta bien mbi zonën për zierje, mund të shkaktohen dëme.
- Fleta e aluminit dhe gotat plastike shkrihen mbi pllakat nxehtë. Fleta për mbrojtjen e shporetit nuk është e përshtatshme për zonën tuaj për zierje.

Mbrojtja e ambientit

Hedhja sipas normave ekologjike

Hidheni 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.

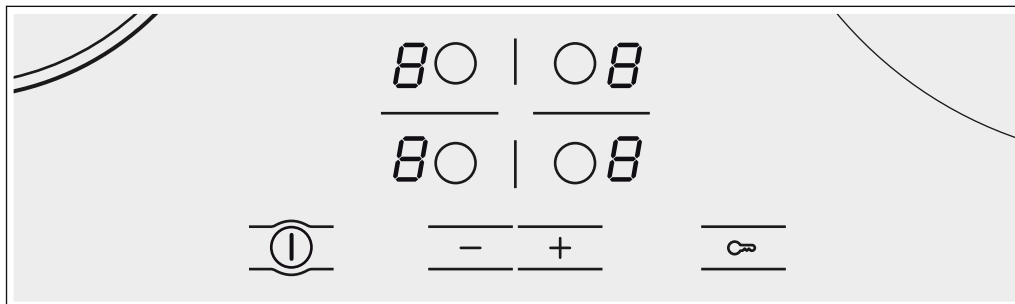
Këshilla për kursimin e energjisë

- Tenxheret mbyllni për herë me kapakun përkatës. Gjatë zierjes pa kapak ju nevojitet dukshëm më tepër energji. Kapaku i qelqit ju lejon të shihni pa pasur nevojë ta ngrini kapakun.
- Përdorni tenxhere dhe tiganë me dysheme të rrafshët. Fundet jo të rrafshëta e rrisin harxhimin e energjisë.
- Diametri i fundit të tenxheres dhe tiganit duhet të jetë në madhësinë e pllakës. Tenxheret speciale shumë të vogla mbi pllakë shkaktojnë humbje të madhe të energjisë. Kujdes: prodhuesit e enëve shpesh e japin diametrin e sipërm të tenxheres. Shpesh herë pjesa e sipërme është më e madhe se rezja e fundit të tenxheres.
- Për sasi më të vogla përdorni tenxhere më të vogël. Tenxherja e madhe, vetëm pak e mbushur ka nevojë për shumë energji.
- Zieni me më pak ujë. Kështu kurseni energjinë. Te perimet ngelin vitaminat dhe materiet minerale brenda.
- Me tenxheren tuaj mbuloni gjithmonë sa më sipërfaqe të madhe që është e mundur të pllakës nxehtëse.
- Ktheni rregullatorin e niveleve në një nivel më pak.
- Zgjidhni një shkallë progresive të përshtatshme. Me një shkallë të lartë progresve humbni energji.
- Shfrytëzoni nxehtësinë e mbetur të pllakës. Te zierjet më të gjata fikni pllakën nxehtëse 5-10 minuta para mbarimit të kohës së zierjes.

Njoftimi i aparatit

Udhëzuesi i përdorimit vlen për shporet të ndryshëm elektrik. Në *faqen 2* do të gjeni pasqyrën e tipit me të dhënat e përmasave.

Zona drejtuese



Treguesit	
<i>I/G</i>	Shkallët e zierjes
<i>H/h</i>	Ngrohtësia e mbetur

Zonat drejtuese	
ⓘ	Ndërprerësi kryesor
∞	Siguria nga fëmijët
○	Zgjedhja e pllakës nxehtëse
- +	Zonat e rregullimit

Treguesi i ngrohtësisë së mbetur

Shporet ka për çdo pllakë tregues dyshkallësh për nxehtësinë e mbetur.

Nëse në tregues shkëlqen *H*, atëherë pllaka është akoma e nxehur. Mund p.sh. të mbani ngrhtë një gjellë ose të shkruini mbulesë. Nëse pllaka nxehtëse vazhdon të ftohet, treguesi ndërrohet në *h*. Treguesi shuhet, atëherë kur pllaka nxehtëse është ftohur mjaftueshëm.

Udhëzime

- Nëse e prekni një simbol, do të aktivizohet funksioni përkatës.
- Zonat drejtuese i mbani gjithmonë të thata. Lagështia e pengon funksionimin e drejt.
- Mos zvarritni tenxhere pranë treguesve dhe sensorëve. Elektronika mund të mbinxehet.

Rregullimi i zonës për zierje

Në këtë kapitull do të mësoni, se si ti rregulloni pllakat nxehtë. Në tabelë gjenden shkallët dhe kohët e zierjes për gjellë të ndryshme.

Ndezja dhe fikja e sobës

Sobën e ndizni dhe fikni me ndërprerësin kryesor.

Ndezja: prekni simbolin ①. Një sinjal tingëllon. Llamba treguese mbi ndërprerësin kryesor dhe treguesit ② ndriçojnë. Soba është gati për punë.

Fikja: prekni simbolon ①, derisa llamba treguese mbi ndërprerësin kryesor dhe treguesit të shuhet. Të gjithë pllakat nxehtë janë fikur. Treguesi i ngrohtësisë së mbetur do të ndriçojë, deri sa pllakat nuk janë ftohur mjaftueshëm.

Udhëzime

- Soba do të fiket automatikisht, në rast se pllakat nxehtë janë fikur për më tepër se 20 sekonda.
- Rregullimet do të mbeten të ruajtura edhe 4 sekonda pas fikjes. Nëse ndizni brenda kësaj kohe, soba do të vihet në punë me rregullimet e bëra më parë.

Rregullimi i pllakës nxehtëse

Me simbolet + dhe - e rregulloni shkallën e dëshiruar të zierjes.

Shkalla e zierjes 1 = kapaciteti më i ulët

Shkalla e zierjes 9 = kapacitet më i madh

Secila shkallë e zierjes ka edhe një mes-shkallë të zierjes. Ajo është e shënjuar me një pikë.

Tabela e zierjes

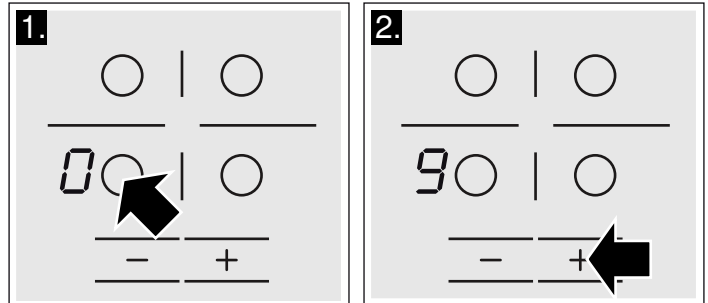
Në tabelën në vijim do të gjeni disa shembuj.

Kohët e zierjes dhe shkallët e zierjes varen nga lloji, pesha dhe cilësia e ushqimeve. Prandaj mund të ketë përjashtime.

Rregullimi i shkallës së zierjes

Soba duhet të jetë e ndezur.

1. Simbolin ○ e prekni, për ta zgjidhur pllakën nxehtëse.
2. Në 10 sekondat e ardhshme simbolin+ ose - e prekni. Rregullimi themelor shkëlqen. Simboli + shkalla e zierjes 9 Simboli + shkalla e zierjes 4



3. Ndërrimi i shkallës së zierjes: simbolin + ose - e prekni, derisa shkalla e dëshiruar e zierjes të shkëlqejë.

Fikni pllakën nxehtëse

Me simbolin ○ e zgjidhni pllakën nxehtëse. Simbolin + ose - e prekni, derisa ② të shkëlqejë. Pas afër 10 sekondash shkëlqen treguesi i ngrohtësisë së mbetur.

Udhëzime

- Pllaka nxehtëse e rregulluar e fundit mbetet e aktivizuar. Pllakën nxehtëse mund ta rregulloni pa zgjedhur nga e para.
- Pllaka nxehtëse rregullohet me ndezjen dhe fikjen e nxehtësit. Nxehtësi mund të ndizet dhe fiket edhe te kapaciteti më i lartë

Për të zier përdorni shkallën e zierjes 9.

Ushqimet me lëng të dendur përzieni herë pas here.

	Shkalla e zierjes progresive	Kohëzgjatja progresive e zierjes në vazhdim në minuta
Shkrirja		
Çokollatë, mbulesë	1-1.	-
Gjalpë, mjaltë, xhelatinë	1-2	-
Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë		
Çomlek (p. sh. çomlek thjerrëzash)	1-2	-
Qumësht**	1.-2.	-
Nxehja e salsiçeve në ujë**	3-4	-
Shkrirja dhe ngrohja		
Spinaq i ngrirë	2.-3.	10-20 min.
Gullash i ngrirë	2.-3.	20-30 min.
Zierje, zierje e ngadalshme		
Qofte, toptha	4.-5.*	20-30 min.
Peshk	4-5*	10-15 min.
Salca të bardha, p.sh. salcë beçamel	1-2	3-6 min.
Salca të rrahura, p.sh. salcë berneze, salcë holandeze	3-4	8-12 min.

* Zierje progresive pa kapak

** Pa kapak

*** Ktheni më shpesh



	Shkalla e zierjes progresive	Kohëzgjatja progresive e zierjes në vazhdim në minuta
Zierje, avullim, tymosje		
Oriz (me sasi të dyfishtë të ujit)	2-3	15-30 min.
Sytlliaç	1.-2.	35-45 min.
Patate të paqëruara	4-5	25-30 min.
Patate të kripura	4-5	15-25 min.
Brumëra, jufka	6-7*	6-10 min.
Çomlek, supa	3.-4.	15-60 min.
Perime	2.-3.	10-20 min.
Perime, të ngrira thellë	3.-4.	10-20 min.
Zierje me tenxhere të shpejtë	4-5	-
Kaurdisje		
Ruladë	4-5	50-60 min.
Të skuqura të kaurdisura	4-5	60-100 min.
Gullash	2.-3.	50 – -60 min
Skuçja e mishit**		
Shnicel, natyrale ose e përmiellur	6-7	6-10 min.
Shnicel e ngrirë	6-7	8-12 min.
Kotëletë, natyrale ose e përmiellur***	6-7	8-12 min.
Stekë (3 cm i trashë)	7-8	8-12 min.
Hamburger, qofte (3 cm të trasha)***	4.-5.	30-40 min.
Gjoks shpendi (2 cm i trashë)***	5-6	10-20 min.
Gjoks shpendi, i ngrirë***	5-6	10-30 min.
Peshk dhe filetë peshku, natyrale	5-6	8-20 min.
Peshk dhe filetë peshku, e përmiellur	6-7	8-20 min.
Peshk dhe filetë peshku, e përmiellur dhe e ngrirë, p.sh. shkopinj peshku	6-7	8-12 min.
Guaca dhe karkaleca	7-8	4-10 min.
Gjellë tigani, të ngrira	6-7	6 – -10 min
Petulla	6-7	vijojnë
Omëletë	3.-4.	vijojnë
Veze në sy	5-6	3-6 min.
Fritimi (në 1-2 l vaj fritoni në mënyrë progresive 150-200 g për porcion**)		
Produkte të ngrira, p.sh. pomfrit, nugetë zogjësh	8-9	-
Kroketë	7-8	-
Mish, p.sh. pjesë pule	6-7	-
Peshk i përmiellur ose në brumë bire	5-6	-
Perime, kërpudha të përmiellura ose në brumë bire	5-6	-
Të pjekura të vogla, p.sh. petulla/berlineze, pemë në brumë bire	4-5	-
* Zierje progresive pa kapak		
** Pa kapak		
*** Ktheni më shpesh		


Siguria nga fëmijët

Me sigurinë nga fëmijët mund ta parandaloni që fëmijët mos ta ndezin sobën.

Ndezja dhe fikja e sigurisë nga fëmijët

Soba duhet të jetë e fikur.

Ndezja: prekni simbolin  për rreth 4 sekonda. Llamba treguese mbi simbolin  ndriçon 10 sekonda. Soba është e bllokuar.

Fikja: prekni simbolin  për rreth 4 sekonda. Bllokimi është hequr.

Siguria automatike nga fëmijët.

Me ndihmën e këtij funksioni siguria nga fëmijët do të aktivizohet gjithmonë automatikisht, pasi ta keni fikur sobën.

Ndezja dhe fikja

Mënyrën automatike të aktivizimit të sigurisë nga fëmijët mund ta lexoni në kapitullin e rregullimeve themelore.

Përkufizimi automatik kohor

Nëse një pllakë nxehtë është ndezur për një kohë të gjatë pa asnjë ndërrim të rregullimit, aktivizohet përkufizimi automatik kohor.















Nxehja e pllakës do të ndërpritet. Në treguesin e pllakës xixëllojnë ndërrueshëm **F B** dhe treguesi për ngrohtësinë e mbetur **H/h**.

Nëse e prekni një zonë drejtuese, atëherë shuhet treguesi. Mund që të rregulloni sërish.

Kur përkufizimi kohor do të bëhet aktiv, varet prej shkallës së rregulluar (1deri 10 orë).

Rregullimet themelore

Aparati juaj ka rregullime themelore të ndryshme. Këto rregullime mund të jua përshtatni shprehive tuaja.


Treguesi	Funksioni
	Siguria automatike nga fëmijët.  Fikur.*  Ndezur
	Tingulli i sinjalit  Sinjali vërtetues dhe sinjali për përdorim të gabuar.  Vetëm sinjali për përdorim të gabuar i ndezur.  Vetëm sinjali vërtetues i ndezur.  Sinjali vërtetues dhe sinjali për përdorim të gabuar i ndezur.*
	Koha e zgjedhjes së pllakës nxehtë  E pakufizuar: pllakën nxehtë të zgjedhur herën e fundit mund ta rregulloni gjithmonë pa qenë e nevojshme që të zgjidhni nga e para.*  Pllakën nxehtë të zgjedhur herën e fundit mund ta rregulloni 10 sekonda pas zgjedhjes, pas kësaj pllakën nxehtë duhet ta zgjidhni përsëri para se ta rregulloni.
	Rivënia në rregullimin themelor  Fikur.*  Ndezur

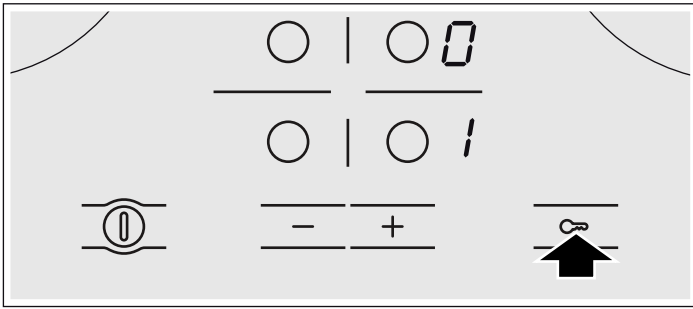
* Rregullimi themelor




Ndërrimi i rregullimeve themelore


Soba duhet të jetë e fikur.



1. Ndezja e sobës .

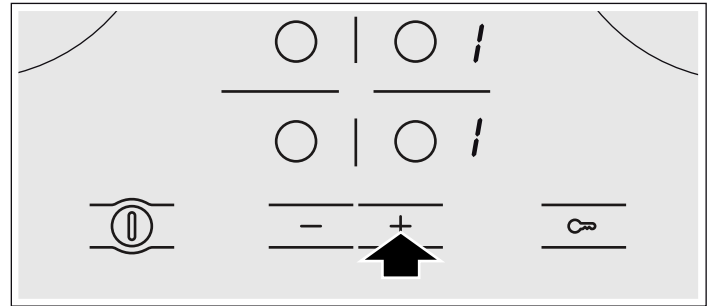
2. Në 10 sekondat e ardhshme simbolin  e prekni 4 sekonda




Në ekranin e poshtëm xixëllojnë  dhe  ndërrueshëm, në ekranin e epërm ndriçon .

3. Simbolin  e prekni aq shpesh, derisa në ekranin e poshtëm të shkëlqejë treguesi i dëshiruar.

4. Simbolin  ose  e prekni aq shpesh, derisa në ekranin e epërm të shkëlqejë rregullimi i dëshiruar.



5. Simbolin  e prekni 4 sekonda.

Rregullimi është aktivizuar.

Fikja

Për ta braktisur rregullimin themelor, me ndërprerësin kryesor sobën e fikni dhe rregulloni nga e para.

Pastrimi dhe mirëmbajtja

Udhëzimet në këtë kapitull do të ju ndihmojnë ta mirëmbani zonën tuaj për zierje.

Mjete të përshtatshme për pastrim dhe mirëmbajtje i gjeni përmes shërbimit të klientëve ose në shitoren-e tonë.

Qeramika e qelqit

Sobën e pastroni çdo herë pasi që të keni zier me të. Kështu nuk mund të digjen mbeturinat nga zierja.

Sobën e pastroni tek atëherë, kur ajo të jetë ftohur mjaftueshëm.

Për pastrim përdorni vetëm mjete adekuate për qeramikën e qelqit. Përfillni udhëzimet për pastrim në paketim.

Asnjëherë mos përdorni:

- Detergjent të pa holluar për larje të enëve në dorë
- Pastrues për larësen e enëve
- Mjete fërkuese
- pastrues agresiv, si spërkatës për furrë ose largues njollash
- Sfungjerë gërvishtës
- Pastrues me shtypje të lartë ose rreze avulli

Ndotjet e forta më së miri i largoni me një kruese qelqi të cilën e gjeni në shitore. Përfillni udhëzimet e prodhuesit.

Një kruese të përshtatshme qelqi e siguroni gjithashtu edhe përmes shërbimit të klientëve ose në shitoren-e.

Me sfungjer special për pastrimin e qeramikës së qelqit do të arrini rezultate të mira pastrimi.

Kornizat e zonës për zierje

Që të evitohen dëmtimet e konstruksionit të shporetit, duhet ti përmbaheni këshillave në vijim:

- Përdorni vetëm preparate pastruese të lëngshme.
- Sfungjerët pastrues lani mirë para përdorimit.
- Mos përdorni mjete të sërta ose fërkuese.
- Mos përdorni as kruese qelqi.

Mënjanimi i pengesave

Nëse paraqitet ndonjë pengesë, shpesh herë bëhet fjalë për ndonjë imtësi. Përfillni ju lutemi udhëzimet në vijim, para se ta thirrni shërbimin për klientë:

Treguesi	Gabime	Masat
S'ka	Furnizimi me energji elektrike është ndërprerë.	Kontrolloni siguresën shtëpiake të aparatit. Me ndihmën e aparateve tjera elektronike, kontrolloni se mos ka ndonjë ndërprerje rryme.
të gjithë treguesit xixëllojnë	Zona drejtuese është e lagur ose mbi të gjendet ndonjë send.	Thajeni zonën drejtuese ose hiqeni sendin e vënë mbi të.
<i>F2</i>	Elektronika është stërnxehur dhe e ka fikur pllakën përkatëse.	Pritni derisa elektronika të jetë ftohur mjaftueshëm. Pastaj prekni zonën drejtuese të pllakës nxehëse.
<i>F4</i>	Elektronika është stërnxehur dhe i ka fikur të gjitha pllakat.	Pritni derisa elektronika të jetë ftohur mjaftueshëm. Pastaj prekni zonën e dëshiruar drejtuese.
<i>F8</i>	Pllaka ka qenë gjatë kohë në funksion dhe është fikur.	Pllakën nxehëse mund ta ndizni menjëherë përsëri.

Në treguesit e pllakave nxehëse xixëllon -:

Nëse pas lidhjes në rrjet të aparatit ose pas një rënie të rrymës në treguesit e pllakave nxehëse xixëllon - elektronika është e prishur. Për ta çliruar pengesën zonën drejtuese e mbuloni shkurt me dorë.

Shërbimi i asistencës teknike

Shërbimi ynë i asistencës teknike është në dispozicion të përdoruesit për të vepruar në rregullimin e aparatit.

Numri i produktit (E) dhe numri i prodhimit (FD)

Gjithmonë kur të kontaktoni me shërbimin tonë të asistencës teknike, përmendni numri e produktit (E-Nr.) dhe numrin e prodhimit (FD-Nr.) të aparatit. Etiketa e karakteristikave me numrat përkatës gjendet tek etiketa e aparatit.

Mbani parasysh që në rast përdorimi të pasaktë, asistenca e ofruar nga shërbimi i asistencës teknike nuk është falas, madje edhe nëse jeni brenda periudhës së garancisë.

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.

Gjellët për kontrollim

Kjo tabelë u krijua për institutet e kontrollit për ta lehtësuar testimin e aparateve tona.

Të dhënat në tabelë ju përkasin pajisjeve dhe enëve tona nga Schulte-Ufer (set prej 4 pjesëve të tenxhereve me induksion HEZ 390042) me përmasa si më poshtë:

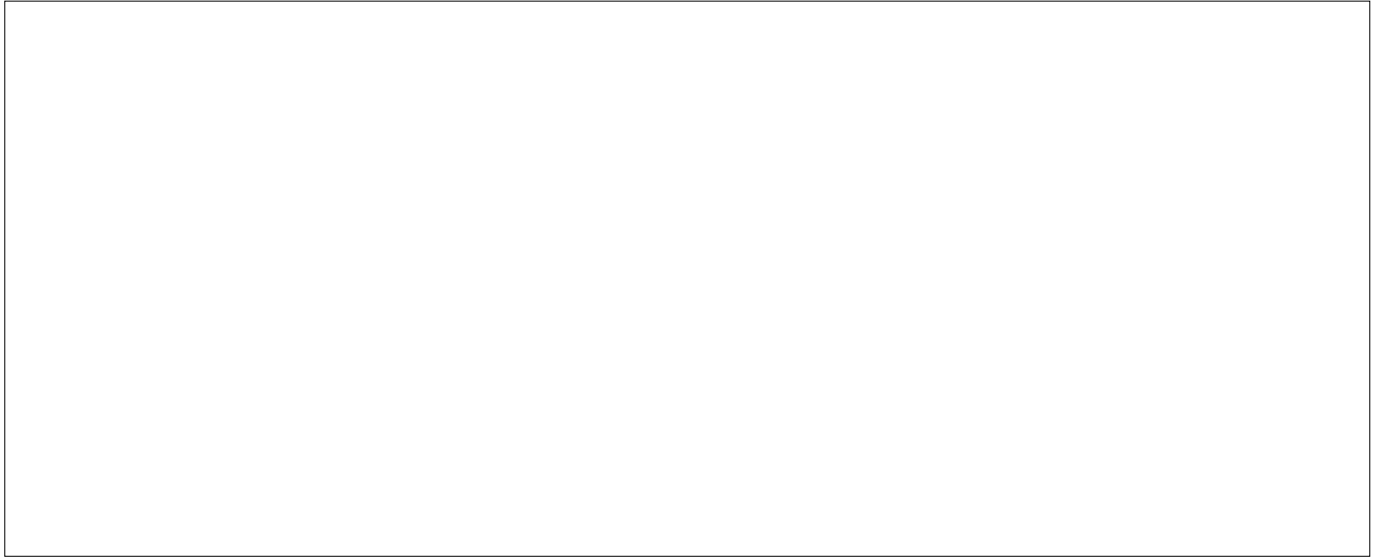
- Tenxherja me bisht Ø 16 cm, 1,2 L, për pllaka nxehtëse me një rreth Ø 14,5 cm

- Tenxherja Ø 16 cm, 1,7 L, për pllaka nxehtëse me një rreth Ø 14,5 cm
- Tenxherja Ø 22 cm, 4,2 L, për pllakën nxehtëse Ø 18 cm ose Ø 17 cm
- Tigani për skuqje Ø 24 cm, për pllakën nxehtëse Ø 18 cm ose Ø 17 cm

Gjellët për kontrollim	Shkalla e zierjes	Nxehtë /zierja		Kapaku	Zieja progresive	
		Kohëzgjatja (min:sek)			Shkalla e zierjes progresive	Kapaku
Shkrirja e çokollatës						
Ena: tenxherja me bisht						
Mbulesë çokollate (p.sh. çokollatë e zezë nga Dr. Oetker, 150 g) në pllakën nxehtëse Ø 14,5 cm	-	-	-	-	1.	Jo
Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë e çomlekut prej thjerrëzave						
Ena: tenxherja						
<i>Çomlek thjerrëzash DIN 44550</i>						
Temperatura fillestare 20° C						
Sasia 450 g për pllakën nxehtëse Ø 14,5 cm	9	rreth 2:00 pa përzierje	Po	1.	Po	
Sasia: 800 g për pllakën nxehtëse Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 2:00 pa përzierje	Po	1.	Po	
<i>Çomlek thjerrëzash si produkt konserve</i>						
p.sh. supë thjerrëzash me salsiçe nga Erasco: temperatura fillestare 20° C						
Sasia 500 g për pllakën nxehtëse Ø 14,5 cm	9	rreth 2:00 (përziej pas rreth 1:30)	Po	1.	Po	
Sasia: 1000 g për pllakën nxehtëse Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 2:30 (përziej pas rreth 1:30)	Po	1.	Po	
Salcë beçamel zierje e ngadalshme						
Ena: tenxherja me bisht						
Temperatura e qumështit: 7° C						
Receta: 40 g gjalpë 40 g miell, 0,5 l qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe pak kripë për pllakën nxehtëse Ø 14,5 cm	9 ²	rreth 5:20	Jo	1 ^{1,3}	Jo	
						¹ Shkrini gjalpin, përziemi miellin dhe kripën dhe i mbani për 3 minuta në qullë
						² Qumështin e qitni në qullë dhe këtë e zieni duke e përzier vazhdimisht
						³ Pasi që salca beçamel të jetë zier, e mbani edhe për 2 minuta të tjera në shkallën 1, dhe këtë e përziemi vazhdimisht
Zierja e sytliçit						
Ena: tenxherja						
Temperatura e qumështit: 7° C						
Receta: 190 g oriz i rrumbullakët 22,5 g sheqer, 750 ml qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe pak kripë për pllakën nxehtëse Ø 14,5 cm	9	rreth 6:30 Qumështin e ngrohni derisa ky fillon të vijë. Ndërprerësin e rrotulloni prapa në shkallën progresive dhe orizin, sheqerin dhe kripën i hidhni në qumësht	Jo	2	Po	
						Pas 10 minutave sytliçin e përziemi

Gjellët për kontrollim	Shkalla e zierjes	Nxehja /zierja		Zieja progresive	
		Kohëzgjatja (min:sek)	Kapaku	Shkalla e zierjes progresive	Kapaku
Receta: 250 g oriz i rrumbullakët 30g sheqer, 1 l qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe pak kripë për pllakën nxehëse Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 6:30 Qumështin e ngrohni derisa ky fillon të vijë. Ndërprerësin e rrotulloni prapa në shkallën progresive dhe orizin, sheqerin dhe kripën i hidhni në qumësht	Jo	2	Po
Pas 10 minutave sytliqin e përzieni					
Zierja e orizit					
Ena: tenxherja					
Temperatura e ujit 20° C					
Receta sipas DIN 44550: 125 g oriz i gjatë 300 g ujë pak kripë për pllakën nxehëse Ø 14,5 cm	9	rreth 2:48	Po	2	Po
Receta sipas DIN 44550: 250 g oriz i gjatë, 600 g ujë pak kripë për pllakën nxehëse Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 3:15	Po	2.	Po
Skuqja e stekave të kofshës së dërrit					
Ena: tigani për skuqje					
Temperatura fillestare stekë kofshe: 7° C					
Sasia: 3 stekë kofshe (pesha e përgjithshme rreth 300 g, rreth 1 cm të trashë) 15 g vaj luledielli për pllakën nxehëse Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 2:40	Jo	7	Jo
Skuqja e petullave					
Ena: tigani për skuqje					
Receta sipas DIN EN 60350-2					
Sasia: 55 ml brumë për petull për pllakën nxehëse Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 2:40	Jo	6 ose 6. varësisht nga shkalla e skuqjes	Jo
Fritimi i pomfritit të ngrirë					
Ena: tenxherja					
Sasia: 1,8 kg vaj luledielli, për porcion: 200 g pomfrit i ngrirë (p.sh. pomfrit origjinal nga McCain 123) për pllakën nxehëse Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	Derisa të arrihet temperatura e vajit 180° C	Jo	9	Jo

Nëse provat bëhen me pllakë nxehëse Ø 18cm me kapacitet nominal 1500 W, atëherë koha e zierjes zgjatet për rreth 20% dhe shkalla progresive zmadhohet për një shkallë progresive.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000884039

931210