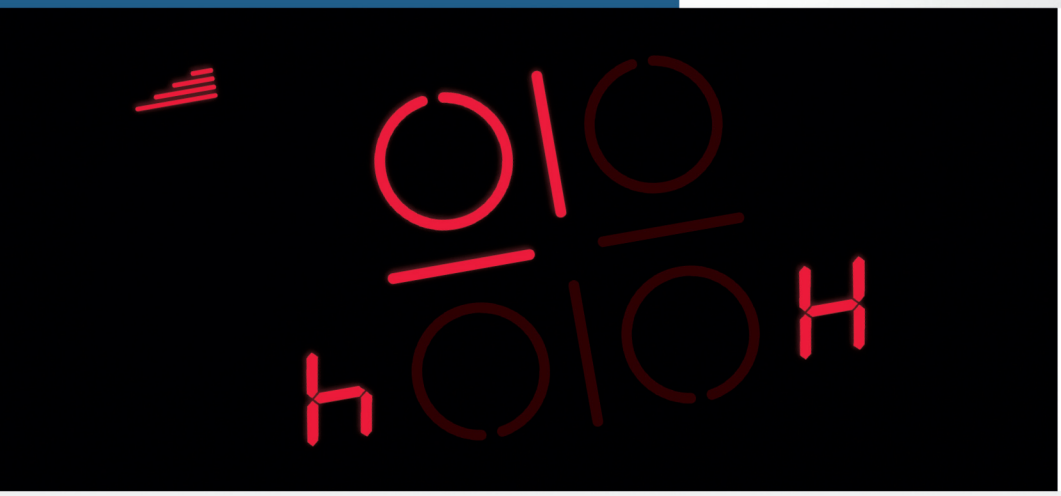
Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

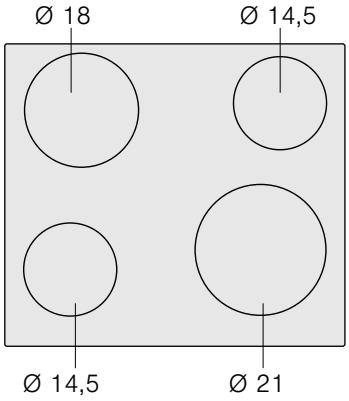


Polje za kuhanje
Kuhalna plošča
Zona e zierjes
PKE6..B17., PKF6..B17., PKM6..B17., PKK6..B1.., PKN6..B17.

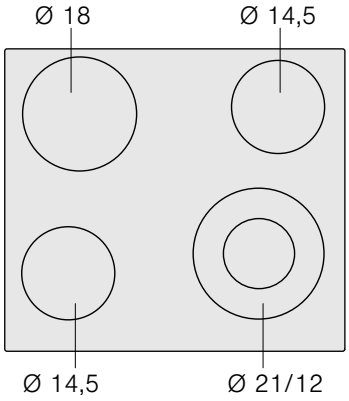
BOSCH

[hr] Upute za uporabu 3
[sl] Navodila za uporabo 14
[sq] Udhëzim për përdorim 25

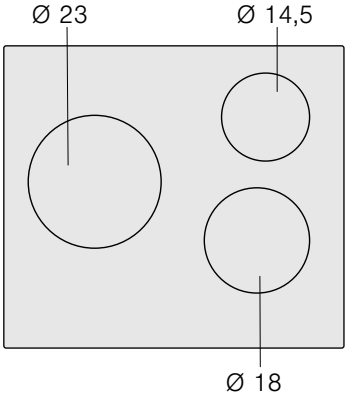
PKE6...17.



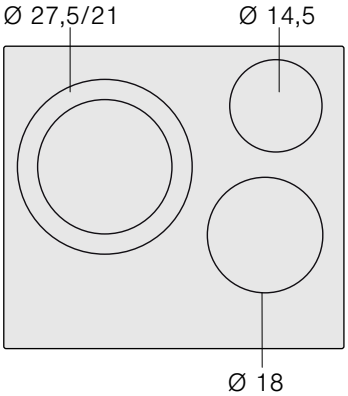
PKF6...17.



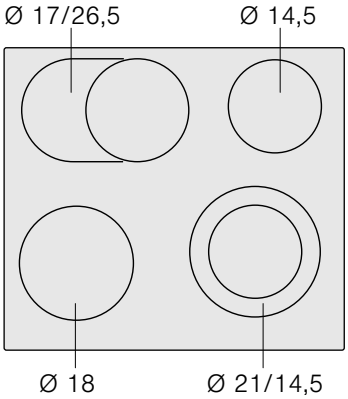
PKM6..B17.



PKK6..B1..



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



Ø = cm

Kazalo

Sigurnosne napomene **3**
Uzroci oštećenja 4
Zaštita okoliša **4**
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje 4
Savjeti za uštedu energije 4
Predstavljanje uređaja **5**
Upravljačka ploča 5
Kuhališta 5
Pokazatelj preostale topline 5
Podešavanje kuhališta **6**
Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje 6
Namještanje kuhališta 6
Tablica kuhanja 6
Zaštita za sigurnost djece **7**
Uključivanje i isključivanje zaštite za djecu 7
Automatska zaštita za sigurnost djece 7
Timer **8**
Kuhalište se automatski treba isključiti 8
Automatski timer 8
Kuhinjska budilica 8
Automatsko ograničenje vremena **8**
Osnovne postavke **9**
Promjena osnovnih postavki 9
Čišćenje i održavanje **10**
Staklokeramička površina 10
Okvir ploče za kuhanje 10
Otklonite smetnju **10**
Servisna služba **10**
Ispitna jela **11**

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 namijenjen je za uporabu u privatnim kućanstvima te unutar kuće. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića. Postupak kuhanja potrebno je nadzirati. Kratkotrajni postupak kuhanja potrebno je neprestano nadzirati. Uređaj koristite samo u zatvorenim prostorima.

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

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 opeklina!

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

Opasnost od opeklina!

- 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.

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.
- 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.

Pregled

U slijedećim tabelama ćete pronaći najučestalija oštećenja:

Oštećenja	Uzrok	Mjere
Mrlje	Iskipjela jela	Odmah odstranite iskipjela jela pomoću strugača za staklo.
	Neprimjerena 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 posuđe.
Promjene boja	Neprimjerena 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.

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

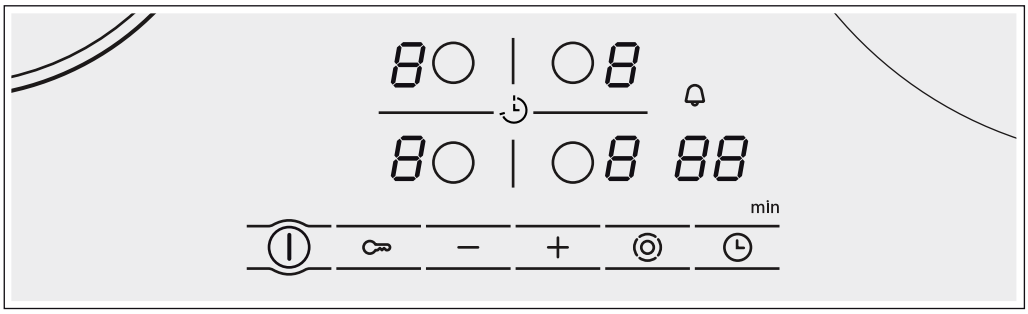
- Poklopite lonce uvijek odgovarajućim poklopcem. Kod kuhanja bez poklopca trošite znatno više energije. Pomoću staklenog poklopca možete vidjeti u lonac bez dizanja poklopca.
- Koristite lonce i tave s ravnim dnom. Neravno dno povećava potrošnju energije.

- 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
88	Timer

Površine za upravljanje	
⏻	Glavna sklopka
🔑	Zaštita za djecu
○	Izbor kuhališta

Površine za upravljanje	
– +	Polja za podešavanje
◎	Priključivanje zona
◷	Timer

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.

Kuhališta

	Kuhalište	Priključivanje ili isključivanje
○	Jednokružno kuhalište	
◎	Dvokružno kuhalište	Za odabir kuhališta dotaknite simbol ◎
⊂o	Područje pekača	Za odabir kuhališta dotaknite simbol ◎

Za priključivanje kuhališta: odgovarajući prikaz svijetli. Kod uređaja s višestrukim uključivanjem zona prikaz svijetli samo ako je kuhalište odabrano.

Uključivanje kuhališta: posljednja podešena veličina se automatski odabire

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 0 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 isključenja. 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

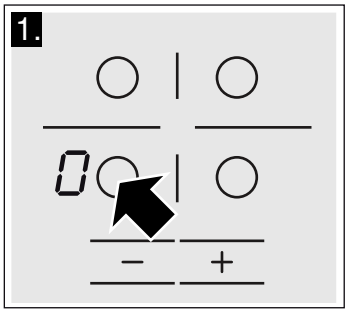
Razina snage 9 = najjača snaga zagrijavanja

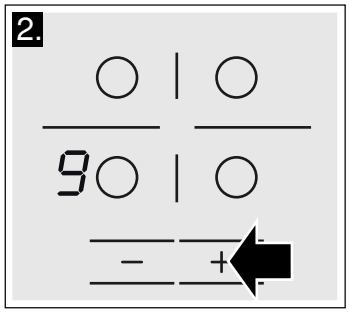
Svaka razina snage ima i međurazinu snage zagrijavanja. Označena je točkom.

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 0. Nakon otprilike 10 sekundi se pojavljuje indikator da su kuhališta i dalje topla .

Napomena: Zadnja podešena kuhalna zona ostaje aktivirana. Možete namjestiti kuhalnu zonu bez ponovnog odabira.

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.

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		
Složenac (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 prozvodi, 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.

Timer

Timer možete koristiti na 2 različita načina:

- u svrhu automatskog isključivanja kuhalne zone.
- kao kuhinjski alarmni sat.

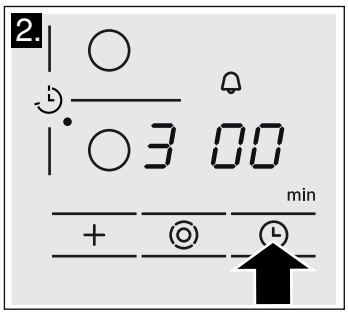
Kuhalište se automatski treba isključiti

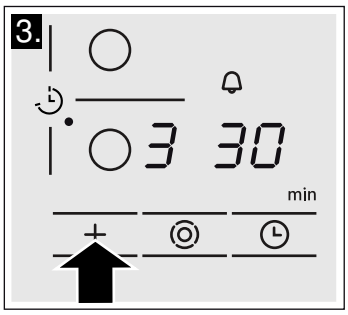
Za željeno kuhalište unesite trajanje. Kuhalište se nakon isteka trajanja automatski isključuje.

Podešavanje trajanja:

Kuhalište mora biti uključeno.

1. Simbolom ○ odaberite kuhalište.
2. Dotaknite simbol ◷. Svijetli na indikatoru timera 00. Svjetlosni indikator željenog kuhališta svijetli.
3. Dotaknite simbol **+** ili **-**. Pojavljuje se predložena vrijednost.
   Simbol **+**: 30 minuta
   Simbol **-**: 10 minuta





4. Dotaknite simbol **+** ili **-**, dok se ne pojavi željeno trajanje na indikatoru timera.

Trajanje istječe. Kada ste podesili trajanje za više kuhališta, možete prikazati trajanje za svako od njih. Pritom simbolom ○ odaberite odgovarajuće kuhalište.

Nakon isteka vremena

Kada je trajanje isteklo, kuhalište se isključuje. Svijetli na indikatoru kuhališta 0. Javlja se zvučni signal. Svijetli na indikatoru timera 0010 . Dotaknite bilo koji simbol. Indikatori se gase a signalni ton prestaje.

Korigirajte trajanje ili obrišite

Odaberite kuhalište. Dotaknite simbol ◷ i sa simbolom **+** ili **-** promijenite trajanje ili postavite na 00.

Napomena: Možete namjestiti trajanje do 99 minuta.

Automatski timer

Ovom funkcijom možete odabrati trajanje na svakoj kuhalnoj zoni. Nakon svakog uključenja kuhalne zone istječe odabrano trajanje. Kuhalna zona automatski se isključuje nakon isteka trajanja.

Kako ćete uključiti automatski timer pogledajte u poglavlju osnovne postavke.

Napomena: Trajanje za kuhalište možete promijeniti ili isključiti automatski timer za kuhalište:

Odaberite kuhalište. Dotaknite simbol ◷ i sa simbolom **+** ili **-** promijenite trajanje ili postavite na 00.

Kuhinjska budilica

Kuhinjskom budilicom možete podesiti vrijeme do 99 minuta. Ono je neovisno o svim drugim postavkama.

Uključivanje kuhinjske budilice

Kuhinjsku budilicu možete uključiti na 2 različita načina:.

- Kada odaberete kuhalište dotaknite simbol ◷ 2 puta unutar 10 sekundi.
- Bez odabranog kuhališta dotaknite simbol ◷.

Svijetli na indikatoru timera 00. Svjetlosni indikator pokraj simbola 🔔 svijetli.

Podešavanje vremena

1. Dotaknite simbol **+** ili **-**. Pojavljuje se predložena vrijednost.
   Simbol **+**: 10 minuta
   Simbol **-**: 05 minuta
2. Dotaknite simbol **+** ili **-**, dok se ne pojavi željeno vrijeme na indikatoru timera.

Vrijeme istječe.

Nakon isteka vremena javlja se signal. Svijetli na indikatoru timera 0010 .

Prikaz vremena

Simbolom ◷ odaberite kuhinjsku budilicu. Tijekom 10 sekundi se prikazuje vrijeme.

Ispravljanje vremena

Simbolom ◷ odaberite kuhinjsku budilicu i ponovno je podesite.

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 naizmjence F 8 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 navikama.

Prikaz	Funkcija
c 1	**Automatska zaštita za djecu** 0 Isključena.* 1 Uključena.
c2	**Zvučni signal** 0 Signal potvrde i signal neispravnog rukovanja su isključeni (signal glavnog prekidača je uvijek prikazan). 1 Uključen je samo signal neispravnog rukovanja. 2 Uključen je samo signal potvrde. 3 Signal potvrde i signal neispravnog rukovanja su uključeni.*
c5	**Automatski timer** 0 Isključen.* 1-99 Vrijeme nakon kojeg se kuhališta isključuju
c6	**Trajanje zvučnog signala za kraj timera** 1 10 sekundi.* 2 30 sekundi 3 1 minuta.
c7	**Uključivanje grijaćih krugova** 0 Isključeno. 1 Uključeno. 2 Zadnja postavka prije isključivanja kuhališta.*
c9	**Vrijeme odabira kuhališta** 0 Neograničeno: Uvijek možete namjestiti zadnje odabrano kuhalište bez ponovnog odabira.* 1 Možete namjestiti zadnje odabrano kuhalište 10 sekundi nakon odabira einstellen, potom morate ponovno odabrati kuhalište prije namještanja.
c0	**Povratak na osnovnu postavku** 0 Isključeno.* 1 Uključeno.

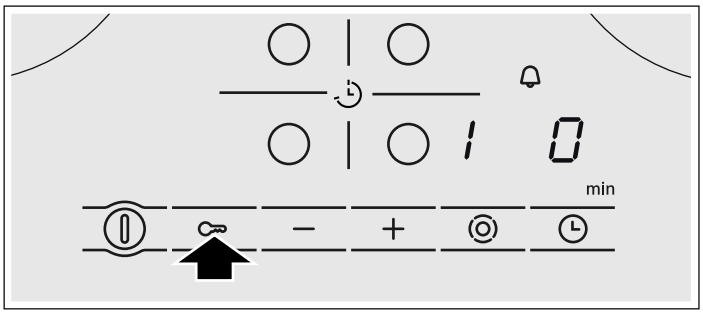
*Osnovna postavka

Promjena osnovnih postavki

Ploča za kuhanje mora biti isključena.

1. Uključite ploču za kuhanje.

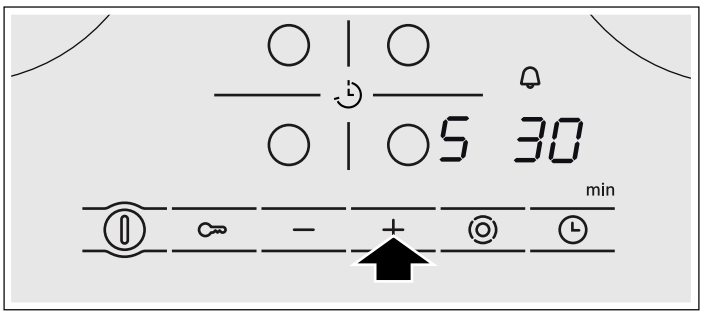
2. U slijedećih 10 sekundi dotaknite simbol ⊶ u trajanju od 4 sekunde.



Na lijevom displeju trepere c i 1 izmjenično, a na gornjem displeju svijetli 0.

3. Simbol ⊶ dotaknite sve dok se na lijevom 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 slijedeće upute.

Prikaz	Pogreška	Mjere
Bez	Napajanje električnom strujom je prekinuto.	Provjerite kućni osigurač za uređaj. Provjerite pomoću nekog drugog elektroničkog 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 kuhalnu zonu Ø 18 cm ili Ø 17 cm
- Tava Ø 24 cm, za kuhalnu zonu Ø 18 cm ili Ø 17 cm

	Zagrijavanje / početno kuhanje			Nastavak kuhanja	
Probna jela	**Stupanj početnog kuhanja**	**Trajanje (min:sek)**	**Poklopac**	**Stupanj nastavka kuhanja**	**Poklopac**
Topljenje čokolade					
Posuđe: Lonac s dugačkom drškom					
Čokoladna kuvertira (npr. Dr. Oetker Zartbitter (blago gorko), 150 g) na kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	Ne
Zagrijavanje i održavanje topline variva od leće					
Posuđe: Lonac					
Varivo od leće prema DIN 44550					
Početna temperatura 20° C					
Količina 450 g za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	9	oko 2:00 bez miješanja	Da	1.	Da
Količina: 800 g za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 2:00 bez miješanja	Da	1.	Da
Varivo od leće iz limenke					
npr. terina od leće s hrenovkama od Erasca:					
Početna temperatura 20° C					
Kolilčina 500 g za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	9	oko 2:00 (Promiješati nakon oko 1:30)	Da	1.	Da
Količina: 1000 g za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 2:30 (Promiješati nakon oko 1:30)	Da	1.	Da
Kuhanje bešamel-umaka iznad vrele vode					
Posuđe: Lonac s dugačkom drškom					
Temperatura mlijeka: 7° C					
Recept: 40 g maslaca 40 g brašna, 0,5 l mlijeka (3,5% masnoće) i malo soli za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	9 [2]	oko 5:20	Ne	1 [1, 3]	Ne

[1] Rastopite maslac, umiješajte brašno i sol i držite zapršku za oko 3 minute

[2] Dodajte mlijeko u zapršku i uz neprestano miješanje kuhajte dok ne provrije

[3] Nakon što se zakuha bešamel-umak držite ga još daljnje 2 minute na stupnju 1 uz stalno miješanje

Probna jela	Zagrijavanje / početno kuhanje			Nastavak kuhanja	
	Stupanj početnog kuhanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stupanj nastavka kuhanja	Poklopac
Kuhanje riže na mlijeku - nastavak kuhanja s poklopcem					
Posuđe: Lonac					
Temperatura mlijeka: 7° C					
Recept: 190 g okrugle riže, 90 g šećera, 750 ml mlijeka (3,5% masnoće) i 1 g soli za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	9	oko 6:45 Zagrijte mlijeko dok ne zakipi. Vratite na stupanj za nastavak kuhanja i dodajte u mlijeko rižu, šećer i sol Ukupno trajanje (uključivši početno kuhanje) oko 45 minuta	Ne	2 Nakon 10 minuta promiješajte rižu na mlijeku	Da
Recept: 250 g okrugle riže, 120 g šečera, 1 l mlijeka (3,5% masnoće) i malo soli za kuhaće mjesto od 18cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 7:20 Zagrijte mlijeko dok ne zakipi. Vratite na stupanj za nastavak kuhanja i dodajte u mlijeko rižu, šećer i sol Ukupno trajanje (uključivši početno kuhanje) oko 45 minuta	Ne	2 Nakon 10 minuta promiješajte rižu na mlijeku	Da
Kuhanje riže na mlijeku - nastavak kuhanja bez poklopca					
Posuđe: Lonac					
Temperatura mlijeka: 7° C					
Recept: 190 g okrugle riže, 90 g šećera, 750 ml mlijeka (3,5% masnoće) i 1 g soli za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	9	oko 7:30 Rižu, šećer i sol dodajte u mlijeko i uz neprestano miješanje zagrijavajte. Kod oko 90°C temperature mlijeka vratite na stupanj nastavka kuhanja. Pustite da oko 50 minuta krčka	Ne	2	Ne
Recept: 250 g okrugle riže, 120 g šećera, 1 l mlijeka (3,5% masnoće) i 1,5 g soli za kuhaće mjesto od 18cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 8:00 Rižu, šećer i sol dodajte u mlijeko i uz neprestano miješanje zagrijavajte. Kod oko 90°C temperature mlijeka vratite na stupanj nastavka kuhanja. Pustite da oko 50 minuta krčka	Ne	2	Ne
Kuhanje riže					
Posuđe: Lonac					
Temperatura vode 20 C					
Recept prema DIN 44550: 125 g duge riže 300 g vode i malo soli za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	9	oko 2:48	Da	2	Da
Recept prema DIN 44550: 250 g duge riže, 600 g vode i malo soli za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 3:15	Da	2.	Da
Pečenje svinjske slabine (lungića)					
Posuđe: Tava za pečenje					
Početna temperatura stekova od slabine: 7 °C					
Količina: 3 steka od slabine (ukupna težina oko 300 g, oko 1 cm debljine) 15 g suncokretova ulja za mjesto kuhanja od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 2:40	Ne	7	Ne

Probna jela	Zagrijavanje / početno kuhanje			Nastavak kuhanja	
	Stupanj početnog kuhanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stupanj nastavka kuhanja	Poklopac
Pečenje palačinki					
Posuđe: Tava za pečenje					
Recept prema DIN EN 60350-2					
Količina: 55 ml tijesta po palačinki za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 2:40	Ne	6 ili 6. prema stupnju smeđine	Ne
Pečenje duboko zamrznutih prženih krumpirića					
Posuđe: Lonac					
Količina: 1,8 kg suncokretova ulja, po porciji: 200 g duboko zamrznutih krumpirića (npr. McCain 123 Frites Original) za mjesto kuhanja od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	Dok temperatura ulja ne dosegne 180 °C	Ne	9	Ne

Kada se vrše pokusi s kuhaćim mjestom od 18cm Ø s 1500 W nazivne snage, onda se vrijeme početnog kuhanja produžava za oko 20%, a stupanj nastavka kuhanja se povisi za jedan stupanj.

Vsebina

Varnostna navodila ... **14**
Vzroki poškodb ... 15
Varstvo okolja ... **16**
Okolju prijazno odstranjevanje ... 16
Nasveti za varčevanje z energijo ... 16
Predstavitev aparata ... **16**
Upravljalno polje ... 16
Kuhališča ... 16
Prikazovalnik preostale toplote ... 17
Nastavitev kuhalne plošče ... **17**
Vklop in izklop kuhalne plošče ... 17
Nastavitev kuhališča ... 17
Preglednica za kuhanje ... 17
Varovalo za otroke ... **18**
Vklop in izklop varovala za otroke ... 18
Samodejno varovalo za otroke ... 18
Programska ura ... **19**
Samodejni izklop kuhališča ... 19
Samodejna programska ura ... 19
Elektronska ura ... 19
Samodejna časovna omejitev ... **19**
Osnovne nastavitve ... **20**
Spreminjanje osnovnih nastavitev ... 20
Čiščenje in nega ... **21**
Steklokeramična plošča ... 21
Okvir kuhalne plošče ... 21
Odpravljanje napak ... **21**
Servisna služba ... **21**
Priporočljiv sistem priprave jedi ... **22**

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 priklapljajte.

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

Ta aparat je namenjen samo za uporabo v zasebnem gospodinjstvu. Aparat uporabljajte je za pripravo jedi in pijač. Kuhanje mora vedno potekati pod nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod nenehnim nadzorom. Aparat uporabljajte samo v zaprtih prostorih.

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do maksimalno 2000 metrov nadmorske višine.

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

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 kuhalno 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 kuhalno ploščo, jo lahko poškodujejo.
- Aluminijasta folija in plastična posoda se na vročem kuhališču raztopi. Folija za zaščito štedilnika ni primerna za kuhalno 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

Embalažo 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.

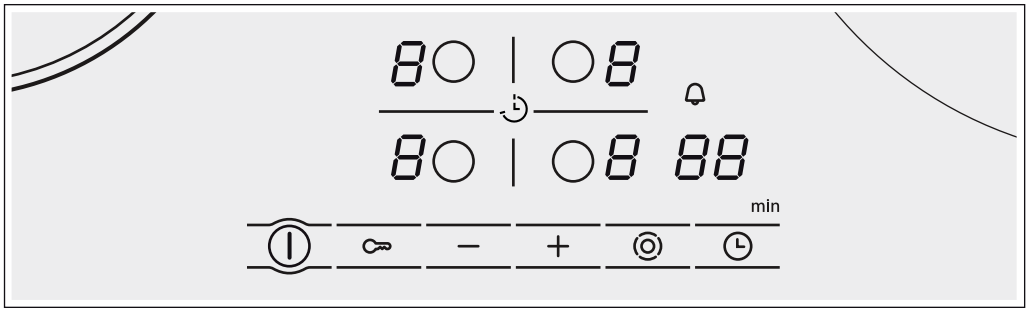
Nasveti za varčevanje z energijo

- 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 nepotrebnem trošite energijo.
- Izkoristite preostalo toploto kuhalne 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 kuhalne plošče. Na *strani 2* je splošni pregled modelov z informacijami o merah.

Upravljalno polje



Prikazi	
1-9	Stopnje kuhanja
H/h	Preostala toplota
88	Programska ura

Upravljalna polja	
⏻	Glavno stikalo
🔑	Varovalo za otroke
○	Izbira kuhališča

Upravljalna polja	
– +	Nastavitveno območje
◎	Vklop območij
◷	Programska ura

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.

Kuhališča

	Kuhališče	Vklop in izklop
○	Kuhališče z enojnim grelnim krogom	
◎	Kuhališče z dvojnim grelnim krogom	Izberite kuhališče, dotaknite se simbola ◎
⊂⊃	Ovalno kuhališče	Izberite kuhališče, dotaknite se simbola ◎

Vklop kuhališča: prižge se ustrezna oznaka. Pri aparatih z večstopenjskim vklopom območij se oznaka prižge šele po izbiri kuhališča.

Vklop kuhališča: samodejno bo izbrana nazadnje nastavljena velikost

Prikazovalnik preostale toplote

Vsa kuhališča na kuhalni 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 kuhalne plošče

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

Vklop in izklop kuhalne plošče

Kuhalno ploščo vklopite in izklopite z glavnim stikalom.

Vklop: dotaknite se simbola ⏻. Zasliši se zvočni signal. Kontrolna lučka nad glavnim stikalom in oznake 0 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 kuhalno ploščo, začne kuhalna plošča delovati s prejšnjimi nastavitvami.

Nastavitev kuhališča

Želeno stopnjo kuhanje nastavite s simboloma **+** in **-**.

Stopnja kuhanja 1 = najmanjša moč

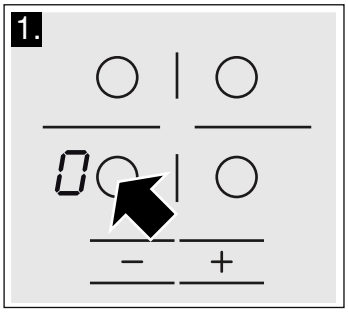
Stopnja kuhanja 9 = največja moč

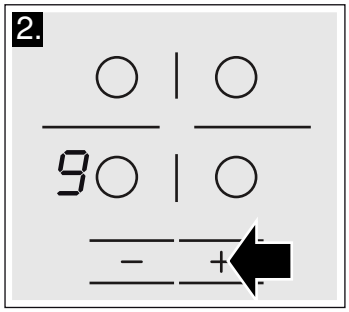
Vsaka stopnja kuhanja ima vmesno stopnjo. Označena je s piko.

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 želena 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.

Opomba: Kuhališče, ki ste ga nazadnje nastavili, ostane aktivirano. Kuhališče lahko nastavite, ne da bi ga za to morali ponovno izbrati.

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 nadaljnjega 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

* Počasno vrenje brez pokrovke
** Brez pokrovke
*** Pogosteje obrnite

	Stopnja za počasno vrenje	Čas nadaljnjega kuhanja v minutah
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
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.

Programska ura

Programsko uro lahko uporabljate na dva načina:

- za samodejen izklop kuhališča,
- kot elektronsko uro.

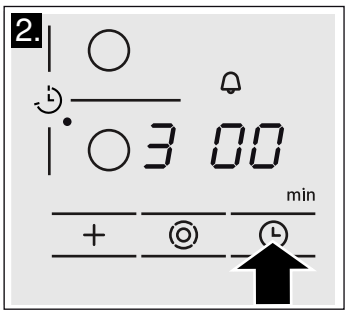
Samodejni izklop kuhališča

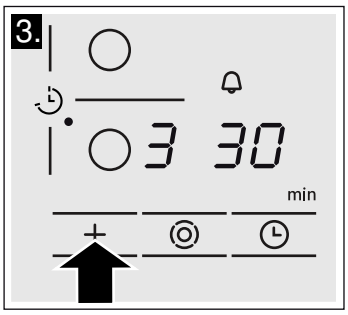
Vnesite čas priprave za želeno kuhališče. Kuhališče se po izteku časa samodejno izklopi.

Nastavitev časa priprave:

Kuhališče mora biti vklopljeno.

1. S simbolom ○ izberite kuhališče.
2. Dotaknite se simbola ◷. Na prikazovalniku programske ure sveti 00. Prižge se kontrolna lučka želenega kuhališča.
3. Dotaknite se simbola **+** ali **-**. Prikaže se predlagana vrednost.
   Simbol **+**: 30 minut
   Simbol **-**: 10 minut





4. Dotikajte se simbola **+** ali **-**, dokler se ne prikaže želeni čas na prikazovalniku programske ure.

Začne se odštevanje časa. Če ste nastavili čas za več kuhališč, je možno na prikazovalniku prikazati čas za vsa kuhališča. V ta namen s simbolom ○ izberite ustrezno kuhališče.

Po poteku časa

Ko čas priprave poteče, se kuhališče izključi. Na prikazovalniku kuhališč sveti 0. Zasliši se zvočni signal. Na prikazovalniku programske ure se za 10 sekund prižge 00. Dotaknite se poljubnega simbola. Prikazi ugasnejo in zvočni signal utihne.

Ponastavitev ali brisanje časa priprave

Izberite kuhališče. Dotaknite se simbola ◷ in s simbolom **+** ali **-** spremenite čas priprave ali nastavite na 00.

Opomba: Trajanje lahko nastavite do 99 minut.

Samodejna programska ura

S to funkcijo lahko predhodno nastavite trajanje za vsa kuhališča. Po vsakem vklopu kuhališča se začne odštevati predhodno nastavljeni čas. Kuhališče se po izteku časa samodejno izključi.

V poglavju Osnovne nastavitve je opisano, kako lahko vključite funkcijo samodejne programske ure.

Opomba: Čas trajanja za posamezno kuhališče lahko spremenite ali pa izključite samodejno programsko uro za kuhališče:

Izberite kuhališče. Dotaknite se simbola ◷ in s simbolom **+** ali **-** spremenite čas priprave ali nastavite na 00.

Elektronska ura

Z elektronsko uro lahko nastavite čas do 99 minut. Ta nastavitev deluje neodvisno od vseh drugih nastavitev.

Izklop elektronske ure

Elektronsko uro lahko vključite na 2 različna načina:

- Pri izbranem kuhališču se 2-krat dotaknite simbola ◷ v roku 10 sekund.
- Če kuhališča niste izbrali, se dotaknite simbola ◷.

Na prikazovalniku programske ure sveti 00. Zasveti kontrolna lučka poleg simbola 🔔.

Nastavitev časa

1. Dotaknite se simbola **+** ali **-**. Prikaže se predlagana vrednost.
   Simbol **+**: 10 minut
   Simbol **-**: 5 minut
2. Dotikajte se simbola **+** ali **-**, dokler se na prikazovalniku programske ure ne prikaže želeni čas.

Začne se odštevanje časa.

Po izteku časa se oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku programske ure se za 10 sekund prižge 00.

Prikaz časa

S simbolom ◷ izberite elektronsko uro. Čas se prikaže za 10 sekund.

Spreminjanje časa

S simbolom ◷ izberite elektronsko uro in jo nastavite na novo.

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 8 in prikazovalnik preostale toplote H/h.

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

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

Osnovne nastavitve

Vaš aparat ima različne osnovne nastavitve. Nastavitve lahko prilagodite lastnim navadam.

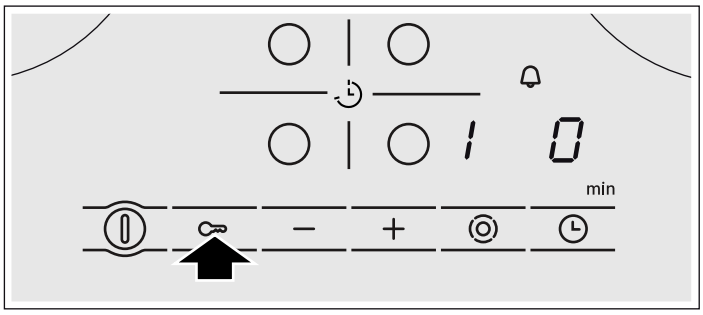
Zaslon	Funkcija
c 1	**Samodejno varovalo za otroke** 0 Izključeno.* 1 Vključeno.
c2	**Zvočni signal** 0 Signal za potrditev in signal za napačno upravljanje sta izključena (signal glavnega stikala vedno ostane vključen). 1 Vključen je le signal za napačno upravljanje. 2 Vključen je le signal za potrditev. 3 Signal za potrditev in signal za napačno upravljanje sta vključena.*
c5	**Samodejna programska ura** 0 Izključena.* 1-99 Trajanje, po katerem se kuhališča izključijo
c6	**Trajanje signala konca programske ure** 1 10 sekund.* 2 30 sekund 3 1 minuta.
c7	**Priključitev grelnih krogov** 0 Izključena. 1 Vključena. 2 Zadnja nastavitev pred izklopom kuhališča.*
c9	**Izbira kuhališča** 0 Neomejeno: zadnje izbrano kuhališče lahko vedno nastavite, ne da bi ga morali na novo izbrati.* 1 Zadnje izbrano kuhališče lahko nastavite 10 sekund po izbiri, nato morate kuhališče na novo izbrati, preden ga nastavite.
c0	**Ponastavitev na osnovne nastavitve** 0 Izključena.* 1 Vključena.

*Osnovna nastavitev

Spreminjanje osnovnih nastavitev

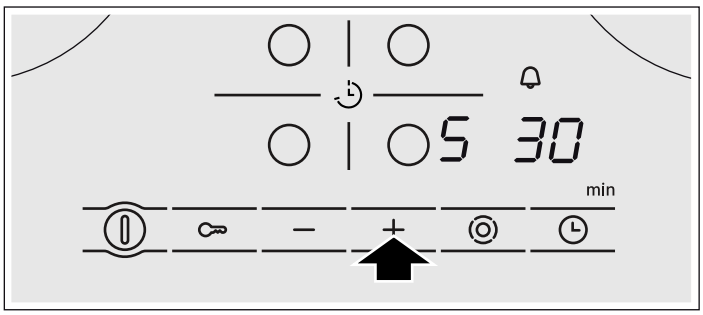
Kuhalna plošča mora biti izključena.

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



Na levem prikazovalniku izmenično utripata c in 1, na desnem prikazovalniku sveti 0.

3. Dotikajte se simbola ⊶, dokler se na levem prikazovalniku ne pojavi želena oznaka.
4. Dotikajte se simbola **+** ali **-**, dokler se na prikazovalniku ne pojavi želena nastavitev.



5. Dotaknite se simbola ⊶ in ga držite 4 sekunde.

Nastavitev je aktivirana.

Izklop

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

Čiščenje in nega

V tem poglavju najdete navodila za nego svoje kuhalne plošče.

Ustrezna sredstva za čiščenje in nego lahko naročite pri servisni službi ali v naši spletni trgovini.

Steklokeramična plošča

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

Kuhalno 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 pooblaščeni 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.
F2	Elektronika je zaznala pregretje in izključila pregreto kuhališče.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Potem se dotaknite poljubnega upravljalnega polja kuhališča.
F4	Elektronika je zaznala pregretje in izključila vsa kuhališča.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato se dotaknite poljubnega upravljalnega polja.
F8	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

	Segrevanje / zavretje			Počasno kuhanje	
Testni obroki	**Stopnja zavretja**	**Trajanje (min:sek)**	**Pokrov**	**Stopnja počasnega kuhanja**	**Pokrov**
Topljenje čokolade					
Posoda: lonec z ročajem					
Čokoladni preliv (npr. čokoladna glazura Dr. Oetker Zartbitter, 150 g) na kuhališču Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	ne
Pogrevanje in ohranjanje temperature enolončnice iz leče					
Posoda: lonec					
Enolončnica iz leče po DIN 44550					
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 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 2:00 brez mešanja	da	1.	da
Enolončnica iz leče kot konzerviran izdelek					
npr. terina iz leče s klobasicami podj. Erasco:					
Začetna temperatura 20 °C					
Količina 500 g za kuhališče Ø 14,5 cm	9	pribl. 2:00 (premešati po pribl. 1:30)	da	1.	da
Količina: 1000 g za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 2:30 (premešati po pribl. 1:30)	da	1.	da
Rahlo vrenje bešamel omake					
Posoda: lonec z ročajem					
Temperatura mleka: 7 °C					
Recept: 40 g masla, 40 g moke, 0,5 l mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in ščepec soli za kuhališče Ø 14,5 cm	9 [2]	pribl. 5:20	ne	1 [1, 3]	ne
				[1] Raztopite maslo, vmešajte moko in sol ter prežganje segrevajte 3 minute.	
		[2] Prežganju dodajte mleko in omako nenehno mešajte, dokler ne zavre.			
				[3] Ko bešamel omaka zavre, jo še 2 minuti kuhajte na stopnji 1, pri čemer jo nenehno mešajte.	
Kuhanje mlečnega riža - počasno kuhanje s pokrovom					
Posoda: lonec					
Temperatura mleka: 7 °C					
Recept: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in 1 g soli za kuhališče Ø 14,5 cm	9	pribl. 6:45 Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Preklopite na počasno kuhanje in v mleko dodajte riž, sladkor in sol. Skupno trajanje (vključno z zavretjem) pribl. 45 minut	ne	2	da

Testni obroki	Segrevanje / zavretje			Počasno kuhanje	
	Stopnja zavretja	Trajanje (min:sek)	Pokrov	Stopnja počasnega kuhanja	Pokrov
				Po 10 minutah mlečni riž premešajte.	
Recept: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in ščepec soli za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 7:20 Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Preklopite na počasno kuhanje in v mleko dodajte riž, sladkor in sol. Skupno trajanje (vključno z zavretjem) pribl. 45 minut	Ne	2	da
				Po 10 minutah mlečni riž premešajte.	
Kuhanje mlečnega riža - počasno kuhanje brez pokrova					
Posoda: lonec					
Temperatura mleka: 7 °C					
Recept: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in 1 g soli za kuhališče Ø 14,5 cm	9	pribl. 7:30 V mleko dodajte riž, sladkor in sol ter kuhajte ob nenehnem mešanju. Pri temperaturi mleka pribl. 90 °C preklopite nazaj na stopnjo počasnega kuhanja. Pribl. 50 minut kuhajte na nizki temperaturi.	Ne	2	Ne
Recept: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in 1,5 g soli za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 8:00 V mleko dodajte riž, sladkor in sol ter segrevajte ob nenehnem mešanju. Pri temperaturi mleka pribl. 90 °C preklopite nazaj na stopnjo počasnega kuhanja. Pribl. 50 minut kuhajte na nizki temperaturi.	Ne	2	Ne
Kuhanje riža					
Posoda: lonec					
Temperatura vode 20 °C					
Recept po DIN 44550:	9	pribl. 2:48	da	2	da
125 g dolgozrnatega riža, 300 g vode in ščepec soli za kuhališče Ø 14,5 cm					
Recept po DIN 44550:	9	pribl. 3:15	da	2.	da
250 g dolgozrnatega riža, 600 g vode in ščepec soli za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm					
Pečenje zrezkov iz svinjskih ledij					
Posoda: ponev					
Začetna temperatura zrezkov iz svinjskih ledij: 7 °C					
Količina: 3 zrezki iz svinskih ledij (skupna teža okoli 300 g, debelina okoli 1 cm), 15 g sončničnega olja za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 2:40	ne	7	ne
Pečenje palačink					
Posoda: ponev					
Recept po DIN EN 60350-2					
Količina: 55 ml testa na palačinko za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 2:40	Ne	6 ali 6. odvisno od želene zapečenosti	ne

Testni obroki	Segrevanje / zavretje			Počasno kuhanje	
	Stopnja zavretja	Trajanje (min:sek)	Pokrov	Stopnja počasnega kuhanja	Pokrov
Cvrtje globoko zamrznjenega ocvrtega krompirčka					
Posoda: lonec					
Količina: 1,8 kg sončničnega olja, na porcijo: 200 g globoko zamrznjenega pečenega krompirčka (npr. McCain 123 Frites Original) za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	Dokler temperatura olja ne doseže 180 °C	ne	9	Ne

Če se poskusi opravijo na kuhališču Ø 18 cm pri nazivni moči 1500 W, se čas zavretja podaljša za pribl. 20 %, počasno kuhanje pa poviša za eno stopnjo.

Përshkrim i përmbajtjes

Udhëzime për sigurinë **25**
Shkaqet e dëmtimeve 26
Mbrojtja e ambientit **27**
Hedhja sipas normave ekologjike 27
Këshilla për kursimin e energjisë 27
Njoftimi i aparatit **27**
Zona drejtuese 27
Pllakat nxehëse 28
Treguesi i ngrohtësisë së mbetur 28
Rregullimi i zonës për zierje **28**
Ndezja dhe fikja e sobës 28
Rregullimi i pllakës nxehëse 28
Tabela e zierjes 28
Siguria nga fëmijët **30**
Ndezja dhe fikja e sigurisë nga fëmijët 30
Siguria automatike nga fëmijët 30
Tajmeri **30**
Pllaka nxehëse duhet të fiket automatikisht 30
Tajmeri automatik 30
Zilja 30
Përkufizimi automatik kohor **31**
Rregullimet bazë **31**
Ndërrimi i rregullimeve themelore 32
Pastrimi dhe mirëmbajtja **32**
Qeramika e qelqit 32
Kornizat e zonës për zierje 32
Mënjanimi i pengesave **33**
Shërbimi i asistencës teknike **33**
Gjellët për kontrollim **33**

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 aparatin 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.

Kjo pajisje është projektuar vetëm për përdorim privat dhe në ambientet e shtëpisë. Përdoreni pajisjen vetëm për përgatitjen e gatesave dhe pijeve. Procesi i gatimit duhet kontrolluar. Një proces gatimi i shkurtër duhet kontrolluar pa ndërprerje. Përdoreni pajisjen vetëm në ambiente të mbyllura.

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

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 përvoje ose dije, nëse janë të mbikëqyrur nga një person, i cili është përgjegjës për sigurinë e tyre, ose të cilët janë të udhëzuar për përdorim të sigurt të aparatit dhe të cilët i kanë kuptuar rreziqet që rezultojnë nga kjo.

Fëmijët nuk lejohet të luajnë me aparatin. Pastrimi dhe mirëmbajtja që i takon përdoruesit nuk lejohet të bëhet nga fëmijët, nëse ato, janë 8 vjet dhe më të vjetër dhe janë të mbikëqyrur.

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

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 nxehëse. Flakën e mbytni me kujdes me kapak, mbulesë për shuarje ose të ngjashme.
- Pllakat nxehëse 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 ne kutinë e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

Rrezik nga djegia!

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

Rrezik nga djegia!

- Pllakat nxehëse 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 nxehëse nxehë, por treguesi nuk funksionon. Fikni siguresën ne 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, hiqeni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave Thirrni shërbimin e klientëve
- 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 ne arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

Rrezik nga lëndimi!

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

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.
- 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 nxehëse. Fleta për mbrojtjen e shporetit nuk është e përshtatshme për zonën tuaj për zierje.

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.

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.

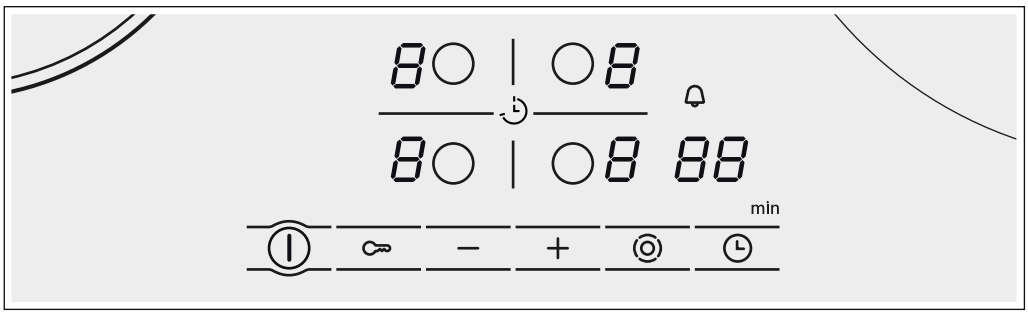
Këshilla për kursimin e energjisë

- 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 nxehëse.
- Ktheni rregullatorin e niveleve në një nivel më pak.
- Zgjidhni një shkallë progresive të përshtatshme. Me një shkallë të lartë progresve humbni energji.
- Shfrytëzojeni nxehtësinë e mbetur të pllakës. Te zierjet më të gjata fikni pllakën nxehëse 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	
1-9	Shkallët e zierjes
H/h	Ngrohtësia e mbetur
88	Tajmeri

Zonat drejtuese	
⏻	Ndërprerësi kryesor
🔑	Siguria nga fëmijët
○	Zgjedhja e pllakës nxehëse
− +	Zonat e rregullimit
◎	Aktivizimi i zonave
◷	Tajmeri

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.

Pllakat nxehëse

	me dy rrethe	Aktivizimi dhe çaktivizimi
◯	Pllaka nxehëse me një rreth	
◎	Pllaka nxehëse me dy rrethe	Pllakën nxehëse e zgjidhni, simbolin ◎ e prekni
∞	Zona e skuqjes	Pllakën nxehëse e zgjidhni, simbolin ◎ e prekni

Aktivizimi i pllakës nxehëse: treguesi përkatës ndriçon. Te aparatet me aktivizim shumëfishtë zonal treguesi ndriçon vetëm atëherë, kur është zgjedhur pllaka nxehëse.

Rregullimi i pllakës nxehëse: madhësia e rregulluar e fundit do të zgjidhet automatikisht.

Treguesi i ngrohtësisë së mbetur

Shporeti 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 shkrini mbulesë. Nëse pllaka nxehëse vazhdon të ftohet, treguesi ndërrohet në h. Treguesi shuhet, atëherë kur pllaka nxehëse është ftohur mjaftueshëm.

Rregullimi i zonës për zierje

Në këtë kapitull do të mësoni, se si ti rregulloni pllakat nxehëse. 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 0 ndriçojnë. Soba është gati për punë.

Fikja: prekni simbilon ①, derisa llamba treguese mbi ndërprerësin kryesor dhe treguesit të shuhen. Të gjithë pllakat nxehëse janë fikur. Treguesi i ngrohtësisë së mbetur do të ndriçoj, deri sa pllakat nuk janë ftohur mjaftueshëm.

Udhëzime

- Soba do të fiket automatikisht, në rast se pllakat nxehëse 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 nxehëse

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

Shkalla e zierjes 1 = kapaciteti më i ulët

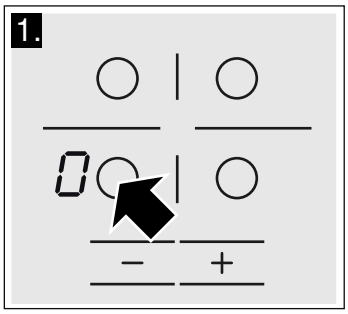
Shkalla e zierjes 9 = kapacitet më i madh

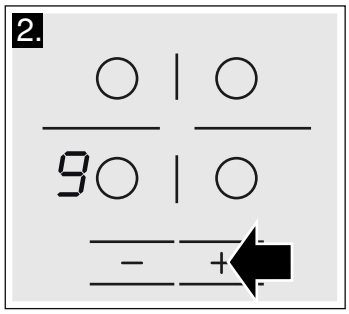
Secila shkallë e zierjes ka edhe një mes-shkallë të zierjes. Ajo është e shënjuar me një pikë.

Rregullimi i shkallës së zierjes

Soba duhet të jetë e ndezur.

1. Simbolin ◯ e prekni, për ta zgjidhur pllakën nxehëse.
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 nxehëse

Me simbolin ◯ e zgjidhni pllakën nxehëse. Simbolin **+** ose **-** e prekni, derisa 0 të shkëlqejë. Pas afër 10 sekondash shkëlqen treguesi i ngrohtësisë së mbetur.

Udhëzim: Pllaka nxehëse e rregulluar e fundit mbetet e aktivizuar. Pllakën nxehëse mund ta rregulloni pa zgjedhur nga e para.

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.

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	-

* Zierje progresive pa kapak

** Pa kapak

*** Ktheni më shpesh

	Shkalla e zierjes progresive	Kohëzgjatja progresive e zierjes në vazhdim në minuta
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, avullim, tymosje		
Oriz (me sasi të dyfishtë të ujit)	2-3	15-30 min.
Sytliaç	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
Skuqja 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
Vezë 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.

Tajmeri

Tajmeri mund të përdoret në 2 mënyra:

- Pllaka nxehëse duhet të fiket automatikisht.
- Si zile kuzhine.

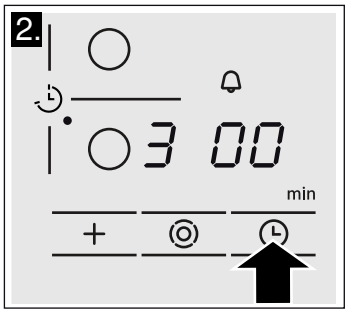
Pllaka nxehëse duhet të fiket automatikisht

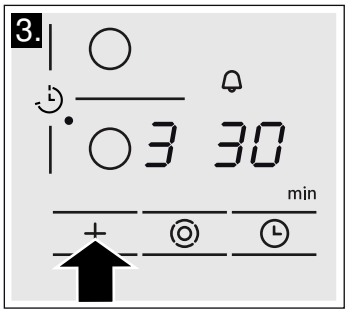
Për një pllakë nxehëse të dëshiruar jepni një kohëzgjatje. Pllaka nxehëse pas mbarimit të kohëzgjatjes fiket automatikisht.

Rregullimi i kohëzgjatjes:

Pllaka nxehëse duhet të jetë e ndezur.

1. Me simbolin ○ e zgjidhni pllakën nxehëse.
2. Simbolin ◷ e prekni. Në Tajmer-Tregues ndriçon 00. Llamba treguese e pllakës nxehëse të dëshiruar ndriçon.
3. Simbolin **+** ose **-** e prekni. Paraqitet vlera e propozuar.
   Simbolin **+**: 30 minuta
   Simbolin **-**: 10 minuta





4. Simbolin **+** ose **-** e prekni, derisa kohëzgjatja e dëshiruar në Tajmer-Tregues të shkëlqejë.

Kohëzgjatja mbaron. Nëse keni rregulluar një kohëzgjatje për më shumë pllaka nxehëse, mund të bëni që secila kohëzgjatje veçmas të tregohet. Për këtë me simbolin ○ e zgjidhni pllakën nxehëse përkatëse.

Pas mbarimit të kohës

Kur të ketë mbaruar kohëzgjatja, pllaka nxehëse fiket. Në Tajmer-Tregues ndriçon 0. Një sinjal tingëllon. Në Tajmer-Tregues ndriçon 00 për 10 sekonda. Prekni një simbol të preferuar. Shuhen treguesit dhe tingulli i sinjalit ndalet.

Korrigjimi ose fikja e kohëzgjatjes

Pllakën nxehëse e zgjidhni. simbolin ◷ e prekni dhe me simbolin **+** ose **-** e ndërroni kohëzgjatjen ose e vendosni në 00.

Udhëzim: Kohëzgjatjen mund ta rregulloni deri 99minuta.

Tajmeri automatik

Me këtë funksion mund të para zgjidhni një kohëzgjatje për të gjitha pllakat nxehëse. Pas ndezjes së një pllake nxehëse kohëzgjatja e para zgjedhur do të rrjedhë. Pllaka nxehëse pas mbarimit të kohëzgjatjes fiket automatikisht.

Se si ta ndizni Tajmerin automatik, do ta zbuloni në kapitullin rregullimet themelore.

Udhëzim: Kohëzgjatjen për një pllakë nxehëse mund ta ndërroni ose Tajmerin automatik për pllakën nxehëse ta fikni:

Pllakën nxehëse e zgjidhni. simbolin ◷ e prekni dhe me simbolin **+** ose **-** e ndërroni kohëzgjatjen ose e vendosni në 00.

Zilja

Me zilen mund ta rregulloni një kohë deri 99 minuta. Ajo është e pavarur nga të gjitha rregullimet e tjera.

Ndezja e ziles

Zilen mund ta ndizni në 2 mënyra të ndryshme:.

- Te pllaka nxehëse e zgjedhur simbolin ◷ e prekni 2 herë brenda 10 sekondave.
- Pa pllakën nxehëse të zgjedhur simbolin ◷ e prekni.

Në Tajmer-Tregues ndriçon 00. Llamba treguese pranë simbolit 🔔 ndriçon.

Rregullimi i kohës

1. Simbolin **+** ose **-** e prekni. Paraqitet vlera e propozuar.
   Simbolin **+**: 10 minuta
   Simbolin **-**: 05 minuta
2. Simbolin **+** ose **-** e prekni, derisa koha e dëshiruar në Tajmer-Tregues të shkëlqejë.

Koha mbaron.

Pas mbarimit të kohës një sinjal tingëllon. Në Tajmer-Tregues ndriçon 00 për 10 sekonda.

Tregimi i kohës

Me simbolin ◷ e zgjidhni zilen. Koha do tregohet për 10 sekonda.

Korrigjimi i kohës

Me simbolin ◷ e zgjidhni zilen dhe e rregulloni nga e para.

Përkufizimi automatik kohor

Nëse një pllakë nxehëse 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 8 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 bazë

Pajisja juaj ka parametra bazë të ndryshme. Këto rregullime mund t'i përshtatni sipas nevojave tuaja.

Treguesi	Funksioni
c 1	**Siguresa automatike e fëmijëve**
	0 Fikur.*
	1 Ndezur.
c2	**Tingulli sinjalizues**
	0 Sinjali i konfirmimit dhe sinjali i defekteve janë të fikur (Sinjali i butonit kryesor është gjithmonë i ndezur).
	1 Vetëm sinjali që tregon defektet është i aktivizuar.
	2 Vetëm sinjali konfirmues është i aktivizuar.
	3 Sinjali i konfirmimit dhe sinjali që tregon defektet është i aktivizuar.*
c5	**Kronometri automatik**
	0 Fikur.*
	1-99 Fikni kohëzgjatjen pas vatrës
c6	**Kohëzgjatja e sinjalit të përfundimit të kronometrit**
	1 10 sekonda.*
	2 30 sekonda
	3 1 minutë.
c7	**Ndezja e qarkut ngrohës**
	0 Fikur.
	1 Ndezur.
	2 Rregullimi i fundit para se të ndizni vatrën.*
c9	**Koha e përzgjedhjes së vatrës**
	0 E pakufizuar: Vatrën e zgjedhur më së fundi ju mund ta rregulloni gjithmonë pa qenë e nevojshme ta zgjidhni sërish.*
	1 Vatrën e zgjedhur në fund ju mund ta rregulloni edhe pas 10 sekondash pasi e keni ndezur pas kësaj kohe ju duhet ta ndizni sërish vatrën para se ta rregulloni.
c0	**Kthimi tek rregullimet bazë**
	0 Fikur.*
	1 Ndezur.

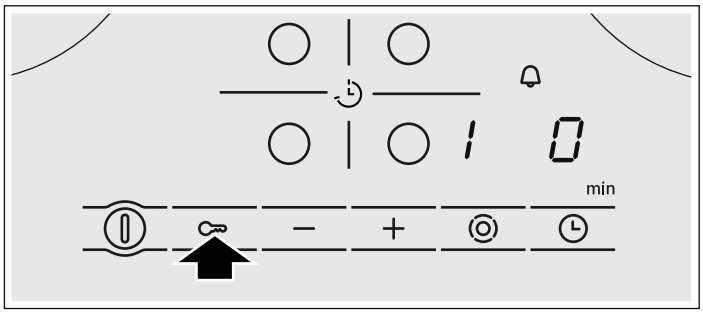
*Rregullimi bazë

Ndërrimi i rregullimeve themelore

Soba duhet të jetë e fikur.

1. Ndezja e sobës .

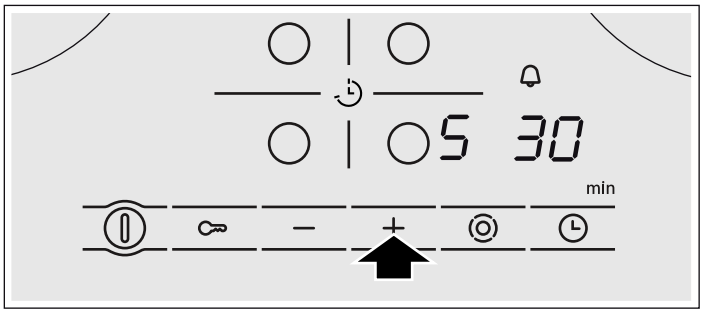
2. Në 10 sekondat e ardhshme simbolin ⊶ e prekni 4 sekonda



Në ekranin e majtë xixëllojnë c dhe 1 ndërrueshëm, në ekranin e djathtë ndriçon 0.

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

4. Simbolin **+** ose **-** e prekni aq shpesh, derisa në ekran 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 serta 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.
F2	Elektronika është stërnxehur dhe e ka fikur pllakën përkatëse.	Pritni derisa elektronika të jetë ftohur mjaftueshëm. Pastaj prekni zonën drejtuese të pllakës nxehëse.
F4	Elektronika është stërnxehur dhe i ka fikur të gjitha pllakat.	Pritni derisa elektronika të jetë ftohur mjaftueshëm. Pastaj prekni zonën e dëshiruar drejtuese.
F8	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 nxehëse me një rreth Ø 14,5 cm
- Tenxherja Ø 16 cm, 1,7 L, për pllaka nxehëse me një rreth Ø 14,5 cm
- Tenxherja Ø 22 cm, 4,2 L, për pllakën nxehëse Ø 18 cm ose Ø 17 cm
- Tigani për skuqje Ø 24 cm, për pllakën nxehëse Ø 18 cm ose Ø 17 cm

	Nxehja/Zierja			Zierja e ngadaltë	
Gatesa për testim	**Gradimi për zierje**	**Kohëzgjatja (min: sek)**	**Kapaku**	**Gradimi për zierje të ngadaltë**	**Kapaku**
Shkrirja e çokollatës					
Ena: Tenxhere me bisht					
Veshja me çokollatë (p.sh. çokollatë e zezë Dr. Oetker, 150 g) në vatër gatimi Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Jo
Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë e tenxheres me thjerrëza					
Ena: Tenxhere					
Tenxhere thjerrëzash sipas DIN 44550					
Temperatura fillestare 20°C					

Gatesa për testim	Gradimi për zierje	Nxehja/Zierja Kohëzgjatja (min: sek)	Kapaku	Zierja e ngadaltë Gradimi për zierje të ngadaltë	Kapaku
Sasia 450 g për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9	rreth 2:00 pa përzierje	Po	1.	Po
Sasia: 800 g për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 2:00 pa përzierje	Po	1.	Po
Gjellë me thjerrëza si produkt konserve					
p.sh. supë me thjerrëza dhe sallam të Erasco-s:					
Temperatura fillestare 20°C					
Sasia 500 g për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9	rreth 2:00 (Përziejeni pas rreth 1:30)	Po	1.	Po
Sasia: 1000 g për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 2:30 (Përziejeni pas rreth 1:30)	Po	1.	Po
Kavërdisja e salcës beshamel					
Ena: Tenxhere 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 vatër gatimi Ø 14,5 cm	9 [2]	rreth 5:20	Jo	1 [1, 3]	Jo
				[1] Shkrihet gjalpi, përzihet mielli dhe kripa dhe kavërdisen për 3 minuta	
		[2] Hidhni qumështin te mielli dhe e vini në zjarr duke e trazuar vazhdimisht			
				[3] Pasi salca beshamel të nxehet, mbajeni edhe për 2 minuta te gradimi 1, duke e trazuar vazhdimisht	
Zierja e sytliaçit - zierja e ngadaltë me kapak					
Ena: Tenxhere					
Temperatura e qumështit: 7°C					
Receta: 190 g oriz rrumbullak, 90 g sheqer, 750 ml qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe 1 g kripë për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9	rreth 6:45 Ngrohni qumështin derisa të fillojë të ngrihet. Kthejeni te gradimi për zierje të ngadaltë dhe në qumësht hidhni orizin, sheqerin dhe kripën Kohëzgjatja totale (përfshirë zierjen) rreth 45 minuta	Jo	2	Po
				Përziejeni sytliaçin pas 10 minutash	
Receta: 250 g oriz rrumbullak, 120 g sheqer, 1 l qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe pak kripë për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 7:20 Ngrohni qumështin derisa të fillojë të ngrihet. Kthejeni te gradimi për zierje të ngadaltë dhe në qumësht hidhni orizin, sheqerin dhe kripën Kohëzgjatja totale (përfshirë zierjen) rreth 45 minuta	Jo	2	Po
				Përziejeni sytliaçin pas 10 minutash	

Gatesa për testim	Gradimi për zierje	Nxehja/Zierja Kohëzgjatja (min: sek)	Kapaku	Zierja e ngadaltë Gradimi për zierje të ngadaltë	Kapaku
Zierja e sytliaçit - zierja e ngadaltë pa kapak					
Ena: Tenxhere					
Temperatura e qumështit: 7°C					
Receta: 190 g oriz rrumbullak, 90 g sheqer, 750 ml qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe 1 g kripë për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9	rreth 7:30 Hidhni në qumësht orizin, sheqerin, kripën dhe ngroheni masën duke e përzier vazhdimisht. Kur temperatura e qumështit është rreth 90°C kthejeni te gradimi për zierje të ngadaltë. Lihet në zjarr të ngadaltë për rreth 50 minuta	Jo	2	Jo
Receta: 250 g oriz rrumbullak, 120 g sheqer, 1 l qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe 1,5 g kripë për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 8:00 Hidhni në qumësht orizin, sheqerin, kripën dhe ngroheni masën duke e përzier vazhdimisht. Kur temperatura e qumështit është rreth 90°C kthejeni te gradimi për zierje të ngadaltë. Lihet në zjarr të ngadaltë për rreth 50 minuta	Jo	2	Jo
Zierja e orizit					
Ena: Tenxhere					
Temperatura e ujit 20°C					
Receta sipas DIN 44550: 125 g oriz kokërrgjatë, 300 g ujë dhe pak kripë për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9	rreth 2:48	Po	2	Po
Receta sipas DIN 44550 250 g oriz kokërrgjatë, 600 g ujë dhe pak kripë për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 3:15	Po	2.	Po
Skuqja e biftekëve të derrit					
Ena: Tigan					
Temperatura fillestare e biftekëve: 7°C					
Sasia: 3 biftekë (me peshë rreth 300 g, rreth 1 cm trashësi) 15 g vaj luledielli për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 2:40	Jo	7	Jo
Skuqja e palaçinkave					
Ena: Tigan					
Receta sipas DIN EN 60350-2					
Sasia: 55 ml brumë për çdo palaçinkë për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 2:40	Jo	6 ose 6. sipas shkallës së skuqjes që merr	Jo
Skuqja e patateve të ngrira					
Ena: Tenxhere					
Sasia: 1,8 kg vaj luledielli, për porcion: 200 g patate të ngrira (p.sh. McCain 123 patate origjinale) për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	Derisa temperatura e vajit të arrijë 180°C	Jo	9	Jo

Nëse gatuhet me vatër gatimi Ø 18 cm me fuqi nominale 1500 W, atëherë koha e zierjes zgjatet me rreth 20% dhe gradimi për zierje të ngadaltë ngrihet një gradë më lart.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9000884060

961201