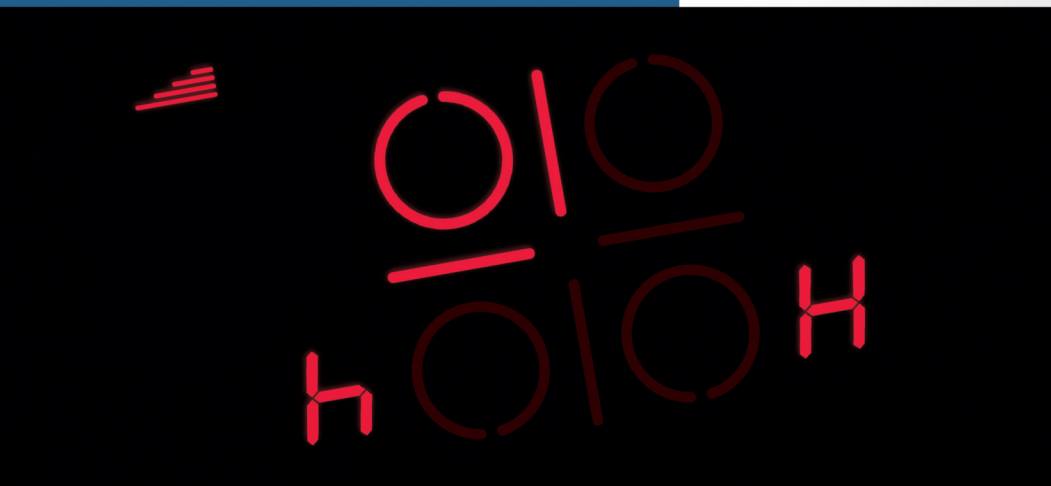




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Polje za kuvanje**  
**Плоча за готвење**  
**Готварски плот**  
**РКЕ6..F17.**

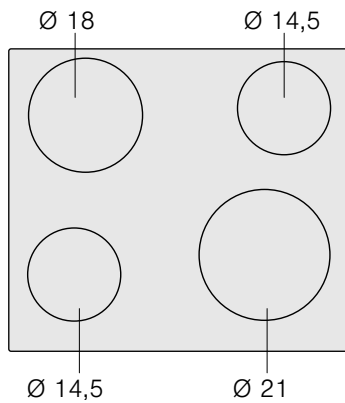


**BOSCH**

[sr] Uputstva za upotrebu ..... 2  
[mk] Упатство за употреба ..... 16

[bg] Ръководство ..... 28

## PKE6..F17.



## Sadržaj

<b>Uputstva za sigurnost</b> .....	<b>2</b>	Ringla treba automatski da se isključi .....	9
Uzroci oštećenja .....	4	Automatski tajmer .....	9
<b>Zaštita životne sredine</b> .....	<b>4</b>	Kuhinjski tajmer .....	9
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline .....	4	<b>Automatsko ograničenje vremena</b> .....	<b>9</b>
Saveti za štednju energije .....	4	<b>Zaštita od brisanja</b> .....	<b>9</b>
<b>Upoznavanje sa uređajem</b> .....	<b>5</b>	<b>Prikaz potrošnje energije</b> .....	<b>10</b>
Polje sa komandama .....	5	<b>Osnovna podešavanja</b> .....	<b>10</b>
Prikaz za preostalu toplotu .....	5	Promena osnovnih podešavanja .....	11
<b>Podešavanje ringle</b> .....	<b>5</b>	<b>Čišćenje i nega</b> .....	<b>11</b>
Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje .....	5	Staklena keramika .....	11
Podešavanje ringle .....	5	Okvir ravne ploče za kuvanje .....	11
Tabela za kuvanje .....	6	<b>Otklanjanje smetnje</b> .....	<b>12</b>
<b>Elektronika za početak kuvanja</b> .....	<b>7</b>	<b>Servisna služba</b> .....	<b>12</b>
Podešavanje elektronike za početak kuvanja .....	7	<b>Jela za proveru</b> .....	<b>13</b>
Tabela za kuvanje za elektroniku za početak kuvanja .....	7		
Saveti za elektroniku za početak kuvanja .....	8		
<b>Osigurač za decu</b> .....	<b>8</b>		
Uključivanje i isključivanje osigurača za decu .....	8		
Automatski osigurač za decu .....	8		
<b>Tajmer</b> .....	<b>9</b>		

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

## ⚠ Uputstva za sigurnost

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Opasnost od požara!**

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

### **Opasnost od opekotina!**

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

### **Opasnost od opekotina!**

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

### **Opasnost od strujnog udara!**

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

### **Opasnost od povrede!**

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

## Uzroci oštećenja

### Opres!

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

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

### Pregled

U sledećim tabela ćete pronaći najčešća oštećenja:

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

## Zaštita životne sredine

### Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

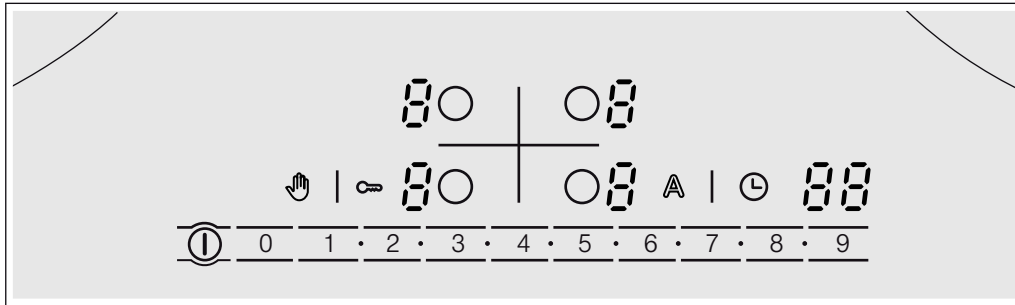
### Saveti za štednju energije

- Lonce uvek poklopite odgovarajućim poklopcima. Ako kuvate u loncima bez poklopaca, potrebno Vam je znatno više energije. Stakleni poklopac dozvoljava uvid u jelo, a da ne morate da ga podižete.
- Koristite lonce i tiganje sa ravnim dnom. Neravna dna povećavaju potrošnju energije.
- Prečnik dna lonca i tiganja mora da bude u skladu sa veličinom ringle. Posebno premali lonci na ringli dovode do gubitka energije. Obratite pažnju: proizvođači posuđa često navode gornji prečnik lonca. On je često puta veći od prečnika dna lonca.
- Za male količine jela upotrebljavajte mali lonac. Velikom, a malo napunjenom loncu je potrebno mnogo energije.
- Kuvajte sa malo vode. To štedi energiju. Kod povrća se tako zadržavaju vitamini i mineralne materije.
- Loncem pokrijte uvek što veću površinu ringle.
- Blagovremeno smanjite stepen za kuvanje.
- Birajte odgovarajući stepen za nastavak kuvanja. Ako podesite previsok stepen za nastavak kuvanja traćite energiju.
- Koristite preostalu toplotu ravne ploče za kuvanje. Kada kuvate duže vreme, već 5-10 minuta pre kraja kuvanja isključite ringlu.

# Upoznavanje sa uređajem

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

## Polje sa komandama



Prikazi		Površine sa komandama	
<i>1-9</i>	Stepeni za kuvanje	Tajmer	
<i>H/h</i>	Preostala toplota		
<i>A</i>	Elektronika za početak kuvanja		
<i>88</i>	Tajmer		
Površine sa komandama			
①	Glavni prekidač		
	Zaštita od brisanja		
	Osigurač za decu		
	Izbor ringle		
<i>1•2•3•4•</i>	Polje za podešavanje		
<i>A</i>	Elektronika za početak kuvanja		

## Površine sa komandama

Tajmer

## Napomene

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

## Prikaz za preostalu toplotu

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

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

# Podešavanje ringle

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

## Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje

Ravnu ploču za kuvanje uključite i isključite pomoću glavnog prekidača.

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

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

## Napomene

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

## Podešavanje ringle

U polju za podešavanje podesite željeni stepen za kuvanje.

Stepen za kuvanje 1 = najniža snaga

Stepen za kuvanje 9 = najviša snaga

Svaki stepen za kuvanje ima međustepen. On se u polju za podešavanje obeležava simbolom •.

## Podešavanje stepena za kuvanje

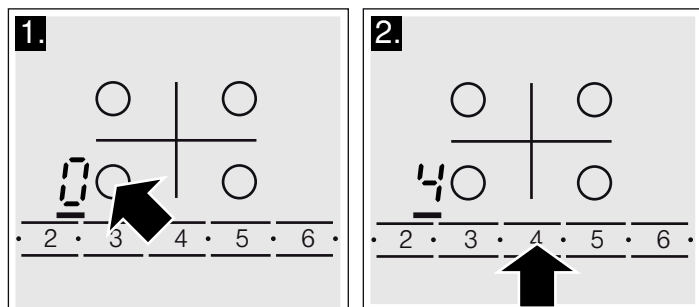
Ravna ploča za kuvanje mora da bude uključena.

1. Dodirnite simbol kako biste izabrali ringlu.

Na prikazu za stepene za kuvanje svetli , ispod prikaza za stepene za kuvanje svetli •.



2. U polju za podešavanje podesite željeni stepen za kuvanje.



### Promena stepena za kuvanje

Izaberite ringlu i u polju za podešavanje podesite željeni stepen za kuvanje.

### Isključivanje ringle

Pomoću simbola ○ izaberite ringlu. U polju za podešavanje podesite 0. Posle otprilike 10 sekundi pojavljuje se prikaz za preostalu toplotu.

### Napomene

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

## Tabela za kuvanje

U sledećoj tabeli ćete pronaći nekoliko primera.

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

Za početak kuvanja upotrebljavajte stepen za kuvanje 9.

Gusta jela povremeno mešajte.

	Stepen za nastavak kuvanja	Trajanje nastavka kuvanja u minutima
<b>Topljenje</b>		
Čokolada, glazura	1-1.	-
Puter, med, želatin	1-2	-
<b>Zagrevanje i održavanje toplote</b>		
Varivo (npr. varivo od sočiva)	1-2	-
Mleko**	1.-2.	-
Zagrevanje viršli u vodi**	3-4	-
<b>Odmrzavanje i zagrevanje</b>		
Zamrznut spanać	2.-3.	10-20 min.
Zamrznut gulaš	2.-3.	20-30 min.
<b>Poširanje, krčkanje</b>		
Knedle, ćufte	4.-5.*	20-30 min.
Riba	4-5*	10-15 min.
Beli sos, npr. bešamel sos	1-2	3-6 min.
Mučeni sosovi, npr. bernais sos, holandez sos	3-4	8-12 min.
<b>Kuvanje, parenje, dinstanje</b>		
Pirinač (uz duplu količinu vode)	2-3	15-30 min.
Sutlijaš	1.-2.	35-45 min.
Krompir kuvan u ljusci	4-5	25-30 min.
Oljušten kuvan krompir	4-5	15-25 min.
Testenina, nudle	6-7*	6-10 min.
Varivo, supe	3.-4.	15-60 min.
Povrće	2.-3.	10-20 min.
Povrće, zamrznuto	3.-4.	10-20 min.
Kuvanje u ekspres loncu	4-5	-
<b>Pirjanje</b>		
Rolati	4-5	50-60 min.
Pirjano pečenje	4-5	60-100 min.
Gulaš	2.-3.	50-60 min

\* Nastavak kuvanja bez poklopca

\*\* Bez poklopca

\*\*\* Češće okretanje

	Stepen za nastavak kovanja	Trajanje nastavka kovanja u minutima
<b>Prženje**</b>		
Šnicla, natur ili panirana	6-7	6-10 min.
Šnicla, zamrznuta	6-7	8-12 min.
Kotlet, natur ili panirani***	6-7	8-12 min.
Odrezak (3 cm debeo)	7-8	8-12 min.
Hamburger, valjušci od mlevenog mesa(3 cm debeli)***	4.-5.	30-40 min.
Grudi živine (2 cm debele)***	5-6	10-20 min
Grudi živine, zamrznute***	5-6	10-30 min.
Riba i riblji file, natur	5-6	8-20 min.
Riba i riblji file, panirani	6-7	8-20 min.
Riba i riblji file, panirani i zamrznut, npr. riblji štapići	6-7	8-12 min.
Škampi i kozice	7-8	4-10 min.
Jela u tiganju, zamrznuta	6-7	6-10 min
Palačinke	6-7	kontinuirano
Omlet	3.-4.	kontinuirano
Jaja na oko	5-6	3-6 min.
<b>Prženje u fritezi</b> (kontinuirano prženje u fritezi 150-200 g po porciji u 1-2 l ulja**)		
Zamrznuti proizvodi, npr. pomfrit, "chicken nuggets"	8-9	-
Kroketi	7-8	-
Meso, npr. delovi pileta	6-7	-
Riba, panirana ili pohovana	5-6	-
Povrće, pečurke panirane ili pohovane	5-6	-
Sitno pecivo, npr. uštipci/berlinski, pohovano voće	4-5	-

\* Nastavak kovanja bez poklopca

\*\* Bez poklopca

\*\*\* Češće okretanje

## Elektronika za početak kovanja

Elektronika za početak kovanja zagreva ringlu najvećom snagom i vraća se na stepen za nastavak kovanja koji ste Vi izabrali.

Koliko dugo se ringla zagreva, zavisi od podešenog stepena za nastavak kovanja.

### Podešavanje elektronike za početak kovanja

Elektronika za početak kovanja može da se aktivira samo u prvih 30 sekundi posle uključivanja ringle:

### Tabela za kovanje za elektroniku za početak kovanja

Za koja je jela namenjena elektronika za početak kovanja, videćete u sledećoj tabeli.

1. Podešavanje željenog stepena za ringlu za nastavak kovanja.

2. Dodirnite simbol  $\mathbb{A}$ .

Aktivira se elektronika za početak kovanja. Na prikazu naizmenično trepere  $\mathbb{A}$  i stepen za nastavak kovanja.

Po isteku vremena za početak kovanja na prikazu svetli samo još stepen za nastavak kovanja.

Manje navedene količine se odnose na manje ringle, veće količine na veće ringle. Navedene vrednosti su orijentacione vrednosti.

Gusta jela povremeno mešajte.

Jela sa elektronikom za početak kovanja	Količina	Stepen za kovanje	Ukupno vreme kovanja u minutima
<b>Zagrevanje</b>			
Čorba	500 ml-1l	A 7-8	4-7 min.
Vezane supe	500 ml-1l	A 2-3	3-6 min.
Mleko**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min.

\* Nastavak kovanja bez poklopca

\*\* Bez poklopca

Jela sa elektronikom za početak kuvanja	Količina	Stepen za kuvanje	Ukupno vreme kuvanja u minutima
<b>Zagrevanje i održavanje toplote</b>			
Varivo (npr. varivo od sočiva)	400-800 g	A 1-2	-
<b>Odmrzavanje i zagrevanje</b>			
Zamrznut spanać	300-600 g	A 2.-3.	10-20 min
Zamrznut gulaš	500 g-1 kg	A 2.-3.	20-30 min.
<b>Poširanje</b>			
Riba	300-600 g	A 4-5*	20-25 min.
<b>Kuvanje</b>			
Pirinač (uz duplu količinu vode)	125-250 g	A 2-3	20-25 min.
Krompir kuvan u ljusci sa 1-3 šolje vode	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min.
Oljušten kuvan krompir sa 1-3 šolje vode	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min.
Povrće sa 1-3 šolje vode	500 g-1 kg	A 2.-3.	15-20 min.
Zamrznuto povrće sa 1-3 šolje vode	500 g-1 kg	A 4.-5.	15-20 min.
<b>Pirjanje</b>			
Rolati	4 komada	A 4-5	50-60 min.
Pirjano pečenje	1 kg	A 4-5	80-100 min.
<b>Prženje**</b>			
Šnicla, natur ili panirana	1-2 komada	A 6-7	8-12 min.
Kotlet, natur ili panirani	1-2 komada	A 6-7	8-12 min.
Odrezak (3 cm debeo)	1-2 komada	A 7-8	8-12 min.
Riba i riblji file, panirani	1-2 komada	A 6-7	8-12 min.
Riba i riblji file, panirani i zamrznut, npr. riblji štapići	200-300 g	A 6-7	8-12 min.
Palačinke		A 6-7	kontinuirano prženje

\* Nastavak kuvanja bez poklopca

\*\* Bez poklopca

## Saveti za elektroniku za početak kuvanja

Elektronika za početak kuvanja je namenjena za kuvanje koje čuva hranljive supstance i kuvanje sa malo vode.



- Kod velikih ringli u jelo sipajte samo oko 3 šolje vode, kod malih ringli oko 2 šolje vode.
- Zatvorite lonac poklopcem.
- Za jela, koja se kuvaju u puno vode (npr. testenina), elektronika za početak kuvanja nije adekvatna.


## Osigurač za decu

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

### Uključivanje i isključivanje osigurača za decu

Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.

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

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

### Automatski osigurač za decu

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

#### Uključivanje i isključivanje

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



# Tajmer

Tajmer možete da koristite na 2 različita načina:

- Ringla treba automatski da se isključi.
- Kao kuhinjski alarm.

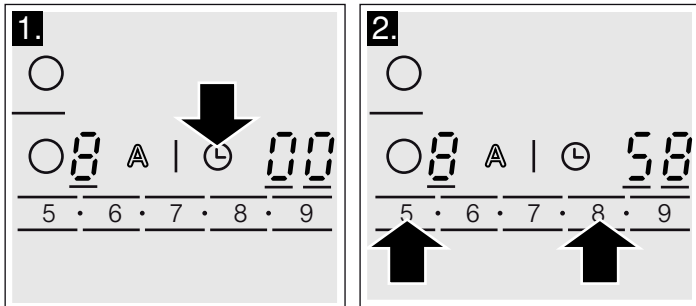
## Ringla treba automatski da se isključi

Za željenu ringlu podešavate trajanje. Ringla se isključuje po isteku trajanja.

### Podešavanje trajanja

Morate da izaberete ringlu i da je podesite.

1. Dodirnite simbol ⏸. Prikaz I→I za ringlu svetli. Na prikazu na tajmeru svetli 00.
2. U sledećih 10 sekundi u polju za podešavanje podesite željeno trajanje.



Trajanje ističe. Ako ste za više ringli podesili trajanje, uvek se prikazuje trajanje za izabranu ringlu.

### Po isteku vremena

Ako je trajanje isteklo, ringla se isključuje. Čujete zvučni signal, a prikaz svetli 00 10 sekundi. Prikaz I→I svetli jače. Dodirnite željeni simbol. Prikazi se gase, a zvučni signal prestaje.

### Korigovanje ili brisanje trajanja

Izaberite ringlu i dodirnite simbol ⏸. Prikaz I→I svetli jače. U polju za podešavanje promenite trajanje ili postavite na 00.

**Napomena:** Možete da podesite trajanje do 99 minuta.

## Automatski tajmer

Pomoću ove funkcije možete preliminarno da izaberete trajanje za sve ringle. Posle svakog uključivanja ringle teče preliminarno izabrano trajanje. Ringla se isključuje po isteku trajanja.

Kako ćete da uključite automatski tajmer, saznaćete u poglavlju "Osnovna podešavanja".

**Napomena:** Možete da promenite trajanje za neku ringlu ili da isključite automatski tajmer za ringlu:

Izaberite ringlu i dodirnite simbol ⏸. Željeni prikaz I→I svetli jače. U polju za podešavanje promenite trajanje ili postavite na 00.

## Kuhinjski tajmer

Pomoću kuhinjskog tajmera možete da podesite vreme do 99 minuta. On ne zavisi od ostalih podešavanja.

### Uključivanje kuhinjskog tajmera

Kuhinjski tajmer možete da uključite na 2 različita načina:

- Kada ste izabrali ringlu, simbol ⏸ dodirnite 2 puta u roku od 10 sekundi.
- Iako niste izabrali ringlu, dodirnite simbol ⏸.

Svetli prikaz 🔔.

### Podešavanje kuhinjskog tajmera

U polju za podešavanje podesite željeno vreme.

### Po isteku vremena

Po isteku vremena čuje se zvučni signal. Na prikazu na tajmeru svetli 00. Prikaz 🔔 za kuhinjski tajmer svetli jače. Posle 10 sekundi se isključuje prikaz.

### Prikazivanje vremena

Pomoću simbola ⏸ izaberite kuhinjski tajmer. Vreme se prikazuje na 10 sekundi.

### Korigovanje vremena

Pomoću simbola ⏸ izaberite kuhinjski tajmer i iznova ga podesite.

# Automatsko ograničenje vremena

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

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

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

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

# Zaštita od brisanja

Ako, dok je ravna ploča za kuvanje uključena, brišete preko polja sa komandama, možete da promenite podešavanja.

Kako biste ovo izbegli, Vaša ravna ploča za kuvanje ima funkciju zaštite od brisanja. Dodirnite simbol 🛑. Čuje se zvučni signal i svetli pokazna lampica iznad simbola 🛑. Polje sa komandama je blokirano na 30 sekundi. Sada možete da brišete preko polja sa komandama, a da ne promenite podešavanja.

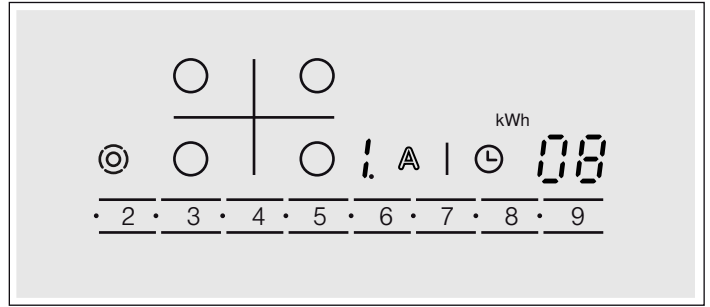
**Napomena:** Glavni prekidač ne poseduje funkciju zaštite od brisanja. Ravnu ploču za kuvanje možete da isključite u svako doba.

# Prikaz potrošnje energije

Pomoću ove funkcije može da se prikaže ukupna potrošnja energije između uključivanja i isključivanja ravne ploče za kuvanje.

Posle isključivanja se na 10 sekundi prikazuje potrošnja u kilovatčasovima, npr. 1,08 kWh

Tačnost prikaza između ostalog zavisi od kvaliteta napona u električnoj mreži.



Prikaz nije aktiviran. Kako da aktivirate prikaz, saznaćete u poglavlju "Osnovna podešavanja".

## Osnovna podešavanja

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

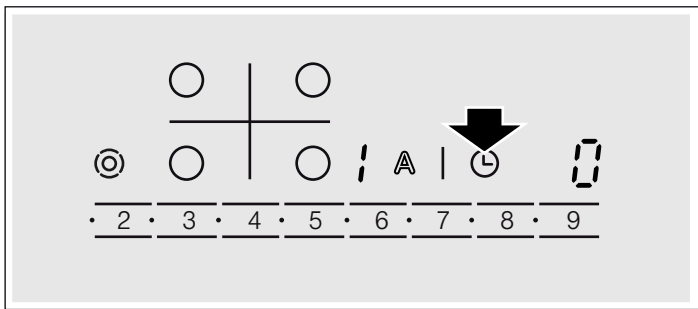
Displej	Funkcija
c 1	<b>Automatski osigurač za decu</b> <input type="checkbox"/> Isključen.* <input type="checkbox"/> Uključen.
c 2	<b>Zvučni signal</b> <input type="checkbox"/> Signal za potvrdu i signal za pogrešno rukovanje isključeni (Signal za glavni prekidač uvek ostaje). <input type="checkbox"/> Uključen samo signal za pogrešno rukovanje. <input type="checkbox"/> Uključen je samo signal za potvrdu. <input type="checkbox"/> Uključeni signal za potvrdu i signal za pogrešno rukovanje.*
c 3	<b>Prikaz potrošnje energije</b> (Kod Vašeg distributera električne energije proverite mrežni napon) <input type="checkbox"/> Prikaz potrošnje isključen.* <input type="checkbox"/> Indikator potrošnje za mrežni napon 230V. <input type="checkbox"/> Indikator potrošnje za mrežni napon 400V. <input type="checkbox"/> Indikator potrošnje za mrežni napon 220V. <input type="checkbox"/> Indikator potrošnje za mrežni napon 240V.
c 5	<b>Automatski tajmer</b> <input type="checkbox"/> Isključen.* <input type="checkbox"/> 1-99 Trajanje posle kojeg se isključuju ringle
c 6	<b>Trajanje signala za završetak na tajmeru:</b> <input type="checkbox"/> 10 sekundi.* <input type="checkbox"/> 30 sekundi <input type="checkbox"/> 1 minut.
c 9	<b>Vreme biranja ringle</b> <input type="checkbox"/> Neograničeno: poslednju izabranu ringlu uvek možete da podesite bez novog izbora.* <input type="checkbox"/> Poslednju izabranu ringlu možete da podesite 10 sekundi posle izbora, posle toga pre podešavanja iznova morate da izaberete ringlu.
c 0	<b>Resetovanje na osnovno podešavanje</b> <input type="checkbox"/> Isključen.* <input type="checkbox"/> Uključen.

\*Polazne postavke

## Promena osnovnih podešavanja

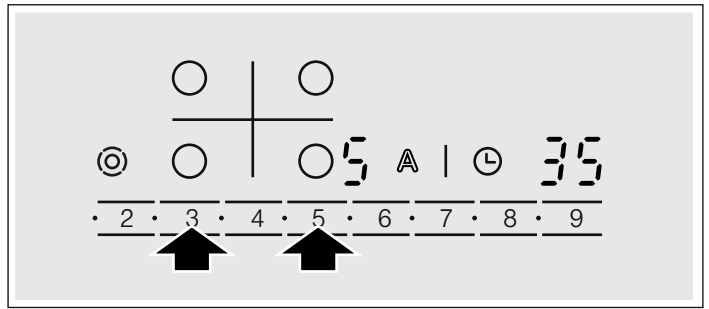
Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.

1. Uključite ravnu ploču za kuvanje.
2. U sledećih 10 sekundi držite pritisnut simbol ⌚ 4 sekunde



Na levom displeju naizmenično trepere **⌚** i **!**, na desnom displeju svetli **0**.

3. Simbol ⌚ pritisnite sve dok se na displeju ne pojavi željeni prikaz.
4. U polju za podešavanje podesite željenu vrednost..



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

### Isključivanje

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

## Čišćenje i nega

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

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

### Staklena keramika

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

Ravnu ploču za kuvanje čistite tek kada se dovoljno ohladi.

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

Nikada nemojte da koristite:

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

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

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

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

### Okvir ravne ploče za kuvanje

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

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

## Otklanjanje smetnje

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

Elektronika za Vašu ravnu ploču za kuvanje se nalazi ispod polja sa komandama. Temperatura u tom polju iz raznoraznih razloga može jako da poraste.

Kako se elektronika ne bi pregrijala, ringle se, ukoliko je to potrebno, automatski isključuju. Prikaz **F2**, **F4**, ili **F5** se pojavljuje naizmenično sa prikazom za preostalu toplotu **H** ili **h**.

Prikaz	Greška	Mera
Nema	Prekinuto je napajanje električnom strujom.	Proverite kućni osigurač za uređaj. Pomoću drugih električnih uređaja proverite, da li je nestalo struje.
Svi prikazi trepere	Površina sa komandama je mokra ili se na njoj nalazi neki predmet.	Osušite površinu sa komandama ili uklonite predmet.
<b>F2</b>	Na više ringli istovremeno duže vreme kuvate na najvišem stepenu snage. Da bi se elektronika zaštitila, ringla se isključuje.	Sačekajte neko vreme. Dodirnite željenu površinu sa komandama. Ako se <b>F2</b> gasi, elektronika se dovoljno ohladila. Možete da nastavite sa kuvanjem.
<b>F4</b>	Uprkos isključivanju pomoću <b>F2</b> elektronika se i dalje zagreva. Iz tog razloga su se isključile sve ringle.	Sačekajte neko vreme. Dodirnite željenu površinu sa komandama. Ako se <b>F4</b> gasi, možete da nastavite sa kuvanjem.
<b>F5</b> i stepen za kuvanje naizmenično trepere. Mora da se čuje zvučni signal	Upozorenje: Vreli lonac stoji u zoni polja sa komandama. Postoji pretnja da se elektronika pregreje.	Sklonite lonac. Kratko posle toga se prikaz greške gasi. Možete da nastavite sa kuvanjem.
<b>F5</b> i zvučni signal	Vreli lonac stoji u zoni polja sa komandama. Da bi se elektronika zaštitila, ringla se isključuje.	Sklonite lonac. Sačekajte neko vreme. Dodirnite željenu površinu sa komandama. Ako se <b>F5</b> gasi, možete da nastavite sa kuvanjem.
<b>F8</b>	Ringla je radila previše dugo i isključila se.	Odmah možete ponovo da uključite ringlu.

## Servisna služba

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

### E-broj i FD-broj:

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

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

Kontaktne podatke za sve države naćićete u priloženom spisku servisnih službi.

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

# Jela za proveru

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

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

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

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

Jela za testiranje	Zagrevanje / početak kuvanja		Nastavak kuvanja		
	Stepen za početak kuvanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stepen za nastavak kuvanja	Poklopac
<b>Topljenje čokolade</b>					
Posuda: lonac sa drškom					
Čokolada za kuvanje (npr. Dr. Oetker tamna, 150 g) na ringli sa Ø 14,5 cm					
	-	-	-	1.	Ne
<b>Zagrevanje i održavanje toplote variva od sočiva</b>					
Posuda: lonac za kuvanje					
Varivo od sočiva prema DIN 44550					
Početna temperatura 20 °C					
Količina od 450 g, ringla Ø 14,5 cm	9	oko 2:00 bez mešanja	Da	1.	Da
Količina od 800 g, ringla Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	oko 2:00 bez mešanja	Da	1.	Da
Varivo od sočiva kao proizvod iz limenke					
npr. čorba sa sočivom i viršlama proizvođača Erasco:					
Početna temperatura 20 °C					
Količina od 500 g, ringla Ø 14,5 cm	9	oko 2:00 (promešajte posle otprilike 1:30)	Da	1.	Da
Količina od 1000 g, ringla Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	oko 2:30 (promešajte posle otprilike 1:30)	Da	1.	Da
<b>Kuvanje bešamel sosa ispod tačke vrenja</b>					
Posuda: lonac sa drškom					
Temperatura mleka: 7 °C					
Recept: 40 g putera, 40 g brašna, 0,5 l mleka (3,5 % mlečne masti) i prstohvat soli, ringla od Ø 14,5 cm	9 <sup>2</sup>	oko 5:20	Ne	1 <sup>1,3</sup>	Ne
<sup>1</sup> Rastopite puter, umešajte brašno i so pa zapršku ostavite 3 minuta <sup>2</sup> Mleko dodajte u zapršku i pustite da prokuva uz stalno mešanje <sup>3</sup> Kada bešamel sos provre, držite ga dalja 2 minuta na stepenu 1 i pritom ga stalno mešajte					
<b>Kuvanje sutlijaša - nastavak kuvanja sa poklopcem</b>					
Posuda: lonac za kuvanje					
Temperatura mleka: 7 °C					

Jela za testiranje	Zagrevanje / početak kuvanja			Nastavak kuvanja	
	Stepen za početak kuvanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stepen za nastavak kuvanja	Poklopac
Recept: 190 g pirinča okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mleka (3,5 % mlečne masti) i 1 g soli, ringla od Ø 14,5 cm	9	oko 6:45 Zagrevajte mleko dok ne počne da se diže. Kuvanje prebacite na stepen za nastavak kuvanja pa u mleko dodajte pirinač, šećer i so Ukupno trajanje (uključujući i početak kuvanja) oko 45 minuta	Ne	2	Da
Recept: 250 g pirinča okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mleka (3,5 % mlečne masti) i prstohvat soli, ringla od Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	oko 7:20 Zagrevajte mleko dok ne počne da se diže. Kuvanje prebacite na stepen za nastavak kuvanja pa u mleko dodajte pirinač, šećer i so Ukupno trajanje (uključujući i početak kuvanja) oko 45 minuta	Ne	2	Da
					Sutlijaš promešajte posle 10 minuta
					Sutlijaš promešajte posle 10 minuta

### Kuvanje sutlijaša - nastavak kuvanja bez poklopca

Posuda: lonac za kuvanje

Temperatura mleka: 7 °C

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

9	oko 7:30 Pirinač, šećer i so dodajte u mleko i zagrevajte uz konstantno mešanje. Kada mleko dostigne temperaturu od oko 90 °C, kuvanje nastavite na stepenu za nastavak kuvanja. Pustite da krčka oko 50 minuta	Ne	2	Ne
---	---	----	---	----

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

9	oko 8:00 Pirinač, šećer i so dodajte u mleko i zagrevajte uz konstantno mešanje. Kada mleko dostigne temperaturu od oko 90 °C, kuvanje nastavite na stepenu za nastavak kuvanja. Pustite da krčka oko 50 minuta	Ne	2	Ne
---	---	----	---	----

### Kuvanje pirinča

Posuda: lonac za kuvanje

Temperatura vode: 20 °C

Recept prema DIN 44550:  
125 g pirinča dugog zrna, 300 g vode i prstohvat soli, ringla od Ø 14,5 cm

9	oko 2:48	Da	2	Da
---	----------	----	---	----

Recept prema DIN 44550:  
250 g pirinča dugog zrna, 600 g vode i prstohvat soli, ringla od Ø 18 ili Ø 17 cm

9	oko 3:15	Da	2.	Da
---	----------	----	----	----

### Pečenje stekova od svinjskog ribića

Posuda: tiganj za pečenje

Početna temperatura steka od ribića: 7 °C

Količina: 3 steka od ribića (ukupna težina oko 300 g, debljine oko 1 cm), 15 g suncokretovog ulja, ringla od Ø 18 cm ili Ø 17 cm

9	oko 2:40	Ne	7	Ne
---	----------	----	---	----

### Pečenje palačinki

Posuda: tiganj za pečenje

Recept prema DIN EN 60350-2



Jela za testiranje	Zagrevanje / početak kuvanja		Nastavak kuvanja		
	Stepen za početak kuvanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stepen za nastavak kuvanja	Poklopac
Količina: 55 ml smese za svaku palačinku, ringla od Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	oko 2:40	Ne	6 ili 6. u zavisnosti od stepena rumenosti	Ne
<b>Fritiranje duboko zamrznutog pomfrita</b>					
Posuda: lonac za kuvanje					
Količina: 1,8 kg suncokretovog ulja, po porciji: 200 g zamrznutog pomfrita (npr. McCain 123 Frites Original), ringla od Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	Dok temperatura ulja ne postigne 180 °C	Ne	9	Ne

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

# Содржин

<b>Безбедносни напомени</b> .....	16	Ринглата треба автоматски да се исклучи	22
Причина за оштетувања	17	Автоматски тајмер	22
<b>Заштита на средината</b> .....	18	Кујнски аларм	22
Отстранување согласно прописите за животна средина	18	<b>Автоматско ограничување на времето</b> .....	<b>22</b>
Совети за заштеда на енергија	18	<b>Заштита при бришење</b> .....	<b>22</b>
<b>Запознавање на Вашиот уред</b> .....	<b>18</b>	<b>Приказ за потрошувачка на енергија</b> .....	<b>23</b>
Контролна табла	18	<b>Основни поставки</b> .....	<b>23</b>
Приказ за преостаната топлина	18	Промена на основните поставки	24
<b>Поставување на полето за готвење</b> .....	<b>19</b>	<b>Чистење и одржување</b> .....	<b>24</b>
Вклучување и исклучување на полето за готвење	19	Керамичко стакло	24
Поставување на ринглата	19	Рамки на полето за готвење	24
Табела за готвење	19	<b>Отстранување на дефект</b> .....	<b>25</b>
<b>Електроника за готвење</b> .....	<b>20</b>	<b>Сервисна служба</b> .....	<b>25</b>
Поставување на електрониката за готвење	20	<b>Тест оброци</b> .....	<b>25</b>
Табела за електрониката за готвење	21		
Совети за електрониката за готвење	21		
<b>Безбедност за деца</b> .....	<b>21</b>		
Вклучување и исклучување на Безбедноста за деца	21		
Автоматска безбедност за деца	21		
<b>Тајмер</b> .....	<b>22</b>		

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

## Безбедносни напомени

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

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

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

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

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

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

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

Овој уред може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или лица без искуство и знаење, доколку тоа го прават под надзор, или им биле дадени упатства како безбедно да го користат уредот и ги разбираат опасностите поврзани со него.

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

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

### **Опасност од пожар!**

- Врелото масло и маснотија за кратко време може да се запалат. Не ги оставајте врелото масло и маснотии да се загреваат без надзор. Оганот не го гасете со вода. Исклучете ја ринглата. Внимателно изгасете го пламенот со капак, прекривка за гасење пожар или слично.
- Ринглите стануваат многу жешки. Не поставувајте запалливи предмети на ринглата. Не сместувајте предмети на ринглата.
- Уредот е врел. Не чувајте запаливи предмети или боци со спреј во фиоките директно под полето за готвење.

- Полето за готвење се исклучува само и повеќе не е во режим на работа. Подоцна може да се вклучи од невнимание. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

### Опасност од опекотини!

- Ринглите и површината околу нив стануваат жешки. Не ги допирајте жешките површини. Држете ги децата подалеку.

### Опасност од изгореници!

- Ринглите и нивната околина, особено рамките на полето за готвење, доколку го има, стануваат жешки. Не ги допирајте жешките површини. Децата држете ги подалеку.
- Ринглата загрева, но приказот не функционира. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

### Опасност од струен удар!

- Нестручните поправки се опасни. Поправките смее да ги врши само техничар од нашата сервисна служба. Доколку е дефектен уредот, извлекете го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.
- Влагата што навлегла може да предизвика струен удар. Не користете средство за чистење под висок притисок или на параа.
- Дефектниот уред може да предизвика струен удар. Не го приклучувајте уредот доколку има дефект. Извлекете го струјниот кабел или осигурувачот од кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.
- Пукнатините во керамичкото стакло може да предизвикаат електричен шок. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

### Опасност од повреда!

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

## Причина за оштетувања

### Внимание!

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

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

### Преглед

Во следните табели ќе ги пронајдете најчестите штети:

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

# Заштита на средината

## Отстранување согласно прописите за животна средина

Амбалажата отстранете ја согласно прописите за животна средина.



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

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

## Совети за заштеда на енергија

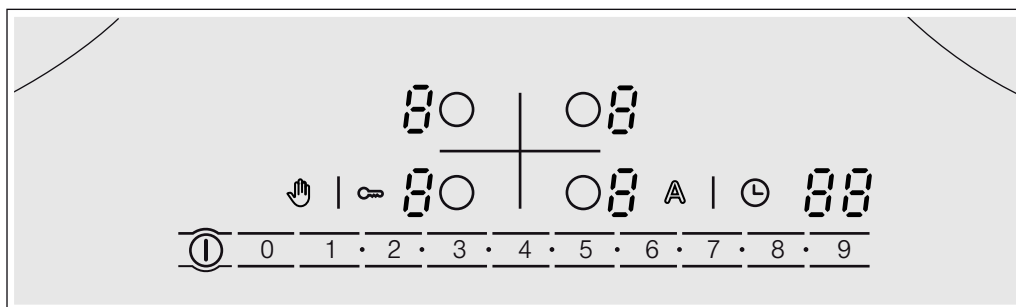
- Тенџерињата секогаш затворајте ги со соодветен капак. При готвењето без капак трошите значително повеќе енергија. Стаклениот капак ќе Ви овозможи увид во готвењето без да мора да го подигате капакот.
- Користете тенџериња и тави со рамни дна. Нерамните дна ја зголемуваат потрошувачката на енергија.

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

# Запознавање на Вашиот уред

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

## Контролна табла



### Прикази

1-9	Степени за готвење
H/h	Преостаната топлина
A	Електроника за готвење
88	Тајмер

### Контролни површини

ⓘ	Главен прекинувач
⚡	Заштита при бришење
👶	Безбедност за деца
○	Избор на рингла
1•2•3•4•	Поле за подесување
A	Електроника за готвење
🕒	Тајмер

### Напомени

- Кога ќе допрете една од ознаките, се активира односната функција.

- Контролните површини секогаш треба да бидат суви. Влагата може да ги наруши функциите.
- Не влечете тенџериња близу до приказите и сензорите. Електрониката може да се прегрее.

## Приказ за преостаната топлина

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

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

# Поставување на полето за готвење

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

## Вклучување и исклучување на полето за готвење

Полето за готвење го вклучувате и исклучувате со главниот прекинувач.

Вклучување: Допрете ја ознаката ①. Се слуша сигнал. Сијаличката за приказ над главниот прекинувач и приказите 0 светат. Полето за готвење може да се користи за работа.

Исклучување: Држете ја допрена ознаката ①, додека сијаличката за приказ над главниот прекинувач и приказите не се изгасат. Сите рингли се исклучени. Приказот за преостаната топлина и понатаму свети, се додека не се оладат ринглите.

### Напомени

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

## Поставување на ринглата

Во полето за подесување поставете го саканиот степен за готвење.

Степен за готвење 1 = најниска јачина

Степен за готвење 9 = највисока јачина

Секој степен за готвење има меѓу-степен. Тој е прикажан во полето за подесување со ознаката • .

### Подесување на степенот за готвење

Полето за готвење мора да биде вклучено.

## Табела за готвење

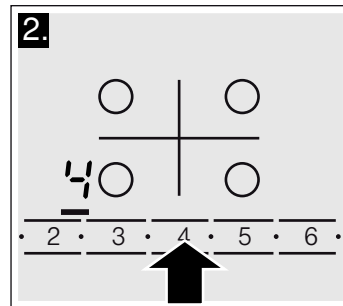
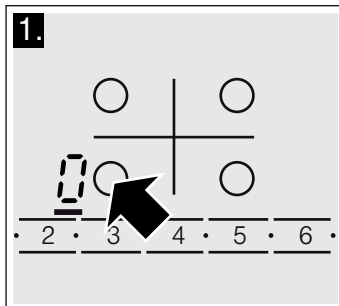
Во следната табела ќе пронајдете неколку примери.

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

1. Допрете ја ознаката ○ за да изберете рингла.

На приказот за степени за готвење свети 0, под приказот за степени на готвење свети • .

2. Во полето за подесување поставете го саканиот степен за готвење.



### Промена на степените за готвење

Изберете рингла и во полето за подесување поставете го саканиот степен за готвење.

### Исклучување на ринглата

Со ознаката ○ изберете рингла. Во полето за подесување изберете 0. По околу 10 секунди се појавува приказот за преостаната топлина.

### Напомени

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

За приготвување користете го степенот 9.

Густите оброци промешувајте ги одвреме-навреме.

	Степен за континуирано готвење	Времетраење на континуирано готвење во минути
<b>Топење</b>		
Чоколада, глазура	1-1.	-
Путер, мед, желатин	1-2	-
<b>Притоплување и одржување на топлината</b>		
Манџа (на пр. манџа од леќа)	1-2	-
Млеко**	1.-2.	-
Варење на виршли во вода**	3-4	-
<b>Одмрзнување и притоплување</b>		
Замрзнат спанаќ	2.-3.	10-20 мин.
Замрзнат гулаш	2.-3.	20-30 мин.
<b>Крчкање</b>		
Кнедли	4.-5.*	20-30 мин.
Риба	4-5*	10-15 мин.
Бели сосови, на пр. бешамел сос	1-2	3-6 мин.
Матени сосови, на пр. сос беарнез, сос холандез	3-4	8-12 мин.

\* Готвење без капак

\*\* Без капак

\*\*\* Превртувајте почесто

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

\* Готвење без капак

\*\* Без капак

\*\*\* Превртувајте почесто

## Електроника за готвење

Електрониката за готвење ја загрева ринглата на најголема јачина и потоа се вклучува на степенот за континуирано готвење што сте го избрале.

Колку долго ќе загрева ринглата зависи од подесениот степен за континуирано готвење.

Електрониката за готвење е активирана. На приказот наизменично трепкаат **Н** и степенот за континуирано готвење.

По приготвувањето на приказот сеуште свети степенот за континуирано готвење.

### Поставување на електрониката за готвење

Електрониката за готвење може да се активира само во првите 30 секунди по вклучувањето на ринглата:

1. Поставете го следниот степен за континуирано готвење на ринглата.
2. Допрете ја ознаката **А**.



## Табела за електрониката за готвење

Во следната табела ќе видите за кои оброци е прикладна електрониката за готвење.

Помалите наведени количини се однесуваат на помалите рингли, а поголемите количини на поголемите рингли. Дадените вредности се референтни.

Густите оброци промешувајте ги одвреме-навреме.

Оброк со електроника за готвење	Количина	Степен за готвење	Вкупно време на готвење во минути
<b>Притоплување</b>			
Говедска супа	500мл-1л	A 7-8	4-7 мин.
Слични видови супи	500мл-1л	A 2-3	3-6 мин.
Млеко**	200-400мл	A 1-2	4-7 мин.
<b>Притоплување и одржување на топлината</b>			
Манџа (на пр. манџа од леќа)	400-800г	A 1-2	-
<b>Одмрзнување и притоплување</b>			
Замрзнат спанаќ	300-600г	A 2.-3.	10-20 мин
Замрзнат гулаш	500г-1кг	A 2.-3.	20-30 мин.
<b>Крчкање</b>			
Риба	300-600г	A 4-5*	20-25 мин.
<b>Готвење</b>			
Ориз (со двојна количина на вода)	125-250г	A 2-3	20-25 мин.
Варени компири со 1-3 шолји вода	750г-1,5кг	A 4-5	30-40 мин.
Солени компири со 1-3 шолји вода	750г-1,5кг	A 4-5	20-30 мин.
Зеленчук со 1-3 шолји вода	500г-1кг	A 2.-3.	15-20 мин.
Замрзнат зеленчук со 1-3 шолји вода	500г-1кг	A 4.-5.	15-20 мин.
<b>Динстање</b>			
Ролати	4 парчиња	A 4-5	50-60 мин.
Динстано печење	1кг	A 4-5	80-100 мин.
<b>Печење**</b>			
Шницли, обични или панирани	1-2 парчиња	A 6-7	8-12 мин.
Котлет, обични или панирани	1-2 парчиња	A 6-7	8-12 мин.
Стек (3 см дебел)	1-2 парчиња	A 7-8	8-12 мин.
Панирана риба и филети од риба	1-2 парчиња	A 6-7	8-12 мин.
Риба и филети од риба, панирани и замрзнати, на пр. рибини стапчиња	200-300г	A 6-7	8-12 мин.
Палачинки		A 6-7	континуирано печење

\* Готвење без капак

\*\* Без капак

## Совети за електрониката за готвење

Електрониката за готвење е конструирана за одржување на хранливоста на јадењата и за готвење со малку вода.



- Доколку готвите на голема рингла ставете само околу 3 шолји вода, а доколку готвите на мала рингла околу 2 шолји вода во јадењето.
- Затворете го тенџерето со капак.
- Електрониката за готвење не е погодна за приготвување на јадења со многу вода (на пр. тестенини).


## Безбедност за деца

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

### Вклучување и исклучување на Безбедноста за деца

Полето за готвење мора да биде исклучено.

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

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

### Автоматска безбедност за деца

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

#### Вклучување и исклучување

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

# Тајмер

Тајмерот може да се користи на 2 различни начини:




- Ринглата треба автоматски да се исклучи.
- Како кујнски аларм.

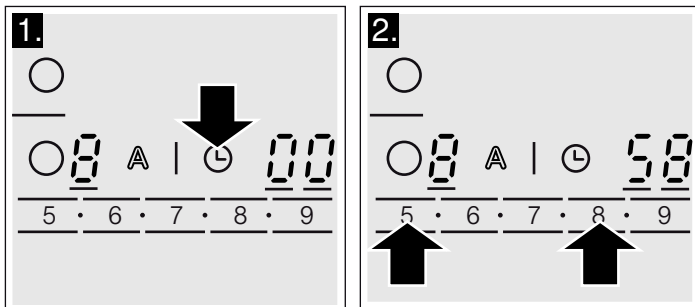
## Ринглата треба автоматски да се исклучи

Внесете времетраење за саканата рингла. Ринглата автоматски се исклучува по истекот на времетраењето.

### Поставување на времетраењето



Ринглата мора да биде избрана и поставена.

1. Допрете ја ознаката . Приказот на ринглата  светне. На приказот на тајмерот свети .
2. Во наредните 10 секунди во полето за подесување поставете го саканото времетраење.






Времето тече. Доколку поставувате едно времетраење за повеќе рингли, секогаш ќе се прикаже времетраењето на избраната рингла.

### По истекот на времето

Кога ќе истече времето, ринглата автоматски се исклучува. Ќе слушнете сигнал и приказот свети  10 секунди. Приказот  ќе светне. Допрете ја саканата ознака. Приказите се гасат, а сигналот се губи.

### Коригирање или бришење на времетраењето

Изберете рингла и допрете ја ознаката . Приказот  ќе светне. Во полето за подесување променете го времетраењето или поставете на .




**Напомена:** Може да поставите времетраење до 99 минути.

## Автоматски тајмер

Со оваа функција може да изберете времетраење за сите рингли. По секое вклучување на некоја од ринглите тече претходно избраното времетраење. Ринглата автоматски се исклучува по истекот на времетраењето.

Како да го вклучите автоматскиот тајмер, ќе дознаете во поглавјето Основни поставки.

**Напомена:** Може да го промените времетраењето за една рингла или да го исклучите автоматскиот тајмер за ринглата:



Изберете рингла и допрете ја ознаката . Саканиот приказ  светне. Во полето за подесување променете го времетраењето или поставете на .

## Кујнски аларм

Со кујнскиот аларм може да поставите време до 99 минути. Тој е независен од другите поставки.

### Вклучете го кујнскиот аларм

Може да го вклучите кујнскиот аларм на 2 различни начина:



- На избраната рингла допрете ја ознаката  2 пати во рок од 10 секунди.
- Без да изберете рингла, допрете ја ознаката .

Приказот  светне.


### Подесување на кујнскиот аларм

Во полето за подесување поставете го саканото време.

### По истекот на времето

По истекот на времето ќе слушнете сигнал. На приказот на тајмерот свети . Приказот  за кујнскиот аларм свети. По 10 секунди приказот се гаси.

### Приказ на времето



Со ознаката  изберете кујнски аларм. Ќе се прикаже времето за 10 секунди.

### Коригирање на времето

Со ознаката  изберете кујнски аларм и одново подесете.

# Автоматско ограничување на времето

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





Греењето на ринглата ќе прекине. На приказот за рингли наизменично трепкаат  и приказот за преостаната топлина .

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

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

# Заштита при бришење

Кога бришете преку контролната табла додека е вклучена ринглата, поставките може да се променат.

За да се избегне ова, постои функција за заштита од бришење. Допрете ја ознаката  . Се слуша сигнал и светнува сијаличката за приказ над ознаката  . Контролната табла е заклучена 30 секунди. Сега може да бришете преку контролната табла без да ги промените поставките.

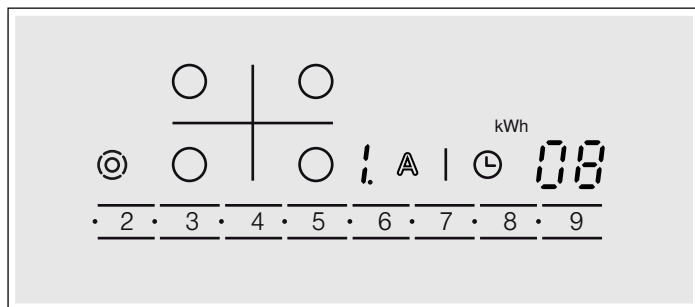
**Напомена:** Главниот прекинувач е исклучен од функцијата за бришење. Полето за готвење може да го исклучите во било кое време.

## Приказ за потрошувачка на енергија

Со оваа функција може да се прикаже вкупната потрошувачка на енергија меѓу вклучувањето и исклучувањето на полето за готвење.

По исклучувањето за 10 секунди ќе се прикаже потрошувачката во киловат часови, на пр. 1,08 kWh

Точноста на приказот м.д. зависи од квалитетот на напонот на струјната мрежа.



Приказот не е активиран. Како да го активирате приказот може да видите во поглавјето Основни поставки.

## Основни поставки

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

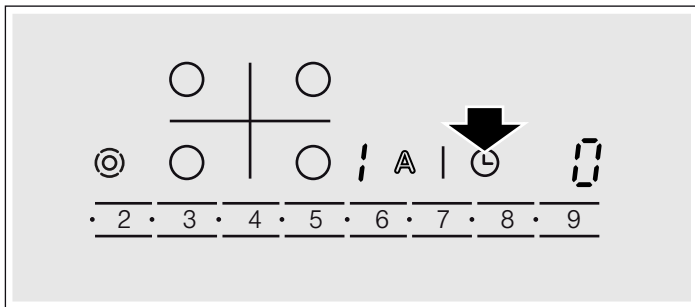
Приказ	Функција
<b>c 1</b>	<b>Автоматска безбедност за деца</b> <input type="checkbox"/> Исклучено.* <input type="checkbox"/> Вклучено.
<b>c 2</b>	<b>Сигнален тон</b> <input type="checkbox"/> Сигналите за потврда и погрешно ракување се исклучени (сигналот на главниот прекинувач секогаш останува). <input type="checkbox"/> Вклучен е само сигналот за погрешно ракување. <input type="checkbox"/> Вклучен е само сигналот за потврда. <input type="checkbox"/> Вклучени се сигналите за потврда и погрешно ракување.*
<b>c 3</b>	<b>Приказ за потрошувачка на енергија</b> (Дознајте го мрежниот напон кај претпријатието за снабдување со електрична енергија) <input type="checkbox"/> Приказот за потрошувачка е исклучен.* <input type="checkbox"/> Приказ на потрошувачка при мрежен напон од 230V. <input type="checkbox"/> Приказ на потрошувачка при мрежен напон од 400V. <input type="checkbox"/> Приказ на потрошувачка при мрежен напон од 220V. <input type="checkbox"/> Приказ на потрошувачка при мрежен напон од 240V.
<b>c 5</b>	<b>Автоматски тајмер</b> <input type="checkbox"/> Исклучено.* <input type="checkbox"/> 1:59 Времетраење по кое се исклучуваат ринглите
<b>c 6</b>	<b>Времетраење на сигналот за крај на тајмерот</b> <input type="checkbox"/> 10 секунди.* <input type="checkbox"/> 30 секунди <input type="checkbox"/> 1 минута.
<b>c 9</b>	<b>Време за избор на ринглата</b> <input type="checkbox"/> Неограничено: Секогаш може да ја подесите последно избраната рингла без да бирате одново.* <input type="checkbox"/> Можете да ја подесите последно избраната рингла 10 секунди по изборот, а потоа морате одново да ја изберете ринглата пред подесувањето.
<b>c 0</b>	<b>Враќање на основната поставка</b> <input type="checkbox"/> Исклучено.* <input type="checkbox"/> Вклучено.

\*Основна поставка

## Промена на основните поставки

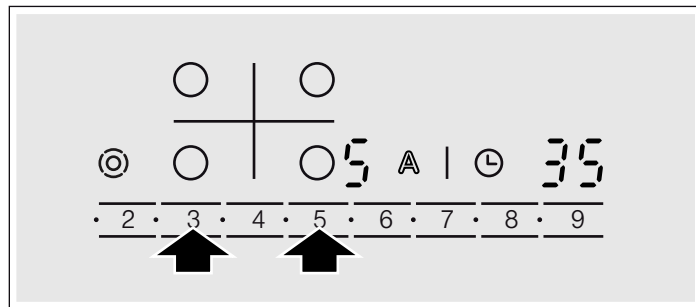
Полето за готвење мора да биде исклучено.

1. Вклучете го полето за готвење.
2. Во наредните 10 секунди допрете ја ознаката ⌚ 4 секунди



На левиот екран наизменично трепкаат **c** и **t**, на десниот екран свети **0**.

3. Допирајте ја ознаката ⌚, додека на левиот екран не се појави саканиот приказ.
4. Во полето за подесување поставете ја саканата вредност..



5. Допирајте ја ознаката ⌚ 4 секунди.

Поставката е активирана.

### Исклучување

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

## Чистење и одржување

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

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

### Керамичко стакло

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

Исчистете го полето за готвење дури откако ќе се излади.

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

Никогаш не користете:

- неразредено средство за рачно миење на садови
- средство за чистење за машина за перење на садови
- средства за триење
- агресивни средства за чистење како на пр. спреј за рерна или отстранувач за дамки
- сунѓери што гребат
- средство за чистење под висок притисок или на пареа

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

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

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

### Рамки на полето за готвење

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

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

## Отстранување на дефект

Доколку настане некоја пречка, најчесто се работи за некоја ситница. Пред да ја повикате сервисната служба, внимавајте на напомените од табелата.

Електрониката на полето за готвење се наоѓа под контролната табла. Температурата во ова поле може да се зајакне од различни причини.

За да не се прегрее електрониката, ринглите, доколку е потребно автоматски се исклучуваат. Приказите **F2**, **F4**, или **F5** се прикажуваат наизменично со приказот за преостаната топлина **H** или **h**.

Приказ	Дефект	Мерка
Нема	Напојувањето со струја е прекинато.	Контролирајте ги осигурувачите на уредот. Со помош на електричен уред, проверете дали има прекин на струја.
Сите прикази трепкаат	Контролната површина е мокра или има предмет на неа.	Исушете ја контролната површина или отстранете го предметот.
<b>F2</b>	На повеќе рингли сте готвеле подолго време со голема јачина. Заради заштита на електрониката, ринглата ќе се исклучи.	Почекајте некое време. Допрете некоја од контролните површини. Кога ќе се изгаси <b>F2</b> , електрониката е доволно изладена. Може да продолжите да готвите.
<b>F4</b>	И покрај исклучувањето со <b>F2</b> , електрониката и понатаму загрева. Заради тоа се исклучуваат сите рингли.	Почекајте некое време. Допрете некоја од контролните површини. Откако ќе изгасне <b>F4</b> , може да продолжите да готвите.
<b>F5</b> и степените за готвење трепкаат наизменично. Се слуша сигнал	Предупредување: Има врело тенџере во близина на контролната табла. Електрониката може да се прегрее.	Извадете го тенџерето. Приказот за дефект се гаси по некое време. Може да продолжите да готвите.
<b>F5</b> и сигналот	Има врело тенџере во близина на контролната табла. Заради заштита на електрониката ринглата ќе се исклучи.	Извадете го тенџерето. Почекајте некое време. Допрете некоја од контролните површини. Откако ќе изгасне <b>F5</b> , може да продолжите да готвите.
<b>F8</b>	Ринглата била предолго време во употреба и се исклучила.	Веднаш може да ја вклучите ринглата.

## Сервисна служба

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

### Број на производство и фабрички број:

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

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

Барль® елдер бойнша контакт мЛлјметтери сервистик® џызмет® осымшасында берлген.

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

## Тест оброци

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

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

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

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

Јадења за контрола	Загревање /подварување			Подгревање	
	Чекори на подварување	Траење (мин:сек)	Капак	Чекори на подгревање	Капак
<b>Топење на чоколадо</b>					
Сад: Тенџере					
Чоколаден прелив (на пр. од темно чоколадо Dr. Oetker, 150 g) на 14,5 см Ø плоча за готвење	-	-	-	1.	Не

Јадења за контрола	Загревање /подварување			Подгревање	
	Чекори на подварување	Траење (мин:сек)	Капак	Чекори на подгревање	Капак
<b>Подгревање и одржување на топлината на манџата со леќа</b>					
Сад: Тенџере					
<i>Манџа со леќа според DIN 44550</i>					
Почетна температура 20° C					
Количина 450 г за 14,5 cm Ø плоча за готвење	9	околу 2:00 без мешање	Да	1.	Да
Количина: 800 г за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	околу 2:00 без мешање	Да	1.	Да
<i>Манџа со леќа како конзервиран производ</i>					
На пр. Терина од леќа со колбаси од Erasco:					
Почетна температура 20° C					
Количина 500 г за 14,5 cm Ø плоча за готвење	9	околу 2:00 (Мешање по околу 1:30)	Да	1.	Да
Количина: 1000 г за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	околу 2:30 (Мешање по околу 1:30)	Да	1.	Да
<b>Да се зоврие бешамел сос</b>					
Сад: Тенџере					
Температура на млекото: 7° C					
Рецепт: 40 г путер 40 г брашно, 0,5 l млеко (3,5% масленост) и малку сол за 14,5 cm Ø плоча за готвење	9 <sup>2</sup>	околу 5:20	Не	1 <sup>1,3</sup>	Не
<sup>1</sup> Да се растопи путерот, да се измешаат брашното и солта и смесата да се остави 3 минути <sup>2</sup> Додадете го млекото кон смесата и постојано мешајте додека готвите <sup>3</sup> Потоа бешамел сосот е готов и треба да се чува 2 Minuten на чекор 1, при што постојано се промешува					
<b>Згответе сутлијаш - постојано готвење со капак</b>					
Сад: Тенџере					
Температура на млекото: 7° C					
Рецепт: 190 г ситен ориз, 90 г шеќер, 750 ml млеко (3,5% масленост) и 1 г сол за 14,5 cm Ø плоча за готвење	9	околу 6:45 Загрејте го млекото, додека не почне да зоврива. Вратете на чекорот за подгревање и ставете ориз, шеќер и сол во млекото Вкупно траење (заедно со подварување) околу. 45 минути	Не	2	Да
Рецепт: 250 г ситен ориз, 120g шеќер, 1 l млеко (3,5% масленост) и малку сол за 18cm Ø или 17 cm Ø подлога за готвење	9	околу 7:20 Загрејте го млекото, додека не почне да зоврива. Вратете на чекорот за подгревање и ставете ориз, шеќер и сол во млекото Вкупно траење (заедно со подварување) околу. 45 минути	Не	2	Да
По 10 минути измешајте ги млекото и оризот По 10 минути измешајте ги млекото и оризот					
<b>Згответе сутлијаш - постојано готвење без капак</b>					
Сад: Тенџере					
Температура на млекото: 7° C					



Јадења за контрола	Чекори на подварување	Загревање /подварување		Подгревање	
		Траење (мин:сек)	Капак	Чекори на подгревање	Капак
Рецепт: 190 g ситен ориз, 90 g шеќер, 750 ml млеко (3,5% масленост) и 1 g сол за 14,5 cm Ø плоча за готвење	9	околу 7:30 Додадете ориз , шеќер и сол во млекото и загревајте под постојано мешање. При температура на млекото од околу 90°C вратете на чекорот за постојано варење. Оставете да вари околу 50 минути	Не	2	Не
Рецепт: 250 g ситен ориз, 120 g шеќер, 1 l млеко (3,5% масленост) и 1,5 g сол за 18cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	околу 8:00 Додадете ориз , шеќер и сол во млекото и загревајте под постојано мешање. При температура на млекото од околу 90°C вратете на чекорот за постојано варење. Оставете да вари околу 50 минути	Не	2	Не
<b>Зготевте го оризот</b>					
Сад: Тенџере					
Температура на водата 20° C					
Рецепт според DIN 44550	9	околу 2:48	Да	2	Да
125 g Крупен ориз 300 g вода и малку сол за 14,5 cm Ø плоча за готвење					
Рецепт според DIN 44550:	9	околу 3:15	Да	2.	Да
250 g Крупен ориз, 600 g вода и малку сол за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење					
<b>Испечете свински бифтек</b>					
Сад: Тавче за печење					
Почетна температура на бифтекот: 7° C					
Количина: 3 бифтека (Вкупна тежина околу 300 g, дебелина околу 1 cm) 15 g сончогледово масло за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча на готвење	9	околу 2:40	Не	7	Не
<b>Испечете палачинка</b>					
Сад: Тавче за печење					
Рецепт според DIN EN 60350-2					
Количина: 55 ml тесто на секоја палачинка за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	околу 2:40	Не	6 или 6. според потемнувањето	Не
<b>Испржете го замрзнатиот помфрит</b>					
Сад: Тенџере					
Количина: 1,8 kg сончогледово масло, по порција: 200 g замрзнат помфрит (на пр. McCain 123 Frites Original) за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	Достигната температура на масло од 180°C	Не	9	Не

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

# Съдържание

<b>Указания за безопасност</b> .....	<b>28</b>	Котлонът трябва да се изключи автоматично .....	34
Причини за повредите .....	29	Автоматичен таймер.....	34
<b>Защита на околната среда</b> .....	<b>30</b>	Кухненски таймер .....	34
Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти.....	30	<b>Автоматично ограничаване на времето</b> .....	<b>34</b>
Съвети за пестене на енергия.....	30	<b>Защита при търкране</b> .....	<b>34</b>
<b>Запознанство с уреда</b> .....	<b>30</b>	<b>Индикация за разхода на енергия</b> .....	<b>35</b>
Панел за управление .....	30	<b>Основни настройки</b> .....	<b>35</b>
Индикация за остатъчна топлина .....	30	Промяна на основните настройки .....	36
<b>Настройка на готварския плот</b> .....	<b>31</b>	<b>Почистване и грижа</b> .....	<b>36</b>
Включване и изключване на готварския плот .....	31	Стъклокерамика.....	36
Настройка на котлон.....	31	Рамка на готварския плот .....	36
Таблица за готвене .....	31	<b>Отстраняване на повреда</b> .....	<b>37</b>
<b>Електроника за завиране</b> .....	<b>32</b>	<b>Център за обслужване на клиенти</b> .....	<b>37</b>
Настройка на електрониката за завиране.....	32	<b>Пробни ястия</b> .....	<b>37</b>
Таблица за готвене за електрониката за завиране .....	33		
Съвети за електрониката за завиране.....	33		
<b>Защита от деца</b> .....	<b>33</b>		
Включване и изключване на защитата от деца.....	33		
Автоматична защита от деца .....	33		
<b>Таймер</b> .....	<b>34</b>		

По-нататъшна информация за продуктите, принадлежностите, резервните части и обслужването ще намерите на адрес: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) и интернет магазина: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Указания за безопасност

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Опасност от пожар!**

- Горещите олио и мазнина се възпламеняват бързо. Не оставяйте никога горещите олио и мазнина без контрол. Никога не гасете пожар с вода. Изключете котлона. Внимателно задушете пламъците с капак, гасящо покритие или подобен предмет.

- Котлоните се нагряват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става горещ. Никога не съхранявайте запалими предмети или спрейове в чекмеджета директно под готварския плот.
- Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. По-късно може сам да се включи. Изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в сервиса.

### Опасност от изгаряне!

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

### Опасност от изгаряне!

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

### Причини за повредите

#### Внимание!

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

#### Преглед

В следната таблица ще откриете най-честите щети:

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

### Опасност от токов удар!

- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Пропукванията или счупванията в стъклокерамиката могат да предизвикат токови уреди. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

### Опасност от нараняване!

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

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

# Защита на околната среда

## Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



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

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

## Съвети за пестене на енергия

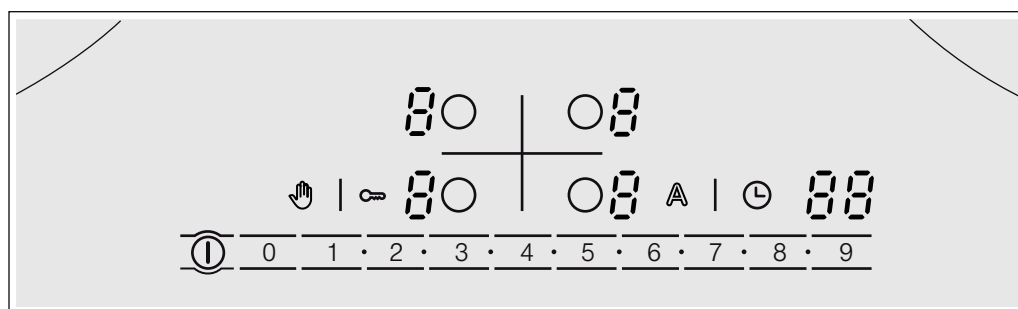
- Затваряйте тенджерите със съответстващ капак. При готвене без капак се нуждаете от видимо повече енергия. Стъкленият капак позволява да виждате яденето без да трябва да повдигате капака.
- Използвайте тенджери и тигани с равно дъно. Неравните дъна увеличават разхода на енергия.

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

# Запознанство с уреда

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

## Панел за управление



Индикации	
<i>1-9</i>	Степени за готвене
<i>H/h</i>	Остатъчна топлина
<i>A</i>	Електроника за завиране
<i>88</i>	Таймер

Зони за управление	
ⓘ	Главен превключвател
⚡	Защита при търкане
👶	Защита от деца
○	Избор на котлон
1•2•3•4•	Диапазон на регулиране
<i>A</i>	Електроника за завиране
⌚	Таймер

## Указание

- Ако докоснете символ, съответната функция се активира.

- Винаги пазете зоните за управление сухи. Влажността уврежда функцията.
- Не дърпайте тенджери в близост до индикациите и сензорите. Електрониката може да прегрее.

## Индикация за остатъчна топлина

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

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

# Настройка на готварския плот

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

## Включване и изключване на готварския плот

Готварският плот се включва и изключва с главния превключвател.

**Включване:** Докоснете символа ①. Прозвучава звуков сигнал. Индикаторната лампа над главния превключвател и индикациите не угаснат. Готварският плот е готов за работа.

**Изключване:** Докоснете символа ① докато индикаторната лампа над главния превключвател и индикациите не угаснат. Всички котлони са изключени. Индикацията за остатъчна топлина продължава да свети докато котлоните не се охладят достатъчно.

### Указание

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

## Настройка на котлон

В диапазона на регулиране настройте желаната степен.

Степен 1 = най-ниска мощност

Степен 9 = най-висока мощност

Всяка степен има междинна степен. Тя е обозначена в диапазона на регулиране със символ •.

### Настройка на степента

Готварският плот трябва да е включен.

## Таблица за готвене

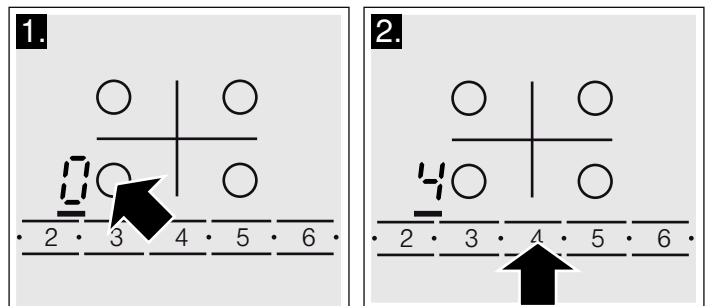
В долната таблица ще откриете някои примери.

Времената за приготвяне и степените зависят от вида, теглото и качеството на ястието. По тази причина са възможни отклонения.

1. Докоснете символ ○, за да изберете котлона.

В индикацията за степени светва 0, под индикацията за степени светва \_.

2. В диапазона на регулиране настройте желаната степен.



### Промяна на степен

Изберете котлона и настройте в диапазона на регулиране желаната степен.

### Изключване на котлона

Със символа ○ изберете котлона. В диапазона на регулиране настройте 0. След около 10 секунди се показва индикацията за остатъчна топлина.

### Указание

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

За завирание използвайте степен 9.

Гъстите ястия при нужда да се разбъркват.

	Степен на постоянно готвене	Времетраене за постоянно готвене в минути
<b>Разтапяне</b>		
Шоколад, кувертюра	1-1.	-
Масло, мед, желатин	1-2	-
<b>Загряване и поддържане на топлината</b>		
Яхния (напр. леща яхния)	1-2	-
Мляко**	1.-2.	-
Загряване на наденички във вода**	3-4	-
<b>Размразяване и загряване</b>		
Спанак дълбоко замразен	2.-3.	10-20 мин.
Гулаш дълбоко замразен	2.-3.	20-30 мин.
<b>Доготвяне, леко кипване</b>		
Кнедли, картофени кюфтета	4.-5.*	20-30 мин.
Риба	4-5*	10-15 мин.
Бели сосове, напр. сос бешамел	1-2	3-6 мин.
Бити сосове, напр. бернски сос, холандски сос	3-4	8-12 мин.

\* Постоянно готвене без капак

\*\* Без капак

\*\*\* По-често обръщане

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

## Електроника за завиране

Електрониката за завиране нагрява котлона с най-високата мощност и превключва на избраната от вас степен на постоянно готвене.

Колко дълго се нагрява котлона зависи от настроената степен на постоянно готвене.

### Настройка на електрониката за завиране

Електрониката за завиране може да се активира само през първите 30 секунди след включване на котлона:

1. Настройте желаната степен на постоянно готвене на котлона.
2. Докоснете символ **A**.

Електрониката за завиране е активирана. В индикацията последователно мигат **A** и степента на постоянно готвене.

След завирането в индикацията продължава да свети само степента на постоянно готвене.



## Таблица за готвене за електрониката за завиране

За кои ястия е подходяща електрониката за завиране, можете да видите в следната таблица.

По-малкото посочено количество се отнася до по-малките котлони, по-голямото количество се отнася до по-големите котлони. Посочените стойности са ориентировъчни стойности. Гъстите ястия при нужда да се разбъркват.

Ястие с електроника за завиране	Количество	Степен за готвене	Общо време в минути
<b>Загриване</b>			
Бульон	500мл-1л	A 7-8	4-7 мин.
Застроени супи	500мл-1л	A 2-3	3-6 мин.
Мляко**	200-400мл	A 1-2	4-7 мин.
<b>Загриване и поддържане на топлината</b>			
Яхния (напр. леща яхния)	400-800г	A 1-2	-
<b>Размразяване и загриване</b>			
Спанак дълбоко замразен	300-600г	A 2.-3.	10-20 мин
Гулаш дълбоко замразен	500г-1кг	A 2.-3.	20-30 мин.
<b>Допичане</b>			
Риба	300-600г	A 4-5*	20-25 мин.
<b>Готвене</b>			
Ориз (с двойно количество вода)	125-250г	A 2-3	20-25 мин.
Варени необелени картофи с 1-3 чаши вода	750г-1,5кг	A 4-5	30-40 мин.
Солени картофи с 1-3 чаши вода	750г-1,5кг	A 4-5	20-30 мин.
Зеленчуци с 1-3 чаши вода	500г-1кг	A 2.-3.	15-20 мин.
Зеленчуци дълбоко замразени с 1-3 чаши вода	500г-1кг	A 4.-5.	15-20 мин.
<b>Задушаване</b>			
Рулади	4 парчета	A 4-5	50-60 мин.
Задушено	1кг	A 4-5	80-100 мин.
<b>Печене**</b>			
Шницел, натюр или паниран	1-2броя	A 6-7	8-12 мин.
Котлет, натюр или паниран	1-2броя	A 6-7	8-12 мин.
Пържола (3 см дебела)	1-2броя	A 7-8	8-12 мин.
Риба и рибно филе панирани	1-2броя	A 6-7	8-12 мин.
Риба и рибно филе, панирани и дълбоко замразени напр. рибни пръчици	200-300г	A 6-7	8-12 мин.
Палачинки		A 6-7	непрекъснато пържене

\* Постоянно готвене без капак

\*\* Без капак

## Съвети за електрониката за завиране

Електрониката за завиране е предназначена за запазващо хранителните стойности и използващо малко вода готвене.

- При големи котлони добавяйте към яденето само прибл. 3 чаши вода, при малки котлони - прибл. 2 чаши вода.
- Затваряйте тенджерата с капак.
- За ястия, които се готвят в много вода (напр. макарони), електрониката за завиране не е подходяща.


## Защита от деца

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

### Включване и изключване на защитата от деца

Готварският плот трябва да е изключен.

Включване: Докоснете символ  за ок. 4 секунди.

Индикаторната лампа над символ  свети 10 секунди.

Готварският плот е заключен.

Изключване: Докоснете символ  за ок. 4 секунди.

Заключването е прекратено.

### Автоматична защита от деца

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

#### Включване и изключване

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

# Таймер

Таймерът може да се използва по 2 различни начина:

- Котлонът трябва да се изключи автоматично.
- Като кухненски хронометър.

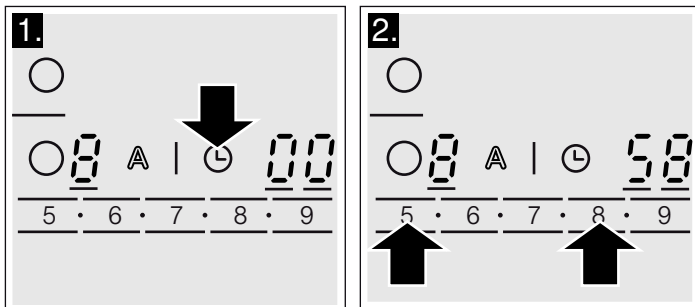
## Котлонът трябва да се изключи автоматично

Задайте продължителност за желания котлон. Котлонът се изключва автоматично след изтичането на продължителността.

### Настройка на продължителност

Котлонът трябва да е избран и настроен.

1. Докоснете символ . Индикацията на котлона светва. В индикацията на таймера свети .
2. През следващите 10 секунди в диапазона на регулиране настройте желаната продължителност.



Продължителността изтича. Ако сте настроили продължителност за няколко котлона, се показва винаги продължителността на избрания котлон.

### След изтичане на времето

Когато продължителността е изтекла, котлонът се изключва. Ще чуете сигнал и в индикацията ще светне за 10 секунди. Индикацията светва. Докоснете произволен символ. Индикациите угасват и тонът спира.

### Коригиране или изтриване на продължителност

Изберете котлон и докоснете символа . Индикацията светва. В диапазона на регулиране променете продължителността или настройте на .

**Указание:** Можете да настроите продължителността до 99 минути.

## Автоматичен таймер

С тази функция можете да изберете предварително продължителност за всички котлони. След всяко включване на котлона предварително избраната продължителност започва да тече. Котлонът се изключва автоматично след изтичането на продължителността.

Как се включва автоматичният таймер ще научите в глава Основни настройки.

**Указание:** Можете да промените продължителността на котлона или да изключите автоматичния таймер за котлона: Изберете котлон и докоснете символа . Желаната индикация светва. В диапазона на регулиране променете продължителността или настройте на .

## Кухненски таймер

С кухненския таймер можете да настроите време до 99 минути. Той е независим от всички други настройки.

### Включване на кухненския таймер

Можете да включите кухненския таймер по 2 различни начина:

- При избран котлон натиснете символа 2 пъти в рамките на 10 секунди.
- Без избран котлон натиснете символа .

Индикацията светва.

### Настройка на кухненския таймер

В диапазона на регулиране настройте желаното време.

### След изтичане на времето

След изтичане на времето ще чуете сигнал. В индикацията на таймера светва . Индикацията за кухненския таймер светва. След 10 секунди индикацията се изключва.

### Показване на времето

Със символа изберете кухненския таймер. Времето се показва за 10 секунди.

### Коригиране на времето

Със символа изберете кухненския таймер и настройте наново.

# Автоматично ограничаване на времето

Ако котлон дълго време е включен без промяна на настройката, то се активира автоматичното ограничаване на времето.

Нагриването на котлона се прекъсва. В индикацията на котлоните последователно мигат и индикацията за остатъчна топлина .

Ако докоснете произволна зона за управление, индикацията ще угасне. Можете да настроите наново.

Когато ограничаването на времето се активира, то се ориентира според настроената степен (1 до 10 часа).

# Защита при търкане

Когато търкате панела за управление при включен готварски плот, могат да се променят настройките.

За да се избегне това, вашият готварски плот има функция за защита при търкане. Докоснете символа . Прозвучава сигнал и индикаторната лампа над символа светва. Панелът за управление е заключен за 30 секунди. Можете да

търкате върху панела за управление без да промените настройките.

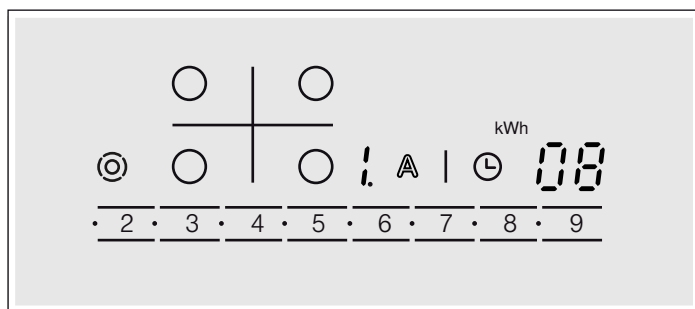
**Указание:** Главният превключвател е изключен от функцията за защита при търкане. Можете да изключите готварския плот по всяко време.

## Индикация за разхода на енергия

С тази функция може да се показва общия разход на енергия между включването и изключването на готварския плот.

След изключването за 10 секунди се показва разхода в киловатчаса, напр. 1,08кВтч

Точността на индикацията наред с другото е зависима от качеството на напрежението в електрическата мрежа.



Индикацията не е активирана. Как се активира индикацията ще разберете в глава Основни настройки.

## Основни настройки

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

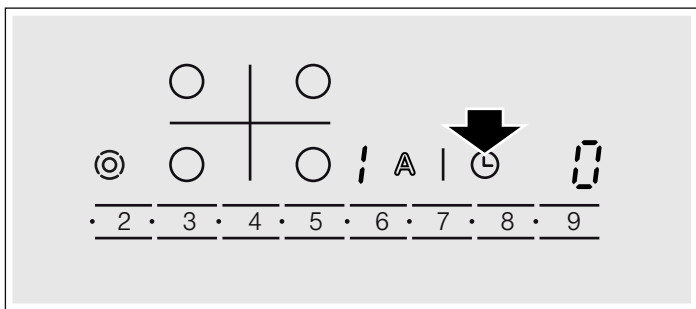
Индикатор	Функция
<b>c 1</b>	<b>Автоматична защита за деца</b> <input type="checkbox"/> Изключена.* <input checked="" type="checkbox"/> Включена.
<b>c 2</b>	<b>Сигнален тон</b> <input type="checkbox"/> Сигнал за потвърждение и сигнал за отстраняване на грешки изключен (сигналът на главния превключвател остава винаги). <input checked="" type="checkbox"/> Включен само сигнал за отстраняване на грешки. <input type="checkbox"/> Включен само сигнал за потвърждение. <input type="checkbox"/> Включен сигнал за потвърждение и сигнал за отстраняване на грешки.*
<b>c 3</b>	<b>Показание за консумацията на енергия</b> (Попитайте вашата електрическа компания за мрежовото напрежение) <input type="checkbox"/> Показанието за консумацията изключено.* <input checked="" type="checkbox"/> Показание на консумацията при мрежово напрежение 230V. <input type="checkbox"/> Показание на консумацията при мрежово напрежение 400V. <input type="checkbox"/> Показание на консумацията при мрежово напрежение 220V. <input type="checkbox"/> Показание на консумацията при мрежово напрежение 240V.
<b>c 5</b>	<b>Автоматичен таймер</b> <input type="checkbox"/> Изключен.* <input checked="" type="checkbox"/> 1:59 Изключване на времетраенето след това на готварските плотове
<b>c 6</b>	<b>Времетраене на сигнала за край на таймера</b> <input checked="" type="checkbox"/> 10 секунди.* <input type="checkbox"/> 30 секунди <input type="checkbox"/> 1 минута.
<b>c 9</b>	<b>Време за избор на готварския плот</b> <input type="checkbox"/> Неограничено: вие можете винаги да настройвате последния избран готварски плот, без да трябва да го избирате отново.* <input checked="" type="checkbox"/> Вие можете да настройвате последния избран готварски плот 10 секунди след избора му, като след това трябва да изберете готварския плот отново, преди да го настроите.
<b>c 0</b>	<b>Връщане на основната настройка</b> <input type="checkbox"/> Изключено.* <input checked="" type="checkbox"/> Включено.

\*Основна настройка

## Промяна на основните настройки

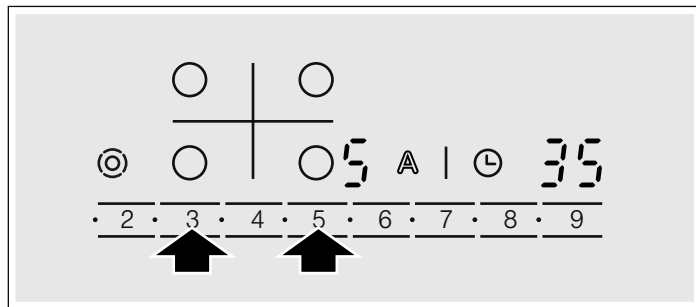
Готварският плот трябва да е изключен.

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



В левия дисплей с редуване мигат **C** и **I**, в десния дисплей свети **U**.

3. Докосвайте символ ⌚ дотогава, докато в левия дисплей не се появи желаната индикация.
4. В диапазона на регулиране настройте желаната стойност..



5. Задръжте символ ⌚ 4 секунди.

Настройката е активирана.

### Изключване

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

## Почистване и грижа

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

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

### Стъклокерамика

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

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

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

Никога не използвайте:

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

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

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

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

### Рамка на готварския плот

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

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

## Отстраняване на повреда

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

Електрониката на вашия готварски плот е под панела за управление. Поради различни причини температурата в тази зона може силно да се повиши.

За да не се прегрее електрониката, котлоните при нужда автоматично се изключват. Индикацията **F2**, **F4** или **F5** се появява с редуване с индикацията за остатъчна топлина **H** или **h**.

Индикация	Грешка	Мярка
Няма	Електрозахранването е прекъснато.	Проверете бушона на уреда. Проверете чрез други електронни уреди дали е налице спиране на тока.
Всички индикации мигат	Зоната за управление е мокра или върху нея има предмет.	Изсушете зоната за управление или отстранете предмета.
<b>F2</b>	На няколко котлона за по-дълго време се готви с висока мощност. За защита на електрониката котлонът е изключен.	Изчакайте известно време. Докоснете произволна зона за управление. Когато <b>F2</b> угасне, електрониката е достатъчно охладена. Можете да продължите с готвенето.
<b>F4</b>	Въпреки изключването на <b>F2</b> електрониката се е нагряла още. Поради това са изключени всички котлони.	Изчакайте известно време. Докоснете произволна зона за управление. Ако <b>F4</b> угасне, можете да продължите с готвенето.
<b>F5</b> и степента мигат с редуване. Чува се сигнален тон	Предупреждение: Гореща тенджерата е в зоната на панела за управление. Електрониката е заплашена от прегряване.	Отстранете тенджерата. Индикацията за грешка угасва малко след това. Можете да продължите с готвенето.
<b>F5</b> и сигнал	Гореща тенджерата е в зоната на панела за управление. Електрониката е изключен.	Отстранете тенджерата. Изчакайте известно време. Докоснете произволна зона за управление. Ако <b>F5</b> угасне, можете да продължите с готвенето.
<b>F8</b>	Котлонът е бил твърде дълго включен и се е изключил.	Можете веднага да включите котлона отново.

## Център за обслужване на клиенти

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

### Е - номер и FD - номер:

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

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

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

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

## Пробни ястия

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

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

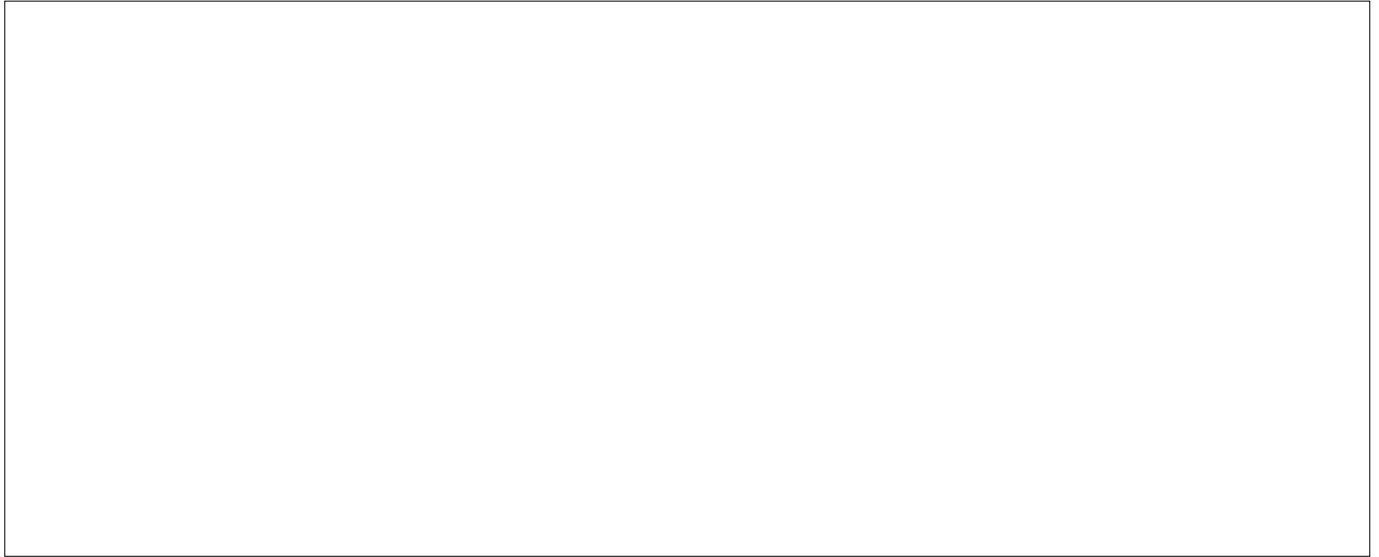
- дълбок тиган Ø 16 см, 1,2 л, за 14,5 см Ø котлон с един кръг
- тенджерата Ø 16 см, 1,7 л, за 14,5 см Ø котлон с един кръг
- тенджерата Ø 22 см, 4,2 л, за 18 см Ø или 17 см Ø котлон
- тиган Ø 24 см, за 18 см Ø или 17 см Ø котлон

Тестови ястия	Степен за кипване	Загряване/Кипване		Доприготвяне	
		Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за доприготвяне	Капак
<b>Разтопяване на шоколад</b>					
Съд: касерола с една дръжка					
Шоколадов кувертюр (напр. Dr. Oetker леко горчив, 150 g) на котлона 14,5 cm Ø					
	-	-	-	1.	Не
<b>Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния</b>					
Съд: тенджерата					

Тестови ястия	Степен за кипване	Загряване/Кипване		Капак	Доприготвяне	
		Продължителност (мин:сек)			Степен за доприготвяне	Капак
<i>Лещена яхния съгласно DIN 44550</i>						
Начална температура 20 °C						
Количество 450 g, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 2:00 без разбъркване		Да	1.	Да
Количество: 800 g, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:00 без разбъркване		Да	1.	Да
<i>Лещена яхния от консерва</i>						
напр. леща с наденички от Erasco:						
Начална температура 20 °C						
Количество 500 g, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 2:00 (разбъркване след прибл. 1:30)		Да	1.	Да
Количество: 1000 g, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:30 (разбъркване след прибл. 1:30)		Да	1.	Да
<b>Приготвяне на бавен огън на сос Бешамел</b>						
Съд: касерола с една дръжка						
Температура на млякото: 7 °C						
Рецепта: 40 g масло, 40 g брашно, 0,5 l мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и щипка сол, за котлон 14,5 cm Ø	9 <sup>2</sup>	прибл. 5:20		Не	1 <sup>1,3</sup>	Не
						<sup>1</sup> Разтопете маслото, добавете чрез разбъркване брашното и солта и оставете запръжката да поври за 3 минути
						<sup>2</sup> Добавете млякото към запръжката с брашно и оставете сместа да заври, като разбърквате непрекъснато
						<sup>3</sup> След като сосът Бешамел заври, го оставете да поври още 2 минути на степен 1, като разбърквате непрекъснато
<b>Варене на мляко с ориз – доприготвяне с капак</b>						
Съд: тенджерата						
Температура на млякото: 7 °C						
Рецепта: 190 g кръглозърнест ориз, 90 g захар, 750 ml мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и 1 g сол, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 6:45		Не	2	Да
		Загрейте млякото, докато започне да се надига. Превключете на степен за доприготвяне и добавете ориза, захарта и солта към млякото				
		Обща продължителност (вкл. кипване) прибл. 45 минути				След 10 минути разбъркайте млякото с ориз
Рецепта: 250 g кръглозърнест ориз, 120 g захар, 1 l мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и щипка сол, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 7:20		Не	2	Да
		Загрейте млякото, докато започне да се надига. Превключете на степен за доприготвяне и добавете ориза, захарта и солта към млякото				
		Обща продължителност (вкл. кипване) прибл. 45 минути				След 10 минути разбъркайте млякото с ориз
<b>Варене на мляко с ориз – доприготвяне без капак</b>						
Съд: тенджерата						
Температура на млякото: 7 °C						

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

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



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000884070

960218