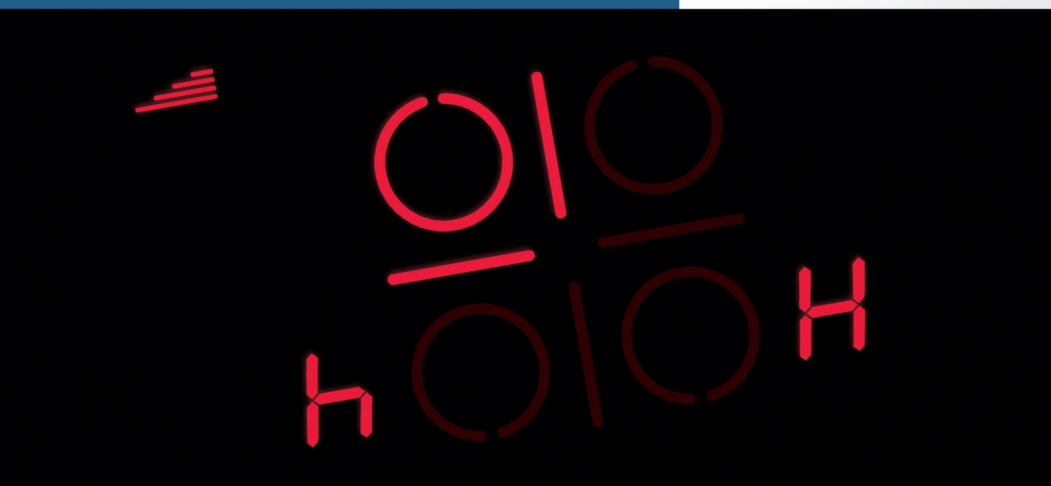




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Polje za kuhanje
Kuhalna plošča
Zona e zierjes
PKF6..FP.., PKF64.FP1C, PKF65.FP1.,
PKF6..FP1G, PKN6..FP1., PKF7..FP1.,
PKG6..F.1., PKG7..FP1.

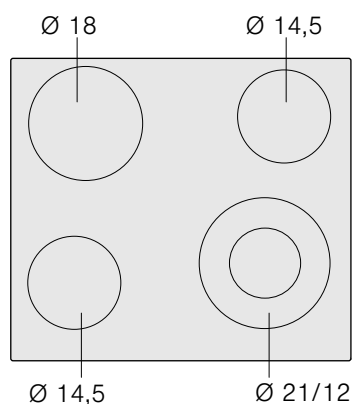


BOSCH

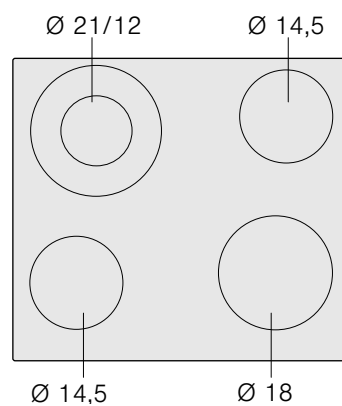
[hr] Upute za uporabu3
 [sl] Navodila za uporabo16

[sq] Udhëzim për përdorim 29

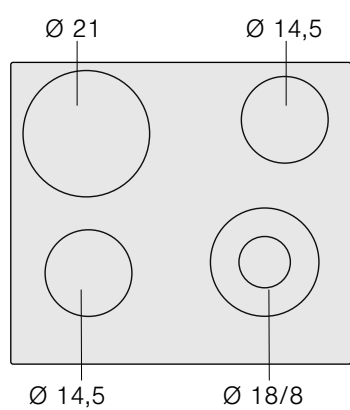
PKF6..FP., PKF7..FP..



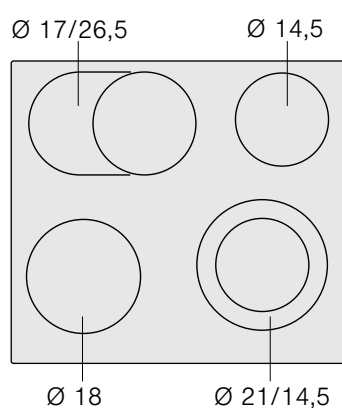
PKF64.FP1C, PKF65.FP1.



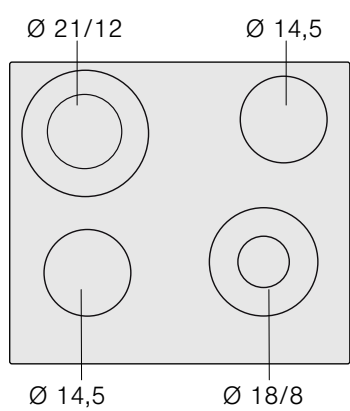
PKF6..FP1G



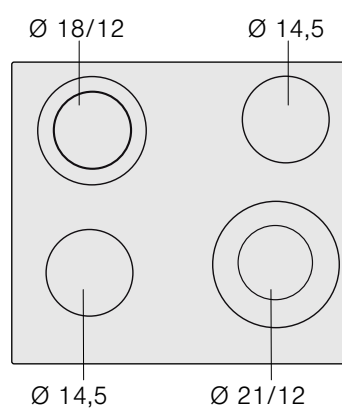
PKN6..FP1.



PKG6..F.1.



PKG7..FP1.



Kazalo

	Predvidjena uporaba	4
	Važne sigurnosne napomene	4
	Uzroci oštećenja	5
	Pregled	5
	Zaštita okoliša	5
	Savjeti za uštedu energije	5
	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	5
	Upoznavanje Vašeg uređaja	6
	Upravljačka ploča	6
	Kuhaća mjesta	6
	Pokazatelj preostale topline	6
	Mengoperasikan mesin	7
	Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje	7
	Namještanje kuhalne zone	7
	Tablica kuhanja	7
	PowerBoost funkcija	8
	Uključivanje funkcije Powerboost	8
	Isključivanje funkcije Powerboost	8
	Zaštita za djecu	9
	Uključivanje i isključivanje zaštite za sigurnost djece ..	9
	Automatska zaštita za sigurnost djece	9
	Vremenske funkcije	9
	Kuhalna zona se automatski isključuje	9
	Automatski tajmer	9
	Kuhinjski alarmni sat	9
	Automatsko isključivanje	10
	Zaštita od brisanja	10
	Prikaz potrošnje energije	10
	Osnovne postavke	10
	Promjena osnovnih postavki	11
	Čišćenje	11
	Staklokeramička površina	11
	Okvir ploče za kuhanje	11
	Što učiniti kod smetnji?	12
	E-poruka u prikazima	12
	Služba održavanja	13
	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)	13

	Probna jela	13
---	--------------------------	----

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

Predvidjena uporaba

Pažljivo prečitajte ove upute za uporabu. Upute za uporabu i montažu te informacije o uređaju sačuvajte za kasniju uporabu ili za sljedećeg korisnika.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Važne sigurnosne napomene

Upozorenje – Opasnost od požara!

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

Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

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

Uzroci oštećenja**Oprez!**

- Teški i grubi lonci i dno tave mogu izgreptati staklo-keramičku ploču.
- Izbjegavajte kuhanje s praznim loncima. Mogla bi nastati oštećenja.
- Nikada ne stavljajte vruće tave i lonce na upravljačko polje, na prikazno polje i na okvir. Mogla bi nastati oštećenja.
- Ukoliko tvrdi ili oštri predmeti padnu na kuhalište, mogu nastati oštećenja.
- Aluminijska folija ili plastične posude rastopit će se i prionuti na vrućim kuhalištima. Folija za zaštitu pećnice nije primjerena za vaše kuhalište.

Pregled

U slijedećoj tablici nalaze se najčešće štete:

Štete	Uzrok	Mjera
Mrlje	Prekipjela jela	Odstranite prekipjela jela smjesta pomoću strugala za staklo.
	Neprimjerena sredstva za čišćenje	Koristite isključivo sredstva za čišćenje koja su prikladna za staklokeramiku.
Ogrebotine	Sol, šećer i pijesak	Ne koristite kuhače polje kao radnu površinu ili za odlaganje.
	Hrapava dna lonaca ili tava ostavljaju ogrebotine na staklenoj keramici	Provjerite svoje suđe.
Promjene boje	Neprimjerena sredstva za čišćenje	Koristite isključivo sredstva za čišćenje koja su prikladna za staklokeramiku.
	Abrazija tava (npr. aluminijskih)	Prilikom premještanja podignite lonce i tave.
Pukotina u staklu	Šećer, jako zašećerena jela	Odstranite prekipjela jela smjesta pomoću strugala za staklo.

Zaštita okoliša

U ovom poglavlju ćete dobiti informacije o uštedi energije i zbrinjavanju uređaja.

Savjeti za uštedu energije

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

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

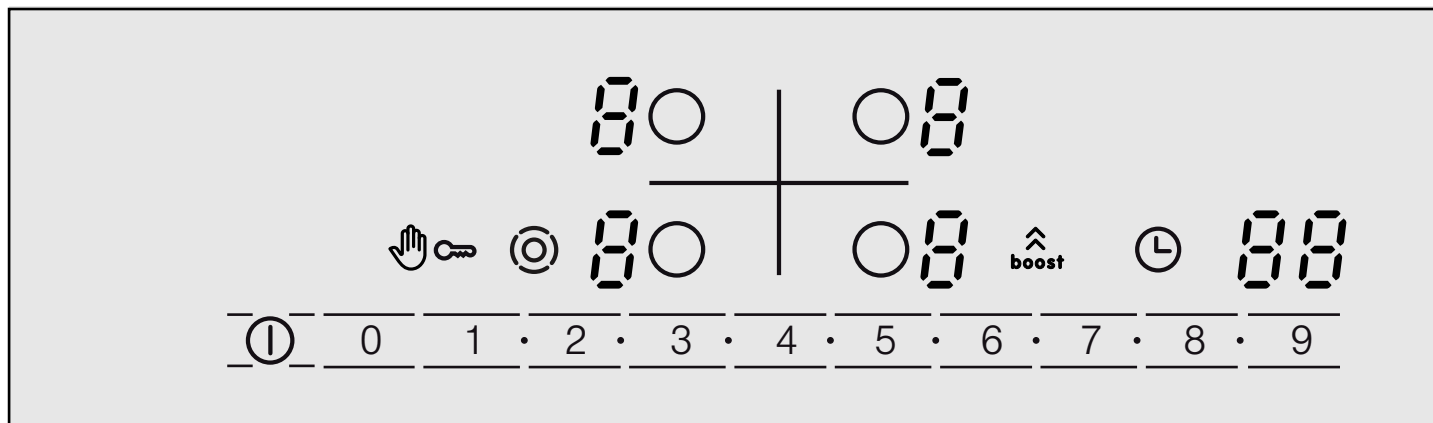


Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

Upoznavanje Vašeg uređaja

Uputa za uporabu vrijedi za razna kuhaća polja. Mjerne podatke za kuhaća polja naći ćete u pregledu tipova.
→ Stranica 2

Upravljačka ploča



Indikatori	
1-9	Stupnjevi kuhanja
H/h	Preostala toplina
b	Funkcija Powerboost
88	Tajmer

Površine za upravljanje	
①	Glavni prekidač
👉🔑	Zaštita od brisanja/zaštita za djecu
🎯	Dodatno uključivanje zone
○	Odabir kuhaćeg mjesta
1•2•3•4•	Područje namještanja
🕒	Tajmer
⬆️ boost	Funkcija Powerboost

Napomene

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

Kuhaća mjesta

Kuhaće mjesto	Dodatno uključivanje i isključivanje	
○	Jednokružno kuhaće mjesto	
🎯	Dvokružno kuhaće mjesto	Odaberite kuhaće mjesto, dotaknite simbol 🎯
👉	Područje posude za pečenje	Odaberite kuhaće mjesto, dotaknite simbol 🎯

Priključivanje kuhaćeg mjesta: Odgovarajući prikaz svijetli

Uključivanje kuhaćeg mjesta: Zadnja podešena veličina automatski se odabire.

Napomene

- Do tamnih područja u usijanom stanju kuhaćeg mjesta dolazi iz tehničkih razloga. Nemate utjecaja na funkcioniranje kuhaćeg mjesta.
- Kuhaće mjestao regulira grijanje uključivanjem i isključivanjem grijanja. I kod najviše snage grijanje se može uključiti i isključiti.
- Kod višekružnih kuhaćih mjesta mogu grijanja unutarnjih grijačkih krugova i dodatnih grijanja u razna vremena uključivati i isključivati.

Pokazatelj preostale topline

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

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

Mengoperasikan mesin

U ovo ćete poglavlju saznati kako se podešavaju kuhaća mjesta. U tablici ćete pronaći stupnjeve kuhanja i vremena kuhanja za različita jela.

Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje

Uključite i isključite ploču za kuhanje pritiskom na glavni prekidač.

Uključivanje: Dotaknite simbol . Čuje se signal. Svijetle signalna žaruljica iznad glavnog prekidača i pokazatelj . Ploča za kuhanje je spremna za rad.

Isključivanje: Dotaknite simbol  dok se ne ugase signalna žaruljica iznad glavnog prekidača i pokazatelj. Sve kuhlne zone su isključene. Pokazatelj preostale topline i dalje svijetli dok se kuhlne zone dovoljno ne ohlade.

Napomene

- Ploča za kuhanje se automatski isključuje kada su sve kuhlne zone isključene dulje od 20 sekundi.
- Postavke ostaju pohranjene prve 4 sekunde nakon isključivanja. Ako u tom vremenu ponovno uključite ploču za kuhanje, ona će raditi s prethodnim postavkama.

Namještanje kuhlne zone

U području namještanja podesite željenu razinu snage.

Razina snage 1 = najslabija snaga zagrijavanja

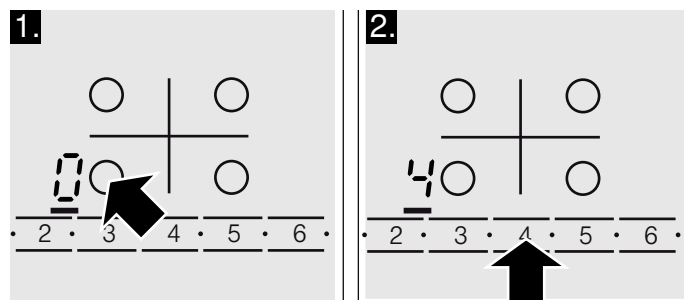
Razina snage 9 = najjača snaga zagrijavanja

Svaka razina snage ima i međurazinu snage zagrijavanja Označena je u području namještanja simbolom .

Podešavanje stupnja kuhanja

Ploča za kuhanje mora biti uključena.

1. Dotaknite simbol  da biste odabrali kuhaće mjesto. U prikazu stupnja kuhanja svijetli , ispod prikaza stupnja kuhanja svijetli .
2. U području podešavanja možete podesiti željeni stupanj kuhanja.



Promjena stupnja kuhanja

Izaberite kuhaće mjesto i podesite u području za podešavanje željeni stupanj kuhanja.

Isključivanje kuhlne zone

Simbolom  odaberite kuhlnu zonu. Namjestite na 0 u području namještanja. Nakon cca. 10 sekundi pojavljuje se pokazatelj preostale topline.

Napomena: Zadnja podešena kuhlna zona ostaje aktivirana. Možete namjestiti kuhlnu zonu bez ponovnog odabira.

Tablica kuhanja

U narednoj tablici nalazi se nekoliko primjera.

Vremena kuhanja i stupnjevi kuhanja ovise o vrsti, težini i kvaliteti namirnica. Stoga su moguća odstupanja.

Koristite za početno kuhanje stupanj kuhanja 9.

Gusta jela povremeno promiješajte.

Namirnice koje treba oštro zapeći ili kod kojih tijekom pečenja izlazi mnogo tekućine najbljoe je zapeći u malim porcijama.

Naputci za kuhanje uz uštedu energije nalaze se u poglavlju Zaštita okoliša. → *Stranica 5*

	Stupanj nastavka kuhanja	Trajanje nastavka kuhanja u minutama
Topljenje		
Čokolada, kuvertira	1-1.	-
Maslac, med, želatina	1-2	-
Zagrijavanje i održavanje topline		
Varivo, (npr. varivo od leće)	1-2	-
Mlijeko**	1.-2.	-
Zagrijavanje kobasica u vodi**	3-4	-
Odmrzavanje i zagrijavanje		
Duboko zamrznuti špinat	2.-3.	10-20 min.
Duboko zamrznuti gulaš	2.-3.	20-30 min.
Kuhanje, prokuhavanje iznad vrele vode		
Knedle	4.-5.*	20-30 min.
Riba	4-5*	10-15 min.
Bijeli umaci, npr. bešamel-umak	1-2	3-6 min.
Pjenasti umaci, npr. umak Bernaise, umak Holandez	3-4	8-12 min.
Kuhanje, kuhanje na pari, din-stanje		
Riža (s dvostrukom količinom vode)	2-3	15-30 min.
Riža na mlijeku	1.-2.	35-45 min.

* Nastavak kuhanja bez poklopca

** Bez poklopca

*** Češće okretati

	Stupanj nastavka kuhanja	Trajanje nastavka kuhanja u minutama
Krumpir kuhan u ljusci	4-5	25-30 min.
Oguljeni kuhani krumpir	4-5	15-25 min.
Tjestenina	6-7*	6-10 min.
Varivo, juhe	3.-4.	15-60 min.
Povrće	2.-3.	10-20 min.
Povrće, duboko zamrznuto	3.-4.	10-20 min.
Kuhanje u ekspres loncu	4-5	-
Dinstanje		
Rolade	4-5	50-60 min.
Dinstano pečenje	4-5	60-100 min.
Gulaš	2.-3.	50-60 min
Pečenje s malo ulja**		
Odresci, naravni ili panirani	6-7	6-10 min.
Odresci, duboko zamrznuti	6-7	8-12 min.
Kotlet, naravni ili panirani***	6-7	8-12 min.
Stek (debljine 3 cm)	7-8	8-12 min.
Hamburger, kosani odresci (debljine 3 cm)***	4.-5.	30-40 min.
Prsa od peradi (debljine 2 cm)*	5-6	10-20 min.
Prsa od peradi, duboko zamrznuta***	5-6	10-30 min.
Riba i riblji fileti, naravni	5-6	8-20 min.
Riba i riblji fileti, panirani	6-7	8-20 min.
Riba i riblji fileti, panirano i duboko zamrznuto, npr. riblji štapići	6-7	8-12 min.
Škamp i garnele	7-8	4-10 min.
Poprženje povrća, svježih gljiva	7-8	10-20 min.
Povrće, meso isjeckano na trake na azijski način	7.-8.	15-20 min.
Jela iz tave, duboko zamrznuta	6-7	6-10 min.
Palačinke	6-7	kontinuirano
Omlet	3.-4.	kontinuirano
Jaja na oko	5-6	3-6 min.
Fritiranje (150-200 g po porciji kontinuirano fritirati u 1-2 l ulja**)		
Duboko zamrznuti proizvodi, npr. pommes frites, pileći nuggets	8-9	-
Kroketi, duboko zamrznuti	7-8	-
Meso, npr. pileći komadi	6-7	-
Riba, panirana ili u pivskom tijestu	5-6	-
* Nastavak kuhanja bez poklopca ** Bez poklopca *** Češće okretati		

	Stupanj nastavka kuhanja	Trajanje nastavka kuhanja u minutama
Povrće, gljive, panirane ili u pivskom tijestu, tempura-tijestu	5-6	-
Sitno pecivo, npr. krafne, voće u pivskom tijestu	4-5	-
* Nastavak kuhanja bez poklopca ** Bez poklopca *** Češće okretati		



PowerBoost funkcija

Pomoću funkcije Powerboost možete još brže zagrijati veću količinu vode nego stupnjem za kuhanje 9.

Funkcija Powerboost stoji na raspolaganju samo za kuhaća mjesta koja su označena simbolima **boost** i .

Kod dvokružnih kuhaćih mjesta potrebno je za rad s funkcijom Powerboost dodatno priključiti drugi kuhaći krug.

Uključivanje funkcije Powerboost

1. Odaberite kuhaće mjesto.
2. U području namještanja dotaknite simbol . Prikaz  svijetli.

Powerboost funkcija je uključena.

Isključivanje funkcije Powerboost

1. Odaberite kuhalište.
2. Podesite bilo koji stupanj nastavka kuhanja. Indikator  se gasi.

Funkcija Powerboost je isključena.

Napomene

- Ako funkciju Powerboost ne isključite ona će se nakon određenog vremena automatski isključiti. Kuhaće mjesto vraća se na stupanj kuhanja 9.
- Pripazite jer se ulje i mast pomoću funkcije Powerboost brzo zagriju. Postupak kuhanja nikada ne ostavljajte bez nadzora. Prezagrijano ulje ili mast brzo se zapale, vidi poglavlje Važni sigurnosni naputci. → Stranica 4

Zaštita za djecu

Pomoću zaštite za djecu možete spriječiti da djeca uključe kuhače polje.

Uključivanje i isključivanje zaštite za sigurnost djece

Ploča za kuhanje mora biti isključena.

Uključivanje: Držite simbol   pritisnutim u trajanju od cca. 4 sekunde. Signalna žaruljica iznad simbola   svijetli 10 sekundi. Ploča za kuhanje je zaključana.

Isključivanje: Držite simbol   pritisnutim u trajanju od cca. 4 sekunde. Blokada je isključena.

Automatska zaštita za sigurnost djece

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

Uključivanje i isključivanje

Kako ćete uključiti automatsku zaštitu za djecu, saznat ćete u poglavlju osnovnih postavki. → *Stranica 10*

Vremenske funkcije

Postoje 2 različite vremenske funkcije:

- Kuhače mjesto treba se isključiti automatski
- Kuhinjski alarm

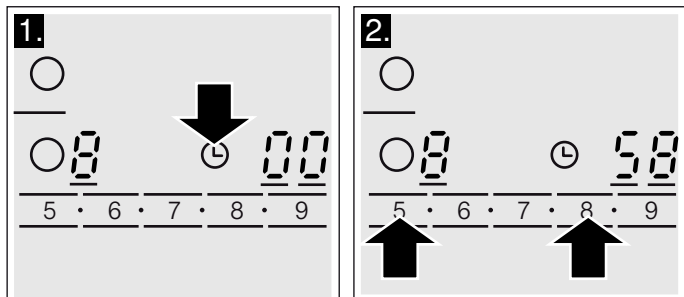
Kuhalna zona se automatski isključuje

Unesite trajanje na željenoj kuhalnoj zoni. Kuhalna zona automatski se isključuje nakon isteka trajanja.

Namještanje trajanja

Kuhače mjesto mora biti odabrano i podešeno.

1. Dodirnite simbol  . Prikaz  kuhaćeg mjesta svijetli. Na indikatoru tajmera svijetli .
2. Tijekom slijedećih 10 sekundi u području namještanja podesite željeno trajanje.



Vidi se odbrojavanje trajanja. Ako ste odabrali jedno trajanje za više kuhaćih mjesta onda se prikazuje uvijek trajanje odabranog kuhaćeg mjesta.

Nakon isteka vremena

Kad je isteklo namješteno trajanje, kuhalna zona se isključuje. Čuje se signal i na indikatoru svijetli  u trajanju od 10 sekundi. Indikator  svijetli. Dotaknite bilo koji simbol. Indikatori se gasi i ton signala nestaje.

Korigiranje ili brisanje trajanja

Odaberite kuhalnu zonu i dotaknite simbol  . Indikator  svijetli. U području namještanja promijenite trajanje ili podesite na .

Napomena: Možete namjestiti trajanje do 99 minuta.

Automatski tajmer

Pomoću te funkcije možete odabrati jedno trajanje za sva kuhaća mjesta. Nakon što se kuhaće mjesto uključi počinje odbrojavanje odabranog trajanja. Kuhaće mjesto automatski se isključuje nakon isteka vremena.

Kako se uključuje automatski tajmer, saznati ćete u poglavlju Osnovne postavke. → *Stranica 10*

Napomena: Možete promijeniti trajanje na kuhalnoj zoni ili isključiti automatski timer na kuhalnoj zoni: Odaberite kuhalnu zonu i dotaknite simbol  . Željeni indikator  svijetli. U području namještanja promijenite trajanje ili podesite na .

Kuhinjski alarmni sat

Kuhinjskim alarmnim satom možete namjestiti vrijeme do 99 minuta. Neovisan je od ostalih postavki.

Uključivanje kuhinjskog alarmnog sata

Kuhinjski alarmni sat možete uključiti na 2 različita načina:

- Kod odabrane kuhalne zone pritisnite simbol  2 puta unutar 10 sekundi.
- Ako niste odabrali kuhalnu zonu dotaknite simbol .

Indikator  svijetli.

Namještanje kuhinjskog alarma

U području namještanja podesite željeno vrijeme.

Nakon isteka vremena

Nakon isteka vremenu čujete signal, a u prikazu tajmera svijetli  . Prikaz  za kuhinjski alarm svijetli intenzivno. Nakon 10 sekundi prikaz se ugasi.

Prikaz vremena

Pomoću simbola  odaberite kuhinjski alarm. Vrijeme kuhanja prikazuje se tijekom 10 sekundi.

Ispravljanje vremena

Pomoću simbola  odaberite kuhinjski alarm i ponovo podesite.



Automatsko isključivanje

Ako je neko kuhaće mjesto dulje uključeno bez izmjene postavju, aktivira se automatsko ograničenje vremena.

Grijanje kuhaćeg mjesta se prekida. Na prikazu kuhaćeg mjesta izmjenično trepere **F8** i prikaz da su kuhaća mjesta i dalje topla **H/h**.

Ako dotaknete bilo koje upravljačko polje ugasi se prikaz. Možete ponovno namjestiti vrijednosti.

Vrijeme kada se aktivira vremensko ograničenje ovisi o podešenom stupnju kuhanja (1 do 10 sati).



Zaštita od brisanja

Kada brišete preko upravljačkog polja dok je ploča za kuhanje uključena, mogu se promijeniti postavke.

Da bi se to izbjeglo ploča za kuhanje posjeduje funkciju zaštite od brisanja. Dotaknite simbol . Javlja se zvučni signal i žaruljica prikaza iznad simbola  svijetli. Upravljačko polje je blokirano tijekom 30 sekundi. Možete brisati preko upravljačkog polja, a da se postavke ne izmijene.

Napomena: Glavni prekidač izuzet je iz funkcije zaštite od brisanja. Ploču za kuhanje možete bilo kada isključiti.

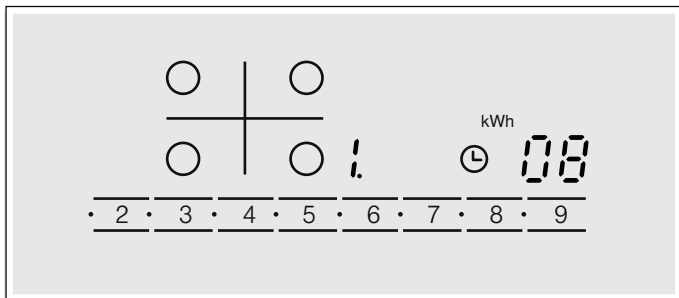


Prikaz potrošnje energije

Pomoću te funkcije možete pokazati ukupnu potrošnju energije između uključivanja i isključivanja ploče za kuhanje.

Nakon isključivanja u trajanju od 10 sekundi prikazuje se potrošnja u kilovatsatima, npr. 1,08 kWh.

Točnost prikaza između ostalog ovisi o kvaliteti napona strujne mreže.



Prikaz nije aktiviran. Kako aktivirate prikaz saznati ćete u poglavlju Osnovne postavke. → Stranica 10



Osnovne postavke

Vaš uređaj ima razne osnovne postavke. Te postavke možete prilagoditi svojim navikama.

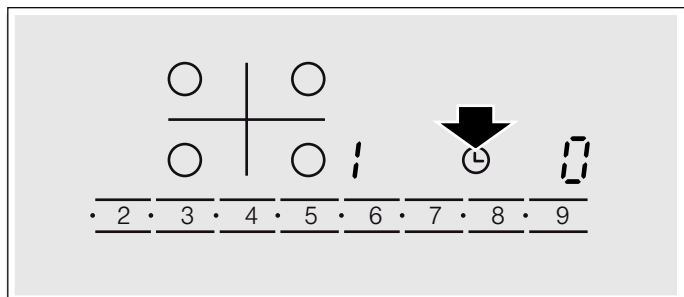
Indikator	Funkcija
c 1	Automatska zaštita za djecu
0	Isključeno.*
1	Uključeno.
2	Ručna i automatska zaštita za djecu je isključena.
c 2	Zvučni signal
0	Signal potvrde i signal neispravnog rukovanja su isključeni (Signal glavne sklopke ostaje uvijek).
1	Uključen je samo signal neispravnog rukovanja.
2	Samo je signal potvrde uključen.
3	Signal potvrde i signal neispravnog rukovanja su uključeni.*
c 3	Prikaz potrošnje energije (Informirajte se o mrežnom naponu kod vašeg opskrbljivača struje)
0	Prikaz potrošnje je isključen.*
1	Prikaz potrošnje kod mrežnog napona 230V.
2	Prikaz potrošnje kod mrežnog napona 400V.
3	Prikaz potrošnje kod mrežnog napona od 220V.
4	Prikaz potrošnje kod mrežnog napona od 240V.
c 5	Automatski tajmer
00	Isključeno.*
0 1-99	Vrijeme nakon kojega se kuhaća mjesta isključe.
c 6	Trajanje zvučnog signala za kraj tajmera
1	10 sekundi.*
2	30 sekundi
3	1 minuta.
c 7	Priključivanje dodatnih grijača
0	Isključeno.
1	Uključeno.
2	Zadnja postavka prije isključivanja kuhaćeg mjesta.*
c 9	Vrijeme odabira kuhaćeg mjesta
0	Neograničeno: Možete zadnje odabrano kuhaće mjesto uvijek podesiti bez potrebe da ga iznova odaberete.*
1	Možete zadnje odabrano kuhaće mjesto podesiti 10 sekundi nakon odabira, a nakon toga morate kuhaće mjesto prije podešavanja iznova odabrati.
c 0	Vraćanje na osnovne postavke
0	Isključeno.*
1	Uključeno.

*Osnovna postavka

Promjena osnovnih postavki

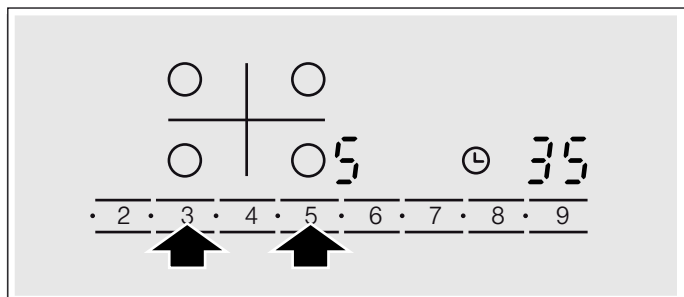
Ploča za kuhanje mora biti isključena.

1. Uključite ploču za kuhanje.
2. U roku od slijedećih 10 sekundi dodirnite simbol  u trajanju od 4 sekunde



Na lijevom zaslonu naizmjenično trepere **5** i **!**, na desnom zaslonu svijetli **0**.

3. Simbol  dotaknite toliko puta dok se na lijevom zaslonu ne pojavi željeni prikaz.
4. U području namještanja namjestite željenu vrijednost.



5. Simbol  dotaknite 4 sekunde. Postavka je aktivirana.

Isključivanje

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

Čišćenje

Prikladna sredstva za čišćenje i njegu možete kupiti kod naše servisne službe ili u našoj online trgovini.

Staklokeramička površina

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

Očistite ploču za kuhanje tek kada se dovoljno ohladila.

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

Nikada ne koristite:

- nerazrijeđeno sredstvo za ručno pranje posuđa
- sredstvo za perilicu posuđa
- sredstvo za ribanje
- agresivna sredstva kao npr. sprejeve za čišćenje pećnica ili odstranjivače mrlja
- spužve koje mogu izazvati ogrebotine
- visokotlačne čistače ili parne čistače

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

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

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

Okvir ploče za kuhanje

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

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

? Što učiniti kod smetnji?

Kada se pojavi smetnja, često se radi samo o sitnici. Prije nego što pozovete servis, molimo prvo pogledajte naputke iz tablice.

Elektronika Vašeg kuhaćeg polja nalazi se ispod upravljačkog polja. Iz raznih razloga temperatura u tom području može jako porasti.

Da se elektronika ne bi pregrijala, kuhaća mjesta se po potrebi automatski isključuju. Prikaz **F2**, **F4**, ili **F5** pojavi se naizmjenice s prikazom da su kuhaća mjesta i dalje topla **H** ili **h**.

Prikaz	Pogreška	Mjera
Nikakve	Dovod struje je prekinut.	Provjerite kućni osigurač uređaja. Pomoću drugih električnih uređaja provjerite da nije došlo do prekida struje.
Svi prikazi trepere	Upravljačko polje je vlažno ili se na njemu nalazi predmet.	Osušite upravljačko polje ili maknite predmet.
F2	Na više kuhaćih mjesta kuhalo se dulje vrijeme s visokom snagom. Radi zaštite elektronike kuhaće mjesto se je isključilo.	Pričekajte neko vrijeme. Dotaknite bilo koje upravljačko polje. Kada se F2 ugasi, elektronika se je dovoljno ohladila. Možete nastaviti s kuhanjem.
F4	Usprkos isključivanju pomoću F2 elektronika se je i dalje zagrijavala. Stoga su se isključila sva kuhaća mjesta.	Pričekajte neko vrijeme. Dotaknite bilo koje upravljačko polje. Kada se F4 ugasi, možete nastaviti s kuhanjem.
F5 i stupanj kuhanja naizmjenično trepere. Čuje se signalni ton.	Upozorenje: Vrući lonac nalazi se u području upravljačkog polja. Postoji opasnost da se elektronika pregrije.	Odstranite lonac. Prikaz greške se nakon kraćeg vremena ugasi. Možete nastaviti s kuhanjem.
F5 i signalni ton	Vrući lonac nalazi se u području upravljačkog polja. Radi zaštite elektronike kuhaće mjeste se isključilo.	Odstranite lonac. Pričekajte neko vrijeme. Dotaknite bilo koje upravljačko polje. Kada se F5 ugasi, možete nastaviti s kuhanjem.
F8	Kuhaće mjesto je predugo bilo u radu i isključilo se je.	Odmah možete ponovno uključiti kuhaće mjesto.
HE Kuhaća mjesta ne griju	Uključen je Demo-modus	Isključite Demo-modus. Odspojite uređaj za 30 sekundi od strujne mreže (iskopčajte kućni osigurač ili zaštitnu sklopku u ormariću s osiguračima). Unutar iduće 3 minute dotaknite bilo koje upravljačko polje. Demo-modus se isključuje.

E-poruka u prikazima

Kada se u prikazima pojavi poruka greške označena s "E", npr. E0111, onda isključite uređaj i ponovo ga uključite.

Ako se radilo o jednokratnoj smetnji, prikaz se ugasi. Ako se poruka greške pojavi ponovo, pozovite servisnu službu i navedite točnu poruku greške.

Služba održavanja

Ako se Vaš uređaj mora popraviti, stoji Vam na raspolaganju naša servisna služba. Uvijek ćemo naći odgovarajuće rješenje i kako biste izbjegli nepotreban dolazak servisera.

Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)

Kada nazovete našu servisnu službu, molimo navedite proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) uređaja. Tipsku pločicu s tim brojevima naći ćete u iskaznici uređaja.

Molimo uzmite u obzir da posjet servisnog tehničara u slučaju neispravnog rukovanja čak i tijekom garancijskog perioda nije besplatan.

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

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

Probna jela

Ova tablica je sastavljena za ispitne institute kako bi se olakšalo testiranje naših uređaja.

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

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

Probna jela	Zagrijavanje / početno kuhanje			Nastavak kuhanja	
	Stupanj početnog kuhanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stupanj nastavka kuhanja	Poklopac
Topljenje čokolade					
Posuđe: Lonac s dugačkom drškom					
Čokoladna kuvertira (npr. Dr. Oetker Zartbitter (blago gorko), 150 g) na kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	Ne
Zagrijavanje i održavanje topline variva od leće					
Posuđe: Lonac					
Varivo od leće prema DIN 44550					
Početna temperatura 20 °C					
Količina 450 g za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	9	oko 2:00 bez miješanja	Da	1.	Da
Količina: 800 g za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 2:00 bez miješanja	Da	1.	Da
Varivo od leće iz limenke					
npr. terina od leće s hrenovkama od Erasca:					
Početna temperatura 20 °C					
Količina 500 g za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	9	oko 2:00 (Promiješati nakon oko 1:30)	Da	1.	Da
Količina: 1000 g za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 2:30 (Promiješati nakon oko 1:30)	Da	1.	Da

Probna jela	Zagrijavanje / početno kuhanje			Nastavak kuhanja	
	Stupanj početnog kuhanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stupanj nastavka kuhanja	Poklopac
Kuhanje bešamel-umaka iznad vrele vode					
Posude: Lonac s dugačkom drškom					
Temperatura mlijeka: 7° C					
Recept: 40 g maslaca 40 g brašna, 0,5 l mlijeka (3,5% masnoće) i malo soli za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	g ²	oko 5:20	Ne	1 ^{1, 3}	Ne
				¹ Rastopite maslac, umiješajte brašno i sol i držite zapršku za oko 3 minute	
		² Dodajte mlijeko u zapršku i uz neprestano miješanje kuhajte dok ne provrije			
				³ Nakon što se zakuha bešamel-umak držite ga još daljnje 2 minute na stupnju 1 uz stalno miješanje	
Kuhanje riže na mlijeku - nastavak kuhanja s poklopcem					
Posude: Lonac					
Temperatura mlijeka: 7° C					
Recept: 190 g okrugle riže, 90 g šećera, 750 ml mlijeka (3,5% masnoće) i 1 g soli za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	9	oko 6:45 Zagrijte mlijeko dok ne zakipi. Vratite na stupanj za nastavak kuhanja i dodajte u mlijeko rižu, šećer i sol Ukupno trajanje (uključivši početno kuhanje) oko 45 minuta	Ne	2	Da
				Nakon 10 minuta promiješajte rižu na mlijeku	
Recept: 250 g okrugle riže, 120 g šećera, 1 l mlijeka (3,5% masnoće) i 1,5 g soli za kuhaće mjesto od 18cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 7:20 Zagrijte mlijeko dok ne zakipi. Vratite na stupanj za nastavak kuhanja i dodajte u mlijeko rižu, šećer i sol Ukupno trajanje (uključivši početno kuhanje) oko 45 minuta	Ne	2	Da
				Nakon 10 minuta promiješajte rižu na mlijeku	
Kuhanje riže na mlijeku - Nastavak kuhanja bez poklopca					
Posude: Lonac					
Temperatura mlijeka: 7° C					
Recept: 190 g okrugle riže, 90 g šećera, 750 ml mlijeka (3,5% masnoće) i 1 g soli za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	9	oko 7:30 Rižu, šećer i sol dodajte u mlijeko i uz neprestano miješanje zagrijavajte. Kod oko 90°C temperaturu mlijeka vratite na stupanj nastavka kuhanja. Pustite da oko 50 minuta krčka	Ne	2	Ne
Recept: 250 g okrugle riže, 120g šećera, 1 l mlijeka (3,5% masnoće) i 1,5 g soli za kuhaće mjesto od 18cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 8:00 Rižu, šećer i sol dodajte u mlijeko i uz neprestano miješanje zagrijavajte. Kod oko 90°C temperaturu mlijeka vratite na stupanj nastavka kuhanja. Pustite da oko 50 minuta krčka	Ne	2	Ne

Probna jela	Zagrijavanje / početno kuhanje			Nastavak kuhanja	
	Stupanj početnog kuhanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stupanj nastavka kuhanja	Poklopac
Kuhanje riže					
Posude: Lonac					
Temperatura vode 20 °C					
Recept prema DIN 44550:					
125 g duge riže 300 g vode i malo solie za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	9	oko 2:48	Da	2	Da
Recept prema DIN 44550:					
250 g duge riže, 600 g vode i malo soli za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 3:15	Da	2.	Da
Pečenje svinjske slabine (lungića)					
Posude: Tava za pečenje					
Početna temperatura stekova od slabine: 7 °C					
Količina: 3 steka od slabine (ukupna težina oko 300 g, oko 1 cm debljine) 15 g suncokretova ulja za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 2:40	Ne	7	Ne
Pečenje palačinki					
Posude: Tava za pečenje					
Recept prema DIN EN 60350-2					
Količina: 55 ml tijesta po palačinki za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 2:40	Ne	6 ili 6. prema stupnju smeđine	Ne
Pečenje duboko zamrznutih prženih krumpirića					
Posude: Lonac					
Količina: 1,8 kg suncokretova ulja, po porciji: 200 g duboko zamrznutih krumpirića (npr. McCain 123 Frites Original) za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	Dok temperatura ulja ne dosegne 180 °C	Ne	9	Ne

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

Vsebina

	Namembna uporaba	17
	Pomembna varnostna navodila	17
	Vzroki poškodb	18
	Pregled.	18
	Varstvo okolja	18
	Nasveti za varčevanje z energijo	18
	Okolju prijazno odstranjevanje	18
	Spoznavajte svoj aparat	19
	Upravljalno polje.	19
	Kuhališča	19
	Prikazovalnik preostale toplote.	19
	Upravljanje naprave	20
	Vklop in izklop kuhalne plošče.	20
	Nastavitev kuhališča.	20
	Tabela kuhanja.	20
	Funkcija PowerBoost	21
	Vklop funkcije Powerboost.	21
	Izklop funkcije Powerboost.	21
	Varovalo za otroke	22
	Vklop in izklop varovala za otroke	22
	Samodejno varovalo za otroke.	22
	Časovne funkcije	22
	Samodejna izključitev kuhališča.	22
	Avtomatski časovnik.	22
	Elektronska ura	22
	Samodejna izključitev	23
	Zaščita pri brisanju	23
	Prikaz porabe energije	23
	Osnovne nastavitve	23
	Spreminjanje osnovnih nastavitev	24
	Čiščenje	24
	Steklokeramična plošča.	24
	Okvir kuhalne plošče	24
	Motnja, kaj storiti?	25
	E-sporočilo na prikazih.	25
	Servisna služba	26
	Številka E in številka FD	26

	Preglednice in nasveti	26
---	-------------------------------------	----

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

Namembna uporaba

Skrbno preberite navodila za uporabo. Shranite navodila za uporabo in montažo ter tehnični opis naprave za poznejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

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

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

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

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

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

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

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

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom. Čiščenja in vzdrževalnih del s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od osmih let in pod nadzorstvom.

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

Pomembna varnostna navodila

Opozorilo – Nevarnost požara!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.
- Pokvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklopite pokvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

- Razpoke ali odrgnine v steklokeramiki lahko povzročijo električni udar. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

Vzroki poškodb

Pozor!

- Lonci in ponve z grobim dnom opraskajo steklokeramiko.
- Izogibajte se kuhanju brez vode v posodi. Sicer lahko pride do poškodb.
- Nikoli ne postavljajte vroče posode na upravljalno polje, prikazovalnik ali njegov okvir. Sicer lahko pride do poškodb.
- Če trdi ali koničasti predmeti padejo na kahalno ploščo, jo lahko poškodujejo.
- Aluminijasta folija in plastična posoda se na vročem kuhališču raztopi. Folija za zaščito štedilnika ni primerna za kahalno ploščo.

Pregled

V spodnji tabeli so navedene najpogostejše poškodbe:

Poškodba	Vzrok	Ukrep
Madeži	Prelivanje hrane	Prelito hrano takoj odstranite s strgalom za steklokeramiko.
	Neprimerna čistilna sredstva	Uporabljajte le čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko.
Praske	Sol, sladkor in pesek	Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovne ali odlagalne površine.
	Groba dna loncev in ponev opraskajo steklokeramiko	Dobro preglejte svojo posodo.
Obarvanja	Neprimerna čistilna sredstva	Uporabljajte le čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko.
	Drgnjenje loncev (npr. aluminij)	Pri premikanju loncev in ponev slednje vedno privzdignite.
Mehurčki v materialu	Sladkor, jedi z veliko sladkorja	Prelito hrano takoj odstranite s strgalom za steklokeramiko.

Varstvo okolja

V tem poglavju so vam na voljo informacije o varčevanju z energijo in odstranjevanju aparata.

Nasveti za varčevanje z energijo

- Posodo vedno pokrijte z ustrezno pokrovko. Pri kuhanju brez pokrovke porabite bistveno več energije. Če uporabite stekleno pokrovko, lahko jed pogledate, ne da bi morali dvigniti pokrovko.
- Uporabljajte posodo z ravnim dnom. Neravno dno poveča porabo energije.
- Premer dna posode se mora ujemati z velikostjo kuhališča. Posebej manjša posoda povzroča izgubo energije. Upoštevajte, da proizvajalci posode pogosto navedejo premer zgornjega roba posode. Ta je največkrat večji od premera dna posode.
- Za majhne količine hrane uporabite majhno posodo. Velika, le delno napolnjena posoda porabi veliko energije.
- Kuhajte z malo vode. Tako varčujete z energijo. Zelenjava ohrani vitamine in mineralne snovi.
- Posoda naj vedno prekrije čim večjo površino kuhališča.
- Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja.
- Izberite ustrezno stopnjo za počasno vrenje. Če za počasno vrenje izberete previsoko stopnjo, po nepotrebnem trošite energijo.
- Izkoristite preostalo toploto kahalne plošče. Če kuhanje jedi traja dalj časa, kuhališče izključite že 5 do 10 minut pred koncem kuhanja.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.

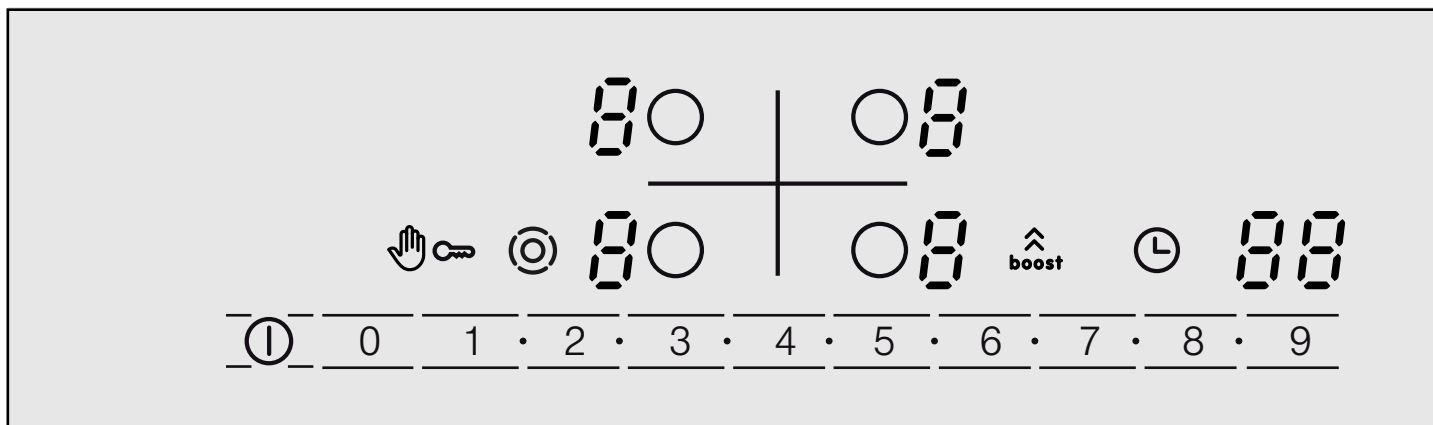


Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE). V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

Spoznavajte svoj aparat

Navodilo za uporabo velja za različne kuhalne plošče.
Podatke o merah za kuhalne plošče najdete v preglednici tipov. → *Stran 2*

Upravljalno polje



Prikaži	
1-9	Stopnje kuhanja
H/h	Preostala toplota
b	Funkcija Powerboost
88	Programska ura

Upravljalne površine	
①	Glavno stikalo
	Zaščita pri brisanju/otroško varovalo
	Doklop dodatne kuhalne površine
	Izbira kuhališča
1•2•3•4•	Nastavitveno območje
	Programska ura
	Funkcija Powerboost

Opombe

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

Kuhališča

Kuhališče	Doklop in odklop
 Kuhališče z enojnim grelnim krogom	
 Kuhališče z dvojnim grelnim krogom	Izberite kuhališče, dotaknite se simbola 
 Ovalno kuhališče	Izberite kuhališče, dotaknite se simbola 

Doklop kuhališča: sveti ustrezen prikaz

Vklop kuhališča: avtomatsko bo izbrana nazadnje nastavljena velikost.

Opombe

- Temna območja na svetilni shemi kuhališča so tehnično pogojena. Ne morete vplivati na delovanje kuhališča.
- Kuhališče se regulira z vklopom in izklopom grelnika. Tudi pri najvišji moči se lahko grelniki vklapljajo in izklapljajo.
- Pri kuhališčih z več grelnimi krogi se lahko grelniki notranjih krogov in doklopljeni grelniki vklapljajo in izklapljajo ob različnih časih.

Prikazovalnik preostale toplote

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

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

Upravljanje naprave

V tem poglavju je opisano, kako se nastavijo kuhališča. V tabeli so navedene stopnje kuhanja in časi kuhanja za različne jedi.

Vklop in izklop kuhalne plošče

Kuhalno ploščo vklopite in izklopite z glavnim stikalom.

Vklop: Dotaknite se simbola ①. Zasliši se zvočni signal. Kontrolna lučka nad glavnim stikalom in oznake  svetijo. Kuhalna plošča je pripravljena za delovanje.

Izklop: dotaknite se simbola ① in ga držite, dokler kontrolna lučka nad glavnim stikalom in prikazi ne ugasnejo. Vsa kuhališča so izklopljena. Prikazovalnik preostale toplote sveti, dokler kuhališča niso dovolj ohlajena.

Opombe

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

Nastavitev kuhališča

V območju za nastavitve izberite želeno stopnjo kuhanja.

Stopnja kuhanja 1 = najmanjša moč

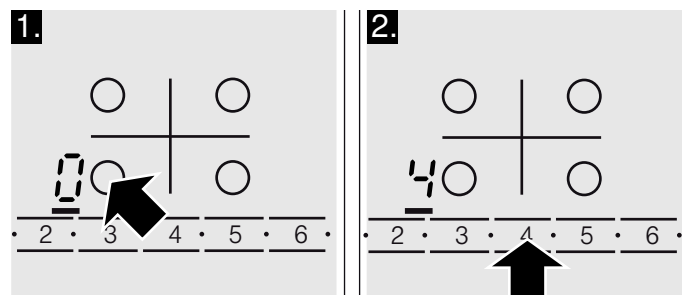
stopnja kuhanja 9 = največja moč

Vsaka stopnja kuhanja ima vmesno stopnjo. V območju za nastavitve je označena s simbolom •.

Nastavitev stopnje kuhanja

Kuhhalna plošča mora biti vklopljena.

- Dotaknite se simbola ○, da izberete kuhališče. Na prikazu stopenj kuhanja sveti , pod prikazom stopenj kuhanja pa sveti _.
- V nastavitvenem območju izberite želeno stopnjo kuhanja.



Sprememba stopnje kuhanja

Izberite kuhališče in v nastavitvenem območju izberite želeno stopnjo kuhanja.

Izključitev kuhališča

S simbolom ○ izberite kuhališče. V območju za nastavitve nastavite vrednost na 0. Po približno 10 sekundah se prižge prikaz preostale toplote.

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

Tabela kuhanja

V spodnji tabeli je navedenih nekaj primerov.

Čas in stopnje kuhanja so odvisne od vrste, teže in kakovosti živil. Zato so mogoča odstopanja.

Za zavretje uporabljajte stopnjo kuhanja 9.

Gostotekoča živila od časa do časa premešajte.

Živila, ki naj se na kratko močno zapečejo, ali pri katerih med pečenjem izstopa veliko tekočine, je najbolje zapeči v več majhnih porcijah.

Nasvete za energetske varčno kuhanje najdete v poglavju Varstvo okolja. → Stran 18

	Stopnja počasnega kuhanja	Trajanje počasnega kuhanja v minutah
Topljenje		
Čokolada, preliv	1-1.	-
Maslo, med, želatina	1-2	-
Pogrevanje in ohranjanje temperature		
Enolončnica (npr. enolončnica iz leče)	1-2	-
Mleko**	1.-2.	-
Segrevanje klobasic v vodi**	3-4	-
Odtaljevanje in pogrevanje		
Globoko zamrznjena špinača	2.-3.	10-20 min
Globoko zamrznjen golaž	2.-3.	20-30 min
Poširanje, počasno vrenje		
Cmoki	4.-5.*	20-30 min
Riba	4-5*	10-15 min
Bele omake, npr. bešamel	1-2	3-6 min
Stepene omake, npr. bernska ali holandska	3-4	8-12 min
Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje		
Riž (z dvojno količino vode)	2-3	15-30 min
Mlečni riž	1.-2.	35-45 min
Krompir v oblicah	4-5	25-30 min
Slan krompir	4-5	15-25 min

* Počasno kuhanje brez pokrova

** Brez pokrova

*** Večkrat obrnite

	Stopnja počasnega kuhanja	Trajanje počasnega kuhanja v minutah
Testenine, rezanci	6-7*	6-10 min
Enolončnice, juhe	3-4.	15-60 min
Zelenjava	2-3.	10-20 min
Zelenjava, globoko zamrznjena	3-4.	10-20 min
Kuhanje v loncu na pritisk	4-5	-
Dušenje		
Rulade	4-5	50-60 min
Dušena pečenka	4-5	60-100 min
Golaž	2-3.	50-60 min
Pečenje z malo olja**		
Zrezek, naraven ali paniran	6-7	6-10 min
Zrezek, globoko zamrznjen	6-7	8-12 min
Kotlet, naraven ali paniran***	6-7	8-12 min
Goveji zrezek (debeline 3 cm)	7-8	8-12 min
Hamburger, mesni cmoki (debeline 3 cm)***	4-5.	30-40 min
Perutninske prsi (debeline 2 cm)***	5-6	10-20 min
Perutninske prsi, globoko zamrznjene***	5-6	10-30 min
Riba in ribji file, naravna	5-6	8-20 min
Riba in ribji file, panirana	6-7	8-20 min
Riba in ribji file, panirana in globoko zamrznjena, npr. ribje palčke	6-7	8-12 min
Škampi in kozice	7-8	4-10 min
Sotiranje zelenjave, svežih gob	7-8	10-20 min
Zelenjava, na trakove narezano meso na azijski način	7-8.	15-20 min
Jedi iz ponve, globoko zamrznjene	6-7	6-10 min
Palačinke	6-7	neprekinjeno
Omleta	3-4.	neprekinjeno
Jajca na oko	5-6	3-6 min
Praženje (150-200 g na porcijo neprekinjeno pražiti v 1-2 l olja**)		
Globoko zamrznjeni izdelki, npr. pražen krompirček, piščančji medaljoni	8-9	-
Kroketi, globoko zamrznjeni	7-8	-
Meso, npr. deli piščanca	6-7	-
Riba, panirana ali v pivskem testu	5-6	-

* Počasno kuhanje brez pokrova
 ** Brez pokrova
 *** Večkrat obrnite

	Stopnja počasnega kuhanja	Trajanje počasnega kuhanja v minutah
Zelenjava, gobe panirane ali v pivskem testu, tempura	5-6	-
Drobno pecivo, npr. krofi, sadje v pivskem testu	4-5	-

* Počasno kuhanje brez pokrova
 ** Brez pokrova
 *** Večkrat obrnite



Funkcija PowerBoost

S funkcijo Powerboost lahko večje količine vode segrejete še hitreje kot s stopnjo kuhanja 9.

Funkcija Powerboost je na voljo le za kuhališča, ki so označena s simboli **boost** in

Pri kuhališčih z dvojnimi grelnimi krogom mora biti za aktiviranje funkcije Powerboost doklopljen drugi grelni krog.

Vklop funkcije Powerboost

1. Izberite kuhališče.
2. V nastavitvenem območju se dotaknite simbola **boost**. Sveti prikaz

Funkcija Powerboost je vklopljena.

Izklop funkcije Powerboost

1. Izberite kuhališče.
2. Nastavite poljubno stopnjo počasnega kuhanja. Prikaz ugasne.

Funkcija Powerboost je izklopljena.

Opombe

- Če funkcije Powerboost ne izklopite, se po določenem času izklopi sama. Kuhališče preklopi nazaj na stopnjo kuhanja 9.
- Upoštevajte, da se olje in maščoba s funkcijo Powerboost hitreje segrejeta. Kuhalni postopek vedno nadzorujte. Pregreto olje in maščoba lahko hitro zagorita, glejte poglavje Pomembni varnostni napotki. → Stran 17

Varovalo za otroke

S pomočjo otroškega varovala lahko preprečite, da otroci vklopijo kuhališče.

Vklop in izklop varovala za otroke

Kuhalna plošča mora biti izključena.

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

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

Samodejno varovalo za otroke

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

Vklop in izklop

V poglavju Osnovne nastavitve je opisano, kako vklopite avtomatsko otroško varovalo. → Stran 23

Časovne funkcije

Obstajata 2 različni časovni funkciji:

- Samodejen izklop kuhališča
- Kuhinjska ura

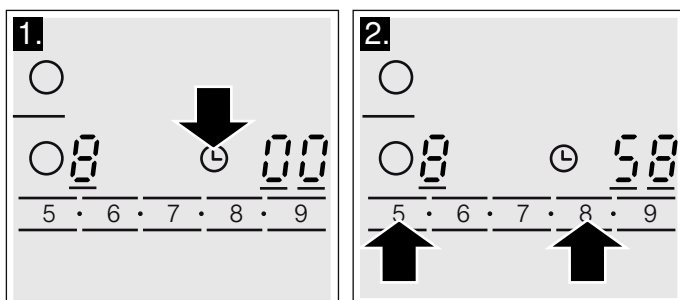
Samodejna izključitev kuhališča

Vnesite čas priprave za zeleno kuhališče. Kuhališče se po izteku časa samodejno izključi.

Nastavitev časa trajanja

Kuhališče mora biti izbrano in nastavljeno.

1. Dotaknite se simbola . Sveti prikaz I→I kuhališča. Na prikazu časovnika sveti 00.
2. V naslednjih 10 sekundah v nastavitvenem območju izberite zeleni čas trajanja.



Čas začne teči. Če ste za več kuhališč nastavili čas trajanja, se vedno prikazuje čas za izbrano kuhališče.

Po poteku časa

Ko čas priprave poteče, se kuhališče izključi. Oglašuje se zvočni signal in na prikazovalniku 10 sekund sveti oznaka . Prikaz I→I zasveti. Dotaknite se poljubnega simbola. Prikaz ugasnejo in zvočni signal utihne.

Ponastavitev ali brisanje časa priprave

Izberite kuhališče in dotaknite se simbola . Prikaz I→I zasveti. V območju za nastavitve spremenite trajanje ali ga nastavite na 00.

Opomba: Trajanje lahko nastavite do 99 minut.

Avtomatski časovnik

S to funkcijo lahko za vsa kuhališča predhodno izberete trajanje. Po vsakem vklopu kuhališča začne nato teči izbrani čas. Kuhališče se po poteku izbranega časa avtomatsko izključi.

V poglavju Osnovne nastavitve je opisano, kako vklopite avtomatski časovnik. → Stran 23

Opomba: Trajanje za posamezno kuhališče lahko spremenite ali izključite samodejno programsko uro za kuhališče:

Izberite kuhališče in dotaknite se simbola . Zasveti zeleni prikaz I→I. V območju za nastavitve spremenite trajanje ali ga nastavite na 00.

Elektronska ura

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

Izklop elektronske ure

Elektronsko uro lahko vključite na 2 različna načina:

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

Prikaz zasveti .

Nastavitev kuhinjske ure

V nastavitvenem območju nastavite zeleni čas.

Po preteku časa

Po poteku časa se zasliši signal, na prikazu časovnika pa sveti . Prikaz  za kuhinjsko uro močno sveti. Po 10 sekundah prikaz ugasne.

Prikaz časa

S simbolom  izberite kuhinjsko uro. Čas bo prikazan 10 sekund.

Popravljanje časa

S simbolom  izberite kuhinjsko uro in jo na novo nastavite.

Samodejna izključitev

Če je kuhališče dalj časa vklopljeno brez spremembe nastavitve, se aktivira avtomatska časovna omejitev.

Ogrevanje kuhališča se prekine. Na prikazu kuhališča izmenično utripata simbola **FB** in prikaz preostale toplote **H/h**.

Če se dotaknete poljubnega upravljalnega polja, prikaz ugasne. Možna je ponovna nastavitve.

Od nastavitve stopnje kuhanja (1 do 10 ur) je odvisno, kdaj se aktivira časovna omejitev.

Zaščita pri brisanju

Če pobrišete preko upravljalnega polja, ko je kuhalna plošča vklopljena, lahko spremenite nastavitve.

Da se to prepreči, je vaša kuhalna plošča opremljena s funkcijo zaščite pri brisanju. Dotaknite se simbola . Zasliši se signal in nad simbolom  sveti signalna lučka. Upravljalno polje je za 30 sekund zaklenjeno. Tako lahko pobrišete preko upravljalnega polja, ne da bi spremenili nastavitve.

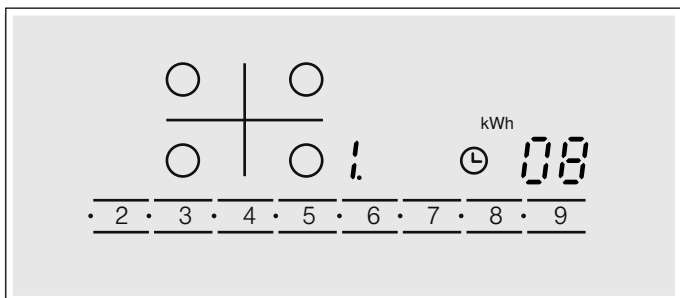
Opomba: Funkcija zaščite pri brisanju ne vpliva na glavno stikalo. Kuhalno ploščo lahko ob vsakem času izklopite.

Prikaz porabe energije

S to funkcijo lahko prikažete celotno porabo energije med vklopom in izklopom kuhališča.

Po izklopu se še 10 sekund prikazuje poraba v kilovatnih urah, npr. 1,08 kWh.

Natančnost prikaza je med drugim odvisna od kakovosti napetosti električnega omrežja.



Prikaz ni aktiviran. V poglavju Osnovne nastavitve je opisano, kako aktivirate prikaz. → *Stran 23*

Osnovne nastavitve

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

Prikaz	Funkcija
c 1	Avtomatska varnostna ključavnica
0	Izklopljen.*
1	Vklopljen.
2	Ročno in samodejno otroško varovalo je izključeno.
c 2	Zvočni signal
0	Signal za potrditev in signal za napačno upravljanje sta izklopljena (signal glavnega stikala ostane vedno vklopljen).
1	Vklopljen je le signal za napačno upravljanje.
2	Vklopljen je le signal za potrditev.
3	Signal za potrditev in signal za napačno upravljanje sta vklopljena.*
c 3	Prikaz porabe energije (pri podjetju za oskrbo z električno energijo povprašajte, kolikšna je omrežna napetost)
0	Prikaz porabe je izklopljen.*
1	Prikaz porabe pri omrežni napetosti 230 V.
2	Prikaz porabe pri omrežni napetosti 400 V.
3	Prikaz porabe pri omrežni napetosti 220 V.
4	Prikaz porabe pri omrežni napetosti 240 V.
c 5	Avtomatski časovnik
00	Izklopljen.*
0 1:59	Čas, po katerem se kuhališča izklopijo.
c 6	Trajanje signala za konec časovnika
1	10 sekund.*
2	30 sekund
3	1 minuta.
c 7	Vklop dodatnega grelnika
0	Izklopljeno.
1	Vklopljen.
2	Zadnja nastavitve pred izklopom kuhališča.*
c 9	Čas izbire kuhališča
0	Neomejeno: nazadnje izbrano kuhališče lahko vedno nastavite brez nove izbire.*
1	Nazadnje izbrano kuhališče nastavite 10 sekund po izbiri, po tem času morate kuhališče pred nastavitvijo na novo izbrati.

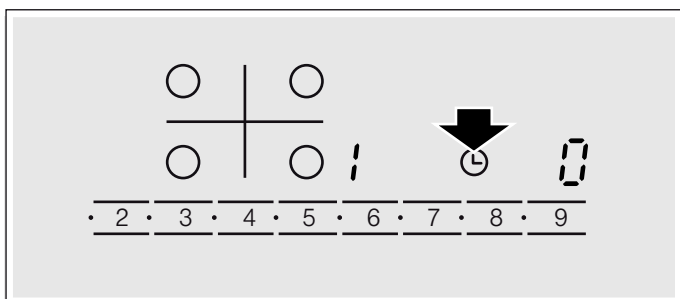
*Osnovna nastavitve

Prikaz	Funkcija
	Ponastavitev na osnovno nastavitev
	Izklopljen.*
	Vklopljen.
*Osnovna nastavitev	

Spreminjanje osnovnih nastavitev

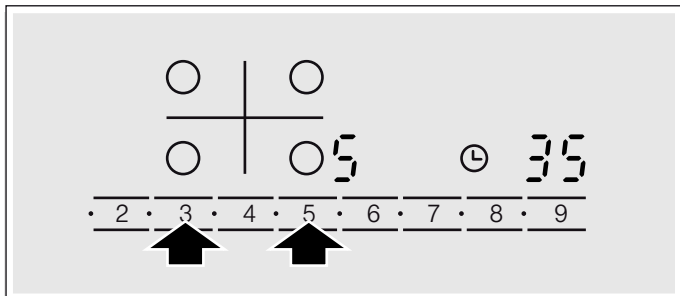
Kuhalna plošča mora biti izklopljena.

1. Vklopite kuhhalno ploščo.
2. V naslednjih 10 sekundah se 4 sekunde dotikajte simbola



Na levem zaslonu izmenično utripata simbola in , na desnem zaslonu pa sveti .

3. Simbola se dotaknite tolikokrat, da se na levem zaslonu prikaže zelen prikaz.
4. V nastavitvenem območju nastavite zeleno vrednost.



5. 4 sekunde se dotikajte simbola . Nastavitev je aktivirana.

Izklop

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

Čiščenje

Primerna čistilna in negovalna sredstva najdete pri naši servisni službi ali v naši spletni trgovini.

Steklokeramična plošča

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

Kuhhalno ploščo očistite šele, ko je dovolj ohlajena.

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

Nikoli ne uporabljajte:

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

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

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

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

Okvir kuhhalne plošče

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

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

Motnja, kaj storiti?

Pogosto je vzrok za motnjo le malenkost. Preden se obrnete na servisno službo, si oglejte opozorila v tabeli.

Elektronika vaše kuhalne plošče leži pod upravljalnim poljem. Zaradi različnih vzrokov lahko temperatura v tem območju močno naraste.

Da se elektronika ne pregreje, se kuhališča po potrebi avtomatsko izklopijo. Prikaz **F2**, **F4**, ali **F5** se pojavi izmenjaje s prikazom preostale toplote **H** ali **h**.

Prikaz	Napaka	Ukrep
ga ni	Prekinjeno je električno napajanje.	Preverite hišno varovalko za aparat. Na podlagi drugih električnih aparatov preverite, ali je prišlo do izpada električne energije.
Vsi prikazi utripajo	Upravljalna površina je mokra ali pa je na njej odložen predmet.	Posušite upravljalno površino ali odstranite predmet.
F2	Na več kuhališčih se je dalj časa kuhalo z visoko močjo. Za zaščito elektronike se je kuhališče izklopilo.	Počakajte nekaj časa. Dotaknite se poljubne upravljalne površine. Ko F2 ugasne, je elektronika dovolj ohlajena. Zdaj lahko dalje kuhate.
F4	Kljub izklopu s simbolom F2 se je elektronika dalje segrevala. Zato so se vsa kuhališča izklopila.	Počakajte nekaj časa. Dotaknite se poljubne upravljalne površine. Ko F4 ugasne, lahko kuhate dalje.
Izmenično utripata simbol F5 in stopnja kuhanja. Zasliši se zvočni signal	Opozorilo: vroč lonec stoji v območju upravljalnega polja. Elektroniki grozi pregretje.	Odstranite lonec. Prikaz napake po kratkem času ugasne. Zdaj lahko dalje kuhate.
F5 in zvočni signal	Voč lonec stoji v območju upravljalnega polja. Za zaščito elektronike se je kuhališče izklopilo.	Odstranite lonec. Počakajte nekaj časa. Dotaknite se poljubne upravljalne površine. Ko F5 ugasne, lahko kuhate dalje.
F8	Kuhališče je bilo predolgo v uporabi in se je izklopilo.	Kuhališče lahko takoj ponovno vklopite.
dE Kuhališča ne grejejo	Vklopljen je demo način	Izklopite demo način: aparat za 30 sekund odklopite od električnega omrežja (izklopite hišno varovalko ali varnostno stikalo v omarici z varovalkami). V naslednjih 3 minutah se dotaknite poljubne upravljalne površine. Demo način se izklopi.

E-sporočilo na prikazih

Če se na prikazih pojavi sporočilo o napaki z oznako "E", npr. E0111, aparat izklopite in ga ponovno vklopite.

Če je šlo le za enkratno motnjo, prikaz ugasne. Če se sporočilo o napaki znova prikaže, pokličite uporabniški servis in mu posredujte nstančno sporočilo o napaki.

Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, je za vas na voljo naša servisna služba za stranke. Vedno bomo našli primerno rešitev, tudi za preprečevanje nepotrebnih obiskov osebja servisne službe.

Številka E in številka FD

Ko se obrnete na našo servisno službo, navedite številko E in številko FD aparata. Tipsko tablico s številkami najdete na izkaznici aparata.

Upoštevajte, da obisk serviserja v primeru napačnega upravljanja tudi v času trajanja garancije ne bo brezplačen.

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

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

Preglednice in nasveti

Ta tabela je bila izdelana za preizkusne inštitute za lažje testiranje naših aparatov.

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

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

Testni obroki	Segrevanje / zavretje		Počasno kuhanje		
	Stopnja zavretja	Trajanje (min:sek)	Pokrov	Stopnja počasnega kuhanja	Pokrov
Topljenje čokolade					
Posoda: lonec z ročajem					
Čokoladni preliv (npr. temna čokoladna glazura Dr. Oetker Zartbitter, 150 g) na kuhališču Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Ne
Pogrevanje in ohranjanje temperature enolončnice iz leče					
Posoda: lonec					
Enolončnica iz leče po DIN 44550					
Začetna temperatura 20°C					
Količina 450 g za kuhališče Ø 14,5 cm	9	pribl. 2:00 brez premešanja	Da	1.	Da
Količina: 800 g za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 2:00 brez premešanja	Da	1.	Da
Enolončnica iz leče kot konzerviran izdelek					
npr. terina iz leče s klobasicami podj. Erasco:					
Začetna temperatura 20°C					
Količina 500 g za kuhališče Ø 14,5 cm	9	pribl. 2:00 (premešati po pribl. 1:30)	Da	1.	Da
Količina: 1000 g za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 2:30 (premešati po pribl. 1:30)	Da	1.	Da

Testni obroki	Segrevanje / zavretje		Pokrov	Počasno kuhanje	
	Stopnja zavretja	Trajanje (min:sek)		Stopnja počasnega kuhanja	Pokrov

Rahlo vrenje bešamel omake

Posoda: lonec z ročajem					
Temperatura mleka: 7 °C					
Recept: 40 g masla 40 g moke, 0,5 l mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in ščepec soli za kuhališče Ø 14,5 cm	g ²	pribl. 5:20	Ne	1 ^{1,3}	Ne
				1 Raztopite maslo, vmešajte moko in sol ter prežganje segrevajte 3 minute	
		2 Prežganju dodajte mleko in omako nenehno mešajte, dokler ne zavre			
				3 Ko bešamel omaka zavre, jo še 2 minuti kuhajte na stopnji 1, pri čemer jo nenehno mešajte	

Kuhanje mlečnega riža - počasno kuhanje s pokrovom

Posoda: lonec					
Temperatura mleka: 7 °C					
Recept: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in 1 g soli za kuhališče Ø 14,5 cm	9	pribl. 6:45 Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Preklopite na počasno kuhanje in v mleko dodajte riž, sladkor in sol Skupno trajanje (vključno z zavretjem) pribl. 45 minut	Ne	2	Da
				Po 10 minutah mlečni riž premešajte	
Recept: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in 1,5 g soli za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 7:20 Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Preklopite na počasno kuhanje in v mleko dodajte riž, sladkor in sol Skupno trajanje (vključno z zavretjem) pribl. 45 minut	Ne	2	Da
				Po 10 minutah mlečni riž premešajte	

Kuhanje mlečnega riža - počasno kuhanje brez pokrova

Posoda: lonec					
Temperatura mleka: 7 °C					
Recept: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in 1 g soli za kuhališče Ø 14,5 cm	9	pribl. 7:30 V mleko dodajte riž, sladkor in sol in segrevajte ob nenehnem mešanju. Pri temperaturi mleka pribl 90°C preklopite na stopnjo počasnega kuhanja. Pribl. 50 minut kuhajte na nizki temperaturi	Ne	2	Ne

Testni obroki	Segrevanje / zavretje		Počasno kuhanje		
	Stopnja zavre- tja	Trajanje (min:sek)	Pokrov	Stopnja poča- snega kuhanja	Pokrov
Recept: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in 1,5 g soli za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 8:00 V mleko dodajte riž, sladkor in sol in segrevajte ob nenehnem mešanju. Pri temperaturi mleka pribl 90°C preklopite na stopnjo počasnega kuhanja. Pribl. 50 minut kuhajte na nizki tem- peraturi	Ne	2	Ne
Kuhanje riža					
Posoda: Ionec					
Wassertemperatur 20 °C					
Recept po DIN 44550:					
125 g dolgozrnatega riža 300 g vode in šče- pec soli za kuhališče Ø 14,5 cm	9	pribl. 2:48	Da	2	Da
Recept po DIN 44550:					
250 g dolgozrnatega riža, 600 g vode in šče- pec soli za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 3:15	Da	2.	Da
Pečenje zrezkov iz svinjskih ledij					
Posoda: ponev					
Začetna temperatura zrezkov iz svinjskih ledij: 7 °C					
Količina: 3 zrezki iz svinskih ledij (skupna teža okoli 300 g, debelina okoli 1 cm) 15 g sončničnega olja za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 2:40	Ne	7	Ne
Pečenje palačink					
Posoda: ponev					
Recept po DIN EN 60350-2					
Količina: 55 ml testa na palačinko za kuha- lišče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 2:40	Ne	6 ali 6. odvisno od stopnje zapečenosti	Ne
Cvrtje globoko zamrznjenega ocvrtega krompirčka					
Posoda: Ionec					
Količina: 1,8 kg sončničnega olja, na porcijo: 200 g globoko zamrznjenega pečenega kro- mirčka (npr. McCain 123 Frites Original) za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	Dokler temperatura olja ne doseže 180 °C	Ne	9	Ne

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

Përshkrim i përmbajtjes

	Përdorimi sipas përcaktimit	30
	Udhëzime të rëndësishme sigurie	30
	Shkaqet e dëmtimeve	31
	Pamje e përgjithshme	31
	Mbrojtja e Mjedisit	31
	Këshilla për kursimin e energjisë	31
	Hedhja sipas normave ekologjike	31
	Njohja me pajisjen	32
	Zona drejtuese	32
	Vatrat e gatimit	32
	Treguesi i ngrohtësisë së mbetur	32
	Përdorimi i pajisjes	33
	Ndezja dhe fikja e zonës së zierjes	33
	Rregullimi i pllakës nxehëse	33
	Tabela e gatimit	33
	Funksioni PowerBoost	34
	Aktivizimi i funksionit Powerboost	34
	Çaktivizimi i funksionit Powerboost	34
	Sistemi i sigurisë për fëmijët	35
	Ndezja dhe fikja e sigurisë nga fëmijët	35
	Siguria automatike nga fëmijët	35
	Funksionet e kohës	35
	Pllaka nxehëse duhet të fiket automatikisht	35
	Timer automatik	35
	Zilja e kuzhinës	35
	Fikja automatike	36
	Mbrojtja gjatë pastrimit	36
	Simboli i konsumit të energjisë	36
	Rregullimet bazë	36
	Ndryshimi i rregullimeve bazë	37
	Pastrimi	37
	Qeramika e qelqit	37
	Kornizat e zonës për zierje	37
	Çrregullim, si të veprojmë nëse?	38
	Njoftim me E në tregues	38
	Shërbimi i servisimit	39
	Numri E i produktit dhe numri i datës së prodhimit FD	39

	Gatesa për testim	39
---	--------------------------------	-----------

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



Përdorimi sipas përcaktimit

Lexoni me kujdes këtë manual. Ruajeni manualin e përdorimit dhe atë të montimit si dhe pasaportën e pajisjes për një përdorim të mëvonshëm ose për personin që mund të blejë pajisjen tuaj në një moment tjetër.

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

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

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

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

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

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

Ky aparat mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjet dhe personave me aftësi të reduktuar fizike, sensorike ose mentale apo me mungesë përvoja ose dije, nëse janë të mbikëqyrur nga një person, i cili është përgjegjës për sigurinë e tyre, ose të cilët janë të udhëzuar për përdorim të sigurt të aparatit dhe të cilët i kanë kuptuar rreziqet që rezultojnë nga kjo.

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

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



Udhëzime të rëndësishme sigurie

⚠️ Paralajmërim – Rrezik nga djegia!

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

⚠️ Paralajmërim – Rrezik nga djegia!

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

⚠️ Paralajmërim – Rrezik nga djegia!

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

⚠️ Paralajmërim – Rrezik nga goditja e rrymës!

- Riparimet e gabuara janë të rrezikshme. Riparimin guxon ta bëjë vetëm një teknik i shkolluar në shërbimin tonë të klientëve. Nëse aparati është në defekt, hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve
- Lagështia që depërton mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Mos përdorni pastrues me presion ose pastrues me avull.
- Një aparat me defekt mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Asnjëherë mos e ndizni një aparat me defekt. Hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

- Plasaritjet ose thyerjet në qeramikën e qelqit mund të shkaktojnë goditje të rrymës. Fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

Paralajmërim – Rrezik nga lëndimi!

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

Shkaqet e dëmtimeve

Kujdes!

- Enët dhe tiganët me fund të vrazhdët e gërvishtin qeramikën e qelqit.
- Mos e leni të ziej tenxheren të zbrazët. Mund të shkaktohen dëmtime.
- Asnjëherë mos i vendosni tenxheret dhe tiganët e nxehtë mbi zonën drejtuese, në zonën e treguesve ose korniza. Mund të shkaktohen dëmtime.
- Nëse sendet e ashpra dhe të mprehta bien mbi zonën për zierje, mund të shkaktohen dëme.
- Fleta e aluminit dhe gotat plastike shkrihen mbi pllakat nxehtë. Fleta për mbrojtjen e shporetit nuk është e përshtatshme për zonën tuaj për zierje.

Pamje e përgjithshme

Në tabelën e mëposhtme do të gjeni dëmet që hasen më shpesh:

Dëmet	Shkaku	Masa
Njollat	Gatesa të derdhura	Gatesat e derdhura pastrojnë menjëherë me një kruajtëse xhamash.
	Mjete të papërshtatshme pastrimi	Përdorni vetëm mjete pastrues të përshtatshëm për qelq qeramik.
Gërvishtjet	Kripë, sheqer dhe rërë	Mos e përdorni vatrën e gatimit si plan pune ose për të mbështetur objekte.
	Tenxhere dhe tiganë me funde të ashpra e gërvishtin qelqin qeramik	Kontrollojini enët.
Çngjyrosjet	Mjete të papërshtatshme pastrimi	Përdorni vetëm mjete pastrues të përshtatshëm për qelq qeramik.
	Gërvishtje nga tenxherja (p.sh. alumini)	Gjatë zhvendosjes ngrijini tenxheret dhe tiganët lart.
Defekt në shtresën e sipërme	Sheqer, gjellë që përmbajnë shumë sheqer	Gatesat e derdhura pastrojnë menjëherë me një kruajtëse xhamash.

Mbrojtja e Mjedisit

Në këtë kapitull do të gjeni informacion sesi të kurseni energji si dhe informacion për mënyrën e asgjësimit të pajisjes.

Këshilla për kursimin e energjisë

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

Hedhja sipas normave ekologjike

Hidheni paketimin sipas normave ekologjike.



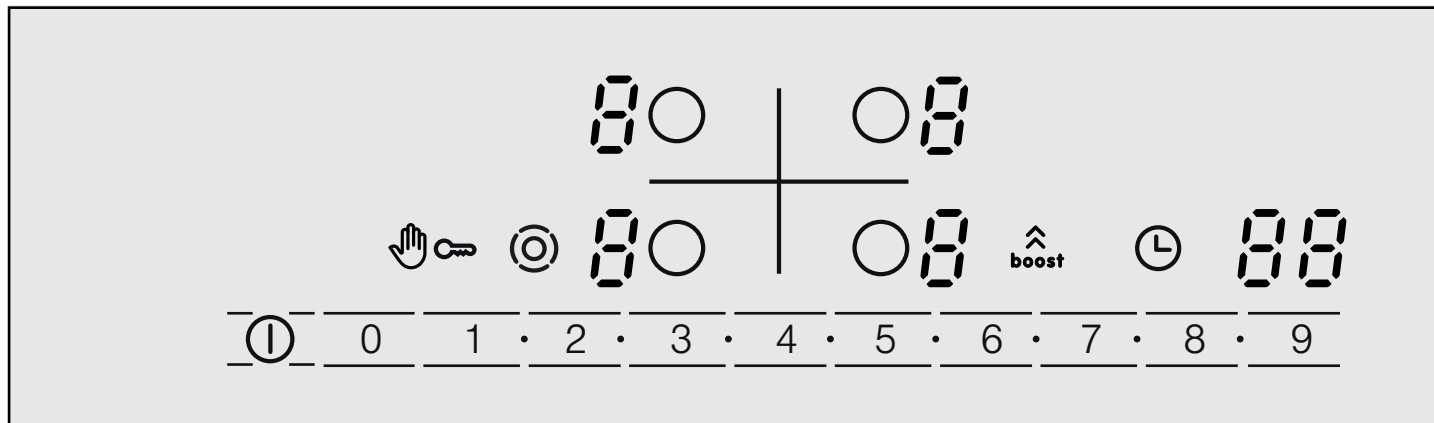
Ky aparat përmban shënjën e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Njohja me pajisjen

Manuali i përdorimit vlen për plane gatimi të ndryshme. Të dhënat e përmasave për planet e gatimit i gjeni në tabelën përmbledhëse të llojeve. → *Faqja 2*

Zona drejtuese



Treguesit	
1-9	Gradimet e gatimit
H/h	Ngrohtësia e mbetur
b	Funksioni Powerboost
88	Kohëmatësi

Panelet e komandimit	
①	Çelësi kryesor
👉🔑	Mbrojtja nga fërkimet/sistemi i sigurisë për fëmijët
🎯	Aktivizimi i zonave
○	Zgjedhja e vatrës së gatimit
1•2•3•4•	Paneli i rregullimeve
🕒	Kohëmatësi
⬆️ boost	Funksioni Powerboost

Udhëzime

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

Vatrat e gatimit

Vatra e gatimit	Ndezja dhe fikja
○	Vatra e gatimit me një rreth
🎯	Vatra e gatimit me dy rrethë Zgjidhni vatrën e gatimit, prekni simbolin 🎯
🔑	Zona e skuqjes Zgjidhni vatrën e gatimit, prekni simbolin 🔑

Ndezja e vatrës së gatimit: treguesi përkatës ndriçon

Ndezja e vatrës së gatimit: Parametri i vendosur së fundi zgjidhet automatikisht.

Udhëzime

- Zonat e errëta në fushën e ndriçuar të vatrës së gatimit janë të kushtëzuara nga ana teknike. Ato nuk ndikojnë në funksionimin e vatrës së gatimit.
- Vatra e gatimit rregullohet duke ndezur dhe fikur njësinë e nxehjes. Edhe kur fuqia është maksimale njësia e nxehjes mund të fiket dhe ndizet.
- Te vatrat e gatimit me shumë rrethë, elementët nxehës të rrethëve nxehës të brendshëm dhe elementi nxehës i ndezjes mund të fiket dhe ndizen në kohë të ndryshme.

Treguesi i ngrohtësisë së mbetur

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

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

Përdorimi i pajisjes

Në këtë kapitull do të mësoni si të gradoni vatrën e gatimit. Në tabelë do të gjeni gradacionet dhe kohën e gatimit për gatime të ndryshme.

Ndezja dhe fikja e zonës së zierjes

Sobën e ndizni dhe e fikni me ndërprerësin kryesor.

Ndezja: prekni simbolin ①. Një sinjal tingëllon. Llamba treguese mbi ndërprerësin kryesor dhe treguesit 0 ndriçojnë. Soba është gati për punë.

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

Udhëzime

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

Rregullimi i pllakës nxehtëse

Në zonën e rregullimit e rregulloni shkallën e dëshiruar të zierjes.

Shkalla e zierjes 1 = kapaciteti më i ulët

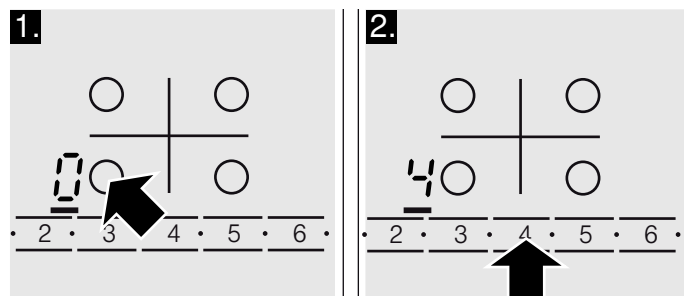
Shkalla e zierjes 9 = kapacitet më i madh

Secila shkallë e zierjes ka edhe një mes-shkallë të zierjes. Ajo është e shënuar në zonën e rregullimit me simbolin •.

Vendosja e gradimit të gatimit

Plani i gatimit duhet të jetë i ndezur.

1. Prekni simbolin ① për të zgjedhur vatrën e gatimit. Në treguesin e gradimeve të gatimit ndriçon 0, në treguesin e gradimeve të gatimit ndriçon _.
2. Në panelin e rregullimeve vendosni gradimin e dëshiruar të gatimit.



Ndryshimi i gradacionit të gatimit

Zgjidhni vatrën e gatimit dhe në panelin e rregullimeve vendosni gradimin e dëshiruar të gatimit.

Fikni pllakën nxehtëse

Me simbolin ① e zgjidhni pllakën nxehtëse. Rregulloni në zonën e rregullimit 0. Pas afër 10 sekondash shkëlqen treguesi i ngrohtësisë së mbetur.

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

Tabela e gatimit

Në tabelën e mëposhtme do të gjeni disa shembuj.

Koha e gatimit dhe gradimet varen nga lloji, pesha dhe cilësia e ushqimeve. Për këtë arsye, mund të ketë edhe ndryshime.

Për zierje gradojeni sobën te 9.

Ushqimet e trasha trazojini herë pas here.

Ushqimet që piqen shumë ose të cilat gjatë pjekjes nxjerrin shumë lëng, është mirë që të piqen në porcione të vogla.

Sugjerimet për të gatuar me kursim energjie i gjeni në kapitullin Mbrojtja e mjedisit. → *Faqja 31*

	Gradimi për zierje të ngadaltë	Koha për zierjen e ngadaltë në minuta
Shkrirja		
Çokollata, veshja me çokollatë	1-1.	-
Gjalpë, mjaltë, xhelatinë	1-2	-
Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë		
Gjellë (p.sh. gjellë me thjerrëza)	1-2	-
Qumësht**	1.-2.	-
Ngrohja e salsiçeve në ujë**	3-4	-
Shkrirja dhe ngrohja		
Spinaq i ngrirë	2.-3.	10-20 min.
Gulash i ngrirë	2.-3.	20-30 min.
Zierje e ngadaltë		
Top me brumë patatesh, shuk me patate	4.-5.*	20-30 min.
Peshk	4-5*	10-15 min.
Salca të bardha, p.sh. salcë bes-hamel	1-2	3-6 min.
Salca që përgatiten, p.sh. salcë Bernaise, salcë holandeze	3-4	8-12 min.
Zierja, zierja me avull, zierja në lëngun e vet		
Orizi (raport dy ujë, një oriz)	2-3	15-30 min.
Sultiashi	1.-2.	35-45 min.
Patatet me lëkurë	4-5	25-30 min.
Patatet me kripë	4-5	15-25 min.

* Zierje e ngadaltë pa kapak

** Pa kapak

*** Kthejeni shpesh

	Gradimi për zierje të ngadaltë	Koha për zierjen e ngadaltë në minuta
Brumërat, makaronat	6-7*	6-10 min.
Gjellët, supat	3-4.	15-60 min.
Perimet	2-3.	10-20 min.
Perime, të ngrira	3-4.	10-20 min.
Zierja në tenxhere me presion	4-5	-
Skuqja dhe zierja		
Involtini	4-5	50-60 min.
Skuqja dhe zierja e ngadaltë	4-5	60-100 min.
Gulash	2-3.	50-60 min
Skuqja me pak vaj**		
Shnicel, i thjeshtë ose me peksi-madhe	6-7	6-10 min.
Shnicel, i ngrirë	6-7	8-12 min.
Kotoletë, e thjeshtë ose me peksi-madhe***	6-7	8-12 min.
Biftek (3 cm i trashë)	7-8	8-12 min.
Hamburger, qofte (3 cm trashësi)***	4-5.	30-40 min.
Gjoks pule (2 cm i trashë)***	5-6	10-20 min
Gjoks pule, i ngrirë***	5-6	10-30 min.
Peshk dhe fileto peshku, e thjeshtë	5-6	8-20 min.
Peshk dhe fileto peshku, me peksi-madhe	6-7	8-20 min.
Peshk dhe fileto peshku, me peksi-madhe dhe e ngrirë, p.sh. shkopinj peshku	6-7	8-12 min.
Karkaleca të vegjël dhe të mëdhenj	7-8	4-10 min.
Skuqja e lehtë e perimeve, kërpudhave të freskëta	7-8	10-20 min.
Mish, perime të prera për së gjati sipas mënyrës aziatike	7-8.	15-20 min.
Gatesa në tigan, të ngrira	6-7	6-10 min
Palaçinka	6-7	pa ndërprerje
Omëleta	3-4.	pa ndërprerje
Vezë sy	5-6	3-6 min.
Skuqja (150-200 g për porcion, skuqje pa ndërprerje në 1-2 l vaj**)		
Produkte të ngrira, p.sh. patate për skuqje, kroketa pule	8-9	-
Kroketa, të ngrira	7-8	-
Mish, p.sh. pjesë pule	6-7	-
Peshk, me peksi-madhe ose me brumë majaje	5-6	-
* Zierje e ngadaltë pa kapak ** Pa kapak *** Kthejeni shpesh		

	Gradimi për zierje të ngadaltë	Koha për zierjen e ngadaltë në minuta
Perime, kërpudha me peksi-madhe ose në brumë me maja, brumë tempura	5-6	-
Produkte të ëmbla, p.sh. petull/ëmbëlsirë berlineze, fruta të ves-hura me brumë	4-5	-
* Zierje e ngadaltë pa kapak ** Pa kapak *** Kthejeni shpesh		



Funksioni PowerBoost

Me funksionin Powerboost mund të nxehni sasi të mëdha uji edhe më shpejt se me gradimin e gatimit 9.

Funksioni Powerboost është i disponueshëm vetëm në vatra gatimi që mbajnë simbolin **boost** dhe

Te vatrën e gatimit me dy rrathë, për funksionimin me Powerboost duhet ndezur rrethi i dytë i ngrohjes.

Aktivizimi i funksionit Powerboost.

1. Zgjidhni vatrën e gatimit.
2. Në panelin e rregullimeve prekni simbolin boost+. Treguesi ndizet. Funksioni Powerboost aktivizohet.

Çaktivizimi i funksionit Powerboost

1. Zgjidhni vatrën e gatimit.
2. Përzgjidhni një gradim çfarëdo. Treguesi fiket. Funksioni Powerboost çaktivizohet.

Udhëzime

- Nëse nuk e aktivizoni funksionin Powerboost, ai do të çaktivizohet automatikisht pas një kohe të caktuar. Vatra e gatimit kalon sërish në gradacionin 9.
- Bëni kujdes, pasi vaji dhe yndyra nxehet shpejt me funksionin Powerboost. Procesin e gatimit mos e lini kurrë pa e mbikëqyrur. Vaji dhe yndyra e tejnxehur merr flakë shpejt, shih kapitullin Udhëzime të rëndësishme për sigurinë. → Faqja 30

Sistemi i sigurisë për fëmijët

Me sistemin e sigurisë për fëmijët mund ta shmangni ndezjes e vatrës së gatimit nga fëmijët.

Ndezja dhe fikja e sigurisë nga fëmijët

Soba duhet të jetë e fikur.

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

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

Siguria automatike nga fëmijët.

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

Ndezja dhe fikja

Mënyrën e ndezjes së siguresës automatike të fëmijëve e mësoni në kapitullin Rregullimet bazë. → *Faqja 36*

Funksionet e kohës

Ka 2 funksione të ndryshme për kohën:

- Një vatër gatimi duhet të fiket automatikisht
- Kohëmatësi i kuzhinës

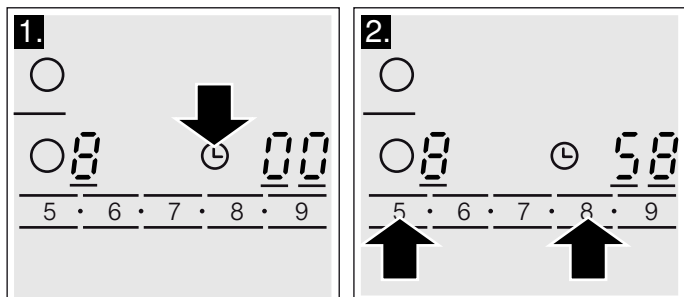
Pllaka nxehtë duhet të fiket automatikisht

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

Rregullimi i kohëzgjatjes

Vatra e gatimit duhet të jetë përzgjedhur dhe caktuar.

1. Prekni simbolin . Treguesi  i vatrës së gatimit ndriçon. Tek treguesi i kohëmatësit do të ndriçojë .
2. Në 10 sekondat që vijojnë vendosni kohëzgjatjen e dëshiruar në panelin e rregullimeve.



Kohëzgjatja fillon të ecë. Nëse keni vendosur një kohëzgjatje për shumë vatra gatimi, gjithmonë shfaqet kohëzgjatja e vatrës së gatimit që është përzgjedhur.

Pas mbarimit të kohës

Kur të ketë mbaruar kohëzgjatja, pllaka nxehtë do të fiket. Dëgjohet një sinjal dhe në tregues do të ndriçojë  për 10 sekonda. Treguesi  ndriçon çelë. Prekni një simbol të preferuar. Shuhet treguesi dhe tingulli i sinjalit ndalet.

Korrigjimi ose shuarja e kohëzgjatjes

Zgjidhni pllakën nxehtë dhe simbolin  e prekni. Treguesi  ndriçon çelë. Në zonën e rregullimit e ndërroni ose fikni  kohëzgjatjen.

Udhëzim: Kohëzgjatjen mund ta rregulloni deri 99minuta.

Timer automatik

Me këtë funksion mund të paracaktoni kohëzgjatjen për të gjitha vatrat e gatimit. Pas çdo ndezje të vatrës së gatimit kohëzgjatja e zgjedhur më parë fshihet. Vatra e gatimit fiket automatikisht pas përfundimit të kohëzgjatjes.

Si ndizet Kohëmatësi automatik, e mësoni në kapitullin Rregullimet bazë. → *Faqja 36*

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

Zgjidhni pllakën nxehtë dhe simbolin  e prekni. Treguesi i dëshiruar  ndriçon çelë. Në zonën e rregullimit e ndërroni ose fikni  kohëzgjatjen.

Zilja e kuzhinës

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

Rregullimi i ziles së kuzhinës

Zilen e kuzhinës mund ta aktivizoni në 2 mënyra të ndryshme:

- Në pllakën e zgjedhur nxehtë simbolin  e prekni 2 herë brenda 10 sekondave.
- Pa e zgjedhur pllakën nxehtë prekni simbolin .

Treguesi  ndriçon.

Vendosja e kohëmatësit të kuzhinës

Në panelin e rregullimeve vendosni kohën e dëshiruar.

Pas përfundimit të kohës

Pas përfundimit të kohës dëgjoni një sinjal, në treguesin e kohëmatësit ndriçon . Treguesi  për kohëmatësin e kuzhinës ndriçon dukshëm. Pas 10 sekondash treguesi fiket.

Shfaqja e kohës

Zgjidhni kohëmatësin e kuzhinës me anë të simbolit . Koha do të shfaqet për 10 sekonda.

Korrigjimi i kohës

Me anë të simbolit  zgjidhni kohëmatësin e kuzhinës dhe vendoseni nga fillimi.

Fikja automatike

Nëse vatra e gatimit rri ndezur për kohë të gjatë pa ndryshuar gradimin, aktivizohet kufizimi i kohës në mënyrë automatike.

Ngrohja e vatrës së gatimit fiket. Në treguesin e vatrës së gatimit pulsojnë me alternim **FB** dhe treguesi i nxehtësisë së mbetur **H/h**.

Nëse prekni një komandë çfarëdo në panelin e komandimit, treguesi shuhet. Tani mund ta vendosni sërish.

Aktivizimi i limitit të kohës bëhet në përputhje me gradimin e vendosur (1 deri 10 orë).

Mbrojtja gjatë pastrimit

Nëse pastroni panelin e komandimit gjatë kohës kur plani i gatimit është i ndezur, ju mund të ndryshoni rregullimet.

Për ta evituar këtë, plani i gatimit ka një funksion për mbrojtjen nga fërkimet. Prekni simbolin  . Dëgjohet një sinjal dhe llamba e treguesit mbi simbolin   ndriçon. Paneli i komandimit kyçet për 30 sekonda. Mund të pastroni sipër panelit të komandimeve pa i ndryshuar rregullimet.

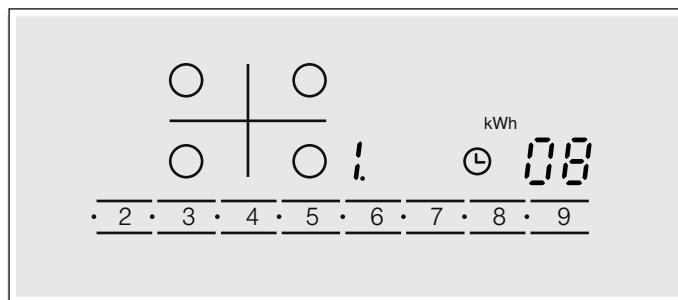
Udhëzim: Çelësi kryesor nuk ndikohet nga funksioni i mbrojtjes nga fërkimet. Mund ta fikni planin e gatimit në çdo moment.

Simboli i konsumit të energjisë

Me këtë funksion ju mund të shihni konsumin total të energjisë nga momenti i ndezjes deri në momentin e fikjes së zonës së gatimit.

Pas fikjes, për 10 sekonda shfaqet konsumi në kilovat-orë, p.sh. 1,08 kWh.

Saktësia e këtij informacioni ndër të tjera varet nga cilësia e tensionit të rrjetit.



Treguesi nuk është aktivizuar. Mënyrën e aktivizimit të treguesit e mësoni në kapitullin Rregullimet bazë. → [Faqja 36](#)

Rregullimet bazë

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

Treguesi	Funksioni
c 1	Sistemi automatik për sigurinë e fëmijëve
0	Fikur.*
1	Ndezur.
2	Sistemi manual dhe automatik për sigurinë e fëmijëve është i fikur.
c 2	Tingulli sinjalizues
0	Sinjali i konfirmimit dhe sinjali i defekteve janë të fikur (Sinjali i çelësit kryesor rri gjithmonë ndezur).
1	Vetëm sinjali i defekteve është i ndezur.
2	Vetëm sinjali i konfirmimit është i ndezur.
3	Sinjalet e konfirmimit dhe të defekteve janë ndezur.*
c 3	Treguesi i konsumit të energjisë (Pyetni furnizuesin e energjisë për tensionin e rrjetit)
0	Treguesi i konsumit i fikur.*
1	Treguesi i konsumit në rrjet 230 V.
2	Treguesi i konsumit në rrjet 400 V.
3	Treguesi i konsumit në rrjet 220 V.
4	Treguesi i konsumit në rrjet 240 V.
c 5	Kohëmatësi automatik
00	Fikur.*
0 1-99	Koha pasi janë fikur vatrat e gatimit.
c 6	Kohëzgjatja e sinjalit të përfundimit të kohëmatësit
1	10 sekonda.*
2	30 sekonda
3	1 minutë.

*Rregullimi bazë

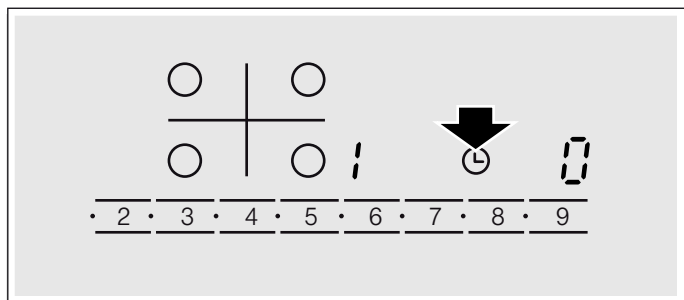
Treguesi	Funksioni
7	Ndezja e elementëve nxehtës
0	Fikur.
1	Ndezur.
2	Rregullimi i fundit para fikjes së vatrës së gatimit.*
9	Koha që përzgjidhet për vatrën e gatimit
0	E pakufizuar: ju gjithnjë mund ta rregulloni vatrën e zgjedhur së fundi pa e përzgjedhur nga fillimi.*
1	Vatrën e zgjedhur së fundi mund ta caktoni 10 sekonda pasi e keni përzgjedhur, pastaj ju duhet ta përzgjidhni vatrën sërish para se ta caktoni.
0	Rikthimi në rregullimet bazë
0	Fikur.*
1	Ndezur.

*Rregullimi bazë

Ndryshimi i rregullimeve bazë

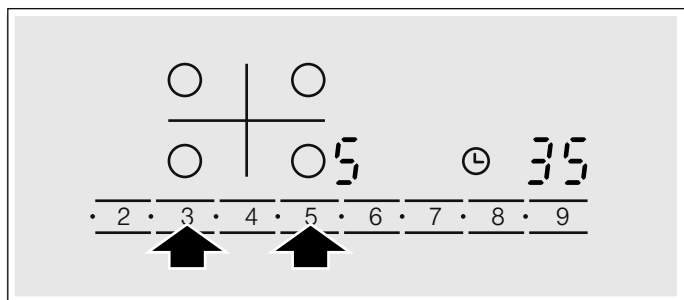
Plani i gatimit duhet të jetë i fikur.

1. Ndizni planin e gatimit.
2. Në 10 sekondat e para mbani shtypur simbolin  për 4 sekonda.



Në ekranin e majtë pulsojnë me alternim **7** dhe **1**, në ekranin e djathtë ndriçon **0**.

3. Prekni simbolin  derisa në ekranin e majtë të shfaqet treguesi i dëshiruar.
4. Në panelin e rregullimeve vendosni vlerën e dëshiruar.



5. Mbani të prekur simbolin  për 4 sekonda. Rregullimi është aktivizuar.

Fikja

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

Pastrimi

Solucionet e duhura të pastrimit dhe mirëmbajtjes i gjeni tek shërbimi i klientit ose në dyqanin tonë në internet.

Qeramika e qelqit

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

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

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

Asnjëherë mos përdorni:

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

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

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

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

Kornizat e zonës për zierje

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

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

? Çrregullim, si të veprojmë nëse?

Kur ndodh ndonjë defekt, shpesh lidhet me ndonjë gjë të vogël. Përpara se t'i telefononi shërbimit të klientit, ndiqni ju lutem udhëzimet në tabelë.

Sistemi elektronik i vatrës së gatimit ndodhet te paneli komandues. Për arsye të ndryshme temperatura në këtë vatër mund të ngrihet shumë.

Që sistemi elektronik të mos nxehtet shumë, vatrat e gatimit fiken automatikisht, nëse është e nevojshme. Treguesi **F2**, **F4**, ose **F5** shfaqet me alternim me treguesin e nxehtësisë së mbetur **H** ose **h**.

Treguesi	Gabim	Masa
Asnjë	Ushqimi me energji është ndërprerë.	Kontrolloni siguresën e pajisjes. Me anë të pajisjeve të tjera elektronike kontrolloni nëse ka shkëputje korrenti.
Gjithë treguesit pulsojnë	Paneli i komandimit është i njomë ose mbi të është vendosur një objekt.	Thani panelin e komandimit ose largoni objektin e vendosur mbi të.
F2	Mbi shumë vatra gatimi është gatuar me fuqi maksimale për një kohë të gjatë. Për mbrojtjen e sistemit elektronik vatra e gatimit u fik.	Prisni pak kohë. Prekni një komandë çfarëdo në panelin e komandimit. Kur F2 fiket, sistemi elektronik është ftohur mjaftueshëm. Mund të vazhdoni të gatuar.
F4	Megjithëse u mbyll përmes F2 sistemi elektronik është nxehtur sërish. Për këtë arsye të gjitha vatrat e gatimit u fikën.	Prisni pak kohë. Prekni një komandë çfarëdo në panelin e komandimit. Kur F4 të fiket, mund të vazhdoni të gatuar.
F5 dhe vatra e gatimit pulsojnë me alternim. Dëgjohet një tingull sinjalizues	Paralajmërim: Një tenxhere e nxehtë ndodhet në zonën e panelit komandues. Sistemi elektronik rrezikon të nxehtet së tepërmi.	Largoni tenxheren. Treguesi për gabime shuhet pak kohë më pas. Mund të vazhdoni të gatuar.
F5 dhe tingulli sinjalizues	Një tenxhere e nxehtë ndodhet në zonën e panelit komandues. Për mbrojtjen e sistemit elektronik vatra e gatimit u fik.	Largoni tenxheren. Prisni pak kohë. Prekni një komandë çfarëdo në panelin e komandimit. Kur F5 të fiket, mund të vazhdoni të gatuar.
F8	Vatra e gatimit ka qenë në punë e sipër për shumë kohë dhe është fikur.	Mund ta ndizni sërish vatrën e gatimit.
DE vatrat e gatimit nuk nxehten	Demo-Mode është ndezur	Fikni Demo-Mode: Shkëputeni pajisjen për 30 sekonda nga rrjeti elektrik (fikni siguresën ose çelësin e sigurisë në kutinë e siguresave). Pas 3 minutash prekni një komandë çfarëdo në panelin komandues. Demo-Mode fiket.

Njoftim me E në tregues

Nëse në tregues del njoftim defekti e paraqitur me "E", p.sh. E0111, fiken pajisjen dhe ndizeni sërish.

Nëse defekti ndodh vetëm një herë, treguesi fiket. Nëse njoftimi i defekteve del sërish, telefononi shërbimin e klientit dhe jepini njoftimin e saktë për defektin.

Shërbimi i servisimit

Nëse pajisja Juaj ka nevojë për riparim, shërbimi ynë i klientit është këtu për ju. Ne gjejmë gjithmonë një zgjidhje të përshtatshme, edhe për të shmangur vizita të panevojshme të personelit të shërbimit të klientit.

Numri E i produktit dhe numri i datës së prodhimit FD

Nëse keni nevojë për shërbimin tonë ndaj klientit, jepni ju lutem numrin E dhe numrin FD të pajisjes. Tabelën e tipit me numrat përkatës e gjeni te dokumenti i pajisjes.

Kini parasysh se vizita e teknikut të shërbimit ndaj klientit në rastin e një keqfunksionimi nuk është pa pagesë edhe brenda periudhës së garancisë.

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

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

Gatesa për testim

Kjo tabelë është krijuar për institutin e kontrollit, në mënyrë që të lehtësohet testimi i pajisjeve tona.

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

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

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

Gatesa për testim	Nxehja/Zierja		Zierje e ngadaltë		
	Gradimi i zierjes	Kohëzgjatja (min:sek)	Kapaku	Gradimi për zierje të ngadaltë	Kapaku
Shkrirja e çokollatës					
Ena: Tigan i thellë					
Veshja me çokollatë (p.sh. çokollatë e zezë Dr. Oetker, 150 g) në vatër gatimi Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Jo
Gjellë me thjerrëza ngrohja dhe mbajtja ngrohtë					
Ena: tenxhere					
Gjellë me thjerrëza sipas DIN 44550					
Temperatura fillestare 20° C					
Sasia 450 g për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9	rreth 2:00 pa përzierje	Po	1.	Po
Sasia: 800 g për vatër gatimi Ø 18 cm ose 17 cm	9	rreth 2:00 pa përzierje	Po	1.	Po
Gjellë me thjerrëza si produkt i konservuar					
P.sh. supë me thjerrëza me salsicë të Erasco:					
Temperatura fillestare 20° C					
Sasia 500 g për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9	rreth 2:00 (Përzieni pas rreth 1:30)	Po	1.	Po
Sasia: 1000 g për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 2:30 (Përzieni pas rreth 1:30)	Po	1.	Po

Gatesa për testim		Nxehja/Zierja		Zierje e ngadaltë	
	Gradimi i zierjes	Kohëzgjatja (min:sek)	Kapaku	Gradimi për zierje të ngadaltë	Kapaku
Përgatitja e salcës beshamel					
Ena: Tigan i thellë					
Temperatura e qumështit: 7° C					
Receta: 40 g gjalpë 40 g miell, 0,5 l qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe pak kripë për vatër gatimi Ø 14,5 cm	g ²	rreth 5:20	Jo	1 ^{1, 3}	Jo
				1 Shkrini gjalpin, përziejeni miellin dhe kripën dhe vazhdoni përzierjen e tyre 3 minuta	
		2 Hidhni qumështin te mielli dhe e vini në zjarr duke e trazuar vazhdimisht			
				3 Pasi salca beshamel të nxehet, mbajeni edhe për 2 minuta te gradimi 1, duke e trazuar vazhdimisht	
Zierja e sytliacit - zierja e ngadaltë me kapak					
Ena: tenxhere					
Temperatura e qumështit: 7° C					
Receta: 190 g oriz rrumbullak, 90 g sheqer, 750 ml qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe 1 g kripë për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9	rreth 6:45 Ngrohni qumështin derisa të fillojë të ngrihet. Kthejeni te gradimi me zierje të ngadaltë dhe hidhni në qumësht orizin, sheqerin dhe kripën Kohëzgjatja totale (përfshirë edhe zierjen) rreth 45 minuta	Jo	2	Po
				Përziejeni sytliacin pas 10 minutash	
Receta: 250 g oriz rrumbullak, 120 g sheqer, 1 l qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe 1,5 g kripë për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 7:20 Ngrohni qumështin derisa të fillojë të ngrihet. Kthejeni te gradimi me zierje të ngadaltë dhe hidhni në qumësht orizin, sheqerin dhe kripën Kohëzgjatja totale (përfshirë edhe zierjen) rreth 45 minuta	Jo	2	Po
				Përziejeni sytliacin pas 10 minutash	
Zierja e sytliacit - zierja e ngadaltë pa kapak					
Ena: tenxhere					
Temperatura e qumështit: 7° C					
Receta: 190 g oriz rrumbullak, 90 g sheqer, 750 ml qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe 1 g kripë për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9	rreth 7:30 Hidhni në qumësht orizin, sheqerin dhe kripën dhe ngrohni masën duke e përzierë. Kur qumështi është në temperaturën rreth 90°C kthejeni gradimin te zierja e ngadaltë. Lëreni të ziejë ngadalë për rreth 50 minuta	Jo	2	Jo

Gatesa për testim		Nxehja/Zierja		Zierje e ngadaltë	
	Gradimi i zierjes	Kohëzgjatja (min:sek)	Kapaku	Gradimi për zierje të ngadaltë	Kapaku
Receta: 250 g oriz rrumbullak, 120 g sheqer, 1 l qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe 1,5 g kripë për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 8:00 Hidhni në qumësht orizin, sheqerin dhe kripën dhe ngrohni masën duke e përzierë. Kur qumështi është në temperaturën rreth 90°C kthejeni gradimin te zierja e ngadaltë. Lëreni të ziejë ngadalë për rreth 50 minuta	Jo	2	Jo
Zierja e orizit					
Ena: tenxhere					
Temperatura e ujit 20° C					
Receta sipas DIN 44550:					
125 g oriz kokërrgjatë 300 g ujë dhe pak kripë për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9	rreth 2:48	Po	2	Po
Receta sipas DIN 44550:					
250 g oriz kokërrgjatë, 600 g ujë dhe pak kripë për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 3:15	Po	2.	Po
Skujja e biftekut të derrit					
Ena: Tigan					
Temperatura fillestare e biftekut: 7°C					
Sasia: 3 biftekë (me peshë rreth 300 g, rreth 1 cm i trashë) 15 g vaj luledielli për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 2:40	Jo	7	Jo
Skujja e palaçinkave					
Ena: Tigan					
Receta sipas DIN EN 60350-2					
Sasia: 55 ml brumë për çdo palaçinkë për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 2:40	Jo	6 ose 6. sipas faqes të skuqjes që merr	Jo
Skujja e patateve të ngrira					
Ena: tenxhere					
Sasia: 1,8 kg vaj luledielli, për porcion: 200 g patate të ngrira (p.sh. McCain 123 patate origjinale) për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	Derisa temperatura e vajit të arrijë 180°C	Jo	9	Jo

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001154620
960711