



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



Готварски плот
Polje za kuhanje
Zona e zierjes
Polje za kuvanje
PKF375FP1.

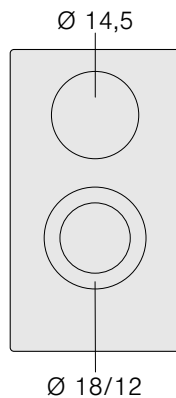


BOSCH

[bg] Ръководство2
[hr] Upute za uporabu15

[sq] Udhëzim për përdorim 28
[sr] Uputstva za upotrebu 41

PKF375FP1.



Съдържание

	Използване по предназначение	3		Автоматично изключване	9
	Важни указания за безопасност	3		Показание за консумацията на енергия	9
	Причини за повредите	4		Основни настройки	9
	Преглед	4		Промяна на основните настройки	10
	Опазване на околната среда	4		Почистване	10
	Съвети за пестене на енергия	4		Стъклокерамика	10
	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти	4		Рамка на готварския плот	10
	Запознаване с уреда	5		Повреда – какво да направим?	11
	Панел за управление	5		Е-съобщения на индикациите	11
	Котлоните	5		Специализиран сервиз	12
	Индикация за остатъчна топлина	5		Номер на изделието и дата на производство	12
	Обслужване на уреда	6		Тестови ястия	12
	Включване и изключване на готварския плот	6			
	Настройка на котлон	6			
	Таблица за готвене	6			
	Функция PowerBoost	7			
	Включване на функцията Powerboost	7			
	Изключване на функцията Powerboost	7			
	Защита от деца	8			
	Включване и изключване на предпазното устройство за деца	8			
	Автоматична защита от деца	8			
	Времени функции	8			
	Котлонът трябва да се изключи автоматично	8			
	Автоматичен таймер	8			
	Кухненски таймер	8			
	Функция хронометър	9			

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

Използване по предназначение

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

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

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

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

Наблюдавайте уреда непрекъснато дори по време на кратки процеси на готвене. Използвайте уреда само в затворени помещения.

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

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

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

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

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

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

Важни указания за безопасност

Предупреждение – Опасност от пожар!

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

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

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

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

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

Предупреждение – Опасност от токов удар!

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

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

Предупреждение – Опасност от нараняване!

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

Причини за повредите

Внимание!

- Грубите дъна на тенджери и тигани издраскват стъклокерамиката.
- Избягвайте нагриването на празни тенджери. Могат да се получат повреди.
- Никога не оставяйте горещи тигани и тенджери върху панела за управление, зоната на индикация или рамката. Могат да се получат повреди.
- Ако твърди или остри предмети падат върху готварския плот, могат да се получат повреди.
- Алюминиевото фолио или пластмасовите съдове се разтапят върху горещите котлони. Защитното фолио за печка не е подходящо за Вашия готварски плот.

Преглед

В таблицата по-долу са посочени най-честите повреди:

Повреди	Причина	Необходими мерки
Петна	Прелели ястия	Незабавно отстранете прелелите ястия с шпатула за стъкло.
	Неподходящи почистващи препарати	Използвайте единствено почистващи препарати, които са подходящи за стъклокерамика.
Драскотини	Сол, захар и пясък	Не използвайте готварския плот като работна повърхност или поставка.
	Тенджери и тигани с грапаво дъно надраскват стъклокерамиката	Проверете вашите съдове за готвене.

Повреди	Причина	Необходими мерки
Промени в цвета	Неподходящи почистващи препарати	Използвайте единствено почистващи препарати, които са подходящи за стъклокерамика.
	Абразивно износване на съдовете (напр. от алуминий)	При преместване повдигайте тенджерите и тиганите.
Отчупвания	Захар, ястия с голямо съдържание на захар	Незабавно отстранете прелелите ястия с шпатула за стъкло.

Опазване на околната среда

В тази глава ще получите информация за спестяването на енергия и за изхвърлянето на уреда.

Съвети за пестене на енергия

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

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.

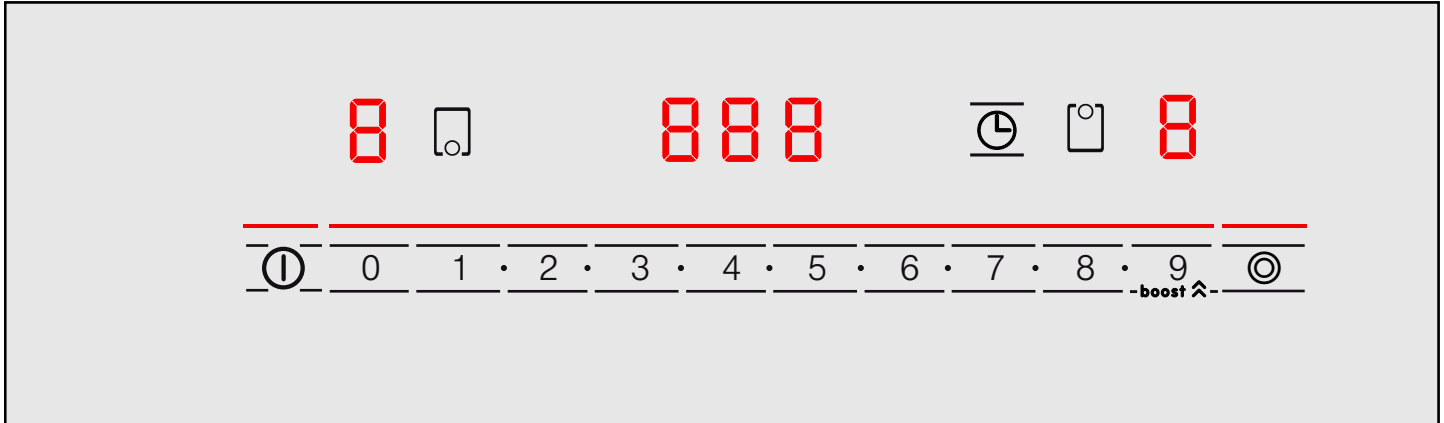


Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Запознаване с уреда

Размерите на котлоните са посочени в прегледа на типа. → Страница 2

Панел за управление



Индикатори	
1 - 9	Степени на котлона
H/h	Остатъчна топлина
b	Функция Powerboost
88	Таймер

Полета за обслужване	
ⓘ	Главен превключвател
☰	Избор на котлон
1•2•3•4•	Диапазон за настройка
⊙	Включване двукръгов котлон
⌚	Времени функции / Предпазно устройство за деца
boost ⬆	Функция Powerboost

Указание

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

Котлоните

Котлон	Включване и изключване
<input type="radio"/> Еднокръгов котлон	
<input checked="" type="radio"/> Двукръгов котлон	Изберете котлон, докоснете символа ⊙

Включване на котлона: съответният индикатор свети

Указание

- Тъмни участъци в зоната на нажежаване на котлона са обусловени технически. Те не оказват влияние върху функционирането на котлона.
- Котлонът регулира чрез включване и изключване на нагряването. Нагряването може да се включва и изключва и при най-висока мощност.
- При многокръгови котлони нагряването на вътрешните нагреватели и това на допълнителните нагреватели могат да се включват и изключват по различно време.

Индикация за остатъчна топлина

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

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



Обслужване на уреда

Тази глава съдържа инструкции относно настройката на котлоните. В таблицата са посочени степените и времената за готвене за различни ястия.


Включване и изключване на готварския плот

С главния превключвател включвате и изключвате готварския плот.

Включване

Докоснете символа . Прозвучава сигнал. Светещият стълб над главния превключвател свети. Индикаторите на полетата за обслужване и степените за готвене  светят. Готварският плот е готов за работа.

Изключване

Докоснете символа , докато светещият стълб над главния превключвател и индикациите угаснат. Всички котлони са изключени. Индикаторът за остатъчна топлина продължава да свети, докато всички котлони се охладят достатъчно.

Указание

- Готварският плот се изключва автоматично, когато всички котлони са изключени в продължение на повече от 20 секунди.
- Настройките остават запаметени през първите 4 секунди след изключването. При повторно включване през този период готварският плот се включва с предишните настройки.

Настройка на котлон

Чрез диапазона за настройка настройте желаната степен за готвене.



Степен за готвене 1 = най-ниска мощност

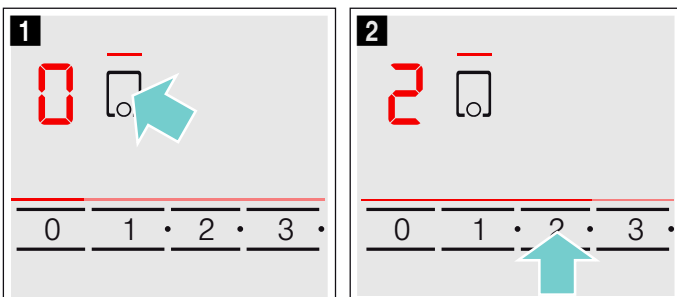
Степен за готвене 9 = най-висока мощност

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

Настройка на степен за готвене

Готварският плот трябва да е включен.

1. Докоснете символа , за да изберете котлон. На индикацията със степените за готвене свети ярко .
2. Чрез диапазона за настройка настройте желаната степен за готвене.



Котлонът е включен.

Промяна на степента за готвене:
Изберете котлон и настройте желаната степен за готвене чрез диапазона за настройка.

Изключване на котлон

Изберете котлон. Настройте 0 на диапазона за настройка. След приблизително 10 секунди се показва индикаторът за остатъчна топлина.

Указание: Последно настроеният котлон остава активиран. Можете да настроите котлона без повторен избор.

Таблица за готвене

В таблицата по-долу са посочени няколко примера.

Времената за приготвяне и степените на котлона зависят от вида, теглото и качеството на ястията. Следователно са възможни отклонения.

За кипване използвайте степен за готвене 9.

Разбърквайте периодично по-гъстите ястия.

Препоръчително е хранителните продукти, които ще се запържват на висока температура или от които изтича голямо количество сок, да се запържват на множество малки порции.

В глава „Защита на околната среда“ ще намерите съвети за енергоспестяващо готвене. → Страница 4

	Степен за до-приготвяне	Времетраене на доприготвянето в минути
Разтапяне		
Шоколад, кувертюр	1-1.	-
Масло, мед, желатин	1-2	-
Загряване и поддържане в топло състояние		
Яхния (напр. лещена яхния)	1-2	-
Мляко**	1.-2.	-
Загряване на наденички във вода**	3-4	-
Размразяване и загряване		
Замразен спанак	2.-3.	10 – 20 Min.
Замразен гулаш	2.-3.	20 – 30 Min.
Приготвяне на бавен огън		
Кнедли	4.-5.*	20 – 30 Min.
Риба	4-5*	10 – 15 Min.
Бели сосове, напр. сос Бешамел	1-2	3 – 6 Min.
Разбити сосове, напр. сос Беарнез, сос Холандез	3-4	8 – 12 Min.
Варене, готвене на пара, задушаване		
Ориз (с двойно количество вода)	2-3	15 – 30 Min.
Млечен ориз	1.-2.	35 – 45 Min.

* Доприготвяне без капак

** Без капак

*** Обърнете многократно

	Степен за до-приготвяне	Времетраене на доприготвянето в минути
Варени картофи (с обелките)	4-5	25 – 30 Min.
Варени картофи (без обелките)	4-5	15 – 25 Min.
Тестени изделия, варива	6-7*	6 – 10 Min.
Яхнии, супи	3-4.	15 – 60 Min.
Зеленчуци	2-3.	10 – 20 Min.
Зеленчуци, замразени	3-4.	10 – 20 Min.
Приготвяне в тенджерата под налягане	4-5	-
Задущаване (месо)		
Руладини	4-5	50 – 60 Min.
Задущено месо	4-5	60 – 100 Min.
Гулаш	2-3.	50 – 60 Min
Печено с малко количество мазнина**		
Шницел, натюр или паниран	6-7	6 – 10 Min.
Шницел, замразен	6-7	8 – 12 Min.
Котлет, натюр или паниран***	6-7	8 – 12 Min.
Пържолата (дебелина 3 см)	7-8	8 – 12 Min.
Хамбургери, кюфтета (дебелина 3 см)***	4-5.	30 – 40 Min.
Птичи гърди (дебелина 2 см)***	5-6	10 – 20 Min
Птичи гърди, замразени***	5-6	10 – 30 Min.
Риба и филе от риба, натюр	5-6	8 – 20 Min.
Риба и филе от риба, панирани	6-7	8 – 20 Min.
Риба и филе от риба, панирани и замразени, напр. рибени пръчици	6-7	8 – 12 Min.
Скарриди	7-8	4 – 10 Min.
Сотиране на зеленчуци, пресни гъби	7-8	10 – 20 Min.
Зеленчуци, месо на лентички по азиатски	7-8.	15 – 20 Min.
Ястия на тиган, замразени	6-7	6 – 10 Min
Палачинки	6-7	последователно
Омлет	3-4.	последователно
Яйца на очи	5-6	3 – 6 Min.
Пържене (150 – 200 g на порция, изпържете последователно в 1 – 2 l олио**)		
Замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8-9	-
Крокети, замразени	7-8	-
Месо, напр. пилешки части	6-7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	5-6	-

* Доприготвяне без капак

** Без капак

*** Обърнете многократно

	Степен за до-приготвяне	Времетраене на доприготвянето в минути
Зеленчуци, гъби, панирани или в бирено тесто, темпура	5-6	-
Дребни сладки, напр. бухтички/ берлински понички, плодове в бирено тесто	4-5	-

* Доприготвяне без капак
** Без капак
*** Обърнете многократно



Функция PowerBoost

С помощта на функцията Powerboost можете да загрявате по-големи количества вода още по-бързо, отколкото със степен за готвене 9.

Функцията Powerboost е на разположение само при котлони, обозначени със символите **boost** и **∧**.

За работа на функцията Powerboost при двукръгови котлони е необходимо вторият нагревателен кръг да е включен.

Включване на функцията Powerboost

1. Изберете котлон.
2. Настройте степен за готвене 9, докоснете отново 9. Индикаторът **b** свети.

Функцията Powerboost е включена.

Изключване на функцията Powerboost

1. Изберете котлон.
2. Настройте произволна степен за доприготвяне. Индикацията **b** угасва.

Функцията Powerboost е изключена.

Указание



- Функцията Powerboost е ограничена във времето. Котлонът автоматично регулира степента за готвене на 9.
- Обърнете внимание, че функцията Powerboost загрява бързо олио и мазнина. Никога не оставяйте процеса на готвене без наблюдение. Загрято олио или мазнина се възпламеняват бързо, вж. глава „Важни указания за безопасност“. → Страница 3


Защита от деца

Предпазното устройство за деца предотвратява включване на готварския плот от деца.

Включване и изключване на предпазното устройство за деца

Готварският плот трябва да е изключен.

Включване: Докоснете символа  за около 4 секунди. Индикаторът  свети в продължение на 10 секунди. Готварският плот е блокиран.

Изключване: Докоснете символа  за около 4 секунди. Блокирането е отменено.

Автоматична защита от деца

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

Включване и изключване

В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции относно включването на автоматичното предпазно устройство за деца. → Страница 9

Времеви функции

Налични са 3 различни времеви функции:



- Автоматично изключване на даден котлон
- Кухненски таймер
- Хронометър

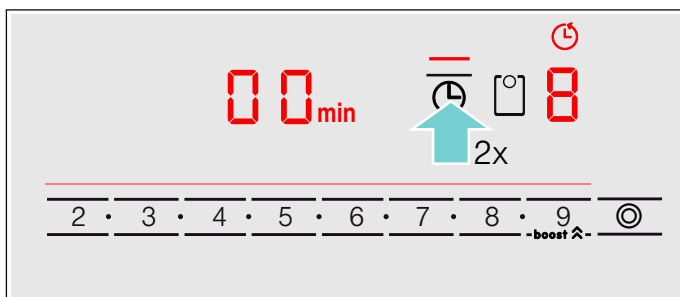
Котлонът трябва да се изключи автоматично

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

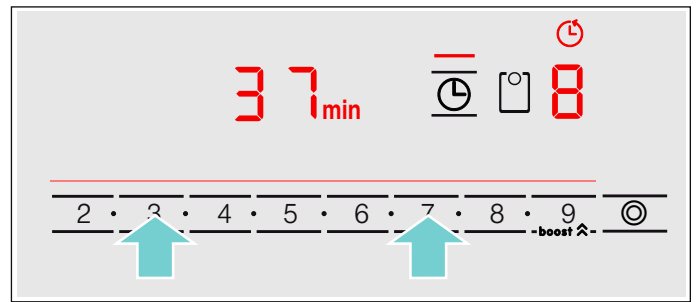
Настройка на продължителността

Котлонът трябва да е включен.

1. Настройте степен за готвене.
2. Докоснете два пъти символа . Индикаторът  свети. На индикацията на таймера свети **00 min**.





3. В рамките на следващите 10 секунди настройте желаната продължителност чрез диапазона за настройка.





Продължителността започва да тече. Когато е настроена продължителност за няколко котлона, винаги се показва продължителността на избрания котлон.

След изтичане на времето

След изтичане на продължителността котлонът се изключва. Прозвучава сигнал и на индикацията премигва  в продължение на 10 секунди. Индикаторът  премигва. Докоснете произволен символ. Индикациите угасват и сигналът спира.

Коригиране или изтриване на продължителност

Изберете котлона и след това докоснете два пъти символа . Променете продължителността посредством диапазона за настройка или настройте .

Указание



- Можете да настроите продължителност до 99 минути.
- Когато изтече последната минута от дадена продължителност, индикацията на таймера превключва от минути на секунди.

Автоматичен таймер

Посредством тази функция можете да зададете продължителност за всеки котлон. След всяко включване на даден котлон зададената продължителност започва да тече. Котлонът се изключва автоматично след изтичане на продължителността.

В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции относно включването на автоматичния таймер. → Страница 9



Указание: Можете да промените продължителността за даден котлон или да изключите автоматичния таймер за котлона:

Изберете котлона и след това докоснете два пъти символа . Променете продължителността посредством диапазона за настройка или настройте .

Кухненски таймер

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


Настройка на кухненския таймер

1. Докоснете многократно символа , докато индикаторът  светне. На индикацията на таймера свети **00 min**.



2. Чрез диапазона за настройка настройте желаното време.

След няколко секунди времето започва да тече.

След изтичане на времето

След изтичане на времето прозвучава сигнал и на индикацията премигва  в продължение на 10 секунди. Индикаторът  премигва. Докоснете произволен символ. Индикациите угасват и сигналът спира.




Коригиране на времето



Докоснете многократно символа , докато индикаторът  светне. Настройте отново чрез диапазона за настройка.

Функция хронометър

Функцията хронометър индикира времето, изтекло след активиране на функцията.

Функцията хронометър е активна само когато готварският плот е включен. Когато готварският плот се изключи, се изключва и функцията хронометър.

Включване: Докоснете многократно символа , докато индикаторът  светне. На индикацията на таймера се появява . Докоснете произволна точка от диапазона за настройка и отброяването започва. През първата минута се показват секунди, след това минути.

Изключване: Докоснете многократно символа , докато индикаторът  светне. Докоснете отново произволна точка от диапазона за настройка. Индикацията на таймера угасва.

Автоматично изключване

Когато даден котлон е включен за продължителен период от време без промяна на настройката, се активира автоматичното ограничение на времето.

Нагриването на котлона се прекъсва. На индикацията на котлона премигват последователно **F8** и индикаторът за остатъчна топлина **H/h**.

При докосване на дадено поле за обслужване индикацията угасва. Можете да настроите отново.

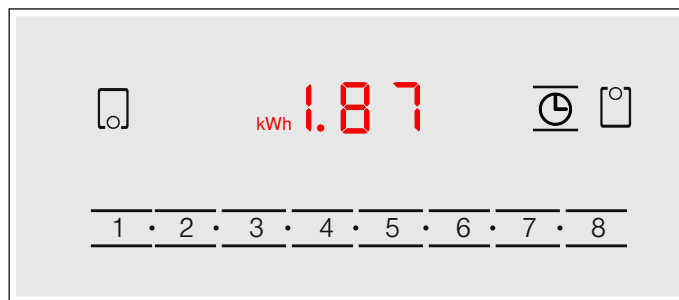
Моментът на активиране на ограничението на времето зависи от настроената степен за готвене (1 до 10 часа).

Показание за консумацията на енергия

Тази функция предоставя индикация на цялата консумация на електроенергия от включването до изключването на готварския плот.

След изключването разходът се показва в продължение на 10 секунди в киловатчасове, напр. 1,87 kWh.

Точността на индикацията зависи също от качеството на напрежението на електрическата мрежа.



Индикацията не е активирана. В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции относно активирането на индикацията. → Страница 9

Основни настройки

Вашият уред има различни основни настройки. Можете да адаптирате тези настройки според вашите изисквания.

Индикация	Функция
c 1	Автоматично предпазно устройство за деца
0	Изключено.*
1	Включено.
2	Ръчната и автоматичната функция за обезопасяване спрямо деца са изключени.
c 2	Звуков сигнал
0	Сигналът за потвърждение и сигналът за неправилно обслужване са изключени (сигналът на главния превключвател е винаги включен).
1	Само сигналът за неправилно обслужване е включен.
2	Само сигналът за потвърждение е включен.
3	Сигналът за потвърждение и сигналът за неправилно обслужване са включени.*
c 3	Индикация на консумацията на електроенергия (Информирайте се относно мрежовото напрежение при вашия доставчик на електроенергия)
0	Индикацията на консумацията на електроенергия е изключена.*
1	Индикация на консумацията на електроенергия при мрежово напрежение 230 V.
3	Индикация на консумацията на електроенергия при мрежово напрежение 220 V.
4	Индикация на консумацията на електроенергия при мрежово напрежение 240 V.
c 5	Автоматичен таймер
00	Изключено.*
0 1:99	Продължителност, след която котлоните се изключват.
c 6	Продължителност на сигнала за край на таймера
1	10 секунди.*
2	30 секунди
*Основна настройка	

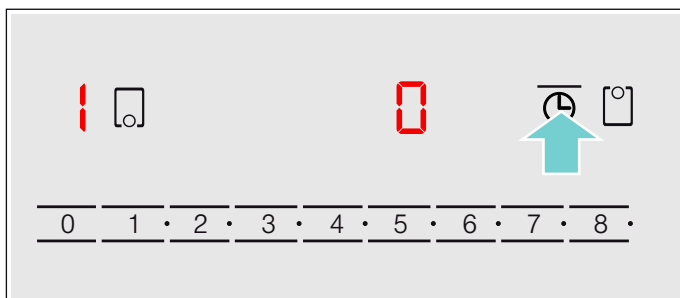
Индикация	Функция
3	1 минута.
⌂	Включване на нагревателите
0	Изключено.
1	Включено.
2	Последна настройка преди изключването на котлона.*
⌂	Време на избор на котлон
0	Неограничено: Винаги можете да настроите последно избрания котлон без повторен избор.*
1	Можете да настроите последно избрания котлон 10 секунди след избирането, след това трябва да изберете отново котлона преди настройката.
⌂	Възстановяване на основната настройка
0	Изключено.*
1	Включено.

*Основна настройка

Промяна на основните настройки

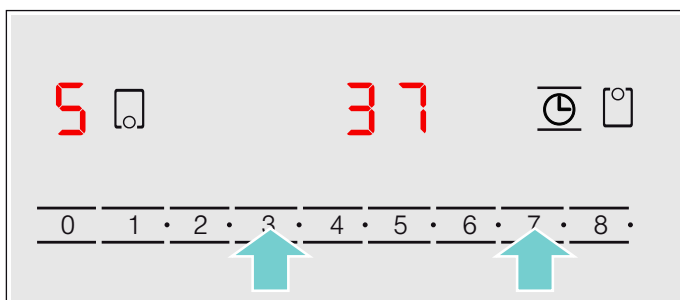
Готварският плот трябва да е изключен.

1. Включете готварския плот.
2. В рамките на следващите 10 секунди докоснете символа ⏸ за 4 секунди.



На левия дисплей премигват последователно ⌂ и 1, на десния дисплей свети 0.

3. Докоснете многократно символа ⏸, докато се появи съответният индикатор.
4. Настройте желаната стойност на диапазона за настройка.



5. Докоснете символа ⏸ за 4 секунди. Настройката е активирана.

Изключване

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

Почистване

Подходящи средства за почистване и поддръжка ще получите от сервизната служба или от нашия електронен магазин.

Стъклокерамика

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

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

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

Никога не използвайте:

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

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

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

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

Рамка на готварския плот

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

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

❓ Повреда – какво да направим?

Често пъти повредите се дължат на „дреболии“. Моля обърнете внимание на указанията в таблицата, преди да се свържете със службата за обслужване на клиенти.

Електрониката на вашия готварски плот се намира под панела за обслужване. Температурата в тази зона може да се покачи силно поради различни причини.

При необходимост котлоните се изключват автоматично с цел предотвратяване прегряване на електрониката. Индикаторът **F2**, **F4**, или **F5** се показва, редувайки се с индикатора за остатъчна топлина **H** или **h**.

Индикация	Неизправност	Необходими мерки
Няма	Електрозахранването е прекъснато.	Проверете бушона на уреда. Проверете с помощта на други електронни уреди дали е налице спиране на електричеството.
Всички индикатори премигват	Панелът за обслужване е мокър или върху него е поставен предмет.	Подсушете панела за обслужване или отстранете предмета.
F2	Няколко от котлоните са работили с висока мощност за продължителен период от време. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Изчакайте известно време. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато F2 угасне, електрониката се е охладила достатъчно. Можете да продължите готвенето.
F4	Въпреки изключването чрез F2 електрониката продължава да се загрева. Затова всички котлони са изключени.	Изчакайте известно време. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато F4 угасне, можете да продължите готвенето.
F5 и степената за готвене премигват последователно. Прозвучава сигнал.	Предупреждение: В зоната на панела за обслужване се намира гореща тенджерата. Съществува опасност от прегряване на електрониката.	Отстранете тенджерата. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите готвенето.
F5 и звуков сигнал	В зоната на панела за обслужване се намира гореща тенджерата. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Отстранете тенджерата. Изчакайте известно време. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато F5 угасне, можете да продължите готвенето.
F8	Котлонът е работил твърде дълго и се е изключил.	Можете да включите котлона отново непосредствено след това.
dE Котлоните не загряват	Включен е демо режим	Изключване на демо режим: Изключете уреда от мрежата за 30 секунди (изключете бушона или предпазителя в електрическото табло). Докоснете произволно поле за обслужване в рамките на следващите 3 минути. Демо режимът се изключва.

Е-съобщения на индикациите

Когато на индикациите се покаже съобщение за грешка с „E“, напр. E0111, изключете и включете отново уреда.

Когато неизправността не е повтаряща се, индикацията угасва. Ако съобщението за грешка се покаже отново, се свържете със службата за обслужване на клиенти и посочете точно съобщението за грешка.

Специализиран сервиз

Когато уредът ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Винаги ще намерим подходящо решение, така ще спестим и ненужното посещение на персонала от службата обслужване на клиенти.

Номер на изделието и дата на производство

Когато се свържете с нашата служба за обслужване на клиентите, моля посочете номера на изделието и

датата на производство. Фирмената табелка с номерата се намира на техническия паспорт на уреда. Имайте предвид, че в случай на повреда в резултат на погрешно обслужване посещението на техник от службата за обслужване на клиенти не е безплатно дори по време на гаранционния период.

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

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

Тестови ястия

Тази таблица е съставена за институтите за проверка с цел улеснено тестване на нашите уреди.

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

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

Тестови ястия	Загряване/Кипване			Доприготвяне	
	Степен за кипване	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за доприготвяне	Капак
Разтопяване на шоколад					
Съд: касерола с една дръжка					
Шоколадов кувертюр (напр. Dr. Oetker нежно горчив, 150 g) на котлона 14,5 см Ø	-	-	-	1.	Не
Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния					
Съд: тенджера					
Лещена яхния съгласно DIN 44550					
Начална температура 20 °C					
Количество 450 g, за котлон 14,5 см Ø	9	прибл. 2:00 без разбъркване	Да	1.	Да
Количество: 800 g, за котлон 18 см Ø или 17 см Ø	9	прибл. 2:00 без разбъркване	Да	1.	Да
Лещена яхния от консерва напр. леща с наденички от Erasco:					
Начална температура 20 °C					
Количество 500 g, за котлон 14,5 см Ø	9	прибл. 2:00 (разбъркване след прибл. 1:30)	Да	1.	Да
Количество: 1000 g, за котлон 18 см Ø или 17 см Ø	9	прибл. 2:30 (разбъркване след прибл. 1:30)	Да	1.	Да

Тестови ястия	Загряване/Кипване		Доприготвяне		
	Степен за кипване	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за доприготвяне	Капак
Приготвяне на бавен огън на сос Бешамел					
Съд: касерола с една дръжка					
Температура на млякото: 7 °C					
Рецепта: 40 г масло, 40 г брашно, 0,5 l мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и щипка сол, за котлон 14,5 cm Ø	9 ²	прибл. 5:20	Не	1 1,3	Не
				1 Разтопете маслото, добавете чрез разбъркване брашното и солта и оставете запържката да поври за 3 минути	
		2 Добавете млякото към запържката с брашно и оставете сместа да заври, като разбърквате непрекъснато			
				3 След като сосът Бешамел заври, го оставете да поври още 2 минути на степен 1, като разбърквате непрекъснато	
Варене на мляко с ориз – доприготвяне с капак					
Съд: тенджерата					
Температура на млякото: 7 °C					
Рецепта: 190 г кръглозърнест ориз, 90 г захар, 750 ml мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и 1 g сол, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 6:45	Не	2	Да
		Загрейте млякото, докато започне да се надига. Превключете на степен за доприготвяне и добавете ориза, захарта и солта към млякото Обща продължителност (вкл. кипване) прибл. 45 минути			
				След 10 минути разбъркайте млякото с ориз	
Рецепта: 250 г кръглозърнест ориз, 120 г захар, 1 l мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и 1,5 g сол, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 7:20	Не	2	Да
		Загрейте млякото, докато започне да се надига. Превключете на степен за доприготвяне и добавете ориза, захарта и солта към млякото Обща продължителност (вкл. кипване) прибл. 45 минути			
				След 10 минути разбъркайте млякото с ориз	
Варене на мляко с ориз – доприготвяне без капак					
Съд: тенджерата					
Температура на млякото: 7 °C					
Рецепта: 190 г кръглозърнест ориз, 90 г захар, 750 ml мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и 1 g сол, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 7:30	Не	2	Не
		Добавете ориза, захарта и солта към млякото и загрейте при постоянно бъркане. При температура на млякото от прибл. 90 °C превключете на степен за доприготвяне. Оставете да поври прибл. 50 минути			

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

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

Kazalo

	Predviđena uporaba	16
	Važne sigurnosne napomene	16
	Uzroci oštećenja	17
	Pregled	17
	Zaštita okoliša	17
	Savjeti za uštedu energije	17
	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	17
	Upoznavanje Vašeg uređaja	18
	Upravljačka ploča	18
	Kuhaća mjesta	18
	Pokazatelj preostale topline	18
	Mengoperasikan mesin	19
	Kuhaće polje uključiti i isključiti	19
	Kuhaće mjesto podesiti	19
	Tablica kuhanja	19
	PowerBoost funkcija	20
	Uključivanje funkcije Powerboost	20
	Isključivanje funkcije Powerboost	20
	Zaštita za djecu	21
	Uključivanje i isključivanje zaštite za djecu	21
	Automatska zaštita za sigurnost djece	21
	Vremenske funkcije	21
	Kuhalna zona se automatski isključuje	21
	Automatski tajmer	21
	Kuhinjski alarm	21
	Funkcija štoperice	22
	Automatsko isključivanje	22
	Prikaz potrošnje energije	22
	Osnovne postavke	22
	Promjena osnovnih postavki	23
	Čišćenje	23
	Staklokeramička površina	23
	Okvir ploče za kuhanje	23
	Što učiniti kod smetnji?	24
	E-poruka u prikazima	24
	Služba održavanja	25
	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)	25

	Probna jela	25
---	--------------------------	----

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.
- Neispravni uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravni uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.
- Pukotine ili oštećenja na staklokeramičkoj ploči mogu uzrokovati strujne udare. Isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

⚠ 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.
	Neprikladna 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 lonca ili tava ostavljaju oštećenja na staklenoj keramici	Provjerite svoje suđe.
Promjene boje	Neprikladna 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.

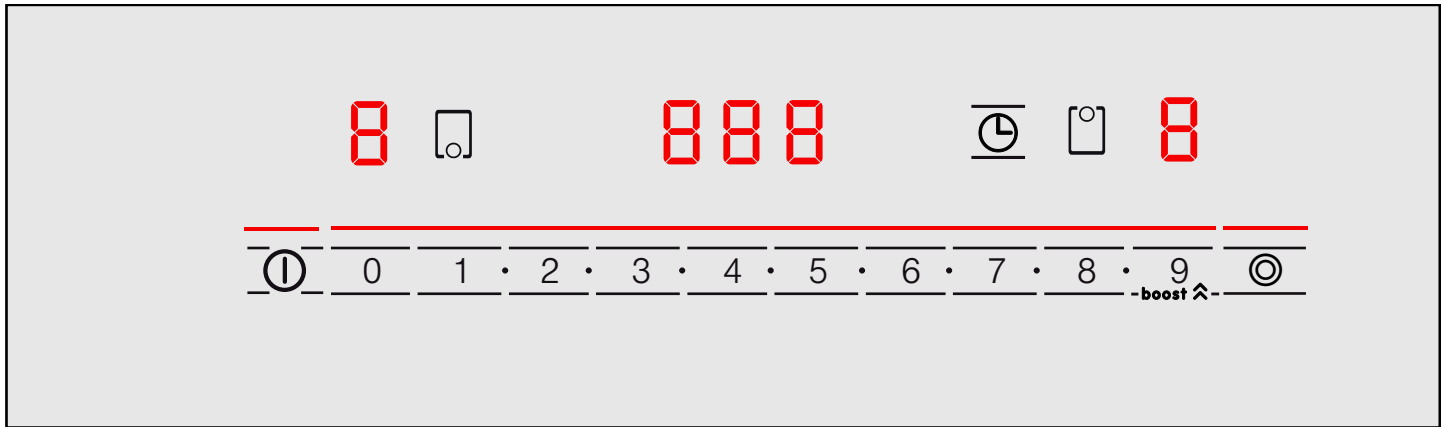


Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

Upoznavanje Vašeg uređaja

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	
ⓘ	Glavni prekidač
□	Odabir kuhaćeg mjesta
1•2•3•4•	Područje namještanja
⊙	Dodatno uključivanje dvokružnog kuhaćeg mjesta
⌚	Vremenske funkcije / Sigurnost za djecu
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
○ Jednostruko kuhaće mjesto	
⊙ Dvokružno kuhaće mjesto	Odaberite kuhaće mjesto, dotaknite simbol ⊙

Priključivanje kuhaćeg mjesta: Odgovarajući prikaz svijetli

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 grijaćih krugova i dodatnih grijanja u razna vremena uključivati i isključivati.

Pokazatelj preostale topline

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

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


Kuhaće polje uključiti i isključiti

Kuhaće polje uključite i isključite glavnim prekidačem.

Uključivanje

Dotaknite simbol . Javlja se signal. Svjetleća traka iznad glavne sklopke svijetli. Prikazi površina za upravljanje i prikazi stupnjeva kuhanja  svijetle. Kuhaće polje je spremno za rad.

Isključivanje

Dotaknite simbol  dok se svjetleća traka iznad glavne sklopke kao i prikazi ne ugase. Sva kuhaća mjesta su isključena. Prikaz da su kuhaća mjesta i dalje topla svijetli i dalje dok se kuhaća mjesta dovoljno ne ohlade.

Napomene

- Kuhaće polje se isključuje automatski kada su sva kuhaća mjesta isključena duže od 20 sekundi.
- Postavke ostaju pohranjene prve 4 sekunde nakon isključivanja. Ako u tom vremenu ponovno uključite kuhaće polje, isto će raditi s prethodnim postavkama.

Kuhaće mjesto podesiti

U području namještanja podesite željeni stupanj kuhanja.



Stupanj kuhanja 1 = najniža snaga

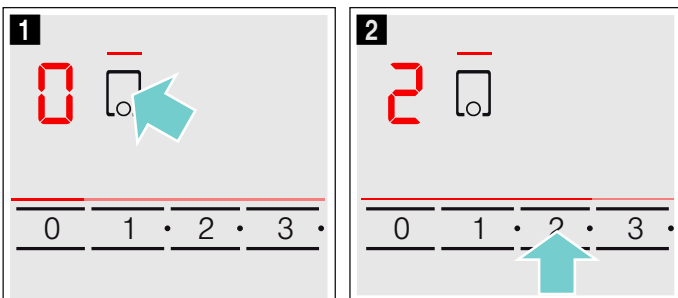
Stupanj kuhanja 9 = najveća snaga

Svaki stupanj kuhanja ima međustupanj. Isti je označen točkom.

Stupanj kuhanja podesiti

Kuhaće polje mora biti uključeno.

1. Dotaknite simbol  da bi odabrali kuhaće mjesto. U prikazu stupnja kuhanja intenzivno svijetli .
2. U području podešavanja možete podesiti željeni stupanj kuhanja.



Kuhaće mjesto je uključeno.

Stupanj kuhanja promijeniti:
Idaberite kuhaće mjesto i podesite u području za podešavanje željeni stupanj kuhanja.

Kuhaće mjesto isključiti

Odaberite kuhaće mjesto. U području namještanja podesite 0. Nakon oko 10 sekundi pojavi se prikaz da su kuhaća mjesta i dalje topla.

Napomena: Zadnje podešeno kuhaće mjesto odstaje aktivirano. Možete kuhaće mjesto podesiti bez da ga iznova odaberete.

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 najbolje je zapeći u malim porcijama.

Naputci za kuhanje uz uštedu energije nalaze se u poglavlju Zaštita okoliša. → *Stranica 17*

	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, diniranje		
Riža (s dvostrukom količinom vode)	2-3	15-30 min.
Riža na mlijeku	1.-2.	35-45 min.
Krumpir kuhan u ljusci	4-5	25-30 min.

* Nastavak kuhanja bez poklopca

** Bez poklopca

*** Češće okretati

	Stupanj nastavka kuhanja	Trajanje nastavka kuhanja u minutama
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 trakice 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. Podesite stupanj kuhanja 9, ponovno dotaknite 9. Indikator  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



- Funkcija Powerboost vremenski je ograničena. Kuhaće mjesto automatski regulira natrag 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 16*


Zaštita za djecu

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

Uključivanje i isključivanje zaštite za djecu

Kuhaće polje mora biti isključeno.

Uključivanje: Dotaknite simbol  za oko 4 sekunde. Prikaz  svijetli 10 sekundi. Kuhaće polje je blokirano.

Isključivanje: Dodirnite simbol  za oko 4 sekunde. Blokada je deaktivirana.

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 22*

Vremenske funkcije

Postoje 3 različite vremenske funkcije:



- Kuhaće mjesto se treba isključiti automatski
- Kuhinjski alarm
- Štoperica

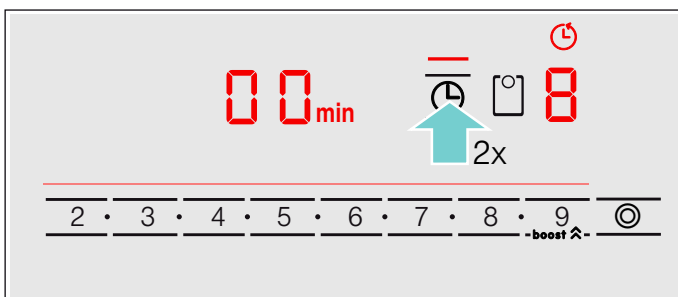
Kuhalna zona se automatski isključuje

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

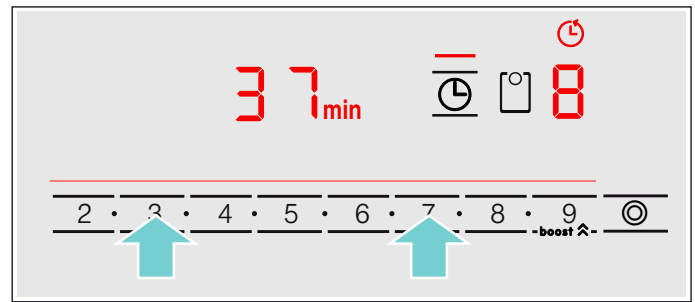
Namještanje trajanja

Kuhaće mjesto mora biti uključeno.

1. Podesite stupanj kuhanja.
2. Simbol  dotaknite 2 puta. Prikaz  svijetli. U prikazu tajmera svijetli **00 min**.





3. Tijekom sljedećih 10 sekundi u području namještanja podesite željeno trajanje.





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

Nakon isteka vremena

Kada istekne trajanje kuhaće mjestao se isključi. Čujete signal, a prikaz treperi  za 10 sekundi. Prikaz  treperi. Dotaknite bilo koji simbol. Prikazi se ugase, a signalni ton se isključi.

Trajanje ispraviti ili brisati

Odaberite kuhaće mjesto i nakon toga dotaknite simbol  2 puta. U području podešavanja izmijeniti trajanje ili staviti na .



Napomene

- Možete namjestiti trajanje do 99 minuta.
- Kada ostatak trajanja dođe do zadnje minute, prikaz tajmera prelazi sa minuta na sekunde.

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 22*

Napomena: Možete izmijeniti trajanje za jedno kuhaće mjesto ili isključiti automatski tajmer za kuhaće mjesto: Odaberite kuhaće mjesto i nakon toga dotaknite simbol  2 puta. U području podešavanja izmijeniti trajanje ili staviti na .



Kuhinjski alarm

Pomoću kuhinjskog alarma možete podesiti vrijeme do 99 minuta. On je neovisan od svih drugih postavki.



Kuhinjski alarm podesiti

1. Simbol  toliko puta dotaknite dok ne zasvijetli prikaz . U prikazu tajmera svijetli **00 min**.
2. U području podešavanja podesite željeno vrijeme. Nakon nekoliko sekundi započinje odbrojavanje vremena.

Nakon isteka vremena

Nakon isteka vremenu čujete signal, a u prikazu treperi  za 10 sekundi. Prikaz  treperi. Dotaknite bilo koji simbol. Prikazi se ugase, a signalni ton se isključi.



Vrijeme ispraviti



Simbol  toliko puta dotaknite dok ne zasvijetli prikaz . U području podešavanja ponovo podesite.

Funkcija štoperice

Funkcija štoperice prikazuje vrijeme, koje je proteklo počevši od aktiviranja funkcije.

Funkcija štoperice radi samo kada je kuhaće polje uključeno. Kada se kuhaće polje isključi također se isključi funkcija štoperice.

Uključivanje: Simbol  toliko puta dotaknite dok ne zasvijetli prikaz . U prikazu tajmera pojavi se **00**. Dotaknite područje podešavanja na bilo kojem mjestu i počinje odbrojavanje vremena. U prvoj minuti prikazuju se sekunde, nakon toga minute.

Isključivanje: Simbol  toliko puta pritisnite dok ne zasvijetli prikaz . Ponovo dotaknite područje podešavanja na bilo kojem mjestu. Prikaz tajmera se ugasi.

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.

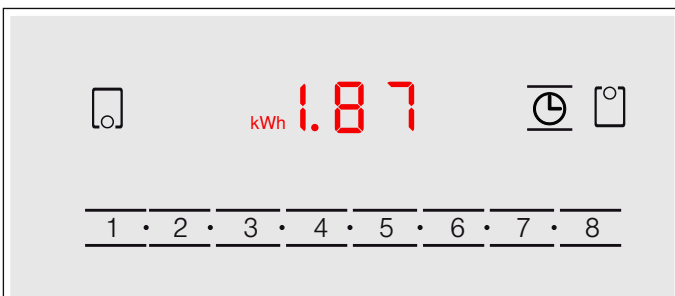
Vrijemne kada se aktivira vremensko ograničenje ovisi o podešenom stupnju kuhanja (1 do 10 sati).

Prikaz potrošnje energije

Pomoću te funkcije možete pokazati ukupnu potrošnju energije između uključivanja i isključivanja kuhaćeg polja.

Nakon isključivanja u trajanju od 10 sekundi prikazuje se potrošnja u kilovatsatima, npr. 1,87 kWh.

Točnost prikaza između ostalog ovisi o kvaliteti napona strujne mreže.



Prikaz nije aktiviran. Kako aktivirate prikaz saznati ćete u poglavlju Osnovne postavke. → *Stranica 22*

Osnovne postavke


Vaš uređaj posjeduje razne osnovne postavke. Te postavke možete prilagoditi Vašim navikama.

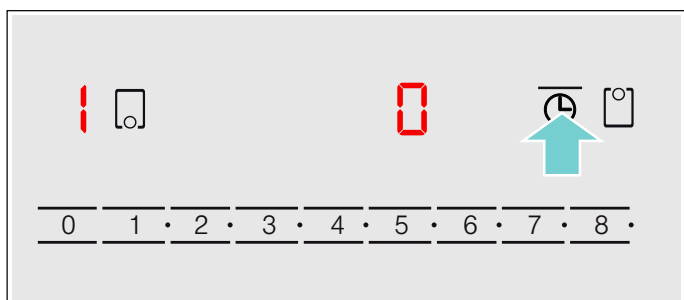
Indikator	Funkcija
c 1	Automatska zaštita za djecu
0	Isključeno.*
1	Uključeno.
2	Ručna i automatska zaštita za djecu isključena.
c 2	Signalni ton
0	Signal potvrde i signal neispravnog rukovanja su isključeni (Signal glavne sklopke ostaje uvijek).
1	Samo signal neispravnog rukovanja uključen.
2	Samo je 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.
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 signala kraja 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 da 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.


*Osnovne postavke


Promjena osnovnih postavki

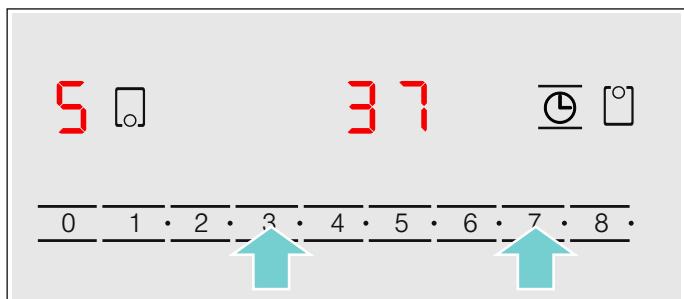
Kuhaće polje mora biti isključeno.

1. Uključite kuhaće polje.
2. U roku od slijedećih 10 sekundi dodirnite simbol  u trajanju od 4 sekunde.



U lijevom displeju naizmjenično trepere ϵ i l , u desnom displeju svijetli .

3. Simbol  dotaknite toliko puta dok se ne pojavi željeni prikaz.
4. U području podešavanja podesite željenu vrijednost.



5. Simbol  pritisnite 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 njenoj površini.

Očistite ploču za kuhanje tek kada se dovoljno ohladila.

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

Nikada ne koristite:

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

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

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

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

Okvir ploče za kuhanje

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

- Koristite samo topli tekući deterđent 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 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 signalni ton	Vrući lonac nalazi se u području upravljačkog polja. Radi zaštite elektronike kuhaće mjesto 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.
dE 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 posude 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					
Posude: 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					
Posude: 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 drškicom					
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					
Posuđe: 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)					
Posuđe: Tava za pečenje					
Početna temperatura stekova od slabine: 7 °C					
Količina: 3 steka od slabine (ukupna težina oko 300 g, oko 1 cm debljine) 15 g suncokretova ulja za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 2:40	Ne	7	Ne
Pečenje palačinki					
Posuđe: Tava za pečenje					
Recept prema DIN EN 60350-2					
Količina: 55 ml tijesta po palačinki za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 2:40	Ne	6 ili 6. prema stupnju smeđine	Ne
Pečenje duboko zamrznutih prženih krumpirića					
Posuđe: Lonac					
Količina: 1,8 kg suncokretova ulja, po porciji: 200 g duboko zamrznutih krumpirića (npr. McCain 123 Frites Original) za 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.

Përshkrim i përmbajtjes

	Përdorimi sipas përcaktimit	29
	Udhëzime të rëndësishme sigurie	29
	Shkaqet e dëmtimeve	30
	Pamje e përgjithshme	30
	Mbrojtja e Mjedisit	30
	Këshilla për kursimin e energjisë	30
	Hedhja sipas normave ekologjike	30
	Njohja me pajisjen	31
	Zona drejtuese	31
	Vatrat e gatimit	31
	Treguesi i ngrohtësisë së mbetur	31
	Përdorimi i pajisjes	32
	Ndezja dhe fikja e vatrës së gatimit	32
	Aktivizoni vatrën e gatimit	32
	Tabela e gatimit	32
	Funksioni PowerBoost	33
	Aktivizimi i funksionit Powerboost	33
	Çaktivizimi i funksionit Powerboost	33
	Sistemi i sigurisë për fëmijët	34
	Aktivizimi dhe çaktivizimi i sigurisë së fëmijëve	34
	Siguria automatike nga fëmijët	34
	Funksionet e kohës	34
	Pllaka nxehtëse duhet të fiket automatikisht	34
	Timer automatik	34
	Kohëmatësi i kuzhinës	34
	Funksioni i kronometrit	35
	Fikja automatike	35
	Simboli i konsumit të energjisë	35
	Rregullimet bazë	35
	Ndryshimi i rregullimeve bazë	36
	Pastrimi	36
	Qeramika e qelqit	36
	Kornizat e zonës për zierje	36
	Çrregullim, si të veprojmë nëse?	37
	Njoftim me E në tregues	37
	Shërbimi i servisimit	38
	Numri E i produktit dhe numri i datës së prodhimit FD	38

	Gatesa për testim	38
---	--------------------------------	-----------

Informata tjera mbi prodhimet, pajisjet shitesë, pjesët shitesë 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 shpaktimit aparatit e kontrolloni. Në rast se ka ndonjë dëmtim nga transporti mos e lidhni.

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

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

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

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

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

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

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

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

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 nxehtëse bëhen shumë të nxehta. Mos leni asnjëherë mbi zonën për zierje sende që digjen. Mos depononi sende në zonën për zierje.
- Aparati bëhet i nxehtë. Asnjëherë mos ruani sende që digjen ose spërkatës në sirtar direkt nën sobë.
- Soba fiket vetë dhe nuk mund të ndizet më. Më vonë mund të ndizet pa dashur. Fikni siguresën në kutinë e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

Paralajmërim – Rrezik nga djegia!

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

Paralajmërim – Rrezik nga djegia!

- Pllakat nxehtëse 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 nxehtëse 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 aparatit është në defekt, hiqeni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve
- Lagështia që depërton mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Mos përdorni pastrues me presion ose pastrues me avull.
- Një aparat me defekt mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Asnjëherë mos e ndizni një aparat me defekt. Hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

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

Paralajmërim – Rrezik nga lëndimi!

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

Shkaqet e dëmtimeve

Kujdes!

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

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

Hedhja sipas normave ekologjike

Hidheni paketimin sipas normave ekologjike.



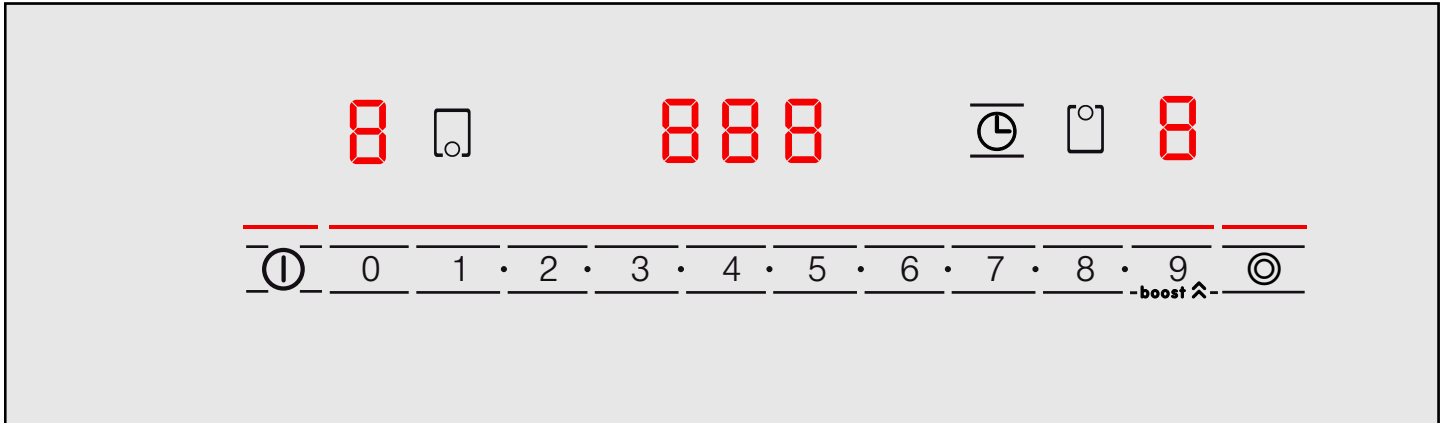
Ky aparat përmban shënjën e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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






Njohja me pajisjen

Të dhënat e përmasave për vatrat e gatimit i gjeni në pasqyrën e përgjithshme të tipeve. → *Faqja 2*

Zona drejtuese




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

Panelet e komandimit	
	Çelësi kryesor
	Vatër gatimi me zgjedhje
1•2•3•4•	Paneli i rregullimeve
	Vatër gatimi me lidhje me dy vatra
	Funksionet e kohës / Sistemi i sigurisë për fëmijët
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

Vatër gatimi	Lidhje dhe shkëputje
<input type="radio"/> Vatër gatimi me një rreth	
<input checked="" type="radio"/> Vatër gatimi me dy rrethë	Zgjidhni vatrën e gatimit, prekni simbolin 

Fikja e vatrës së gatimit: Treguesi përkatës do të ndriçojë

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 nxehtësisë. Edhe kur fuqia është maksimale njësia e nxehtësisë mund të fiket dhe ndizet.
- Te vatrat e gatimit me shumë rrethë, elementët nxehtë të rrethëve nxehtë të brendshëm dhe elementi nxehtë 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 nxehtë. Mund p.sh. të mbani ngrhtë një gjellë ose të shkrini mbulesë. Nëse pllaka nxehtë vazhdon të ftohet, treguesi ndërrohet në **h**. Treguesi shuhet, atëherë kur pllaka nxehtë 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 vatrës së gatimit

Me ndihmën e çelësit kryesor ndizni dhe fikni vatrën e gatimit.

Ndezja

Prekni simbolin ①. Bie një sinjal. Paneli i dritës sipër çelësit kryesor ndriçon. Treguesit e panelit të komandimit dhe të gradimeve  do të ndriçojnë. Plani i gatimit është gati për punë.

Fikja

Prekni simbolin ① derisa paneli i dritave sipër çelësit kryesor dhe treguesit të fikjen. Të gjitha vatrën e gatimit fikjen. Treguesi i nxehtësisë së mbetur qëndron i ndezur derisa vatrën e gatimit të ftohen mjaftueshëm.

Udhëzime

- Plani i gatimit fiket automatikisht, kur të gjitha vatrën e gatimit janë fikur përpara më shumë se 20 sekondash.
- Rregullimet ruhen në 4 sekondat e para pas fikjes së pajisjes. Nëse në këtë moment e ndizni planin e gatimit sërish, ai aktivizohet me rregullimet e caktuara më parë.

Aktivizoni vatrën e gatimit

Në panelin e rregullimeve vendosni gradimin e dëshiruar për gatim.



Gradimi 1 = fuqia minimale

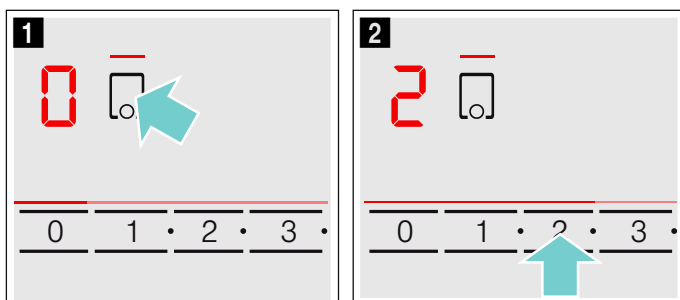
Gradimi 9 = fuqia maksimale

Çdo gradim gatimi ka një gradim të ndërmjetëm. Kjo dallohet nga një pikë.

Rregullimi i gradimit

Vatra e gatimit duhet të jetë e ndezur.

- Prekni simbolin  për të zgjedhur vatrën e gatimit. Në treguesin e gradacioneve ndriçon dukshëm .
- Në panelin e rregullimeve vendosni gradimin e dëshiruar për gatim.



Vatra e gatimit është e ndezur.

Ndryshimi i gradimit të gatimit: Zgjidhni vatrën e gatimit dhe në panelin e rregullimeve vendosni gradimin e dëshiruar të gatimit.

Fikja e vatrës së gatimit

Zgjidhni vatrën e gatimit. Te paneli i rregullimeve vendosni gradimin te 0. Pas rreth 10 sekondash shfaqet treguesi i nxehtësisë së mbetur.

Udhëzim: Vatra e gatimit e vendosur së fundmi qëndron aktive. Mund ta vendosni vatrën e gatimit pa bërë përzgjedhje të re.

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 30*

	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 beshamel	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.

* Zierje e ngadaltë pa kapak

** Pa kapak

*** Kthejeni shpesh

	Gradimi për zierje të ngadaltë	Koha për zierjen e ngadaltë në minuta
Sultiashi	1-2.	35-45 min.
Patatet me lëkurë	4-5	25-30 min.
Patatet me kripë	4-5	15-25 min.
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 peksimadhe	6-7	6-10 min.
Shnicel, i ngrirë	6-7	8-12 min.
Kotoletë, e thjeshtë ose me peksimadhe***	6-7	8-12 min.
Bifteq (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 peksimadhe	6-7	8-20 min.
Peshk dhe fileto peshku, me peksimadhe 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	-
---	-----	---

* Zierje e ngadaltë pa kapak

** Pa kapak

*** Kthejeni shpesh

	Gradimi për zierje të ngadaltë	Koha për zierjen e ngadaltë në minuta
Kroketa, të ngrira	7-8	-
Mish, p.sh. pjesë pule	6-7	-
Peshk, me peksimadhe ose me brumë majaje	5-6	-
Perime, kërpudha me peksimadhe 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 vatrat 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. Vendosni gradimin e gatimit 9, prekeni sërish 9-n. Treguesi do të ndizet. Funksioni Powerboost është aktivizuar.

Çaktivizimi i funksionit Powerboost

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

Udhëzime


- Funksioni Powerboost ka kufizim kohor. Vatra e gatimit rikthehet automatikisht në gradimin 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 29*


Sistemi i sigurisë për fëmijët


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

Aktivizimi dhe çaktivizimi i sigurisë së fëmijëve

Vatra e gatimit duhet të jetë e fikur.

Ndezja: Prekni për rreth 4 sekonda simbolin .

Treguesi  ndriçon për 10 sekonda. Vatra e gatimit është e kyçur.

Fikja: Prekni simbolin  për rreth 4 sekonda. Kyçja është shfuqizuar.

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 35*

Funksionet e kohës

Ka 3 funksione të ndryshme të kohës:



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

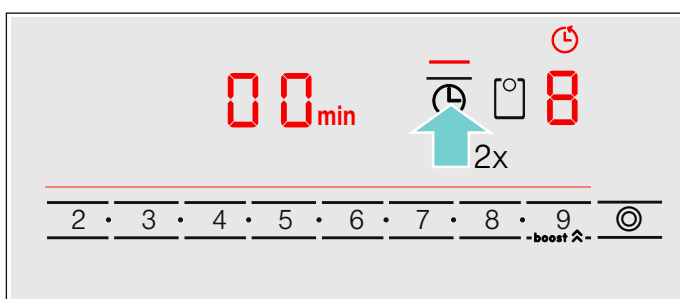
Pllaka nxehtë duhet të fiket automatikisht

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

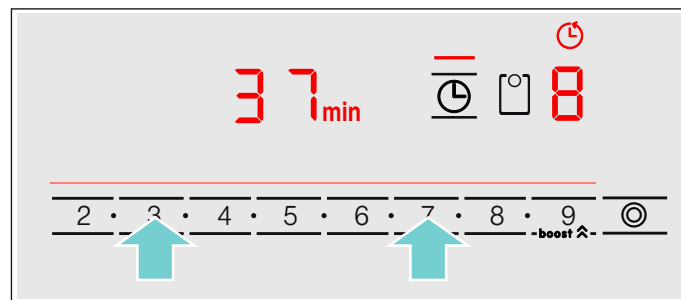
Caktimi i kohëzgjatjes

Vatra e gatimit duhet të jetë e ndezur.

1. Rregullimi i gradimit.
2. Prekni 2 herë simbolin . Treguesi  ndriçon. Në treguesin e kohëmatësit ndriçon **00 min.**





3. Pas 10 sekondash rregulloni kohëzgjatjen e dëshiruar të gatimit në panelin e rregullimeve.





Koha fillon. Nëse keni zgjedhur një kohëzgjatje për shumë vatra gatimi, gjithnjë shfaqet kohëzgjatja e vatrës së përzgjedhur të gatimit.

Pas përfundimit të kohës

Nëse kohëzgjatja ka mbaruar, vatra e gatimit fiket. Dëgjoni një sinjal dhe në tregues për 10 sekonda pulson . Treguesi  pulson. Prekni një simbol çfarëdo. Treguesit fiken dhe toni sinjalizues shuhet.

Korrigjimi ose anulimi i kohëzgjatjes

Zgjidhni vatrën e gatimit dhe në fund prekni 2 herë simbolin . Në panelin e rregullimeve ndryshoni kohëzgjatjen ose vendoseni te .

Udhëzime



- Mund të vendosni një kohëzgjatje deri në 99 minuta.
- Kur mbaron minuta e fundit e kohëzgjatjes, treguesi i kohëmatësit e kthen matjen nga minuta në sekonda.

Timer automatik

Me këtë funksion mund të paracaktoni kohëzgjatjen për të gjitha vatrën 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 35*



Udhëzim: Mund ta ndryshoni kohëzgjatjen për një vatër gatimi ose ta fikni kohëmatësin automatik për vatrën e gatimit:

Zgjidhni vatrën e gatimit dhe në fund prekni 2 herë simbolin . Në panelin e rregullimeve ndryshoni kohëzgjatjen ose vendoseni te .


Kohëmatësi i kuzhinës

Me kohëmatësin e kuzhinës mund të vendosni një kohëzgjatje deri në 99 minuta. Ai është i pavarur nga gjithë rregullimet e tjera.



Vendosja e kohëmatësit të kuzhinës

1. Prekni simbolin  për aq kohë sa të ndriçojë treguesi . Në treguesin e kohëmatësit ndriçon **00 min.**
2. Në panelin e rregullimeve vendosni kohën e dëshiruar.
Koha nis pas disa sekondash.

Pas përfundimit të kohës

Pas përfundimit të kohës dëgjoni një sinjal dhe në tregues për 10 sekonda pulson **00**. Treguesi  pulson. Prekni një simbol çfarëdo. Treguesit fiken dhe toni sinjalizues shuhet.



Korrigjimi i kohës



Prekni simbolin  për aq kohë sa të ndriçojë treguesi . Vendosja sërish te paneli i rregullimeve.

Funksioni i kronometrit

Funksioni kronometër tregon kohën që ka kaluar pas aktivizimit të funksionit.

Funksioni kronometër punon vetëm kur plani i gatimit është i ndezur. Nëse plani i gatimit fiket, bashkë me të fiket edhe funksioni kronometër.

Ndezja: Prekni simbolin  për aq kohë sa të ndriçojë treguesi . Në treguesin e kohëmatësit shfaqet **00**. Prekni panelin e rregullimeve në një vatër çfarëdo dhe matja e kohës fillon. Në minutën e parë shfaqen sekondat, më pas minutat.

Fikja: Prekni simbolin  për aq kohë derisa të ndriçojë treguesi . Prekni sërish panelin e rregullimeve në një vend çfarëdo. Treguesi i kohëmatësit shuhet.

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.

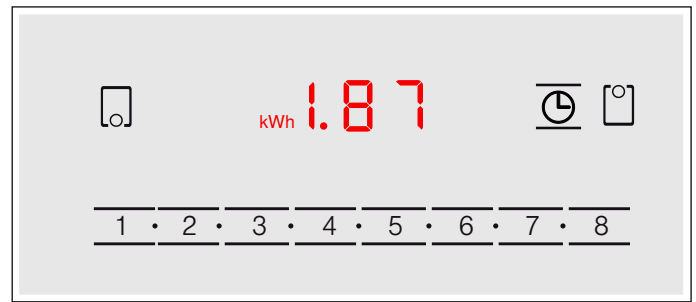
Aktivizimi i limitit të kohës bëhet në përputhje me gradimin e vendosur (1 deri 10 orë).

Simboli i konsumit të energjisë

Me këtë funksion mund të lejoni demonstrimin e gjithë energjisë së konsumuar nga fikja dhe ndezja e vatrës së gatimit.

Pas fikjes, sasia e konsumuar për orë në kilovat shfaqet për 10 sekonda, p.sh. 1,87 kWh.

Saktësia e treguesit varet ndër të tjera nga fuqia e rrjetit elektrik.



Treguesi nuk është aktivizuar. Mënyrën e aktivizimit të treguesit e mësoni në kapitullin Rregullimet bazë. → *Faqja 35*

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	Fikja manuale dhe automatike e sistemit automatik për sigurinë e fëmijëve.
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.
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 vatrën e gatimit.
c 6	Kohëzgjatja e sinjaleve të përfundimit të kohëmatësit
1	10 sekonda.*
2	30 sekonda
3	1 minutë.
c 7	Ndezja e elementëve nxehtës
0	I çaktivizuar.


*Rregullimi bazë

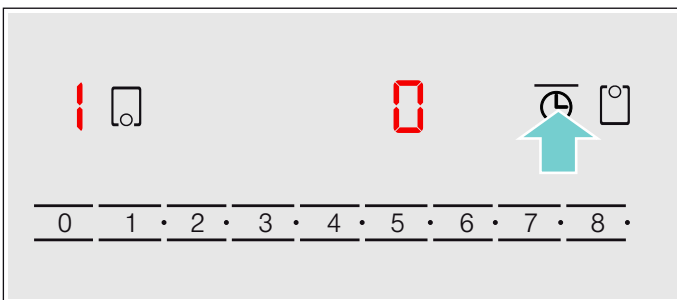
Treguesi	Funksioni
!	Ndezur.
2	Rregullimi i fundit para fikjes së vatrës së gatimit.*
29	Koha që përzgjidhet për vatrën e gatimit
0	E pakufizuar: ju gjithnjë mund ta rregulloni vatrën e zgjedhur së fundi pa e përzgjedhur nga fillimi.*
!	Vatrën e zgjedhur së fundi mund ta caktoni 10 sekonda pasi e keni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

*Rregullimi bazë


Ndryshimi i rregullimeve bazë

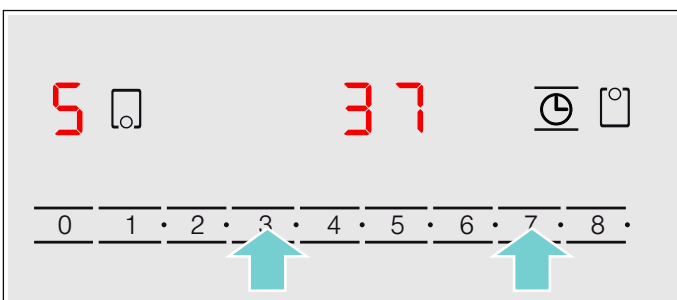
Vatra e gatimit duhet të jetë e fikur.


1. Ndizni vatrën e gatimit.
2. Pas 10 sekondash mbani shtypur simbolin  për 4 sekonda.



Në ekranin e majtë pulsojnë me alternativim **2** dhe **!**, në ekranin e djathtë ndriçon **0**.

3. Shtypni disa herë simbolin , derisa të shfaqet treguesi i dëshiruar.
4. Te paneli i rregullimeve vendosni vlerën e dëshiruar.



5. Mbani shtypur simbolin  për 4 sekonda. Rregullimi u aktivizua.

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 sërta 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 vatrë mund të ngrihet shumë.

Që sistemi elektronik të mos nxehtet shumë, vatrën 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 makismale 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 vatrën 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 vatrën 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 pasjisjes.

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 nxehtë me një rreth Ø 14,5 cm

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

Gatesa për testim	Gradimi i zierjes	Nxehtë/Zierje		Zierje e ngadaltë	
		Kohëzgjatja (min:sek)	Kapaku	Gradimi për zierje të ngadaltë	Kapaku
Shkrirja e çokollatës					
Ena: Tigan i thellë					
Veshja me çokollatë (p.sh. çokollatë e zeze 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 salsaçe të Erasco:					
Temperatura fillestare 20° C					
Sasia 500 g për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9	rreth 2:00 (Përzierje pas rreth 1:30)	Po	1.	Po
Sasia: 1000 g për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 2:30 (Përzierje pas rreth 1:30)	Po	1.	Po

Gatesa për testim	Nxehja/Zierja		Kapaku	Zierje e ngadaltë	
	Gradimi i zierjes	Kohëzgjatja (min:sek)		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 nxeht, mbajeni edhe për 2 minuta te gradimi 1, duke e trazuar vazhdimisht	
Zierja e sytliçit - 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 sytliçin 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 sytliçin pas 10 minutash	
Zierja e sytliçit - 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	Gradimi i zierjes	Nxehja/Zierja		Zierje e ngadaltë	
		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
Skuqja e biftekut të dërrit					
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
Skuqja e palaçinkave					
Ena: Tigan					
Receta sipas DIN EN 60350-2					
Sasia: 55 ml brumë për çdo palaçinkë për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 2:40	Jo	6 ose 6. sipas faqes të skuqjes që merr	Jo
Skuqja e patateve të ngrira					
Ena: tenxhere					
Sasia: 1,8 kg vaj luledielli, për porcion: 200 g patate të ngrira (p.sh. McCain 123 patate origjinale) për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	Derisa temperatura e vajit të arrijë 180°C	Jo	9	Jo

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

Sadržaj

	Upotreba u skladu s odredbama	42
	Uputstva za sigurnost	42
	Uzroci oštećenja	43
	Pregled	43
	Zaštita životne sredine	43
	Saveti za štednju energije	43
	Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	43
	Upoznavanje uređaja	44
	Polje sa komandama	44
	Ringle	44
	Prikaz za preostalu toplotu	44
	Opsluživanje aparata	45
	Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje	45
	Podešavanje ringle	45
	Tabela za kuvanje	45
	Funkcija PowerBoost	46
	Uključivanje funkcije Powerboost	46
	Isključivanje funkcije Powerboost	46
	Osigurač za decu	47
	Uključivanje i isključivanje zaštite za decu	47
	Automatski osigurač za decu	47
	Vremenske funkcije	47
	Ringla treba automatski da se isključi	47
	Automatski tajmer	47
	Kuhinjski tajmer	47
	Funkcija štoperice	48
	Automatsko isključivanje	48
	Prikaz za potrošnju energije	48
	Osnovna podešavanja	48
	Promena osnovnih podešavanja	49
	Čišćenje	49
	Staklena keramika	49
	Okvir ravne ploče za kuvanje	49
	Smetnja, šta činiti?	50
	E-poruka na prikazima	50
	Servisna služba	51
	E-broj i FD-broj	51

	Proverena jela	51
---	---------------------------------	-----------

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

Upotreba u skladu s odredbama

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Uputstva za sigurnost

Upozorenje – Opasnost od požara!

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

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od povrede!

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

🔧 Uzroci oštećenja**Pažnja!**

- Gruba dna lonca i tiganja grebu staklenu keramiku.
- Izbegavajte kuvanje na prazno u loncima. Mogu da nastanu oštećenja.
- Vrele tiganje i lonce nikada nemojte da stavljate na polje sa komandama, polje za prikaz ili okvir. Tako mogu da nastanu štete.
- Ako tvrdi ili oštri predmeti padnu na ringlu, mogu da nastanu oštećenja.
- Aluminijska folija i plastični sudovi se tope na vrelim ringlama. Zaštitna folija za šporet nije namenjena za Vašu ringlu.

Pregled

U sledećoj tabeli možete da nađete najčešća oštećenja:

Oštećenja	Uzrok	Mera
Fleke	Iscrela hrana	Iscrelu hranu odmah uklonite strugačem stakla.
	Neadekvatna sredstva za čišćenje	Upotrebljavajte samo sredstva za čišćenje koja su pogodna za staklokeramiku.
Strugač	So, šećer i pesak	Ploču za kuvanje ne upotrebljavajte kao radnu površinu ili prostor za odlaganje.
	Hrapava dna lonca i tiganja mogu izgubiti staklokeramiku	Proverite svoje posuđe.
Promene boja	Neadekvatna sredstva za čišćenje	Upotrebljavajte samo sredstva za čišćenje koja su pogodna za staklokeramiku.
	Habanje lonca (npr. od aluminijskuma)	Lonce i tiganje podignite pre nego što ih premestite.
Udubljenje	Šećer, jela sa visokim sadržajem šećera	Iscrelu hranu odmah uklonite strugačem stakla.

🌿 Zaštita životne sredine

U ovom poglavlju ćete dobiti informacije za uštedu energije i za uklanjanje uređaja na otpad.

Saveti za štednju energije

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

Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.

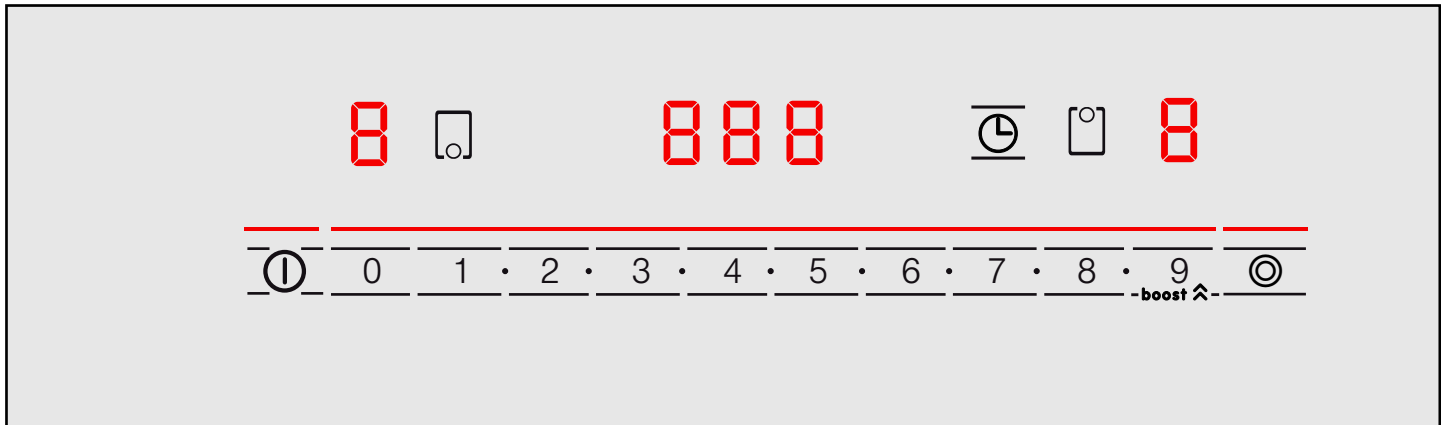


Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

Upoznavanje uređaja

Podatke o ravnim pločama za kuvanje možete da nađete u pregledu tipa. → *Strana 2*

Polje sa komandama



Prikazi	
<i>1-9</i>	Stepeni za kuvanje
<i>H/h</i>	Preostala toplota
<i>b</i>	Funkcija Powerboost
<i>88</i>	Tajmer

Komandne površine	
ⓘ	Glavni prekidač
	Izbor ringle
1•2•3•4•	Zona za podešavanje
⊙	Dodatno uključivanje drugog prstena ringle
	Vremenske funkcije / Zaštita za decu
boost ^	Funkcija Powerboost

Uputstva

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

Ringle

Ringla	Dodatno uključivanje i isključivanje
<input type="radio"/> Ringla sa jednim prstenom	
<input checked="" type="radio"/> Ringla sa dva prstena	Izaberite ringlu pa dodirnite simbol ⊙

Dodatno uključivanje ringle: svetli odgovarajući prikaz

Uputstva

- Tamna područja u užarenom izgledu ringle su uslovljena tehnički. Oni nemaju nikakvog uticaja na funkciju ringle.
- Ringla reguliše uključivanje i isključivanje grejača. Grejač može da se uključi i isključi i pri maksimalnoj snazi.
- Kod ringle sa više prstenova moguće je u različito vreme uključiti i isključiti grejače unutrašnjeg prstena i grejače dodatno uključених prstenova.

Prikaz za preostalu toplotu

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

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



Opsluživanje aparata

U ovom poglavlju možete da saznate kako se podešavaju ringle. U tabeli ćete pronaći stepene za kuvanje i vremena za kuvanje za različita jela.


Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje

Pomoću glavnog prekidača uključite i isključite ravnu ploču za kuvanje.

Uključivanje

Dodirnite simbol . Čuje se signal. Svetleća traka svetli iznad glavnog prekidača. Svetle prikazi komandnih površina i prikazi stepena za kuvanje . Ravna ploča za kuvanje je spremna za rad.

Isključivanje

Dodirnite simbol  sve dok se svetleća traka iznad glavnog prekidača i prikazi stepena za kuvanje ne ugase. Sve ringle su isključene. Prikaz za preostalu toplotu i dalje svetli sve dok se ringle ne ohlade u dovoljnoj meri.

Uputstva

- Ravna ploča za kuvanje se automatski isključuje kada se sve ringle isključe na duže od 20 sekundi.
- Podešavanja ostaju memorisana prve 4 sekunde posle isključivanja. Ukoliko je u tom vremenu ponovo uključite, ravna ploča za kuvanje radi sa prethodnim podešavanjima.

Podešavanje ringle

U zoni za podešavanje izaberite željeni stepen za kuvanje.



Stepen za kuvanje 1 = najniža snaga

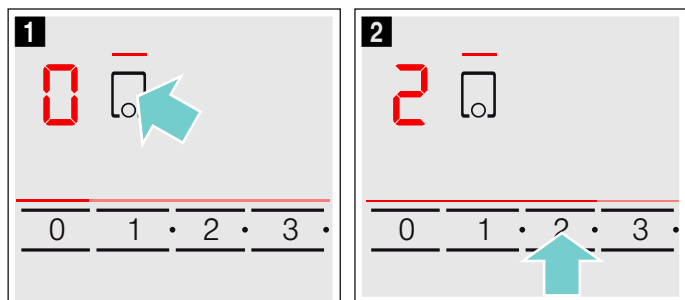
Stepen za kuvanje 9 = najviša snaga

Svaki stepen za kuvanje ima međustepen. Obeležen je tačkom.

Podešavanje stepena za kuvanje

Ravna ploča za kuvanje mora da bude uključena.

1. Dodirnite simbol  da izaberete ringlu. Na prikazu stepena za kuvanje svetli .
2. U zoni za podešavanje podesite željeni stepen za kuvanje.



Ringla je uključena.

Promena stepena za kuvanje:

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

Isključivanje ringle

Izaberite ringlu. U zoni za podešavanje podesite 0. Posle oko 10 sekundi pojavljuje se prikaz za preostalu toplotu.

Uputstvo: Zadnje podešena ringla ostaje aktivirana. Ringla može da se podešava, a da se pritom ne mora izabrati ponovo.

Tabela za kuvanje

U sledećoj tabeli možete da nađete neke primere.

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

Za početak kuvanja upotrebite stepen za kuvanje 9.

Gusta jela povremeno promešajte.

Namirnice koje kratko treba popržiti na visokoj temperaturi ili kod kojih tokom prženja iscuri mnogo tečnosti najbolje je da se isprže u više malih porcija.

Savete za štednju energije pri kuvanju možete da nađete u poglavlju Ekološka zaštita. → *Strana 43*

	Stepen za nastavak kuvanja	Trajanje nastavka kuvanja u minutima
Topljenje		
Čokolada, za kuvanje	1-1.	-
Puter, med, želatin	1-2	-
Zagrevanje i održavanje toplote		
Varivo (npr. varivo od sočiva)	1-2	-
Mleko**	1.-2.	-
Zagrevanje viršli u vodi*	3-4	-
Odmrzavanje i zagrevanje		
Spanać, zamrznut	2.-3.	10-20 min
Gulaš, zamrznut	2.-3.	20-30 min
Poširanje, krčkanje		
Knedle	4.-5.*	20-30 min
Riba	4-5*	10-15 min
Beli sosovi, npr. bešamel sos	1-2	3-6 min
Mučeni sosovi, npr. sos bernez, sos holandez	3-4	8-12 min
Kuvanje, parenje, pirjanje		
Pirinač (sa duplom količinom vode)	2-3	15-30 min

* Nastavak kuvanja bez poklopca

** Bez poklopca

*** Češće prevrtati

	Stepen za nastavak kuvanja	Trajanje nastavka kuvanja u minutima
Sutlijaš	1.-2.	35-45 min
Krompir kuvan u ljusci	4-5	25-30 min
Oguljeni kuvani krompir	4-5	15-25 min
Testenina, pasta	6-7*	6-10 min
Varivo, supe	3.-4.	15-60 min
Povrće	2.-3.	10-20 min
Povrće, zamrznuto	3.-4.	10-20 min
Kuvanje u ekspres loncu	4-5	-
Dinstanje		
Rolat	4-5	50-60 min
Dinstano pečenje	4-5	60-100 min
Gulaš	2.-3.	50-60 min
Prženje sa malo ulja**		
Šnicla, natur ili panirana	6-7	6-10 min
Šnicla, zamrznuta	6-7	8-12 min
Kotlet, natur ili paniran**	6-7	8-12 min
Stek (debljine 3 cm)	7-8	8-12 min
Hamburger, ćufte (debljine 3 cm)***	4.-5.	30-40 min
Živinske grudi (debljine 2 cm)	5-6	10-20 min
Živinske grudi, zamrznute***	5-6	10-30 min
Riba i riblji file, natur	5-6	8-20 min
Riba i riblji file, paniran	6-7	8-20 min
Riba i riblji fileti, panirani i zamrznuti, npr. riblji štapići	6-7	8-12 min
Škamp i kozice	7-8	4-10 min
Sotiranje svežeg povrća i pečurki	7-8	10-20 min
Povrće, sitno naseckano meso na azijski način	7.-8.	15-20 min
Jela iz tignja, zamrznuta	6-7	6-10 min
Palačinke	6-7	neprekidno
Omlet	3.-4.	neprekidno
Jaja na oko	5-6	3-6 min
Fritiranje (150-200 g po porciji neprekidno fritirati u 1-2 l ulja**)		
Zamrznuti proizvodi, npr. pomfrit, chicken-nuggets	8-9	-
Kroketi, zamrznuti	7-8	-
Meso, npr. pileći komadi	6-7	-
Riba, panirana ili u testu	5-6	-

* Nastavak kuvanja bez poklopca

** Bez poklopca

*** Češće prevrtati

	Stepen za nastavak kuvanja	Trajanje nastavka kuvanja u minutima
Povrće, pečurke, panirane ili u testu, tempura	5-6	-
Sitno pecivo, npr. uštipci/krofne, voće u testu	4-5	-

* Nastavak kuvanja bez poklopca
** Bez poklopca
*** Češće prevrtati


Funkcija PowerBoost

Pomoću funkcije Powerboost možete brže da zagrejete veće količine vode nego pomoću stepena za kuvanje 9.

Funkcija Powerboost je dostupna samo kod ringli koje su označene simbolima **boost** i .


Kod ringli sa dva prstena mora da se uključi i drugi prsten da bi se postigao rad sa funkcijom Powerboost.

Uključivanje funkcije Powerboost

1. Izaberite ringlu.
2. Podesite stepen za kuvanje 9, pa ponovo dodirnite 9. Prikaz  svetli.

Funkcija Powerboost je uključena.

Isključivanje funkcije Powerboost

1. Izaberite ringlu.
2. Podesite bilo koji stepen za nastavak kuvanja. Prikaz  se gasi.

Funkcija Powerboost je isključena.

Uputstva



- Funkcija Powerboost je vremenski ograničena. Ringla se automatski reguliše nazad na stepen za kuvanje 9.
- Vodite računa o tome da se ulje i mast vrlo brzo zagreju uz pomoć funkcije Powerboost. Proces kuvanja nikada ne ostavljajte bez nadzora. Pregrejana ulja i masti mogu brzo da se zapale, pogledajte poglavlje Važne napomene za bezbednost. → *Strana 42*


Osigurač za decu

Pomoću zaštite za decu možete da sprečite da deca uključe ringlu.

Uključivanje i isključivanje zaštite za decu

Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.

Uključivanje: simbol  dodirnite na oko 4 sekunde. Prikaz  svetli 10 sekundi. Ravna ploča za kuvanje je blokirana.

Isključivanje: simbol  dodirnite na oko 4 sekunde. Blokada je ukinuta.

Automatski osigurač za decu

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

Uključivanje i isključivanje

Kako da uključite automatsku zaštitu za decu, možete saznati u poglavlju Osnovna podešavanja. → *Strana 48*

Vremenske funkcije

Vaš uređaj ima 3 različite vremenske funkcije:



- Ringla treba automatski da se isključi
- Kuhinjski tajmer
- Štoperica

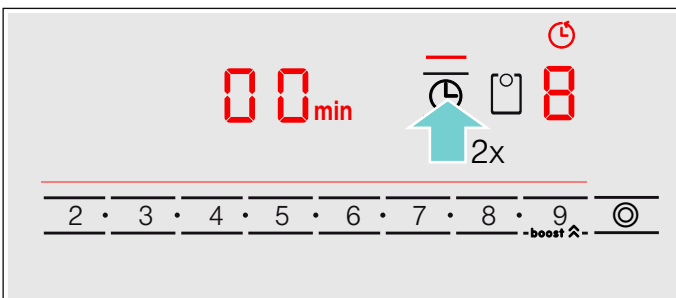
Ringla treba automatski da se isključi

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

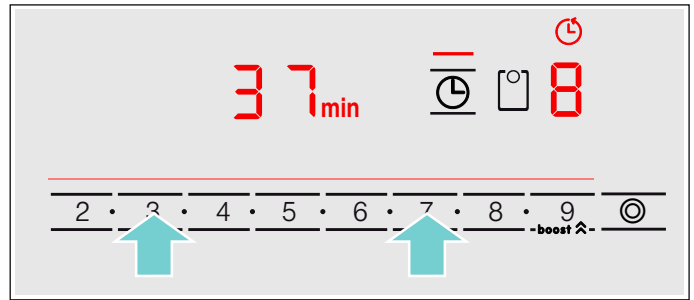
Podešavanje trajanja

Ringla mora da bude uključena.

1. Podesite stepen za kuvanje.
2. Simbol  dodirnite 2 puta. Prikaz  svetli. Na prikazu tajmera svetli **00 min**.




3. U roku od sledećih 10 sekundi u zoni za podešavanje podesite željeno trajanje kuvanja.




Trajanje se počinje odbrojavati. Ako ste izabrali različita trajanja za više ringli, onda se uvek prikazuje trajanje za zabranu ringlu.

Po isteku vremena

Kada istekne vreme, ringla se automatski isključuje. Čuje se signal, a na prikazu treperi **00** na 10 sekundi. Treperi prikaz . Dodirnite bilo koji simbol. Prikazi se gase i prekida se zvučni signal.

Korekcija ili brisanje trajanja

Izaberite ringlu, pa zatim 2 puta dodirnite simbol . U zoni za podešavanje promenite trajanje ili izaberite **00**.


Uputstva

- Trajanje možete da podesite na maks. 99 minuta.
- Kada istekne zadnji minut nekog trajanja, onda se prikaz tajmera prebacuje sa minuta na sekunde.

Automatski tajmer

Ovom funkcijom unapred možete odrediti trajanje za sve ringle. Posle svakog uključivanja ringle to određeno vreme počinje da ističe. Ringla se po isteku trajanja automatski isključuje.



Kako da uključite automatski tajmer, možete saznati u poglavlju Osnovna podešavanja. → *Strana 48*

Uputstvo: Promena trajanja za ringlu ili isključivanje automatskog tajmera za ringlu: Izaberite ringlu, pa zatim 2 puta dodirnite simbol . U zoni za podešavanje promenite trajanje ili izaberite **00**.


Kuhinjski tajmer

Kuhinjskim tajmerom možete da podesite vreme do maks. 99 minuta. On ne zavisi od svih drugih podešavanja.


Podešavanje kuhinjskog tajmera

1. Simbol  dodirujte sve dok ne zasvetli prikaz . Na prikazu tajmera svetli **00 min**.
2. U zoni za podešavanje podesite željeno vreme. Posle nekoliko sekundi počinje isticati vreme.

Po isteku vremena

Po isteku vremena čuje se signal, a na prikazu treperi **00** na 10 sekundi. Treperi prikaz . Dodirnite bilo koji simbol. Prikazi se gase i prekida se zvučni signal.



Korekcija vremena



Simbol  dodirujte sve dok ne zasvetli prikaz . Ponovo izvršite podešavanje u zoni za podešavanje.

Funkcija štoperice

Funkcija štoperice pokazuje vreme koje prođe posle aktiviranja.

Funkcija štoperice radi samo kada je uključena ravna ploča za kuvanje. Kada se isključi ravna ploča za kuvanje, isključuje se i funkcija štoperice.

Uključivanje: simbol  dodirujte sve dok ne zasvetli prikaz . Na prikazu tajmera se pojavljuje **00**. Zonu za podešavanje dodirnite na bilo kom mestu i zatim počinje merenje vremena. Za vreme prvog minuta prikazuju se sekunde, a nakon toga minuti.

Isključivanje: simbol  dodirujte sve dok ne zasvetli prikaz . Zonu za podešavanje ponovo dodirnite na bilo kom mestu. Prikaz tajmera se gasi.

Automatsko isključivanje

Ako ringla ostane uključena neko duže vreme bez ikakve promene podešavanja, aktivira se automatsko vremensko ograničenje.

Prekida se grejanje ringle. Na prikazu ringle naizmenično svetle **FB** i prikaz za preostalu toplotu **H/h**.

Ako dodirnete bilo koju komandnu površinu, prikaz se gasi. Podešavanje možete da izvršite iznova.

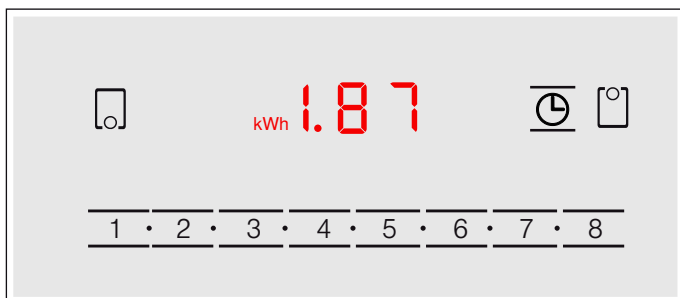
Kada se aktivira vremensko ograničenje, orijentišite se prema podešenom stepenu za kuvanje (1 do 10 časova).

Prikaz za potrošnju energije

Ovom funkcijom možete da pozovete kompletnu potrošnju energije između uključivanja i uključivanja ringle.

Posle isključivanja se na 10 sekundi prikazuje potrošnja u kilovat-satima, npr. 1,87 kWh.

Preciznost prikazane vrednosti zavisi, između ostalog, i od kvaliteta napona strujne mreže.



Prikaz nije aktiviran. Kako da aktivirate prikaz, možete saznati u poglavlju Osnovna podešavanja. → *Strana 48*

Osnovna podešavanja


Vaš uređaj poseduje različita osnovna podešavanja. Ta podešavanja možete da prilagodite svojim ličnim navikama.

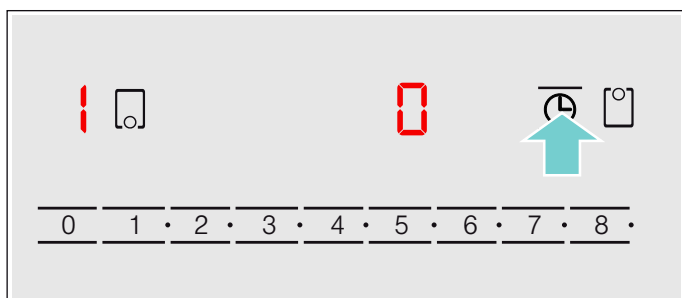
Prikaz	Funkcija
c 1	Automatska zaštita za decu
0	Isključeno.*
1	Uključeno.
2	Ručna i automatska zaštita za decu je isključena.
c 2	Zvučni signal
0	Signal za potvrdu i signal za pogrešno rukovanje su isključeni (signal glavnog prekidača uvek ostaje uključen).
1	Uključen je samo signal za pogrešno rukovanje.
2	Uključen je samo signal za potvrdu.
3	Signal za potvrdu i signal za pogrešno rukovanje su uključeni.*
c 3	Prikaz potrošnje energije (od svog distributera struje saznajte vrednosti mrežnog napona)
0	Isključen je prikaz potrošnje.*
1	Prikaz potrošnje pri mrežnom naponu od 230 V.
3	Prikaz potrošnje pri mrežnom naponu od 220 V.
4	Prikaz potrošnje pri mrežnom naponu od 240 V.
c 5	Automatski tajmer
00	Isključeno.*
0 1-99	Trajanje nakon kojeg se ringle isključuju.
c 6	Trajanje signala za završetak na tajmeru
1	10 sekundi.*
2	30 sekundi
3	1 minut.
c 7	Dodatno uključivanje grejnih tela
0	Isključeno.
1	Uključeno.
2	Zadnje podešavanje pre isključivanja ringle.*
c 9	Vreme biranja ringle
0	Neograničeno: Ringla koja je bila izabrana kao zadnja uvek može da se podešava, a da se pritom ne mora ponovo izabrati.*
1	Zadnje izabranu ringle možete podešavati 10 sekundi od trenutka izbora, a posle toga ringle morate ponovo da izaberete pre podešavanja.
c 0	Resetovanje na osnovno podešavanje
0	Isključeno.*
1	Uključeno.

*Osnovno podešavanje


Promena osnovnih podešavanja

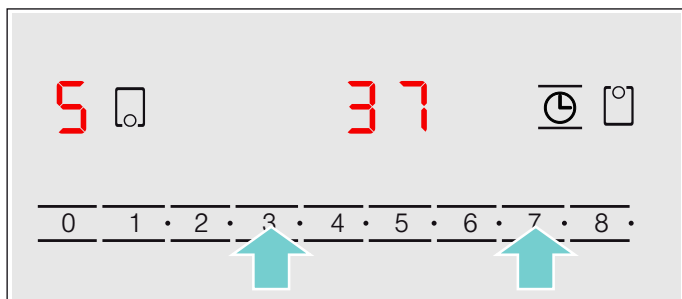
Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.


1. Uključite ravnu ploču za kuvanje.
2. U roku od sledećih 10 sekundi dodirnite simbol  na 4 sekunde.



Na levom prikazu naizmenično trepere **E** i **I**, a na desnom displeju svetli .

3. Simbol  dodirujte sve dok se ne pojavi željeni prikaz.
4. U zoni za podešavanje podesite željenu vrednost.



5. Simbol  dodirnite na 4 sekunde. Podešavanje je aktivirano.

Isključivanje

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

Čišćenje

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

Staklena keramika

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

Ravnu ploču za kuvanje čistite tek kada se dovoljno ohladi.

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

Nikada nemojte da koristite:

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

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

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

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

Okvir ravne ploče za kuvanje

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

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

Smetnja, šta činiti?

Često se radi o nekoj sitnici, kada dođe do neke smetnje. Molimo da pazite na napomene u tabeli, pre nego što pozovete servisnu službu.

Elektronika vaše ringle je ispod komandne površine. Temperatura u tom području može narasti u velikoj meri.

Da se elektronika ne bi pregrijala, ringle se automatski isključuju ako je to neophodno. Na prikazu **F2**, **F4** ili **F5** se prikazuje **H** ili **h** naizmenično sa prikazom perostale temperature.

Prikaz	Greška	Mera
Nema	Napajanje električnom strujom je prekinuto.	Prekontrolišite kućni osigurač za uređaj. Pomoću drugih elektronskih uređaja proverite da li je nestalo struje.
Trepere svi prikazi	Komandna površina je vlažna ili se na njoj nalazi neki predmet.	Osušite komandnu površinu ili uklonite predmet.
F2	Na više ringli se već duže vreme kuva velikom snagom. Ringla je isključena da bi se zaštitila elektronika.	Sačekajte nekoliko trenutaka. Dodirnite bilo koju komandnu površinu. Kada se ugasi F2 , elektronika je dovoljno rashlađena. Možete nastaviti sa kuvanjem.
F4	Elektronika se zagreva i dalje, iako putem F2 izazvano isključivanje. Zato su isključene sve ringle.	Sačekajte nekoliko trenutaka. Dodirnite bilo koju komandnu površinu. Kada se ugasi simbol F4 , možete nastaviti sa kuvanjem.
F5 i stepen za kuvanje trepere naizmenično. Čuje se zvučni signal	Upozorenje: vruć lonac se nalazi u području komandne površine. Elektronika može da se pregrije.	Udaljite lonac. Prikaz greške se gasi brzo posle toga. Možete nastaviti sa kuvanjem.
F5 i zvučni signal	Vruć lonac se nalazi u području komandne površine. Ringla je isključena da bi se zaštitila elektronika.	Udaljite lonac. Sačekajte nekoliko trenutaka. Dodirnite bilo koju komandnu površinu. Kada se ugasi simbol F5 , možete nastaviti sa kuvanjem.
F8	Ringla je predugo bila u režimu rada i isključila se.	Ringlu možete odmah ponovo da uključite.
dE Ringle ne greju	Uključen je režim za demonstraciju	Isključivanje režima za demonstraciju: Uređaj na 30 sekundi odvojite od strujne mreže (isključite kućni osigurač ili zaštitni prekidač u kutiji sa osiguračima). U roku od sledeća 3 minuta dodirnite bilo koju komandnu površinu. Režim za demonstraciju se isključuje.

E-poruka na prikazima

Ako se na prikazu pojavi poruka o grešci sa "E", npr. E0111, onda isključite uređaj i ponovo ga uključite.

Ako se radi o jednkrajnoj smetnji, prikaz se gasi. Ako se poruka o grešci pojavi ponovo, pozovite servisnu službu i pritom navedite tačnu poruku o grešci.

Servisna služba

Ako morate da popravite Vaš uređaj, za Vas je tu naša servisna služba. Mi uvek nalazimo odgovarajuće rešenje, takođe kako biste izbegli nepotrebne posete osoblja servisne službe.

E-broj i FD-broj

Kada stupate u kontakt sa našom servisnom službom, navedite E-broj i FD-broj uređaja. Pločicu sa oznakom tipa i tim brojevima možete naći u knjižici uređaja.

Obratite pažnju na to da u slučaju pogrešnog rukovanja dolazak tehničara servisne službe nije besplatan ni tokom garantnog roka.

Kontaktne podatke za sve države naći ćete u priloženom spisku servisnih službi.

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

Proverena jela

Ova tabela je kreirana za Institute za ispitivanje da bi se olakšalo testiranje naših uređaja.

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

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

Jela za testiranje	Zagrevanje / početak kuvanja			Nastavak kuvanja	
	Stepen za početak kuvanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stepen za nastavak kuvanja	Poklopac
Topljenje čokolade					
Posuda: lonac sa drškom					
Čokolada za kuvanje (npr. Dr. Oetker tamna, 150 g) na ringli sa Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Ne
Zagrevanje i održavanje toplote variva od sočiva					
Posuda: lonac za kuvanje					
Varivo od sočiva prema DIN 44550					
Početna temperatura 20 °C					
Količina od 450 g za ringlu Ø 14,5 cm	9	oko 2:00 bez mešanja	Da	1.	Da
Količina od 800 g za ringlu Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	oko 2:00 bez mešanja	Da	1.	Da
Varivo od sočiva kao proizvod iz limenke npr. čorba sa sočivom i viršlama proizvođača Erasco:					
Početna temperatura 20 °C					
Količina od 500 g za ringlu Ø 14,5 cm	9	oko 2:00 (promešajte posle otprilike 1:30)	Da	1.	Da
Količina od 1000 g za ringlu Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	oko 2:30 (promešajte posle otprilike 1:30)	Da	1.	Da

Jela za testiranje	Zagrevanje / početak kuvanja			Nastavak kuvanja	
	Stepen za početak kuvanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stepen za nastavak kuvanja	Poklopac
Kuvanje bešamel sosa ispod tačke vrenja					
Posuda: lonac sa drškom					
Temperatura mleka: 7 °C					
Recept: 40 g putera, 40 g brašna, 0,5 l mleka (3,5 % mlečne masti) i prstohvat soli za ringlu od Ø 14,5 cm	g ²	oko 5:20	Ne	1 1,3	Ne
				1 Rastopite puter, umešajte brašno i so pa zapršku krčkajte 3 minuta	
		2 Mleko dodajte u zapršku i kuvajte uz stalno mešanje			
				3 Kada bešamel sos provre, držite ga dalja 2 minuta na stepenu 1 i pritom ga stalno mešajte	
Kuvanje sutlijaša - nastavak kuvanja sa poklopcem					
Posuda: lonac za kuvanje					
Temperatura mleka: 7 °C					
Recept: 190 g pirinča okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mleka (3,5 % mlečne masti) i 1 g soli za ringlu od Ø 14,5 cm	9	oko 6:45	Ne	2	Da
		Zagrevajte mleko dok ne počne da se diže. Kuvanje prebacite stepen za nastavak kuvanja pa u mleko dodajte pirinač, šećer i so			
		Ukupno trajanje (uključujući i početak kuvanja) oko 45 minuta			
				Sutlijaš promešajte posle 10 minuta	
Recept: 250 g pirinča okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mleka (3,5 % mlečne masti) i 1,5 g soli za ringlu od Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	oko 7:20	Ne	2	Da
		Zagrevajte mleko dok ne počne da se diže. Kuvanje prebacite stepen za nastavak kuvanja pa u mleko dodajte pirinač, šećer i so			
		Ukupno trajanje (uključujući i početak kuvanja) oko 45 minuta			
				Sutlijaš promešajte posle 10 minuta	
Kuvanje sutlijaša - nastavak kuvanja bez poklopca					
Posuda: lonac za kuvanje					
Temperatura mleka: 7 °C					
Recept: 190 g pirinča okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mleka (3,5 % mlečne masti) i 1 g soli za ringlu od Ø 14,5 cm	9	oko 7:30	Ne	2	Ne
		Pirinač, šećer i so dodajte u mleko i zagrevajte uz konstantno mešanje. Kada mleko dostigne temperaturu od oko 90 °C, kuvanje nastavite na stepenu za nastavak kuvanja.			
		Pustite da krčka oko 50 minuta			

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

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001197074
960509