



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



Polje za kuhanje
Kuhalna plošča
Zona e zierjes
PKF6...17., PKN6...17., PKN6..BA1.

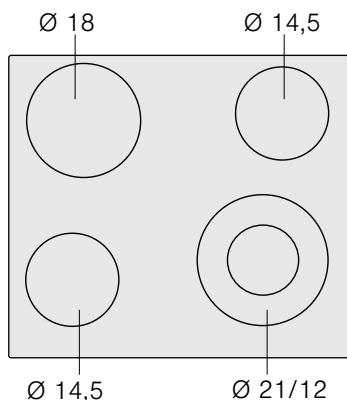


BOSCH

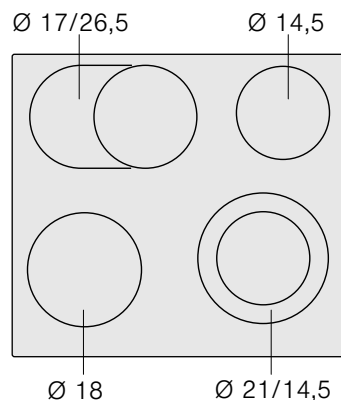
[hr] Upute za uporabu2
[sl] Navodila za uporabo13

[sq] Udhëzim për përdorim 24

PKF6...17.



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



Kazalo

| | | | |
|---|----------|---|-----------|
|  Predviđena uporaba | 3 |  Što učiniti kod smetnji? | 9 |
|  Važne sigurnosne napomene | 3 | E-poruka u prikazima | 9 |
|  Uzroci oštećenja | 4 | Na indikatorima kuhaćih mjesta treperi simbol — | 9 |
| Pregled | 4 |  Služba održavanja | 10 |
|  Zaštita okoliša | 4 | Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) | 10 |
| Savjeti za uštedu energije | 4 |  Probna jela | 10 |
| Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje | 4 | | |
|  Upoznavanje Vašeg uređaja | 5 | | |
| Upravljačka ploča | 5 | | |
| Kuhaća mjesta | 5 | | |
| Pokazatelj preostale topline | 5 | | |
|  Mengoperasikan mesin | 6 | | |
| Kuhaće polje uključiti i isključiti | 6 | | |
| Namještanje kuhališta | 6 | | |
| Tablica kuhanja | 6 | | |
|  Zaštita za djecu | 7 | | |
| Uključivanje i isključivanje zaštite za djecu | 7 | | |
| Automatska zaštita za sigurnost djece | 7 | | |
|  Automatsko isključivanje | 8 | | |
|  Osnovne postavke | 8 | | |
| Promjena osnovnih postavki | 8 | | |
|  Čišćenje | 8 | | |
| Staklokeramička površina | 8 | | |
| Okvir ploče za kuhanje | 9 | | |

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 rasprskavajućih materijala mogla bi uzrokovati nezgode.

Koristite isključivo zaštitne naprave ili rešetku za zaštitu djece koje smo odobrili. Neprimjerene zaštitne naprave ili rešetke za djecu mogu prouzročiti 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 15 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 zašćerena 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 posuda često navode gornji promjer lonca. Taj je promjer najčešće veći od promjera dna lonca.
- Koristite za male količine mali lonac. Za veliki lonac koji je samo malo popunjen potrebno je puno energije.
- Kuhajte sa što manje vode. Tako štedite energiju. Kod povrća se sačuvaju vitamini i minerali.
- Loncem uvijek prekrijte što je moguće veliku površinu kupalne zone.
- Pravodobno prebacite na nižu razinu snage zagrijavanja.
- Odaberite odgovarajuću snagu zagrijavanja. Prevelikom snagom zagrijavanja trošite energiju.
- Koristite preostalu toplinu ploče za kuhanje. Kod duljeg vremena kuhanja isključite kupalnu zonu već 5-10 minuta prije završetka kuhanja.

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

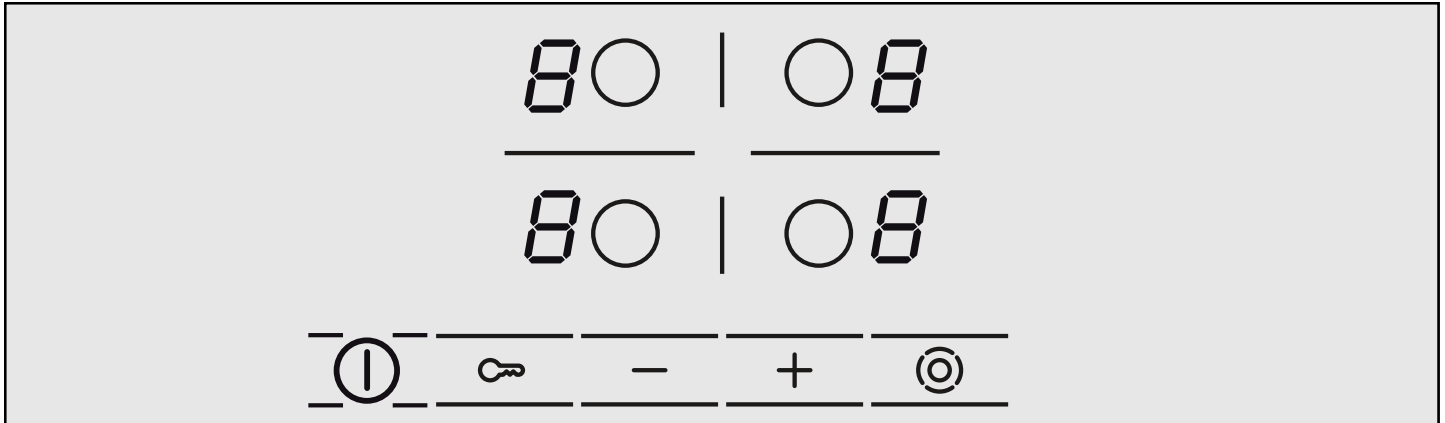


Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.





Upoznavanje Vašeg uređaja

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

Upravljačka ploča



| Indikatori | |
|------------|-------------------|
| 1-9 | Stupnjevi kuhanja |
| H/h | Preostala toplina |

| Površine za upravljanje | |
|---|---------------------------|
|  | Glavni prekidač |
|  | Zaštita za djecu |
|  | Odabir kuhaćeg mjesta |
| - + | Polja za namještanje |
|  | Dodatno uključivanje zone |

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.

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 kuhlunu zonu dvostupanjski pokazatelj preostale topline.

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

Kuhaća mjesta

| Kuhaće mjesto | Dodatno uključivanje i isključivanje |
|--|---|
|  Jednokružno kuhaće mjesto | |
|  Dvokružno kuhaće mjesto | Odaberite kuhaće mjesto, dotaknite simbol  |
|  Područje posude za pečenje | Odaberite kuhaće mjesto, dotaknite simbol  |

Priključivanje kuhaćeg mjesta: Odgovarajući prikaz svijetli

Uključivanje kuhaćeg mjesta: Zadnja podešena veličina automatski se odabire.



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

Dotirnite simbol . Javlja se zvučni signal. Žaruljica prikaza iznad glavne sklopke i prikazi  svijetle. Kuhaće polje je spremno za rad.

Isključivanje

Dotaknite simbol  dok se žaruljica prikaza iznad glavne sklopke 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.

Namještanje kuhališta

Symbolima + i - podesite željeni stupanj za kuhanje.


Razina snage 1 = najslabija snaga zagrijavanja

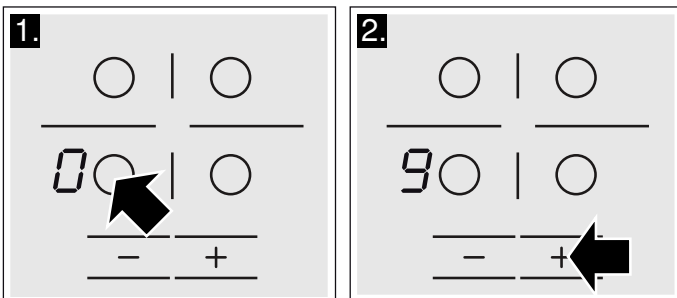
Razina snage 9 = najjača snaga zagrijavanja

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

Podešavanje stupnja kuhanja

Ploča za kuhanje mora biti uključena.





1. Dotaknite simbol  da biste odabrali kuhaće mjesto.
2. U roku od sljedećih 10 sekundi držite pritisnut simbol + ili taknite -. Pojavljuje se osnovna postavka. Simbol + stupanj kuhanja 9
Simbol - stupanj kuhanja 4



3. Promjena stupnja kuhanja: Dotaknite simbol + ili - dok se ne pojavi željeni stupanj kuhanja.

Isključivanje kuhaćeg mjesta

Kuhaće mjesto možete isključiti na 2 načina:

- Dotirnite kratko 2 puta uzastopno simbol  kuhaćeg mjesta. U prikazu kuhaćih mjesta pojavi se . Nakon oko 10 sekundi pojavi se prikaz da su kuhaća mjesta i dalje topla.
- Pomoću simbola  odaberite kuhaće mjesto. Dotaknite simbol + ili - dok se ne pojavi simbol . Nakon oko 10 sekundi pojavi se prikaz da su kuhaća mjesta i dalje topla.

Napomena: Zadnja podešena kuhlana zona ostaje aktivirana. Možete namjestiti kuhlenu zonu bez ponovnog odabira.

Tablica kuhanja

U narednoj tablici nalazi se nekoliko primjera.

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

Koristite za početno kuhanje stupanj kuhanja 9.

Gusta jela povremeno promiješajte.

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

Naputci za kuhanje uz uštedu energije nalaze se u poglavlju Zaštita okoliša. → Stranica 4

| | 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. |

* Nastavak kuhanja bez poklopca

** Bez poklopca

*** Češće okretati

| | Stupanj nastavka kuhanja | Trajanje nastavka kuhanja u minutama |
|--|--------------------------|--------------------------------------|
| Kuhanje, kuhanje na pari, dinstanje | | |
| 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. |
| 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. |
| Škampi i garnele | 7-8 | 4-10 min. |
| Poprženje povrća, svježih gljiva | 7-8 | 10-20 min. |
| Povrće, meso isjeckano na trake na azijski način | 7.-8. | 15-20 min. |
| Jela iz tave, duboko zamrznuta | 6-7 | 6-10 min. |
| Palačinke | 6-7 | kontinuirano |
| Omlet | 3.-4. | kontinuirano |
| Jaja na oko | 5-6 | 3-6 min. |

* Nastavak kuhanja bez poklopca
 ** Bez poklopca
 *** Češće okretati

| | Stupanj nastavka kuhanja | Trajanje nastavka kuhanja u minutama |
|--|--------------------------|--------------------------------------|
| 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 | - |
| 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


Zaštita za djecu

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

Uključivanje i isključivanje zaštite za djecu

Ploča za kuhanje mora biti isključena.

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

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

Automatska zaštita za sigurnost djece

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

Uključivanje i isključivanje

Kako ćete uključiti automatsku zaštitu za djecu, saznat ćete u poglavlju osnovnih postavki. → *Stranica 8*

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).

Osnovne postavke


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

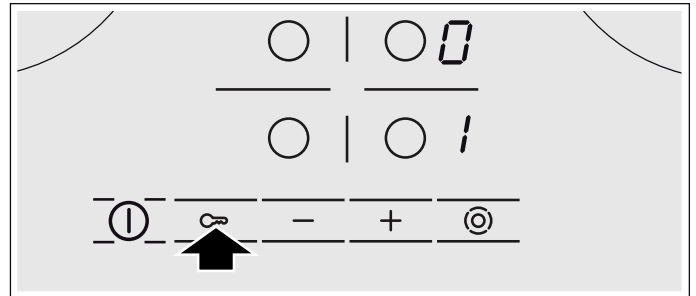
| Indikator | Funkcija |
|--------------------------------|--|
| ϵ / | Automatska zaštita za djecu |
| 0 | Isključeno.* |
| 1 | Uključeno. |
| 2 | Ručna i automatska zaštita za djecu je isključena. |
| ϵ 2 | Zvučni signal |
| 0 | Signal potvrde i signal neispravnog rukovanja su isključeni (Signal glavne sklopke ostaje uvijek). |
| 1 | Uključen je samo signal neispravnog rukovanja. |
| 2 | Samo je signal potvrde uključen. |
| 3 | Signal potvrde i signal neispravnog rukovanja su uključeni.* |
| ϵ 7 | Priključivanje dodatnih grijača |
| 0 | Isključeno. |
| 1 | Uključeno. |
| 2 | Zadnja postavka prije isključivanja kuhaćeg mjesta.* |
| ϵ 9 | Vrijeme odabira kuhaćeg mjesta |
| 0 | Neograničeno: Možete zadnje odabrano kuhaće mjesto uvijek podesiti bez ponovnog odabira.* |
| 1 | Možete zadnje odabrano kuhaće mjesto podesiti 10 sekundi nakon odabira, a nakon toga morate kuhaće mjesto prije podešavanja iznova odabrati. |
| ϵ 0 | Vraćanje na osnovne postavke |
| 0 | Isključeno.* |
| 1 | Uključeno. |

*Osnovna postavka


Promjena osnovnih postavki

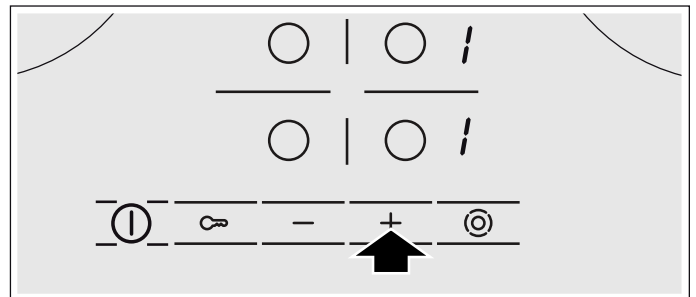
Ploča za kuhanje mora biti isključena.


1. Uključite ploču za kuhanje.
2. U roku od sljedećih 10 sekundi držite pritisnut simbol  u trajanju od 4 sekunde



Na donjem zaslonu naizmjenično trepere ϵ i **1**, na gornjem zaslonu svijetli **0**.

3. Simbol  dotaknite toliko puta dok se na donjem zaslonu ne pojavi željeni prikaz.
4. Simbol **+** ili **-** dotaknite toliko puta dok se na gornjem zaslonu ne prikaže željena postavka.



5. Simbol  dotaknite 4 sekunde. Postavka je aktivirana.

Isključivanje

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

Čišćenje

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

Staklokeramička površina

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

Očistite ploču za kuhanje tek kada se dovoljno ohladila.

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

Nikada ne koristite:

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

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

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

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

Okvir ploče za kuhanje

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

- Koristite samo topli tekući 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.

Na indikatorima kuhaćih mjesta treperi simbol —

Ako prilikom priključivanja uređaja na mrežu ili nakon nestanka struje na indikatorima kuhaćih mjesta treperi simbol —, elektronika je neispravna. Za potvrđivanje smetnje kratko prekrijte rukom površinu za upravljanje.

Služba održavanja

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

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

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

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

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

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

Probna jela

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

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

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

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

| Probna jela | Zagrijavanje / početno kuhanje | | | Nastavak kuhanja | |
|--|--------------------------------|---|----------|---|----------|
| | Stupanj početnog kuhanja | Trajanje (min:sek) | Poklopac | Stupanj nastavka kuhanja | Poklopac |
| Kuhanje bešamel-umaka iznad vrele vode | | | | | |
| Posuđe: Lonac s dugačkom drškom | | | | | |
| Temperatura mlijeka: 7° C | | | | | |
| Recept: 40 g maslaca 40 g brašna, 0,5 l mlijeka (3,5% masnoće) i malo soli za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø | 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 | | | | | |
| Posuđe: Lonac | | | | | |
| Temperatura mlijeka: 7° C | | | | | |
| Recept: 190 g okrugle riže, 90 g šećera, 750 ml mlijeka (3,5% masnoće) i 1 g soli za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø | 9 | oko 6:45 Zagrijte mlijeko dok ne zakipi. Vratite na stupanj za nastavak kuhanja i dodajte u mlijeko rižu, šećer i sol Ukupno trajanje (uključivši početno kuhanje) oko 45 minuta | Ne | 2 | 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 | | | | | |
| Posuđe: Lonac | | | | | |
| Temperatura mlijeka: 7° C | | | | | |
| Recept: 190 g okrugle riže, 90 g šećera, 750 ml mlijeka (3,5% masnoće) i 1 g soli za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø | 9 | oko 7:30 Rižu, šećer i sol dodajte u mlijeko i uz neprestano miješanje zagrijavajte. Kod oko 90°C 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 soli za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø | 9 | oko 2:48 | Da | 2 | Da |
| Recept prema DIN 44550: | | | | | |
| 250 g duge riže, 600 g vode i malo soli za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø | 9 | oko 3:15 | Da | 2. | Da |
| Pečenje svinjske slabine (lungića) | | | | | |
| Posuđe: Tava za pečenje | | | | | |
| Početna temperatura stekova od slabine: 7 °C | | | | | |
| Količina: 3 steka od slabine (ukupna težina oko 300 g, oko 1 cm debljine) 15 g suncokretova ulja za 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.

Vsebina

| | | |
|--|---|-----------|
|  | Namembna uporaba | 14 |
|  | Pomembna varnostna navodila | 14 |
|  | Vzroki poškodb | 15 |
| | Pregled | 15 |
|  | Varstvo okolja | 15 |
| | Nasveti za varčevanje z energijo | 15 |
| | Okolju prijazno odstranjevanje | 15 |
|  | Spoznajte svoj aparat | 16 |
| | Upravljalno polje | 16 |
| | Kuhališča | 16 |
| | Prikazovalnik preostale toplote | 16 |
|  | Upravljanje naprave | 17 |
| | Vklop in izklop kuhalne plošče | 17 |
| | Nastavitve kuhališča | 17 |
| | Tabela kuhanja | 17 |
|  | Varovalo za otroke | 18 |
| | Vklop in izklop varovala za otroke | 18 |
| | Samodejno varovalo za otroke | 18 |
|  | Samodejna izključitev | 18 |
|  | Osnovne nastavitve | 19 |
| | Spreminjanje osnovnih nastavitvev | 19 |
|  | Čiščenje | 19 |
| | Steklokeramična plošča | 19 |
| | Okvir kuhalne plošče | 20 |
|  | Motnja, kaj storiti? | 20 |
| | E-sporočilo na prikazih | 20 |
| | Na prikazovalniku kuhališč utripa — | 20 |
|  | Servisna služba | 21 |
| | Številka E in številka FD | 21 |
|  | Preglednice in nasveti | 21 |

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

Namembna uporaba

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

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

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

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

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

Ne uporabljajte pokrovov za kuhalno ploščo. Povzročijo lahko nesreče, npr. zaradi pregretja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

Uporabljajte samo zaščitne naprave ali zaščitne rešetke za otroke, ki smo jih odobrili. Zaradi neustreznih zaščitnih naprav ali zaščitnih rešetk za otroke lahko pride do nesreč.

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

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

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

Pomembna varnostna navodila

Opozorilo – Nevarnost požara!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

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

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

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

Vzroki poškodb

Pozor!

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

Pregled

V spodnji tabeli so navedene najpogostejše poškodbe:

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

Varstvo okolja

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

Nasveti za varčevanje z energijo

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

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalazo odstranite na okolju prijazen način.



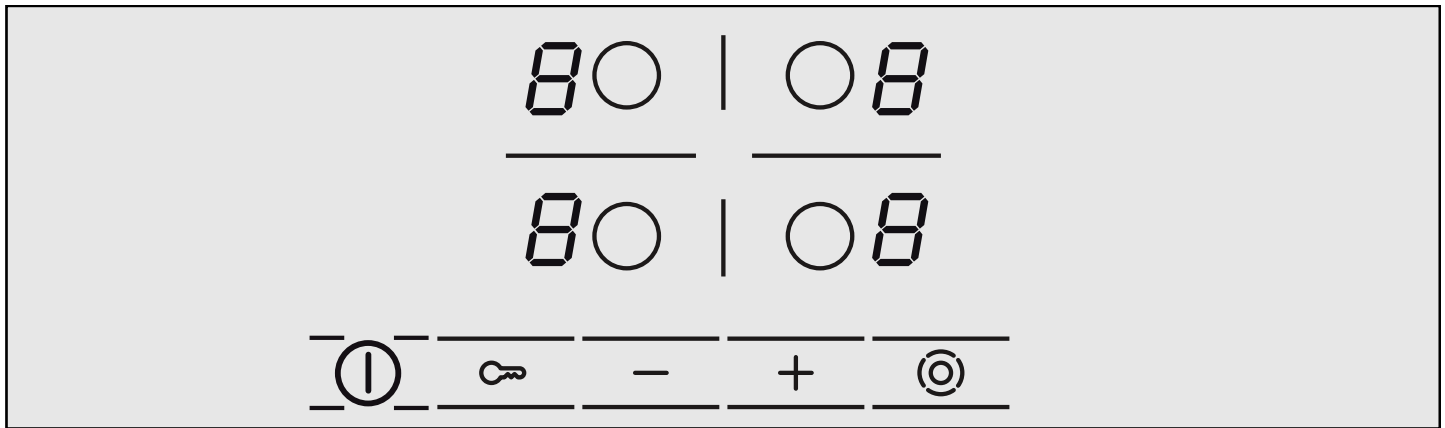
Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Spoznajte svoj aparat

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

Upravljalno polje








| Prikaži | |
|------------|-------------------|
| 1-9 | Stopnje kuhanja |
| H/h | Preostala toplota |

| Upravljalna polja | |
|--|---------------------------------|
|  | Glavno stikalo |
|  | Otroško varovalo |
|  | Izbira kuhališča |
| - + | Nastavitvena polja |
|  | Doklop dodatne kugalne površine |

Opombe

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

Kuhališča

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

Doklop kuhališča: sveti ustrezen prikaz

Vklop kuhališča: avtomatsko bo izbrana nazadnje nastavljena velikost.

Opombe

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

Prikazovalnik preostale toplote

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

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


Upravljanje naprave

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

Vklop in izklop kuhalne plošče

Kuhalno ploščo vklopite in izklopite z glavnim stikalom.

Vklop

Dotaknite se simbola ①. Zasliši se zvočni signal. Signalna lučka nad glavnim stikalom in prikazi  svetijo. Kuhalna plošča je pripravljena za uporabo.

Izklop

Dotaknite se simbola ① in držite, dokler signalna lučka nad glavnim stikalom in prikazi ne ugasnejo. Vsa kuhališča so izklopljena. Prikaz preostale toplote sveti dalje, dokler se kuhališča dovolj ne ohladijo.

Opombe

- Ko so vsa kuhališča več kot 20 sekund izklopljena, se kuhalna plošča avtomatsko izklopi.
- Nastavitve ostanejo shranjene še 4 sekunde po izklopu. Če kuhalno ploščo v tem času znova aktivirate, se kuhališče vklopi s prejšnjimi nastavitvami.

Nastavitev kuhališča

Želena stopnja kuhanje nastavite s simboloma + in -.

Stopnja kuhanja 1 = najmanjša moč

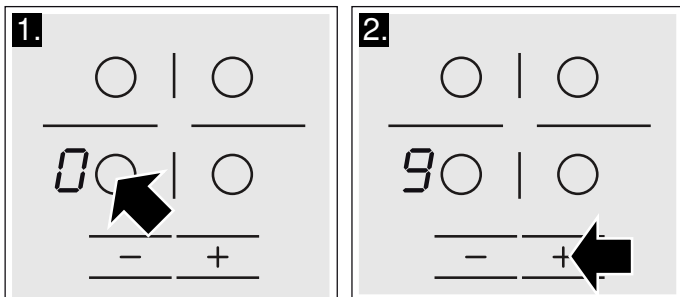
Stopnja kuhanja 9 = največja moč

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

Nastavitev stopnje kuhanja

Kuhalna plošča mora biti vklopljena.



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



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

Izklop kuhališča

Kuhališče lahko izklopite na 2 načina:

- 2-krat se hitro zaporedoma dotaknite simbola ○ kuhališča. Na prikazu stopnje kuhanja se prikaže . Po približno 10 sekundah se vklopi prikaz preostale toplote.
- S simbolom ○ izberite kuhališče. Pritisčajte simbol + ali -, dokler se ne prikaže . Po približno 10 sekundah se vklopi prikaz preostale toplote.

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

Tabela kuhanja

V spodnji tabeli je navedenih nekaj primerov.

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

Za zavretje uporabljajte stopnjo kuhanja 9.

Gostotekoča živila od časa do časa premešajte.

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

Nasvete za energetske varčno kuhanje najdete v poglavju Varstvo okolja. → *Stran 15*

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

* Počasno kuhanje brez pokrova

** Brez pokrova

*** Večkrat obrnite

| | Stopnja počasnega kuhanja | Trajanje počasnega kuhanja v minutah |
|--|---------------------------|--------------------------------------|
| Krompir v oblicah | 4-5 | 25-30 min |
| Slan krompir | 4-5 | 15-25 min |
| Testenine, rezanci | 6-7* | 6-10 min |
| Enolončnice, juhe | 3-4. | 15-60 min |
| Zelenjava | 2-3. | 10-20 min |
| Zelenjava, globoko zamrznjena | 3-4. | 10-20 min |
| Kuhanje v loncu na pritisk | 4-5 | - |
| Dušenje | | |
| Rulade | 4-5 | 50-60 min |
| Dušena pečenka | 4-5 | 60-100 min |
| Golaž | 2-3. | 50-60 min |
| Pečenje z malo olja** | | |
| Zrezek, naraven ali paniran | 6-7 | 6-10 min |
| Zrezek, globoko zamrznjen | 6-7 | 8-12 min |
| Kotlet, naraven ali paniran*** | 6-7 | 8-12 min |
| Goveji zrezek (debeline 3 cm) | 7-8 | 8-12 min |
| Hamburger, mesni cmoki (debeline 3 cm)*** | 4-5. | 30-40 min |
| Perutninske prsi (debeline 2 cm)*** | 5-6 | 10-20 min |
| Perutninske prsi, globoko zamrznjene*** | 5-6 | 10-30 min |
| Riba in ribji file, naravna | 5-6 | 8-20 min |
| Riba in ribji file, panirana | 6-7 | 8-20 min |
| Riba in ribji file, panirana in globoko zamrznjena, npr. ribje palčke | 6-7 | 8-12 min |
| Škampi in kozice | 7-8 | 4-10 min |
| Sotiranje zelenjave, svežih gob | 7-8 | 10-20 min |
| Zelenjava, na trakove narezano meso na azijski način | 7-8. | 15-20 min |
| Jedi iz ponve, globoko zamrznjene | 6-7 | 6-10 min |
| Palačinke | 6-7 | neprekinjeno |
| Omleta | 3-4. | neprekinjeno |
| Jajca na oko | 5-6 | 3-6 min |
| Praženje (150-200 g na porcijo neprekinjeno pražiti v 1-2 l olja**) | | |
| Globoko zamrznjeni izdelki, npr. pražen krompirček, piščančji medaljoni | 8-9 | - |
| Kroketi, globoko zamrznjeni | 7-8 | - |
| Meso, npr. deli piščanca | 6-7 | - |

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

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



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


Varovalo za otroke

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

Vklop in izklop varovala za otroke

Kuhalna plošča mora biti izključena.

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

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

Samodejno varovalo za otroke

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

Vklop in izklop

V poglavju Osnovne nastavitve je opisano, kako vklopite avtomatsko otroško varovalo. → *Stran 19*

Samodejna izključitev

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

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

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

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

Osnovne nastavitve


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

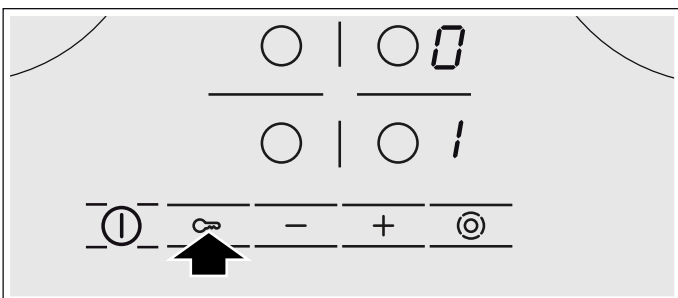
| Prikaz | Funkcija |
|--|---|
|  | Avtomatska varnostna ključavnica |
|  | Izklopljen.* |
|  | Vklopljen. |
|  | Ročno in samodejno otroško varovalo je izključeno. |
|  | Zvočni signal |
|  | Signal za potrditev in signal za napačno upravljanje sta izklopljena (signal glavnega stikala ostane vedno vključen). |
|  | Vklopljen je le signal za napačno upravljanje. |
|  | Vklopljen je le signal za potrditev. |
|  | Signal za potrditev in signal za napačno upravljanje sta vključena.* |
|  | Doklop grelnih elementov |
|  | Izklopljeno. |
|  | Vklopljen. |
|  | Zadnja nastavev pred izklopom kuhališča.* |
|  | Čas izbire kuhališča |
|  | Neomejeno: nazadnje izbrano kuhališče lahko vedno nastavite brez nove izbire.* |
|  | Nazadnje izbrano kuhališče nastavite 10 sekund po izbiri, po tem času morate kuhališče pred nastavitvijo na novo izbrati. |
|  | Ponastavitev na osnovno nastavev |
|  | Izklopljen.* |
|  | Vklopljen. |

*Osnovna nastavev


Spreminjanje osnovnih nastavitvev

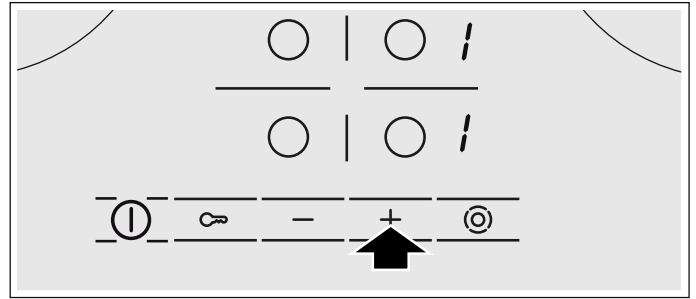
Kuhalna plošča mora biti izklopljena.


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



Na spodnjem zaslonu izmenično utripata simbola **c** in **!**, na zgornjem zaslonu pa sveti **0**.

3. Simbola  se dotaknite tolikokrat, da se na spodnjem zaslonu prikaže zelen prikaz.
4. Simbola **+** ali **-** se dotaknite tolikokrat, da se na zgornjem zaslonu prikaže zelena nastavev.



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

Izklop

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

Čiščenje

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

Steklokeramična plošča

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

Kuhavno ploščo očistite šele, ko je dovolj ohlajena.

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

Nikoli ne uporabljajte:

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

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

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

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

Okvir kuhalne plošče

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

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

Motnja, kaj storiti?

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

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

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

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

E-sporočilo na prikazih

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

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

Na prikazovalniku kuhališč utripa —

Če pri priklopu aparata v omrežje ali po izpadu električne energije na prikazovalniku kuhališč utripa —, je motena elektronika. Za potrditev motnje z roko hitro prekrijte upravljalno površino.

Servisna služba

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

Številka E in številka FD

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

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

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

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

Preglednice in nasveti

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

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

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

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

| Testni obroki | Segrevanje / zavretje | | | Počasno kuhanje | |
|---|-----------------------|---|--------|--|--------|
| | Stopnja zavretja | Trajanje (min:sek) | Pokrov | Stopnja počasnega kuhanja | Pokrov |
| Rahlo vrenje bešamel omake | | | | | |
| Posoda: lonec z ročajem | | | | | |
| Temperatura mleka: 7 °C | | | | | |
| Recept: 40 g masla 40 g moke, 0,5 l mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in ščepec soli za kuhališče Ø 14,5 cm | g ² | pribl. 5:20 | Ne | 1 ^{1,3} | Ne |
| | | | | ¹ Raztopite maslo, vmešajte moko in sol ter prežganje segrevajte 3 minute | |
| | | ² Prežganju dodajte mleko in omako nenehno mešajte, dokler ne zavre | | | |
| | | | | ³ Ko bešamel omaka zavre, jo še 2 minuti kuhajte na stopnji 1, pri čemer jo nenehno mešajte | |
| Kuhanje mlečnega riža - počasno kuhanje s pokrovom | | | | | |
| Posoda: lonec | | | | | |
| Temperatura mleka: 7 °C | | | | | |
| Recept: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in 1 g soli za kuhališče Ø 14,5 cm | 9 | pribl. 6:45 Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Preklopite na počasno kuhanje in v mleko dodajte riž, sladkor in sol Skupno trajanje (vključno z zavretjem) pribl. 45 minut | Ne | 2 | Da |
| | | | | Po 10 minutah mlečni riž premešajte | |
| Recept: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in 1,5 g soli za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm | 9 | pribl. 7:20 Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Preklopite na počasno kuhanje in v mleko dodajte riž, sladkor in sol Skupno trajanje (vključno z zavretjem) pribl. 45 minut | Ne | 2 | Da |
| | | | | Po 10 minutah mlečni riž premešajte | |
| Kuhanje mlečnega riža - počasno kuhanje brez pokrova | | | | | |
| Posoda: lonec | | | | | |
| Temperatura mleka: 7 °C | | | | | |
| Recept: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in 1 g soli za kuhališče Ø 14,5 cm | 9 | pribl. 7:30 V mleko dodajte riž, sladkor in sol in segrevajte ob nenehnem mešanju. Pri temperaturi mleka pribl 90°C preklopite na stopnjo počasnega kuhanja. Pribl. 50 minut kuhajte na nizki temperaturi | Ne | 2 | Ne |

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

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

Përshkrim i përmbajtjes

| | | |
|--|---|-----------|
|  | Përdorimi sipas përcaktimit | 25 |
|  | Udhëzime të rëndësishme sigurie | 25 |
|  | Shkaqet e dëmtimeve | 26 |
| | Pamje e përgjithshme | 26 |
|  | Mbrojtja e Mjedisit | 26 |
| | Këshilla për kursimin e energjisë | 26 |
| | Hedhja sipas normave ekologjike | 26 |
|  | Njohja me pajisjen | 27 |
| | Zona drejtuese | 27 |
| | Vatrat e gatimit | 27 |
| | Treguesi i ngrohtësisë së mbetur | 27 |
|  | Përdorimi i pajisjes | 28 |
| | Ndezja dhe fikja e vatrës së gatimit | 28 |
| | Rregullimi i pllakës nxehëse | 28 |
| | Tabela e gatimit | 28 |
|  | Sistemi i sigurisë për fëmijët | 29 |
| | Ndezja dhe fikja e sigurisë nga fëmijët | 29 |
| | Siguria automatike nga fëmijët | 29 |
|  | Fikja automatike | 30 |
|  | Rregullimet bazë | 30 |
| | Ndryshimi i rregullimeve bazë | 30 |
|  | Pastrimi | 30 |
| | Qeramika e qelqit | 30 |
| | Kornizat e zonës për zierje | 31 |
|  | Çrregullim, si të veprojmë nëse? | 31 |
| | Njoftim me E në tregues | 31 |
| | Tek treguesi i vatrës së gatimit pulson — | 31 |
|  | Shërbimi i servisimit | 32 |
| | Numri E i produktit dhe numri i datës së prodhimit FD | 32 |
|  | Gatesa për testim | 32 |

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

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

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.

Përdorni vetëm mekanizma mbrojtëse apo rrjeta për mbrojtjen e fëmijëve të miratuara prej nesh. Mekanizmat e papërshtatshme mbrojtëse apo rrjetat e papërshtatshme për mbrojtjen e fëmijëve 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 15 vjet dhe më të vjetër dhe janë të mbikëqyrur.

Fëmijët më të vegjël se 8 vjet i mbani larg aparatit dhe përçuesve 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 nxehtëse. Flakën e mbytni me kujdes me kapak, mbulesë për shuarje ose të ngjashme.
- Pllakat nxehtëse bëhen shumë të nxehta. Mos leni asnjëherë mbi zonën për zierje sende që digjen. Mos depononi sende në zonën për zierje.
- Aparati bëhet i nxehtë. Asnjëherë mos ruani sende që digjen ose spërkatës në sirtar direkt nën sobë.
- Soba fiket vetë dhe nuk mund të ndizet më. Më vonë mund të ndizet pa dashur. Fikni siguresën në kutinë e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

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.



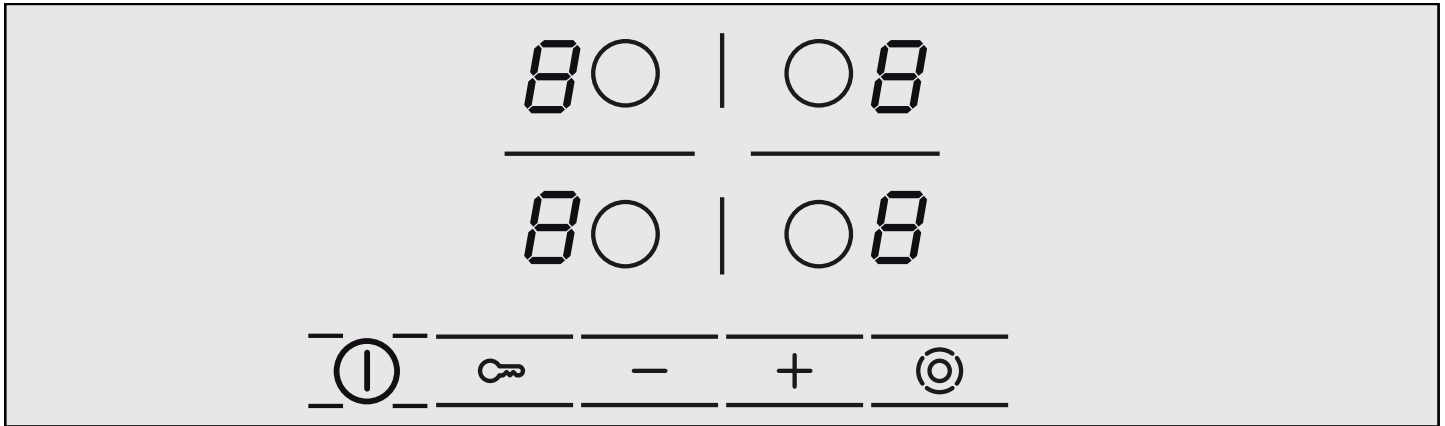
Ky aparat përmban shënjën e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Njohja me pajisjen

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

Zona drejtuese








| Treguesit | |
|------------|---------------------|
| 1-9 | Gradimet e gatimit |
| H/h | Ngrohtësia e mbetur |

| Panelet e komandimit | |
|--|------------------------------|
|  | Çelësi kryesor |
|  | Siguresa e fëmijëve |
|  | Zgjedhja e vatrës së gatimit |
| - + | Panelet e rregullimeve |
|  | Aktivizimi i zonave |

Udhëzime

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

Vatrat e gatimit

| Vatra e gatimit | Ndezja dhe fikja |
|---|--|
|  Vatra e gatimit me një rreth | |
|  Vatra e gatimit me dy rrethë | Zgjidhni vatrën e gatimit, prekni simbolin  |
|  Zona e skuqjes | Zgjidhni vatrën e gatimit, prekni simbolin  |

Ndezja e vatrës së gatimit: treguesi përkatës ndriçon

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

Udhëzime

- Zonat e errëta në fushën e ndriçuar të vatrës së gatimit janë të kushtëzuara nga ana teknike. Ato nuk ndikojnë në funksionimin e vatrës së gatimit.
- Vatra e gatimit rregullohet duke ndezur dhe fikur njësinë e 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 shkruani 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. Llamba treguese sipër çelësit kryesor dhe treguesit  ndriçojnë. Plani i gatimit është gati për punë.

Fikja

Prekni simbolin ①, derisa llamba treguese 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.

Rregullimi i pllakës nxehtëse

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


Shkalla e zierjes 1 = kapaciteti më i ulët

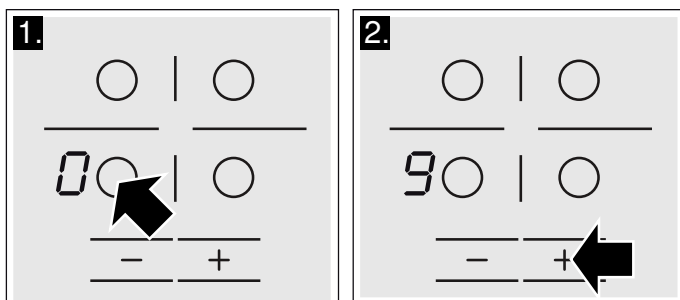
Shkalla e zierjes 9 = kapacitet më i madh

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

Vendosja e gradimit të gatimit

Plani i gatimit duhet të jetë i ndezur.





1. Prekni simbolin  për të zgjedhur vatrën e gatimit.
2. Pas 10 sekondash, prekni simbolin + ose -. Do të shfaqet rregullimi bazë.
Simboli + Gradacioni i gatimit 9
Simboli - Gradacioni i gatimit 4



3. Ndryshoni gradacionin e gatimit: Prekni simbolin + ose - derisa të shfaqet gradacioni i dëshiruar.

Fikja e vatrës së gatimit

Ju mund ta fikni vatrën e gatimit në 2 mënyra:

- Prekni simbolin  e vatrës së gatimit 2 herë njëra pas tjetrës. Në treguesin e gradimit shfaqet . Pas rreth 10 sekondash shfaqet treguesi për nxehtësinë e mbetur.
- Zgjidhni vatrën e gatimit me anë të simbolit . Prekni simbolin + ose - derisa të shfaqet . Pas rreth 10 sekondash shfaqet treguesi për nxehtësinë e mbetur.

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

Tabela e gatimit

Në tabelën e mëposhtme do të gjeni disa shembuj.

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

Për zierje gradojeni sobën te 9.

Ushqimet e trasha trazojini herë pas here.

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

Sugjerimet për të gatuar me kursim energjie i gjeni në kapitullin Mbrojtja e mjedisit. → *Faqja 26*

| | Gradimi për zierje të ngadalte | Koha për zierjen e ngadalte në minuta |
|--|--------------------------------|---------------------------------------|
| Shkrirja | | |
| Çokollata, veshja me çokollatë | 1-1. | - |
| Gjalpë, mjaltë, xhelatinë | 1-2 | - |
| Ngruhja dhe mbajtja ngruhtë | | |
| Gjellë (p.sh. gjellë me thjerrëza) | 1-2 | - |
| Qumësht** | 1-2. | - |
| Ngruhja e salsiçeve në ujë** | 3-4 | - |
| Shkrirja dhe ngruhja | | |
| Spinaq i ngrirë | 2-3. | 10-20 min. |
| Gulash i ngrirë | 2-3. | 20-30 min. |
| Zierje e ngadalte | | |
| Top me brumë patatesh, shuk me patate | 4-5.* | 20-30 min. |
| Peshk | 4-5* | 10-15 min. |
| Salca të bardha, p.sh. salcë bes-hamel | 1-2 | 3-6 min. |
| Salca që përgatiten, p.sh. salcë Bernaise, salcë holandeze | 3-4 | 8-12 min. |

* Zierje e ngadalte pa kapak

** Pa kapak

*** Kthejeni shpesh

| | Gradimi për zierje të ngadaltë | Koha për zierjen e ngadaltë në minuta |
|--|--------------------------------|---------------------------------------|
| Zierja, zierja me avull, zierja në lëngun e vet | | |
| Orizi (raport dy ujë, një oriz) | 2-3 | 15-30 min. |
| Sultiashi | 1.-2. | 35-45 min. |
| Patatet me lëkurë | 4-5 | 25-30 min. |
| Patatet me kripë | 4-5 | 15-25 min. |
| 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. |

* Zierje e ngadaltë pa kapak

** Pa kapak

*** Kthejeni shpesh

| | Gradimi për zierje të ngadaltë | Koha për zierjen e ngadaltë në minuta |
|---|--------------------------------|---------------------------------------|
| Skuqja (150-200 g për porcion, skuqje pa ndërprerje në 1-2 l vaj**) | | |
| Produkte të ngrira, p.sh. patate për skuqje, kroketa pule | 8-9 | - |
| Kroketa, të ngrira | 7-8 | - |
| Mish, p.sh. pjesë pule | 6-7 | - |
| Peshk, me 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


Sistemi i sigurisë për fëmijët

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

Ndezja dhe fikja e sigurisë nga fëmijët

Soba duhet të jetë e fikur.

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

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

Siguria automatike nga fëmijët.

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

Ndezja dhe fikja

Mënyrën e ndezjes së siguresës automatike të fëmijëve e mësoni në kapitullin Rregullimet bazë. → *Faqja 30*

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).

Rregullimet bazë


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

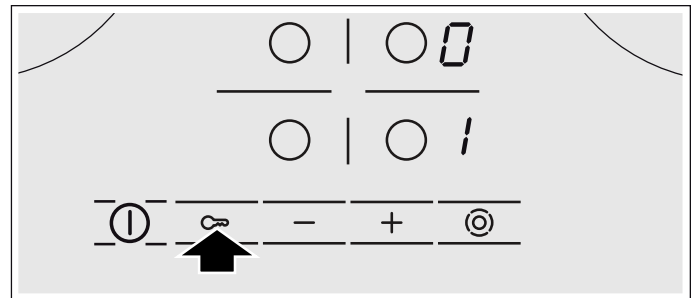
| Treguesi | Funksioni |
|------------|---|
| c 1 | Sistemi automatik për sigurinë e fëmijëve |
| 0 | Fikur.* |
| 1 | Ndezur. |
| 2 | Sistemi manual dhe automatik për sigurinë e fëmijëve është i fikur. |
| c 2 | Tingulli i sinjalit |
| 0 | Sinjali i konfirmimit dhe sinjali i defekteve janë të fikur (Sinjali 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 7 | Ndezja e elementëve nxehtës |
| 0 | Fikur. |
| 1 | Ndezur. |
| 2 | Rregullimi i fundit para fikjes së vatrës së gatimit.* |
| c 9 | Koha që përzgjidhet për vatrën e gatimit |
| 0 | E pakufizuar: ju gjithnjë mund ta rregulloni vatrën e zgjedhur së fundi pa e përzgjedhur nga fillimi.* |
| 1 | Vatrën e zgjedhur së fundi mund ta caktoni 10 sekonda pasi e keni përzgjedhur, pastaj ju duhet ta përzgjidhni vatrën sërish para se ta caktoni. |
| c 0 | Rikthimi në rregullimet bazë |
| 0 | Fikur.* |
| 1 | Ndezur. |

*Rregullimi bazë


Ndryshimi i rregullimeve bazë

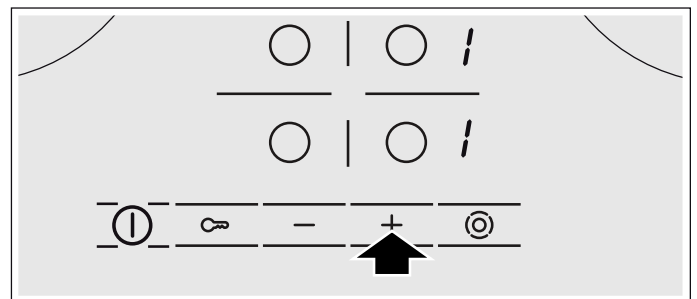
Plani i gatimit duhet të jetë i fikur.


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



Në ekranin e poshtëm pulsojnë me alternim **c** dhe **!**, në ekranin e sipërm ndriçon **0**.

3. Prekni simbolin  aq herë, derisa në ekranin e poshtëm të shfaqet treguesi i dëshiruar.
4. Prekni simbolin **+** ose **-** aq herë, derisa në ekranin e sipërm të shfaqet rregullimi i dëshiruar.



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

Fikja

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

Pastrimi

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

Qeramika e qelqit

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

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

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

Asnjëherë mos përdorni:

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

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

Një kruese të përshtatshme qelqi e siguron gjithashtu edhe përmes shërbimit të klientëve ose në shitoren-e. Me sfungjer special për pastrimin e qeramikës së qelqit do të arrini rezultate të mira pastrimi.

Kornizat e zonës për zierje

Që të evitohen dëmtimet e konstrukcionit 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 fikeni 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, fikeni 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.

Tek treguesi i vatrës së gatimit pulson –

Kur pas ndërprerjes së furnizimit me energji ose pas një shkëputjeje të energjisë në treguesit e vatrave të gatimit pulson –, ka problem të pjesëve elektronike. Për të ndaluar defektin, mbuloli shkurtimisht me dorë sipërfaqen e komandimit.

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

| Gatesa për testim | | Nxehja/Zierja | | Zierje e ngadaltë | |
|--|-------------------|---|--------|---|--------|
| | Gradimi i zierjes | Kohëzgjatja (min:sek) | Kapaku | Gradimi për zierje të ngadaltë | Kapaku |
| Përgatitja e salcës beshamel | | | | | |
| Ena: Tigan i thellë | | | | | |
| Temperatura e qumështit: 7° C | | | | | |
| Receta: 40 g gjalpë 40 g miell, 0,5 l qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe pak kripë për vatër gatimi Ø 14,5 cm | g ² | rreth 5:20 | Jo | 1 ^{1,3} | Jo |
| | | | | ¹ Shkrini gjalpin, përziejeni miellin dhe kripën dhe vazhdoni përzierjen e tyre 3 minuta | |
| | | ² Hidhni qumështin te mielli dhe e vini në zjarr duke e trazuar vazhdimisht | | | |
| | | | | ³ Pasi salca beshamel të 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.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001242886
970203