



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



**Polje za kuvanje**  
**Плоча за готвење**  
**Готварски плот**  
**PKF6...17., PKN6...17., PKN6..BA1.**

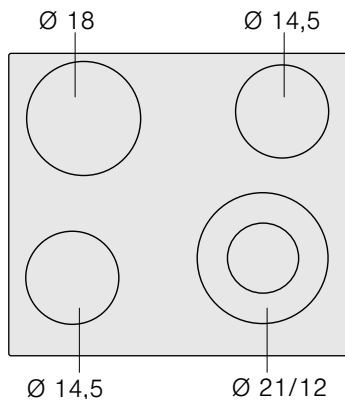


**BOSCH**

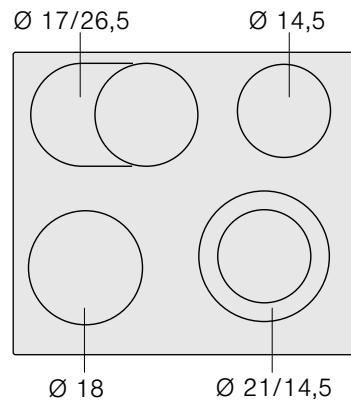
[sr] Uputstva za upotrebu .....2  
[mk] Упатство за употреба .....13

[bg] Ръководство ..... 25

**PKF6...17.**



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



## Sadržaj

	<b>Upotreba u skladu s odredbama</b> .....	<b>3</b>
	<b>Uputstva za sigurnost</b> .....	<b>3</b>
	<b>Uzroci oštećenja</b> .....	<b>4</b>
	Pregled .....	4
	<b>Zaštita životne sredine</b> .....	<b>4</b>
	Saveti za štednju energije .....	4
	Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline .....	4
	<b>Upoznavanje uređaja</b> .....	<b>5</b>
	Polje sa komandama .....	5
	Ringle .....	5
	Prikaz za preostalu toplotu .....	5
	<b>Opsluživanje aparata</b> .....	<b>6</b>
	Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje. . . .	6
	Podešavanje ringle .....	6
	Tabela za kuvanje .....	6
	<b>Osigurač za decu</b> .....	<b>7</b>
	Uključivanje i isključivanje osigurača za decu .....	7
	Automatski osigurač za decu .....	7
	<b>Automatsko isključivanje</b> .....	<b>7</b>
	<b>Osnovna podešavanja</b> .....	<b>8</b>
	Promena osnovnih podešavanja .....	8
	<b>Čišćenje</b> .....	<b>8</b>
	Staklena keramika .....	8
	Okvir ravne ploče za kuvanje .....	9
	<b>Smetnja, šta činiti?</b> .....	<b>9</b>
	E-poruka na prikazima .....	9
	U prikazima ringli treperi — .....	9
	<b>Servisna služba</b> .....	<b>10</b>
	E-broj i FD-broj .....	10
	<b>Proverena jela</b> .....	<b>10</b>

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 oštetiо 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 prouzrokuju nezgode, npr. zbog pregrevanja, paljenja ili materijala koji se mogu rasprsnuti.

Koristite jedino zaštitne mehanizme ili rešetku za zaštitu dece koje smo odobrili. Neadekvatni zaštitni mehanizmi ili rešetke za zaštitu dece mogu da prouzrokuju nezgode.

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 15 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 ugasiτε 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 izgrebati staklokeramiku	Proverite svoje posuđe.
Promene boja	Neadekvatna sredstva za čišćenje	Upotrebljavajte samo sredstva za čišćenje koja su pogodna za staklokeramiku.
	Habanje lonca (npr. od aluminijsuma)	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.

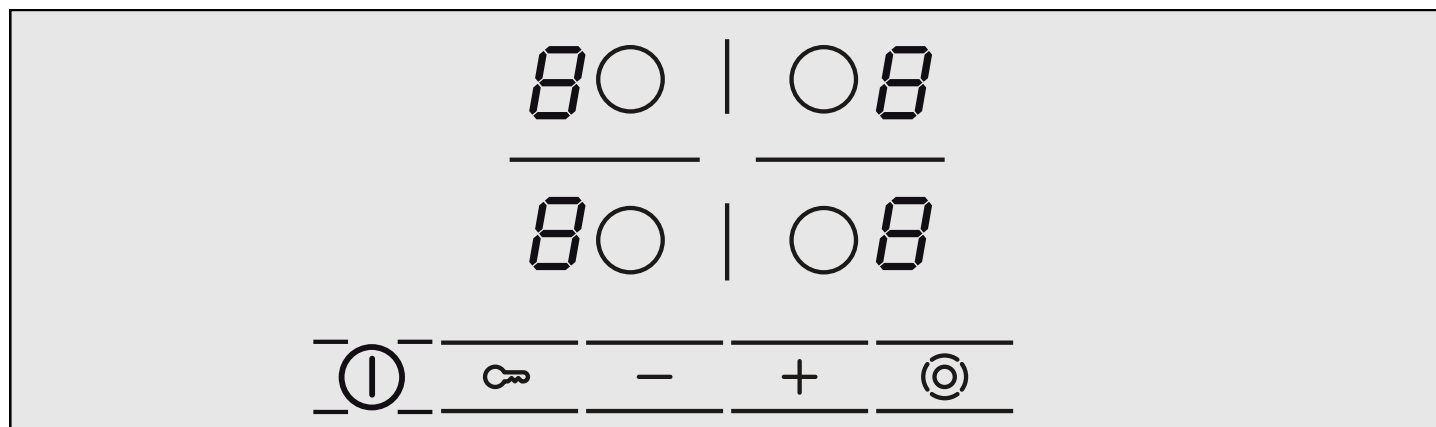


Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

## Upoznavanje uređaja

Uputstvo za upotrebu se odnosi na različite ravne ploče za kuvanje. Podatke o ravnim pločama za kuvanje možete da nađete u pregledu tipa. → *Strana 2*

### Polje sa komandama



Prikazi	
1-9	Stepeni za kuvanje
H/h	Preostala toplota

Komandne površine	
	Glavni prekidač
	Zaštita za decu
	Izbor ringle
	Polja za podešavanje
	Dodavanje zona

### Uputstva

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

### 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 ringli sa više prstenova moguće je u različito vreme uključiti i isključiti grejače unutrašnjeg prstena i grejače dodatno uključenih 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.

### Ringla

Ringla	Dodatno uključivanje i isključivanje
 Ringla sa jednim prstenom	
 Ringla sa dva prstena	Izaberite ringlu pa dodirnite simbol 
 Zona za ovalnu posudu	Izaberite ringlu pa dodirnite simbol 

Dodatno uključivanje ringle: svetli odgovarajući prikaz

Uključivanje ringle: automatski se bira veličina koja je podešena kao zadnja.





## 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. Svetle lampica prikaza iznad glavnog prekidača i prikazi . Ravna ploča za kuvanje je spremna za rad.

#### Isključivanje

Dodirnite simbol  sve dok se lampica prikaza iznad glavnog prekidača i prikazi stepena za kuvanje ne ugase. Sve ringle su isključene. Prikaz za preostalu toplotu 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

Pomoću simbola + i - podesite željeni stepen za kuvanje.


Stepen za kuvanje 1 = najniža snaga

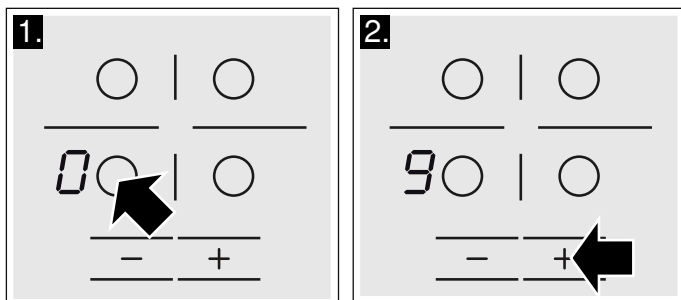
Stepen za kuvanje 9 = najviša snaga

Svaki stepen za kuvanje ima međustepen. On je obeležen tačkom.

#### Podešavanje stepena za kuvanje

Ravna ploča za kuvanje mora da bude uključena.





1. Dodirnite simbol  da izaberete ringlu.
2. U roku od sledećih 10 sekundi dodirnite simbol + ili -. Pojavljuje se osnovno podešavanje.  
Simbol + stepen za kuvanje 9  
Simbol - stepen za kuvanje 4



3. Promena stepena za kuvanje: Dodirujte simbol + ili - sve dok se ne pojavi željeni stepen za kuvanje.

### Isključivanje ringle

Ringlu možete da isključite na 2 načina:

- Simbol  ringle dodirnite kratko 2 puta u kratkom razmaku. Na prikazu stepena za kuvanje se pojavljuje . Posle oko 10 sekundi pojavljuje se prikaz za preostalu toplotu.
- Ringlu izaberite pomoću simbola . Dodirujte simbol + ili - dok se ne pojavi . Posle oko 10 sekundi pojavljuje se prikaz za preostalu toplotu.

**Uputstvo:** Poslednja podešena ringla ostaje aktivirana. Možete da podesite ringlu, a da ne vršite biranje iznova.

### 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 4*

	Stepen za nastavak kuvanja	Trajanje nastavka kuvanja u minutima
<b>Topljenje</b>		
Čokolada, za kuvanje	1-1.	-
Puter, med, želatin	1-2	-
<b>Zagrevanje i održavanje toplote</b>		
Varivo (npr. varivo od sočiva)	1-2	-
Mleko**	1.-2.	-
Zagrevanje viršli u vodi*	3-4	-
<b>Odmrzavanje i zagrevanje</b>		
Spanać, zamrznut	2.-3.	10-20 min
Gulaš, zamrznut	2.-3.	20-30 min
<b>Poširanje, krčkanje</b>		
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

\* Nastavak kuvanja bez poklopca

\*\* Bez poklopca

\*\*\* Češće prevrtati

	Stepen za nastavak kuvanja	Trajanje nastavka kuvanja u minutima
<b>Kuvanje, parenje, pirjanje</b>		
Pirinač (sa duplom količinom vode)	2-3	15-30 min
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	-
<b>Dinstanje</b>		
Rolat	4-5	50-60 min
Dinstano pečenje	4-5	60-100 min
Gulaš	2.-3.	50-60 min
<b>Prženje sa malo ulja**</b>		
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, čufte (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
Škampi 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
<b>Fritiranje (150-200 g po porciji neprekidno fritirati u 1-2 l ulja**)</b>		
Zamrznuti proizvodi, npr. pomfrit, chicken-nuggets	8-9	-
Kroketi, zamrznuti	7-8	-

\* Nastavak kuvanja bez poklopca

\*\* Bez poklopca

\*\*\* Češće prevrtati

	Stepen za nastavak kuvanja	Trajanje nastavka kuvanja u minutima
Meso, npr. pileći komadi	6-7	-
Riba, panirana ili u testu	5-6	-
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


## Osigurač za decu

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

### Uključivanje i isključivanje osigurača za decu

Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.

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

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

### Automatski osigurač za decu

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

### Uključivanje i isključivanje

Kako da uključite automatsku zaštitu za decu, možete saznati u poglavlju Osnovna podešavanja. → *Strana 8*

## 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).

## Osnovna podešavanja

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

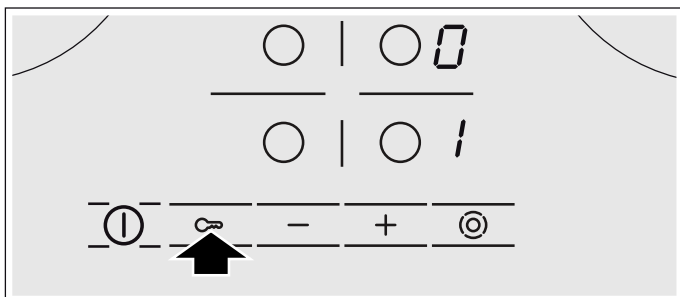
Prikaz	Funkcija
$\infty$ / $!$	<b>Automatska zaštita za decu</b>
0	Isključeno.*
1	Uključeno.
2	Manuelna i automatska zaštita za decu su isključene.
$\infty$ 2	<b>Zvučni signal</b>
0	Signal za potvrdu i signal za pogrešno rukovanje su isključeni (signal glavnog prekidača uvek ostaje uključen).
1	Uključen je samo signal za pogrešno rukovanje.
2	Uključen je samo signal za potvrdu.
3	Signal za potvrdu i signal za pogrešno rukovanje su uključeni.*
$\infty$ 7	<b>Dodatno uključivanje grejnih tela</b>
0	Isključeno.
1	Uključeno.
2	Zadnje podešavanje pre isključivanja ringle.*
$\infty$ 9	<b>Vreme biranja ringle</b>
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 ringlu možete podešavati 10 sekundi od trenutka izbora, a posle toga ringlu morate ponovo da izaberete pre podešavanja.
$\infty$ 0	<b>Resetovanje na osnovno podešavanje</b>
0	Isključeno.*
1	Uključeno.

\*Osnovno podešavanje

### Promena osnovnih podešavanja

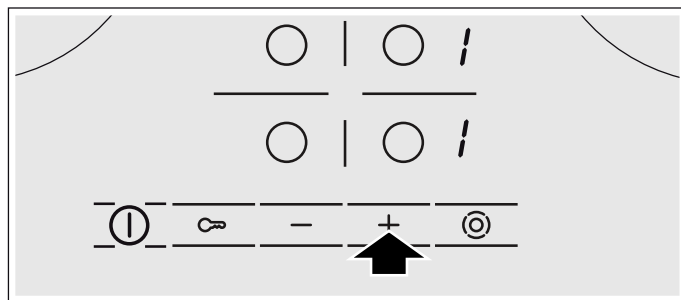
Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.

1. Uključite ravnu ploču za kuvanje.
2. Tokom sledećih 10 sekundi dodirnite simbol  $\infty$  u trajanju od 4 sekunde



Na donjem displeju naizmenično trepere  $\infty$  i  $!$ , a na gornjem displeju svetli 0.

3. Simbol  $\infty$  dodirujte sve dok se na donjem displeju ne pojavi željeni prikaz.
4. Simbol + ili - dodirujte sve dok se na gornjem displeju ne pojavi željeno podešavanje.



5. Simbol  $\infty$  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 kovali. Tako se ostaci od kuvanja neće zapeći.

Ravnu ploču za kuvanje čistite tek kada se dovoljno ohladi.

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

Nikada nemojte da koristite:

- nerazblaženo sredstvo za pranje sudova
- sredstva za mašinsko pranje sudova
- abrazivna sredstva
- agresivna sredstva za čišćenje kao što je sprej za čišćenje rerni ili odstranjivač fleka
- oštre sundefere
- 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 sundefera 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.
<b>F2</b>	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 <b>F2</b> , elektronika je dovoljno rashlađena. Možete nastaviti sa kuvanjem.
<b>F4</b>	Elektronika se zagreva i dalje, iako putem <b>F2</b> izazvano isključivanje. Zato su isključene sve ringle.	Sačekajte nekoliko trenutaka. Dodirnite bilo koju komandnu površinu. Kada se ugasi simbol <b>F4</b> , možete nastaviti sa kuvanjem.
<b>F5</b> i stepen za kuvanje trepere naizmenično. Čuje se zvučni signal	Upozorenje: vruć lonac se nalazi u području komandne površine. Elektronika može da se pregreje.	Udaljite lonac. Prikaz greške se gasi brzo posle toga. Možete nastaviti sa kuvanjem.
<b>F5</b> 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 <b>F5</b> , možete nastaviti sa kuvanjem.
<b>F8</b>	Ringla je predugo bila u režimu rada i isključila se.	Ringlu možete odmah ponovo da uključite.
<b>dE</b> 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 jednokratnoj smetnji, prikaz se gasi. Ako se poruka o grešci pojavi ponovo, pozovite servisnu službu i pritom navedite tačnu poruku o grešci.

## U prikazima ringli treperi —

Kada prilikom priključivanja uređaja na mrežu ili nakon nestanka struje u prikazima ringli treperi —, elektronika ima smetnju. Radi potvrđivanja smetnje kratko rukom prekrijte komandnu površinu.

## 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
<b>Topljenje čokolade</b>					
Posuda: lonac sa drškom					
Čokolada za kuvanje (npr. Dr. Oetker tamna, 150 g) na ringli sa Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Ne
<b>Zagrevanje i održavanje toplote variva od sočiva</b>					
Posuda: lonac za kuvanje					
<b>Varivo od sočiva prema DIN 44550</b>					
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
<b>Varivo od sočiva kao proizvod iz limenke</b>					
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 <sup>2</sup>	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
<b>Kuvanje pirinča</b>					
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
<b>Pečenje stekova od svinjskog buta</b>					
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
<b>Pečenje palačinki</b>					
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
<b>Fritiranje duboko zamrznutog pomfrita</b>					
Posuda: lonac za kuvanje					
Količina: 1,8 kg suncokretovog ulja, po porciji: 200 g zamrznutog pomfrita (npr. McCain 123 Frites Original) 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.

# Содржин

	<b>Користење според намената</b> .....	14
	<b>Важни сигурносни напомени</b> .....	14
	<b>Причина за оштетувања</b> .....	15
	Преглед. ....	15
	<b>Заштита на животна средина</b> .....	15
	Совети за заштеда на енергија .....	15
	Отстранување согласно прописите за животна средина	16
	<b>Запознавање на уредот</b> .....	16
	Контролна табла .....	16
	Рингли .....	16
	Приказ за преостаната топлина .....	17
	<b>Ракување со уредот</b> .....	17
	Вклучување и исклучување на полето за готвење. . .	17
	Поставување на ринглата .....	17
	Табела за готвење .....	17
	<b>Безбедност за деца</b> .....	19
	Вклучување и исклучување на безбедноста за деца.	19
	Автоматска безбедност за деца .....	19
	<b>Автоматско исклучување</b> .....	19
	<b>Основни поставки</b> .....	19
	Промена на основните поставки. ....	20
	<b>Чистење</b> .....	20
	Керамичко стакло .....	20
	Рамки на полето за готвење .....	20
	<b>Постапка при пречка?</b> .....	21
	Е-Порака на приказот .....	21
	На приказите за плочи за готвење трепка.— .....	21
	<b>Сервисна служба</b> .....	21
	Е-број и FD-број .....	21
	<b>Јадења за контрола</b> .....	22

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





## Користење според намената

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

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

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

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

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

Не користете капацита за полето за готвење. Може да предизвикаат несреќа поради прегревање, запалување или поради кршливи материјали.

Користете само заштитни уреди или заштитни решетки што се одобрени од наша страна. Несоодветни заштитни уреди или заштитни решетки може да предизвикаат несреќни случаи.

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

Децата не смеат да си играат со уредот. Децата не смеат да го чистат и одржуваат уредот, освен оние, кои имаат над 15 години или се постари и се под надзор.

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



## Важни сигурносни напомени

### **Предупредување – Опасност од пожар!**

- Врелото масло и маснотија за кратко време може да се запалат. Не ги оставајте врелото масло и маснотиите да се загреваат без надзор. Оганот не го гасете со вода. Исклучете ја ринглата. Внимателно изгасете го пламенот со капак, прекривка за гасење пожар или слично.
- Ринглите стануваат многу жешки. Не поставувајте запаливи предмети на ринглата. Не сместувајте предмети на ринглата.
- Уредот е врел. Не чувајте запаливи предмети или боци со спреј во фиоките директно под полето за готвење.
- Полето за готвење се исклучува само и повеќе не е во режим на работа. Подоцна може да се вклучи од невнимание. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

### **Предупредување – Опасност од опекотини!**

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

### **Предупредување – Опасност од изгореници!**

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

### **Предупредување – Опасност од струен удар!**

- Нестручните поправки се опасни. Поправките смее да ги врши само техничар од нашата сервисна служба. Доколку е дефектен уредот, извечете го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

- Влагата што навлегла може да предизвика струен удар. Не користете средство за чистење под висок притисок или на пареа.
- Дефектниот уред може да предизвика струен удар. Не го приклучувајте уредот доколку има дефект. Извлекете го струјниот кабел или осигурувачот од кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.
- Пукнатините во керамичкото стакло може да предизвикаат електричен шок. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

### Предупредување – Опасност од повреда!

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

## Причина за оштетувања

### Внимание!

- Грубите дна на тенџерињата и тавите го гребат керамичкото стакло.
- Избегнувајте да загревате празни тенџериња. Може да настанат штети.
- Не ставајте тави и тенџериња на контролното поле, полето за приказ или на рамките. Може да настанат штети.
- Доколку на полето за готвење паднат цврсти и остри предмети може да предизвикаат оштетување.
- Алуминиумската фолија или пластичните садови ќе се растопат на жешките рингли. Заштитната фолија за шпоретот не е погодна за Вашето поле за готвење.

### Преглед

Во следната табела ќе ги најдете најчестите оштетувања:

Оштетувања	Причина	Мерка
Дамки	Истурена храна	Отстранете ја истурената храна веднаш со бришач за стакло.
	Несоодветно средство за чистење	Користете само средство за чистење, што е соодветно за стаклена керамика.
Гребаници	Сол, шеќер и песок	Не ја користете плочата за готвење како подлога за работа или за ставање предмети.
	Грубото дно на тенџериња и тавчиња ја гребе стаклената керамика	Проверете ги вашите садови.

Оштетувања	Причина	Мерка
Оштетена боја	Несоодветно средство за чистење	Користете само средство за чистење, што е соодветно за стаклена керамика.
	Триење на тенџере (на пр. алуминиум)	Кренете ги тенџерињата и тавчињата при преместување.
Излупени места	Шеќер, јадења што содржат многу шеќер	Отстранете ја истурената храна веднаш со бришач за стакло.

## Заштита на животна средина

Во ова поглавје ќе добиете информации за заштеда на енергија и отстранување на уредите.

### Совети за заштеда на енергија

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

## Отстранување согласно прописите за животна средина

Амбалажата отстранете ја согласно прописите за животна средина.



Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/E3 за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

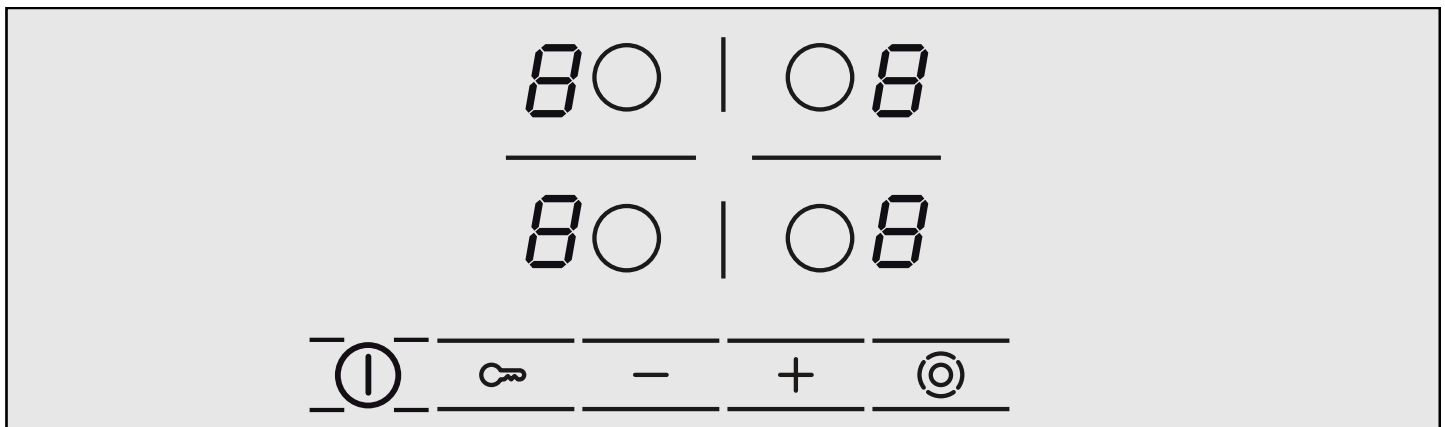
Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко ширум Европа.

## Запознавање на уредот

Прирачникот за употреба важи за различни плочи за готвење. Вредностите за задавање за полињата за готвење ќе ги најдете во прегледот на типот.

→ Страница 2

### Контролна табла



Прикажи	
1-9	Степени за готвење
H/h	Преостаната топлина

Работни површини	
ⓘ	Главен прекинувач
🔑	Безбедност за деца
○	Избор на плоча за готвење
- +	Полиња за поставување
⊙	Приклучување на зоните

#### Напомени

- Кога ќе допрете една од ознаките, се активира односната функција.
- Контролните површини секогаш треба да бидат суви. Влагата може да ги наруши функциите.
- Не влечете тенцериња близу до приказите и сензорите. Електрониката може да се прегрее.

### Рингли

Рингла	Вклучување и исклучување
○	Рингла со едно коло
⊙	Рингла со две кола Изберете рингла, допрете го симболот ⊙
⊙	Зона за пржење Изберете рингла, допрете го симболот ⊙

Вклучување на ринглата: Соодветниот приказ светнува

Вклучување на ринглата: Последната поставена големина се избира автоматски.

#### Напомени

- Темните делови во светлиот екран на ринглата се наведени технички. Немаат влијание врз функцијата на ринглата.
- Ринглата управува со вклучување и исклучување на греењето. Исто така, при поголема моќност греењето може да се вклучи и исклучи.
- Кај рингли со повеќе кола можат загревањата на внатрешните кола и греењата на приклучоците да се вклучуваат и исклучуваат во различни времиња.

## Приказ за преостаната топлина

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

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


## Ракување со уредот

Во ова поглавје ќе научите како, како да подготвите подлога за готвење. Во табелата ќе најдете степени и време на готвење за различни оброци.

### Вклучување и исклучување на полето за готвење

Со главниот прекинувач вклучете го и исклучете го полето за готвење.

#### Вклучување

Допрете ја ознаката ①. Се слуша сигнал. Светнуваат светлото за приказ над главниот прекинувач и приказот . Полето за готвење е подготвено за работа.

#### Исклучување

Допрете го симболот ① додека да се изгасат приказот и светлото за приказ над главниот прекинувач. Сите рингли се исклучени. Приказот за преостаната топлина свети понатаму, додека не се оладат сите рингли доволно.

#### Напомени

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

### Поставување на ринглата

Со ознаките + и - го поставувате саканиот степен за готвење.


Степен за готвење 1 = најниска јачина

Степен за готвење 9 = највисока јачина

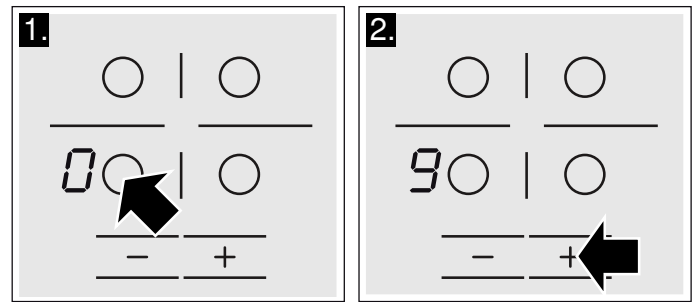
Секој степен за готвење има меѓу-степен. Тој е означен со една точка.

### Поставување на степенот за готвење

Полето за готвење мора да биде вклучено.

- Допрете го симболот  за да ја изберете плочата за готвење.





- Во следните 10 секунди допрете го симболот + или -. Се појавува основната поставка.  
Симбол + Степен за готвење 9  
Симбол - Степен за готвење 4



- Сменете го степенот за готвење: Допрете го симболот + или -, додека не се појави посакуваниот степен за готвење.

### Исклучување на плочата за готвење

Плочата за готвење може да ја исклучите на 2 начина:

- Допрете го симболот  на плочата за готвење 2 пати едно по друго. На приказот за степени на готвење се појавува . По околу 10 секунди се појавува преостаната топлина.
- Изберете плоча за готвење со симболот . Допрете го симболот + или -, додека не се појави . По околу 10 секунди се појавува преостаната топлина.

**Напомена:** Последно поставената рингла останува активирана. Може да ја подесите ринглата без одново да бирате.

### Табела за готвење

Во следната табела ќе најдете неколку примери.

Времињата за готвење зависат од видот, тежината и квалитетот на јадењата. Поради тоа можни се разни варијации.

За приготвување користете го чекорот 9.

Густите јадења повремено да се мешаат.

Храната, кои се подгорени или кај кои се изгубила течноста поради потпекувањето, најдобро е да ги печете во повеќе помали количини.

Совети за готвење со заштеда на енергија ќе најдете во поглавјето Заштита на околината. → Страница 15

	Чекори на подгревање	Времетраење на варењето во минути
<b>Топење</b>		
Чоколадо, чоколаден прелив	1-1.	-
Путер, мед, желатин	1-2	-
<b>Затоплување и одржување на топлината</b>		
Манца (на пр. манца со леќа)	1-2	-
Млеко**	1.-2.	-
Загрејте ги колбасите во вода**	3-4	-
* Варење без капак		
** Без капак		
*** Повремено да се користи		

	Чекори на подгревање	Времетраење на варењето во минути
<b>Одмрзнување и притопување</b>		
Замрзнат спанаќ	2.-3.	10-20 мин.
Замрзнат гулаш	2.-3.	20-30 мин.
<b>Готвење, варење</b>		
Кнедли, штрудли	4.-5.*	20-30 мин.
Риба	4-5*	10-15 мин.
Бели сосови, на пр. бешамел сос	1-2	3-6 мин.
Матени сосови, на пр. бернес сос, холандез сос	3-4	8-12 мин.
<b>Готвење, варење на пареа, динстање</b>		
Ориз (со двојна количина на вода)	2-3	15-30 мин.
Сутлијаш	1.-2.	35-45 мин.
Нелупени варени компири	4-5	25-30 мин.
Засолени компири	4-5	15-25 мин.
Тестенини, кнедли	6-7*	6-10 мин.
Манџа, супи	3.-4.	15-60 мин.
Зеленчук	2.-3.	10-20 мин.
Зеленчук, замрзнат	3.-4.	10-20 мин.
Готвење во експрес лонец	4-5	-
<b>Динстање</b>		
Ролати	4-5	50-60 мин.
Динстано печење	4-5	60-100 мин.
Гулаш	2.-3.	50-60 мин
<b>Пржење со малку масло**</b>		
Шницла, обична или панирана	6-7	6-10 мин.
Шницла, замрзната	6-7	8-12 мин.
Котлети, обични или панирани**	6-7	8-12 мин.
Стекови (3 см дебели)	7-8	8-12 мин.
Хамбургер, кофтиња (3 см дебелина)***	4.-5.	30-40 мин.
Пилешки гради (дебелина 2 см)*	5-6	10-20 мин
Пилешки гради, замрзнати***	5-6	10-30 мин.
Риба и филети од риба, обични	5-6	8-20 мин.
Риба и филети од риба, панирани	6-7	8-20 мин.
Риба и филети од риба, панирани и замрзнати, на пр. рибини стапчиња	6-7	8-12 мин.
Шкампи и морски ракчиња	7-8	4-10 мин.
Потпржување на зеленчукот, свежи печурки	7-8	10-20 мин.
Зеленчук, месо на ленти на азиски начин	7.-8.	15-20 мин.
Пржени јадења, замрзнати	6-7	6-10 мин

\* Варење без капак

\*\* Без капак

\*\*\* Повремено да се користи

	Чекори на подгревање	Времетраење на варењето во минути
Палачинки	6-7	постојано
Омлет	3.-4.	постојано
Јајца на око	5-6	3-6 мин.
<b>Пржење (150-200 g по порција постојано пржење во 1-2 l масло**)</b>		
Храна од фрижидер, на пр. помфрит, пилешки медалјони	8-9	-
Крокети, замрзнати	7-8	-
Месо, на пр. парчиња пилешко	6-7	-
Риба, панирана или во пивско тесто	5-6	-
Зеленчук, панирани печурки или во пивско тесто, Темпура	5-6	-
Мали печива, на пр. крофни/ берлинер, овошје во пивско тесто	4-5	-

\* Варење без капак

\*\* Без капак

\*\*\* Повремено да се користи






## Безбедност за деца

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

### Вклучување и исклучување на безбедноста за деца

Полето за готвење мора да биде исклучено.

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

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

### Автоматска безбедност за деца

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

#### Вклучување и исклучување

Како да ја вклучите автоматската безбедност за деца, ќе дознаете во поглавјето Основни поставки. → [Страница 19](#)

## Автоматско исклучување

Ако една рингла се вклучува подолго време без измени на поставките, се активира автоматското ограничување на време.




Се прекинува греењето на ринглата. На приказот за ринглите истовремено трепкаат **F8** и останатите уреди за греење **H/h**.

Кога ќе допрете посакувана работна површина, приказот светнува. Може одново да поставите.

Кога се активира временското ограничување, зависи од поставените чекори за готвење (1 до 10 часа).

## Основни поставки


Уредот има различни основни поставки. Овие поставки може да ги прилагодите според Вашите навики.

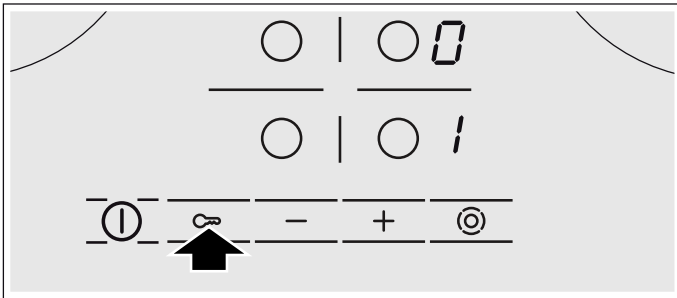
Приказ	Функција
	<b>Автоматска безбедност на деца</b>
	Исклучено.*
	Вклучено.
	Рачната и автоматската безбедност за деца е исклучена.
	<b>Сигнален тон</b>
	Сигналите за потврда и за неисправна работа се исклучуваат (Сигналот за главниот прекинувач останува цело време).
	Вклучен е само сигналот за неисправна работа.
	Вклучен е само сигналот за потврда.
	Вклучени се сигналите за потврда и за неисправна работа.*
	<b>Вклучување на грејачот</b>
	Исклучено.
	Вклучено.
	Последни поставки пред исклучување на ринглата.*
	<b>Време за избор на ринглата</b>
	Неограничено: Можете последната избрана рингла да ја поставите без одново да избирате.*
	Можете последната избрана рингла да ја поставите 10 секунди по избирањето, потоа морате ринглата да ја изберете повторно пред поставување.
	<b>Враќање на основните поставки</b>
	Исклучено.*
	Вклучено.

\*Основна поставка


## Промена на основните поставки

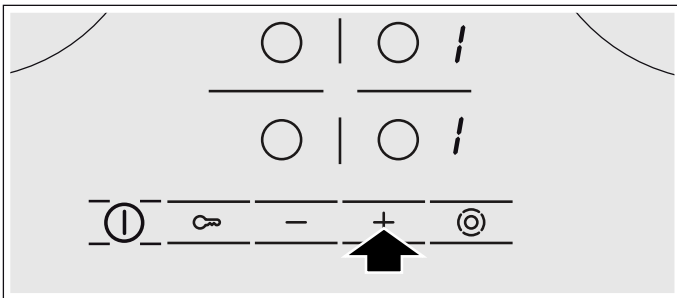
Полето за готвење мора да биде исклучено.


1. Вклучете го полето за готвење.
2. Во следните 10 секунди допирајте го симболот  4 секунди



На долниот екран трепкаат **c** и **!** наизменично, на горниот екран свети **!**.

3. Допирајте го симболот  додека да се појави посакуваниот приказ на долниот екран.
4. Допрете го симболот **+** или **-**, додека се појават посакуваните поставки на горниот екран.



5. Допирајте го симболот  4 секунди. Поставките се активирани.

### Исклучување

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

## Чистење

Соодветни средства за чистење и одржување ќе најдете преку нашата сервисна служба или на нашата електронска продавница.

### Керамичко стакло

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

Исчистете го полето за готвење дури откако ќе се излади.

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

Никогаш не користете:

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

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

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

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

### Рамки на полето за готвење

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

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

## Постапка при пречка?

Доколку настане дефект, честопати се работи за ситница. Внимавајте на советите во табелата пред да го контактирате корисничкиот центар.

Електрониката за полето за готвење се наоѓа под работната површина. Поради разни причини,

температурата во оваа површина може многу да се зголеми.

Затоа електрониката не треба да се прегрева ринглите, по потреба, се исклучуваат автоматски. Светнува приказот **F2**, **F4**, или **F5** наизменично со приказот за преостаната топлина **H** или **h**.

Приказ	Грешка	Мерка
Нема	Напојувањето со струја е прекинато.	Проверете ги осигурувачите на уредот. Со помош на другите електрични уреди проверете дали е прекинато напојувањето со струја.
Сите прикази трепкаат	Работната површина е влажна или на неа се наоѓа некој предмет.	Исушете ја работната површина или отстранете го предметот.
<b>F2</b>	На повеќе рингли се готви подолго со поголема струја. За заштита на електрониката, ринглата се исклучува.	Почекајте малку. Допрете една посакувана работна површина. Кога ќе се исклучи <b>F2</b> , електрониката се лади доволно. Можете понатаму да готвите.
<b>F4</b>	И покрај исклучување преку <b>F2</b> електрониката и понатаму се загрева. Поради тоа сите рингли се исклучуваат.	Почекајте малку. Допрете една посакувана работна површина. Кога ќе се исклучи <b>F4</b> , можете понатаму да готвите.
<b>F5</b> и чекорите за готвење трепкаат истовремено. Треба да се слушне сигнал	Предупредување: Жешко тенцере стои на работното поле. Електрониката може да се прегрее.	Отстранете го тенцерето. Потоа за кратко се исклучува приказот за грешки. Можете понатаму да готвите.
<b>F5</b> и звучен сигнал	Жешко тенцере стои на работното поле. За заштита на електрониката, ринглата се исклучува.	Отстранете го тенцерето. Почекајте малку. Допрете една посакувана работна површина. Кога ќе се исклучи <b>F5</b> , можете понатаму да готвите.
<b>F8</b>	Ринглата била активирана предолго и се исклучила.	Ринглата можете повторно да ја вклучите веднаш.
<b>dE</b> ринглите не се загреваат	Се вклучи демо-режимот	Исклучување на демо-режимот: Исклучете го уредот од струја 30 секунди (Исклучете ги осигурувачите или сигурносниот осигурувач во таблата за осигурувачи). Во следните 3 минути допрете некоја работна површина. Демо-режимот се исклучува.

### Е-Порака на приказот

Кога на приказот ќе се појави порака за грешка со “E”, на пр. E0111, исклучете го уредот и повторно вклучете го.

Ако се работело за една грешка, приказот се исклучува. Ако повторно се појави пораката за грешка, јавете се во корисничкиот центар и приложете им ја точната порака за грешка.

### На приказите за плочи за готвење трепка.—

Ако, кога уредот е поврзан во струја или кога ќе снема струја, на приказите за плочи за готвење трепка —, електрониката е попречена. За да ја потврдите пречката, на кратко покријте ја работната површина со рака.

## Сервисна служба

Доколку Вашиот уред треба да се поправи, нашата служба за корисници за Вас е тука. Ние секогаш ќе најдеме соодветно решение, и за да непотребните посети на персоналот на службата за корисници се одбегнуваат.

### Е-број и FD-број

Доколку ја барате нашата служба за корисници, Ве молиме наведете го Е-бројот и FD-бројот на уредот. Плочката за спецификации со бројот ќе ја најдете на потврдата на уредот.

Внимавајте, посетата на техничар од сервисната служба во случај на погрешна употреба и за време на гаранцијата не е бесплатна.

Барлы  $\square$  елдер бойынша контакт  $\square$ ліметтері сервистік  $\square$ ызмет  $\square$ осымшасында берілген.

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

## Јадења за контрола

Оваа табела е создадена за потребите на институтите за контрола, за да го олесни тестирањето на нашите уреди.

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

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

Јадења за контрола	Загревање /подварување			Подгревање	
	Чекори на подварување	Траење (мин:сек)	Капак	Чекори на подгревање	Капак
<b>Топење на чоколадо</b>					
Сад: Тенџере					
Чоколаден прелив (на пр. од темно чоколадо Dr. Oetker, 150 g) на 14,5 см Ø плоча за готвење	-	-	-	1.	Не
<b>Притоплување и одржување на топлината на манџата со леќа</b>					
Сад: Тенџере					
<b>Манџа со леќа според DIN 44550</b>					
Почетна температура 20° C					
Количина 450 g за 14,5 см Ø плоча за готвење	9	околу 2:00 без мешање	Да	1.	Да
Количина: 800 g за 18 см Ø или 17 см Ø плоча за готвење	9	околу 2:00 без мешање	Да	1.	Да
<b>Манџа со леќа како конзервиран производ</b>					
На пр. Терина од леќа со колбаси од Erasco:					
Почетна температура 20° C					
Количина 500 g за 14,5 см Ø плоча за готвење	9	околу 2:00 (Мешање по околу 1:30)	Да	1.	Да
Количина: 1000 g за 18 см Ø или 17 см Ø плоча за готвење	9	околу 2:30 (Мешање по околу 1:30)	Да	1.	Да
<b>Да се зоврие бешамел сос</b>					
Сад: Тенџере					
Температура на млекото: 7° C					
Рецепт: 40 g путер 40 g брашно, 0,5 l млеко (3,5% масленост) и малку сол за 14,5 см Ø плоча за готвење	g <sup>2</sup>	околу 5:20	Не	1, 3	Не
				<sup>1</sup> Да се растопи путерот, да се измешаат брашното и солта и смесата да се остави 3 минути	
		<sup>2</sup> Додадете го млекото кон смесата и постојано мешајте додека готвите			
				<sup>3</sup> Потоа бешамел сосот е готов и треба да се чува 2 Minuten на чекор 1, при што постојано се промешува	

Јадења за контрола	Загревање /подварување			Подгревање	
	Чекори на подварување	Траење (мин:сек)	Капак	Чекори на подгревање	Капак

**Згответе сутлијаш - постојано готвење со капак**

Сад: Тенцере					
Температура на млекото: 7° C					
Рецепт: 190 g ситен ориз, 90 g шеќер, 750 ml млеко (3,5% масленост) и 1 g сол за 14,5 cm Ø плоча за готвење	9	околу 6:45 Загрејте го млекото, додека не почне да зоврива. Вратете на чекорот за подгревање и ставете ориз, шеќер и сол во млекото Вкупно траење (заедно со подварување) околу 45 минути	Не	2	Да
				По 10 минути измешајте ги млекото и оризот	
Рецепт: 250 g ситен ориз, 120 g шеќер, 1 l млеко (3,5% масленост) и 1,5 g сол за 18cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	околу 7:20 Загрејте го млекото, додека не почне да зоврива. Вратете на чекорот за подгревање и ставете ориз, шеќер и сол во млекото Вкупно траење (заедно со подварување) околу 45 минути	Не	2	Да
				По 10 минути измешајте ги млекото и оризот	

**Згответе сутлијаш - постојано готвење без капак**

Сад: Тенцере					
Температура на млекото: 7° C					
Рецепт: 190 g ситен ориз, 90 g шеќер, 750 ml млеко (3,5% масленост) и 1 g сол за 14,5 cm Ø плоча за готвење	9	околу 7:30 Додадете ориз, шеќер и сол во млекото и и загревајте под постојано мешање. При температура на млекото околу 90°C вратете на нивото за постојано готвење. Оставете да вари околу 50 минути	Не	2	Не
Рецепт: 250 g ситен ориз, 120 g шеќер, 1 l млеко (3,5% масленост) и 1,5 g сол за 18cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	околу 8:00 Додадете ориз, шеќер и сол во млекото и и загревајте под постојано мешање. При температура на млекото околу 90°C вратете на нивото за постојано готвење. Оставете да вари околу 50 минути	Не	2	Не

**Згответе го оризот**

Сад: Тенцере					
Температура на водата 20° C					
Рецепт според DIN 44550					
125 g Крупен ориз 300 g вода и малку сол за 14,5 cm Ø плоча за готвење	9	околу 2:48	Да	2	Да
Рецепт според DIN 44550					
250 g Крупен ориз, 600 g вода и малку сол за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	околу 3:15	Да	2.	Да



Јадења за контрола	Загревање /подварување			Подгревање	
	Чекори на подварување	Траење (мин:сек)	Капак	Чекори на подгревање	Капак
<b>Испечете свински бифтек</b>					
Сад: Тавче за печење					
Почетна температура на бифтекот: 7° C					
Количина: 3 бифтека (Вкупна тежина околу 300 g, дебелина околу 1 cm) 15 g сончогледово масло за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча на готвење	9	околу 2:40	Не	7	Не
<b>Испечете палачинка</b>					
Сад: Тавче за печење					
Рецепт според DIN EN 60350-2					
Количина: 55 ml тесто на секоја палачинка за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	околу 2:40	Не	6 или 6. според потемнувањето	Не
<b>Испржете го замрзнатиот помфрит</b>					
Сад: Тенцере					
Количина: 1,8 kg сончогледово масло, по порција: 200 g замрзнат помфрит (на пр. McCain 123 Frites Original) за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	Достигната температура на масло од 180°C	Не	9	Не

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

# Съдържание

	<b>Използване по предназначение</b> . . . . .	<b>26</b>
	<b>Важни указания за безопасност</b> . . . . .	<b>26</b>
	<b>Причини за повредите</b> . . . . .	<b>27</b>
	Преглед. . . . .	27
	<b>Опазване на околната среда</b> . . . . .	<b>27</b>
	Съвети за пестене на енергия. . . . .	27
	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти . . . . .	28
	<b>Запознаване с уреда</b> . . . . .	<b>28</b>
	Панел за управление . . . . .	28
	Котлоните . . . . .	28
	Индикация за остатъчна топлина . . . . .	29
	<b>Обслужване на уреда</b> . . . . .	<b>29</b>
	Включване и изключване на готварския плот . . . . .	29
	Настройка на котлон . . . . .	29
	Таблица за готвене . . . . .	29
	<b>Защита от деца</b> . . . . .	<b>30</b>
	Включване и изключване на защитата от деца . . . . .	30
	Автоматична защита от деца . . . . .	30
	<b>Автоматично изключване</b> . . . . .	<b>31</b>
	<b>Основни настройки</b> . . . . .	<b>31</b>
	Промяна на основните настройки. . . . .	31
	<b>Почистване</b> . . . . .	<b>31</b>
	Стъклокерамика . . . . .	31
	Рамка на готварския плот . . . . .	32
	<b>Повреда – какво да направим?</b> . . . . .	<b>32</b>
	Е-съобщения на индикациите . . . . .	32
	На индикациите на котлоните мига – . . . . .	32
	<b>Специализиран сервиз</b> . . . . .	<b>33</b>
	Номер на изделието и дата на производство . . . . .	33
	<b>Тестови ястия</b> . . . . .	<b>33</b>

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



## 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 капаци за готварски плотове. Те могат да доведат до злополуки, напр. поради прегряване, възпламеняване или пръскащи се материали.

Използвайте само разрешени от нас защитни приспособления или решетки за обезопасяване спрямо деца. Неподходящи защитни приспособления или решетки за обезопасяване спрямо деца 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 15 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 нагриват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става горещ. Никога не съхранявайте запалими предмети или спрейове в чекмеджета директно под готварския плот.
- Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. По-късно може сам да се включи. Изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в сервиса.



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

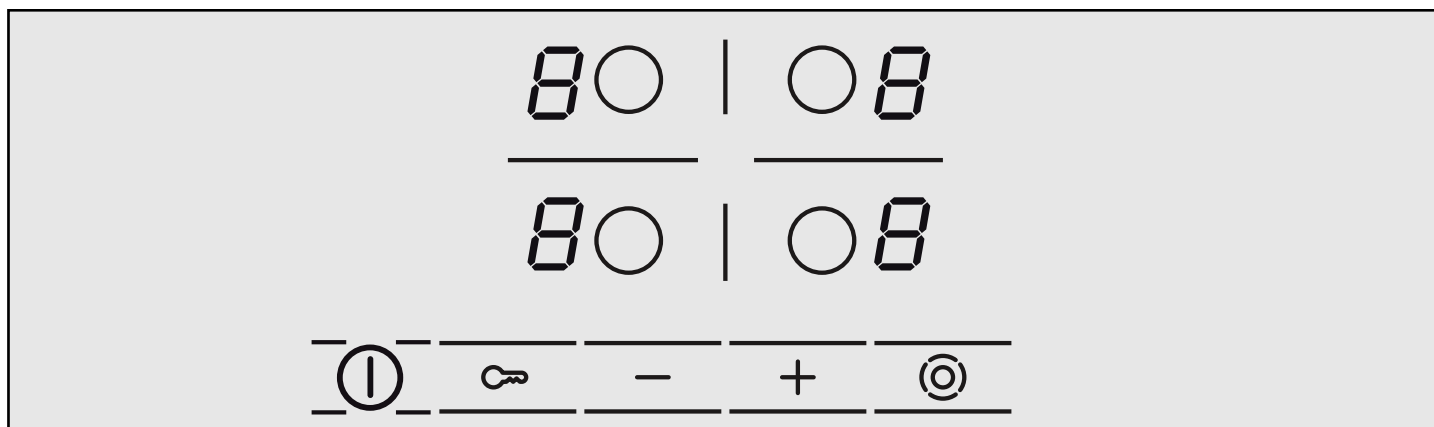


Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

## Запознаване с уреда

Ръководството за употреба важи за различни котлони. Размерите на готварските плотове са посочени в прегледа на типа. → Страница 2

### Панел за управление



Индикации	
1-9	Степени за готвене
H/h	Остатъчна топлина

Полета за обслужване	
ⓘ	Главен превключвател
🔑	Функция за обезопасяване спрямо деца
○	Избор на котлон
- +	Полета за настройка
⊙	Включване на зони

#### 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
○	Еднокръгов котлон
⊙	Двукръгов котлон
⊙	Зона за касерола

Включване на котлона: съответният индикатор свети

Включване на котлона: последно настроеният размер се избира автоматично.

#### 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 нагриването. Нагриването може да се включва и изключва и при най-висока мощност.
- При многокръгови котлони нагриването 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 **⓪**. Прозвучава сигнал. Индикаторната лампичка над главния превключвател и индикаторите **H** светят. Готварският плот е готов за работа.

#### Изключване

Докоснете символа **⓪**, докато индикаторната лампичка 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 запазени през първите 4 секунди след изключването. При повторно включване през този период готварският плот се включва с предишните настройки.

### Настройка на котлон

Със символите **+** и **-** настройте желаните котлони.

Степен 1 = най-ниска мощност

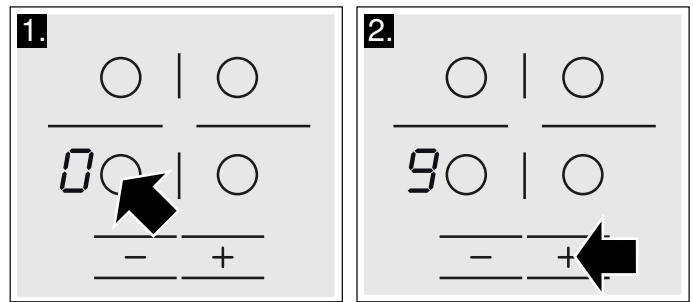
Степен 9 = най-висока мощност

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

#### Настройка на степен за готвене

Готварският плот трябва да е включен.

- Докоснете символа **⓪**, за да изберете котлон.
- В рамките на следващите 10 секунди докоснете символа **+** или **-**. Показва се основната настройка. Символ **+** степен за готвене 9  
Символ **-** степен за готвене 4



- Промяна на степента за готвене: докоснете символа **+** или **-**, докато се покаже желаната степен за готвене.

### Изключване на котлон

Можете да изключите котлона по 2 начина:

- Докоснете за кратко символа **⓪** на котлона 2 пъти един след друг. На индикацията на степента за готвене се показва **H**. След приблизително 10 секунди се показва индикаторът за остатъчна топлина.
- Изберете котлона със символа **⓪**. Докоснете символа **+** или **-**, докато се покаже **H**. След приблизително 10 секунди се показва индикаторът за остатъчна топлина.

**Указание:** Последно настроеният котлон остава активиран. Можете да настройвате котлон и без ново избиране.

### 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 27

	Степен за до-приготвяне	Времетраене на доприготвянето в минути
<b>Разтапяне</b>		
Шоколад, кувертюра	1-1.	-
Масло, мед, желатин	1-2	-
<b>Загряване и поддържане в топло състояние</b>		
Яхния (напр. лещена яхния)	1-2	-
Мляко**	1.-2.	-
Загряване на наденички във вода**	3-4	-
* Доприготвяне без капак		
** Без капак		
*** Обърнете многократно		

	Степен за доприготвяне	Времетраене на доприготвянето в минути
<b>Размразяване и загряване</b>		
Замразен спанак	2-3.	10 – 20 Min.
Замразен гулаш	2-3.	20 – 30 Min.
<b>Приготвяне на бавен огън</b>		
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.
<b>Варене, готвене на пара, задушаване</b>		
Ориз (с двойно количество вода)	2-3	15 – 30 Min.
Млечен ориз	1.-2.	35 – 45 Min.
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	-
<b>Задушаване (месо)</b>		
Руладина	4-5	50 – 60 Min.
Задушено месо	4-5	60 – 100 Min.
Гулаш	2-3.	50 – 60 Min
<b>Печено с малко количество мазнина**</b>		
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.
Пържола (дебелина 3 cm)	7-8	8 – 12 Min.
Хамбургери, кюфтета (дебелина 3 cm)***	4-5.	30 – 40 Min.
Птичи гърди (дебелина 2 cm)***	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.
Скариди	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.

\* Доприготвяне без капак

\*\* Без капак

\*\*\* Обърнете многократно

	Степен за доприготвяне	Времетраене на доприготвянето в минути
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.
<b>Пържене (150 – 200 g на порция, изпържете последователно в 1 – 2 l олио**)</b>		
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	-
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


## Защита от деца

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

### Включване и изключване на защитата от деца

Готварският плот трябва да е изключен.

Включване: Докоснете символ  за ок. 4 секунди. Индикаторната лампа над символ  свети 10 секунди. Готварският плот е заключен.

Изключване: Докоснете символ  за ок. 4 секунди. Заклучването е прекратено.

### 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 31



## Автоматично изключване

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

Нагряването 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).

## Основни настройки


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

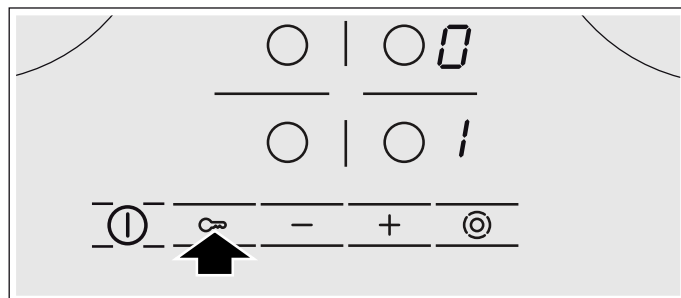
Индикация	Функция
<b>c i</b>	<b>Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца</b>
<b>0</b>	Изключено.*
<b>1</b>	Включено.
<b>2</b>	Ръчната и автоматичната функция за обезопасяване спрямо деца са изключени.
<b>c 2</b>	<b>Звуков сигнал</b>
<b>0</b>	Сигналът за потвърждение и сигналът за неправилно обслужване са изключени (сигналът на главния превключвател е винаги включен).
<b>1</b>	Само сигналът за неправилно обслужване е включен.
<b>2</b>	Само сигналът за потвърждение е включен.
<b>3</b>	Сигналът за потвърждение и сигналът за неправилно обслужване са включени.*
<b>c 7</b>	<b>Включване на нагревателите</b>
<b>0</b>	Изключено.
<b>1</b>	Включено.
<b>2</b>	Последна настройка преди изключването на котлона.*
<b>c 9</b>	<b>Време на избор на котлон</b>
<b>0</b>	Неограничено: винаги можете да настроите последно избрания котлон без повторен избор.*
<b>1</b>	Можете да настроите последно избрания котлон 10 секунди след избирането, след това трябва да изберете отново котлона преди настройката.
<b>c 0</b>	<b>Възстановяване на основната настройка</b>
<b>0</b>	Изключено.*
<b>1</b>	Включено.

\*Основна настройка


## Промяна на основните настройки

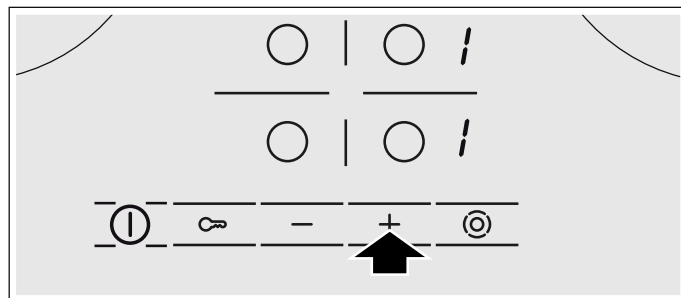
Готварският плот трябва да е изключен.


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



На долния дисплей премигват последователно **c** и **i**, на горния дисплей свети **0**.

3. Докоснете многократно символа , докато на долния дисплей се покаже съответният индикатор.
4. Натискайте символа **+** или **-**, докато на горния дисплей се покаже желаната 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.
<b>F2</b>	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 <b>F2</b> угасне, електрониката се е охладила достатъчно. Можете да продължите готвенето.
<b>F4</b>	Въпреки изключването чрез <b>F2</b> електрониката продължава да се загрева. Затова всички котлони са изключени.	Изчакайте известно време. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато <b>F4</b> угасне, можете да продължите готвенето.
<b>F5</b> 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.
<b>F5</b> 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 <b>F5</b> угасне, можете да продължите готвенето.
<b>F8</b>	Котлонът е работил твърде дълго и се е изключил.	Можете да включите котлона отново непосредствено след това.
<b>дЕ</b> Котлоните не загреват	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 „Е“, 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.

### На индикациите на котлоните мига –

Ако при включване към мрежата на уреда или след спиране на електричеството на индикациите на котлоните мига –, е налице повреда на електрониката. За квитиране на повредата покрийте за кратко полето за обслужване с ръка.

## Специализиран сервис

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

Тестови ястия	Загряване/Кипване			Доприготвяне	
	Степен за кипване	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за доприготвяне	Капак
<b>Приготвяне на бавен огън на сос Бешамел</b>					
Съд: касерола с една дръжка					
Температура на млякото: 7 °C					
Рецепта: 40 g масло, 40 g брашно, 0,5 l мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и щипка сол, за котлон 14,5 cm Ø	9 <sup>2</sup>	прибл. 5:20	Не	1 1,3	Не
				1 Разтопете маслото, добавете чрез разбъркване брашното и солта и оставете запръжката да поври за 3 минути	
		2 Добавете млякото към запръжката 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	
<b>Варене на мляко с ориз – доприготвяне с капак</b>					
Съд: тенджерка					
Температура на млякото: 7 °C					
Рецепта: 190 g кръглозърнест ориз, 90 g захар, 750 ml мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и 1 g сол, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 6:45 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	Не	2	Да
				След 10 минути разбъркайте млякото с ориз	
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. 7:20 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	Не	2	Да
				След 10 минути разбъркайте млякото с ориз	
<b>Варене на мляко с ориз – доприготвяне без капак</b>					
Съд: тенджерка					
Температура на млякото: 7 °C					
Рецепта: 190 g кръглозърнест ориз, 90 g захар, 750 ml мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и 1 g сол, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 7:30 Добавете ориза, захарта и солта към млякото и загрейте при постоянно бъркане. При температура на млякото от прибл. 90 °C превключете на степен за доприготвяне. Оставете да поври прибл. 50 минути	Не	2	Не

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
<b>Варене на ориз</b>					
Съд: тенджера					
Температура на водата 20 °C					
Рецепта съгласно DIN 44550:					
125 g дългозърнест ориз, 300 g вода и щипка сол, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 2:48	Да	2	Да
Рецепта съгласно DIN 44550:					
250 g дългозърнест ориз, 600 g вода и щипка сол, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 3:15	Да	2.	Да
<b>Приготвяне на пържоли от свинско филе</b>					
Съд: тиган					
Начална температура пържоли от филе: 7 °C					
Количество: 3 пържоли от филе (общо тегло приблизително 300 g, дебелина приблизително 1 cm), 15 g слънчогледово олио, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:40	Не	7	Не
<b>Приготвяне на палачинки</b>					
Съд: тиган					
Рецепта съгласно DIN EN 60350-2					
Количество: 55 ml тесто за палачинка, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:40	Не	6 или 6. в зависимост от степента на зачервяване	Не
<b>Пържене на замразени помфри</b>					
Съд: тенджера					
1 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.



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

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



9001242888  
970203