



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



**Polje za kuvanje**  
**Плоча за готвење**  
**Готварски плот**  
**РКЕ6...17.**

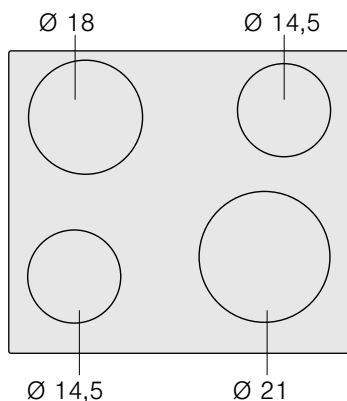


**BOSCH**

[sr] Uputstva za upotrebu ..... 2  
[mk] Упатство за употреба ..... 11

[bg] Ръководство ..... 20

PKE6...17.



## Sadržaj

<b>Uputstva za sigurnost</b> .....	<b>2</b>	<b>Automatsko ograničenje vremena</b> .....	<b>7</b>
Uzroci oštećenja .....	3	<b>Osnovna podešavanja</b> .....	<b>7</b>
<b>Zaštita životne sredine</b> .....	<b>4</b>	Promena osnovnih podešavanja .....	7
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline .....	4	<b>Čišćenje i nega</b> .....	<b>8</b>
Saveti za štednju energije .....	4	Staklena keramika .....	8
<b>Upoznavanje sa uređajem</b> .....	<b>4</b>	Okvir ravne ploče za kuvanje .....	8
Polje sa komandama .....	4	<b>Otklanjanje smetnje</b> .....	<b>8</b>
Prikaz za preostalu toplotu .....	4	<b>Servisna služba</b> .....	<b>8</b>
<b>Podešavanje ringle</b> .....	<b>5</b>	<b>Jela za proveru</b> .....	<b>9</b>
Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje .....	5		
Podešavanje ringle .....	5		
Tabela za kuvanje .....	5		
<b>Osigurač za decu</b> .....	<b>6</b>		
Uključivanje i isključivanje osigurača za decu .....	6		
Automatski osigurač za decu .....	6		

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

## ⚠ Uputstva za sigurnost

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

Pošto ste ga raspakovali, proverite uređaj. Ukoliko 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 za privatno domaćinstvo i kućno okruženje. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića. Nadzirite uređaj tokom rada. Uređaj koristite samo u zatvorenim prostorijama.

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

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

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

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

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

## Opasnost od požara!

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

## Opasnost od opekotina!

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

## Opasnost od opekotina!

- Ringle i njihovo okruženje, naročito ako eventualno postoji okvir ringle, se jako zagrevaju. Nikada ne dodirujte vrele površine. Udaljite decu.

## Uzroci oštećenja

### Oprez!

- 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.

### Pregled

U sledećim tabela ćete pronaći najčešća oštećenja:

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

- Ringla greje, ali prikaz ne funkcioniše. Isključite osigurač u električnom ormanu. Pozovite servisnu službu.

## Opasnost od strujnog udara!

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

## Opasnost od povrede!

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

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

# Zaštita životne sredine

## Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



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

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

## Saveti za štednju energije

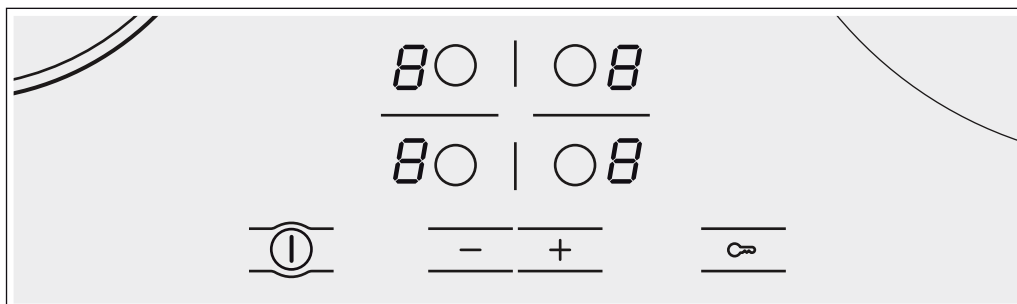
- Lonce uvek poklopite odgovarajućim poklopcima. Ako kuvate u loncima bez poklopaca, potrebno Vam je znatno više energije. Stakleni poklopac dozvoljava uvid u jelo, a da ne morate da ga podižete.
- Koristite lonce i tiganje sa ravnim dnom. Neravna dna povećavaju potrošnju energije.

- Prečnik dna lonca i tiganja mora da bude u skladu sa veličinom ringle. Posebno premali lonci na ringli dovode do gubitka energije. Obratite pažnju: proizvođači posuda često navode gornji prečnik lonca. On je često puta veći od prečnika dna lonca.
- Za male količine jela upotrebljavajte mali lonac. Velikom, a malo napunjenom loncu je potrebno mnogo energije.
- Kuvajte sa malo vode. To štedi energiju. Kod povrća se tako zadržavaju vitamini i mineralne materije.
- Loncem pokrijte uvek što veću površinu ringle.
- Blagovremeno smanjite stepen za kuvanje.
- Birajte odgovarajući stepen za nastavak kuvanja. Ako podesite previsok stepen za nastavak kuvanja traćite energiju.
- Koristite preostalu toplotu ravne ploče za kuvanje. Kada kuvate duže vreme, već 5-10 minuta pre kraja kuvanja isključite ringlu.

# Upoznavanje sa uređajem

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

## Polje sa komandama



### Prikazi

<b>1-9</b>	Stepeni za kuvanje
<b>H/h</b>	Preostala toplota

### Površine sa komandama

<b>ⓘ</b>	Glavni prekidač
<b>🔒</b>	Osigurač za decu
<b>○</b>	Izbor ringle
<b>- +</b>	Polja za podešavanje

### Napomene

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

## Prikaz za preostalu toplotu

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



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


# Podešavanje ringle

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

## Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje

Ravnu ploču za kuvanje uključite i isključite pomoću glavnog prekidača.

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

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

### Napomene

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

## Podešavanje ringle

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.


## Tabela za kuvanje

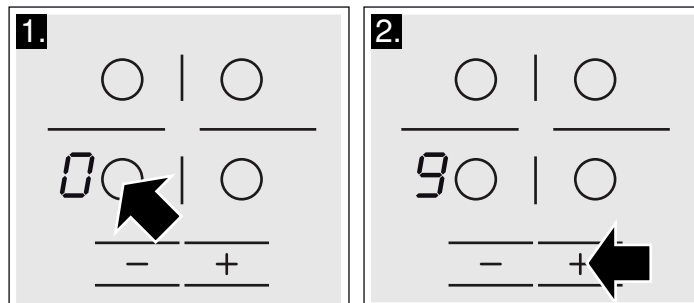
U sledećoj tabeli ćete pronaći nekoliko primera.

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

## Podešavanje stepena za kuvanje



Ravna ploča za kuvanje mora da bude uključena.

1. Dodirnite simbol  kako biste izabrali ringlu.
2. U 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: Dodirnite simbol + ili -, dok se ne pojavi željeni stepen za kuvanje.

### Isključivanje ringle

Pomoću simbola  izaberite ringlu. Dodirnite simbol + ili -, dok se ne pojavi . Posle otprilike 10 sekundi pojavljuje se prikaz za preostalu toplotu.

### Napomene

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

Za početak kuvanja upotrebljavajte stepen za kuvanje 9.

Gusta jela povremeno mešajte.

	Stepen za nastavak kuvanja	Trajanje nastavka kuvanja u minutima
<b>Topljenje</b>		
Čokolada, glazura	1-1.	-
Puter, med, želatin	1-2	-
<b>Zagrevanje i održavanje toplote</b>		
Varivo (npr. varivo od sočiva)	1-2	-
Mleko**	1.-2.	-
Zagrevanje viršli u vodi**	3-4	-
<b>Odmrzavanje i zagrevanje</b>		
Zamrznut spanać	2.-3.	10-20 min.
Zamrznut gulaš	2.-3.	20-30 min.
<b>Poširanje, krčkanje</b>		
Knedle, ćufte	4.-5.*	20-30 min.
Riba	4-5*	10-15 min.
Beli sos, npr. bešamel sos	1-2	3-6 min.
Mučeni sosovi, npr. bernais sos, holandez sos	3-4	8-12 min.

\* Nastavak kuvanja bez poklopca

\*\* Bez poklopca

\*\*\* Češće okretanje



	<b>Stepen za nastavak kuvanja</b>	<b>Trajanje nastavka kuvanja u minutima</b>
<b>Kuvanje, parenje, dinstanje</b>		
Pirinač (uz duplu količinu vode)	2-3	15-30 min.
Sutlijaš	1.-2.	35-45 min.
Krompir kuvan u ljusci	4-5	25-30 min.
Oljušten kuvan krompir	4-5	15-25 min.
Testenina, nudle	6-7*	6-10 min.
Varivo, supe	3.-4.	15-60 min.
Povrće	2.-3.	10-20 min.
Povrće, zamrznuto	3.-4.	10-20 min.
Kuvanje u ekspres loncu	4-5	-
<b>Pirjanje</b>		
Rolati	4-5	50-60 min.
Pirjano pečenje	4-5	60-100 min.
Gulaš	2.-3.	50-60 min
<b>Prženje**</b>		
Šnicla, natur ili panirana	6-7	6-10 min.
Šnicla, zamrznuta	6-7	8-12 min.
Kotlet, natur ili panirani***	6-7	8-12 min.
Odrezak (3 cm debeo)	7-8	8-12 min.
Hamburger, valjušci od mlevenog mesa(3 cm debeli)***	4.-5.	30-40 min.
Grudi živine (2 cm debele)***	5-6	10-20 min
Grudi živine, zamrznute***	5-6	10-30 min.
Riba i riblji file, natur	5-6	8-20 min.
Riba i riblji file, panirani	6-7	8-20 min.
Riba i riblji file, panirani i zamrznut, npr. riblji štapići	6-7	8-12 min.
Škampi i kozice	7-8	4-10 min.
Jela u tiganju, zamrznuta	6-7	6-10 min
Palačinke	6-7	kontinuirano
Omlet	3.-4.	kontinuirano
Jaja na oko	5-6	3-6 min.
<b>Prženje u fritezi (kontinuirano prženje u fritezi 150-200 g po porciji u 1-2 l ulja**)</b>		
Zamrznuti proizvodi, npr. pomfrit, "chicken nuggets"	8-9	-
Kroketi	7-8	-
Meso, npr. delovi pileta	6-7	-
Riba, panirana ili pohovana	5-6	-
Povrće, pečurke panirane ili pohovane	5-6	-
Sitno pecivo, npr. ušticipci/berlinski, pohovano voće	4-5	-
* Nastavak kuvanja bez poklopca		
** Bez poklopca		
*** Češće okretanje		


## Osigurač za decu

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

### Uključivanje i isključivanje osigurača za decu

Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.

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

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

### Automatski osigurač za decu

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

#### Uključivanje i isključivanje

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

# Automatsko ograničenje vremena

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

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

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

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

## Osnovna podešavanja


Vaš uređaj ima različita osnovna podešavanja. Ta podešavanja možete da prilagodite svojim sopstvenim potrebama.

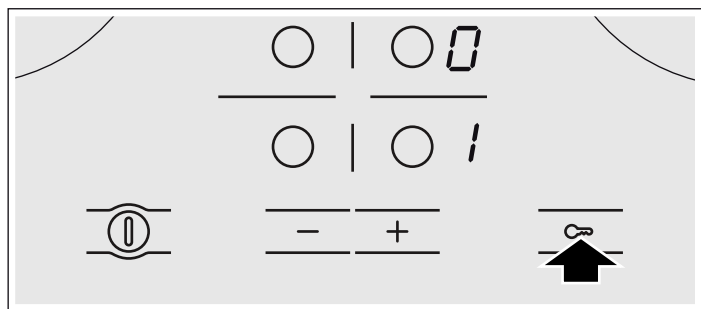
Prikaz	Funkcija
<b>c i</b>	<b>Automatski osigurač za decu</b> □ Isključen.* ! Uključen.
<b>c 2</b>	<b>Zvučni signal</b> □ Signal za potvrdu i signal za pogrešno rukovanje isključeni. ! Uključen samo signal za pogrešno rukovanje. 2 Uključen samo signal za potvrdu. 3 Signal za potvrdu i signal za pogrešno rukovanje uključeni.*
<b>c 9</b>	<b>Vreme biranja ringle</b> □ Neograničeno: Uvek možete da podesite poslednju biranu ringle, a da biranje ne vršite iznova.* ! Poslednju biranu ringle možete da podesite 10 sekundi posle izbora, posle toga morate iznova da birate ringle pre podešavanja.
<b>c 0</b>	<b>Povratak na osnovna podešavanja</b> □ Isključen.* ! Uključen.


\*Osnovno podešavanje


## Promena osnovnih podešavanja

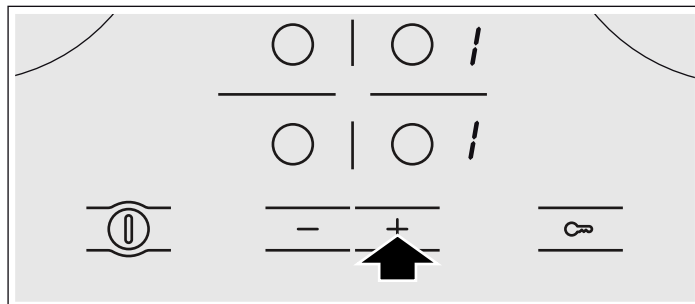
Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.


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



Na donjem displeju naizmenično trepere **c i** na gornjem displeju svetli .

3. Simbol  pritiskajte 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. Držite pritisnut simbol  4 sekunde. Podešavanje je aktivirano.

### Isključivanje

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

# Čišćenje i nega

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

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

## Staklena keramika

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

Ravnu ploču za kuvanje čistite tek kada se dovoljno ohladi.

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

Nikada nemojte da koristite:

- nerazblaženo sredstvo za pranje sudova
- sredstva za mašinsko pranje sudova
- abrazivna sredstva
- agresivna sredstva za čišćenje kao što je sprej za čišćenje rerni ili odstranjivač fleka

- oštre sunderere
- kompresorske ili parne čistače

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

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

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

## Okvir ravne ploče za kuvanje

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

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

# Otklanjanje smetnje

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

Prikaz	Greška	Mera
Nema	Prekinuto je napajanje električnom strujom.	Proverite kućni osigurač za uređaj. Pomoću drugih električnih uređaja proverite, da li je nestalo struje.
Svi prikazi trepere	Površina sa komandama je vlažna ili se na njoj nalazi neki predmet.	Osušite površinu sa komandama ili uklonite predmet.
<i>F2</i>	Elektronika se pregrejala i isključila odgovarajuću ringlu.	Sačekajte., da se elektronika dovoljno ohladi. Onda dodirnite željenu površinu sa komandama za ringlu.
<i>F4</i>	Elektronika se pregrejala i isključila sve ringle.	Sačekajte, da se elektronika dovoljno ohladi. Onda dodirnite željenu površinu sa komandama.
<i>F8</i>	Ringla je radila previše dugo i isključila se.	Odmah možete ponovo da uključite ringlu.

## Na prikazima za ringle treperi -:

Ako prilikom sledećeg priključivanja uređaja na mrežu ili posle nestanka električne struje na prikazima za ringle - treperi, postoji smetnja na elektronici. Za potvrđivanje smetnje površinu sa komandama kratko prekrijte rukom.

# Servisna služba

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

## E-broj i FD-broj:

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

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

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

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



# Jela za proveru

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

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

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

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

Jela za proveru	Zagrevanje /početak kuvanja		Nastavak kuvanja		
	Stepen za početak kuvanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stepen za nastavak kuvanja	Poklopac
<b>Topljenje čokolade</b>					
Posuđe: lonac sa drškom					
Glazure od čokolade (npr. "Dr. Oetker Zartbitter", 150 g) na ringli od 14,5 cm Ø					
	-	-	-	1.	Ne
<b>Zagrevanje i održavanje toplote variva od sočiva</b>					
Posuđe: lonac za kuvanje					
Varivo od sočiva po DIN 44550					
Početna temperatura 20° C					
Količina 450 g za ringlu od 14,5 cm Ø	9	otprilike 2:00 bez mešanja	Da	1.	Da
Količina: 800 g za ringlu od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	otprilike 2:00 bez mešanja	Da	1.	Da
Varivo od sočiva kao proizvod u limenci					
npr. posuda za sočivo sa "Erasco" viršlama: početna temperatura 20° C					
Količina 500 g za ringlu od 14,5 cm Ø	9	otprilike 2:00 (mešanje posle otprilike 1:30)	Da	1.	Da
Količina: 1000 g za ringlu od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	otprilike 2:30 (mešanje posle otprilike 1:30)	Da	1.	Da
<b>Krčkanje bešamel sosa</b>					
Posuđe: lonac sa drškom					
Temperatura mleka: 7° C					
Recept: 40 g putera 40 g brašna, 0,5 l mleka (3,5% sadržaja masti) i prstohvat soli za ringlu od 14,5 cm Ø	9 <sup>2</sup>	otprilike 5:20	Ne	1 <sup>1,3</sup>	Ne
				<sup>1</sup> Otopite puter, umešajte brašno i zapršku ostavite na 3 minuta <sup>2</sup> Dodajte mleko u zapršku i kuvajte je uz neprestano mešanje <sup>3</sup> Pošto ste skuvali bešamel sos, sledeća dva minuta ga ostavite na stepenu 1, pri tome ga neprestano mešajte	
<b>Kuvanje sutlijaša</b>					
Posuđe: lonac za kuvanje					
Temperatura mleka: 7° C					
Recept: 190 g pirinča okruglog zrna, 22,5 g šećera, 750 ml mleka (3,5% sadržaja masti) i prstohvat soli za ringlu od 14,5 cm Ø	9	otprilike 6:30 Mleko zagrevajte, dok ne počne da se podiže. Vratite na stepen za nastavak kuvanja, pa u mleko sipajte pirinač, šećer i so	Ne	2	Da
				Posle 10 minuta promešajte sutlijaš	

Jela za proveru	Zagrevanje /početak kuvanja		Nastavak kuvanja		
	Stepen za početak kuvanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stepen za nastavak kuvanja	Poklopac
Recept: 250 g pirinča okruglog zrna, 30 g šećera, 1 l mleka (3,5% sadržaja masti) i prstohvat soli za ringlu od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	otprilike 6:30 Mleko zagrevajte, dok ne počne da se podiže. Vratite na stepen za nastavak kuvanja, pa u mleko sipajte pirinač, šećer i so	Ne	2	Da
Posle 10 minuta promešajte sutlijaš					
<b>Kuvanje pirinča</b>					
Posuđe: lonac za kuvanje					
Temperatura vode 20° C					
Recept po DIN 44550: 125 g pirinča dugog zrna, 300 g vode i prstohvat soli za ringlu od 14,5 cm Ø	9	otprilike 2:48	Da	2	Da
Recept po DIN 44550: 250 g pirinča dugog zrna, 600 g vode i prstohvat soli za ringlu od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	otprilike 3:15	Da	2.	Da
<b>Prženje odrezaka od svinjskih slabina</b>					
Posuđe: tiganj za prženje					
Početna temperatura za odreske od slabina: 7° C					
Količina: 3 odreska od slabina (ukupna težina oko 300 g, debljine oko 1 cm) 15 g suncokretovog ulja za ringlu od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	otprilike 2:40	Ne	7	Ne
<b>Prženje palačinkica</b>					
Posuđe: tiganj za prženje					
Recept po DIN EN 60350-2					
Količina: 55 ml testa po palačinki za ringlu od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	otprilike 2:40	Ne	6 ili 6. u zavisnosti od stepena na koji treba da porumeni	Ne
<b>Prženje zamrznutog pomfrita u fritezi</b>					
Posuđe: lonac za kuvanje					
Količina: 1,8 kg suncokretovog ulja, po porciji: 200 g zamrznutog pomfrita (npr. "McCain 123 Frites Original") za ringlu od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	Dok se temperatura ulja ne popenje na 180°C	Ne	9	Ne

Ako se eksperimenti sa ringlom od 18 cm Ø izvode na nominalnoj snazi od 1500 W, onda se produžava vreme za početak kuvanja za otprilike 20%, a za nastavak kuvanja se povećava za jedan stepen za nastavak kuvanja.

# Содржин

<b>Безбедносни напомени</b> .....	<b>11</b>
Причина за оштетувања .....	12
<b>Заштита на средината</b> .....	<b>12</b>
Отстранување согласно прописите за животна средина .....	12
Совети за заштеда на енергија .....	12
<b>Запознавање на Вашиот уред</b> .....	<b>13</b>
Контролна табла.....	13
Приказ за преостаната топлина.....	13
<b>Поставување на полето за готвење</b> .....	<b>13</b>
Вклучување и исклучување на полето .....	13
Поставување на ринглата .....	13
Табела за готвење.....	14
<b>Безбедност за деца</b> .....	<b>15</b>
Вклучување и исклучување на безбедноста за деца.....	15
Автоматска безбедност за деца.....	15

<b>Автоматско ограничување на времето</b> .....	<b>15</b>
<b>Основни поставки</b> .....	<b>16</b>
Менување на основните поставки.....	16
<b>Чистење и одржување</b> .....	<b>17</b>
Керамичко стакло.....	17
Рамки на полето за готвење.....	17
<b>Отстранување на дефект</b> .....	<b>17</b>
<b>Сервисна служба</b> .....	<b>17</b>
<b>Тест оброци</b> .....	<b>18</b>

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

## **Безбедносни напомени**

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

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

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

Овој уред е наменет само за домашна употреба и домашно опкружување. Уредот користете го само за подготовка на оброци и пијалаци. Надгледувајте го уредот за време на работата. Уредот употребувајте го само во затворен простор.

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

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

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

Децата не смеат да си играат со уредот. Децата не смеат да го чистат и одржуваат

уредот, освен оние, кои имаат над 8 години или се постари и се под надзор.

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

### **Опасност од пожар!**

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

### **Опасност од 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.

## Опасност од опекотини!

- Ринглите и површината околу нив стануваат жешки. Не ги допирајте жешките површини. Држете ги децата подалеку.
- Ринглата загрева, но приказот не функционира. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

## Опасност од струен удар!

- Нестручните поправки се опасни. Поправките смее да ги врши само техничар од нашата сервисна служба. Доколку е дефектен уредот, извлекете го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.
- Влагата што навлегла може да предизвика струен удар. Не користете

средство за чистење под висок притисок или на пара.

- Дефектниот уред може да предизвика струен удар. Не го приклучувајте уредот доколку има дефект. Извлекете го струјниот кабел или осигурувачот од кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.
- Пукнатините во керамичкото стакло може да предизвикаат електричен шок. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

## Опасност од повреда!

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

## Причина за оштетувања

### Внимание!

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

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

### Преглед

Во следните табели ќе ги пронајдете најчестите штети:

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

## Заштита на средината

### Отстранување согласно прописите за животна средина

Амбалажата отстранете ја согласно прописите за животна средина.



Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/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.

### 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.

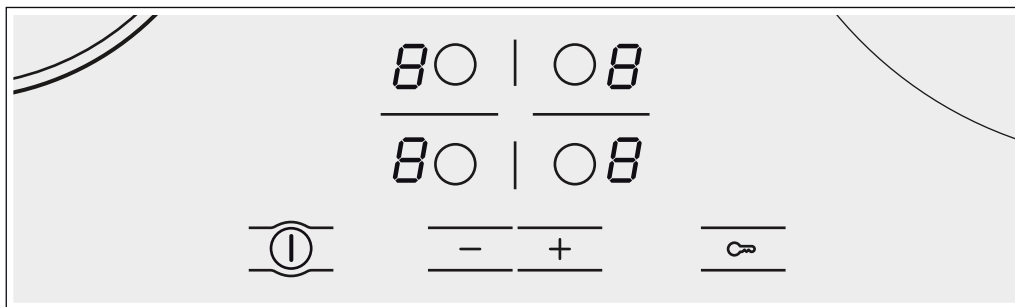
- Дијаметарот на дната од тенџерињата и тавите треба да одговара на големината на ринглата. Особено помалите тенџериња на рингла трошат повеќе енергија. Внимавајте: Производителите на садови честопати го наведуваат дијаметарот на горниот отвор од тенџерето. Тој најчесто е поголем од дијаметарот на дното на тенџерето.
- За помали количини користете помало тенџере. Големо тенџере што е помалку наполнето троши повеќе енергија.
- Готвеите со маклу вода. Тоа заштедува енергија. Така во зеленчукот ќе се зачуваат витамините и минералите.

- Со тенџерето покријте што е можно поголема површина на ринглата.
- Навреме сменете на понизок степен за готвење.
- Изберете соодветен степен за континуирано готвење. Со повисок степен за континуирано готвење залудно трошите енергија.
- Искористете ја преостанатата топлина на ринглата. При подолго време на готвење, исклучете ја ринглата околу 5-10 минути пред крајот на готвењето.

## Запознавање на Вашиот уред

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

### Контролна табла



#### Прикази

<b>1-9</b>	Степени за готвење
<b>H/h</b>	Преостаната топлина

#### Контролни површини

<b>ⓘ</b>	Главен прекинувач
<b>🔒</b>	Безбедност за деца
<b>○</b>	Избор на рингла
<b>- +</b>	Полиња за поставување

#### Напомени

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

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

### Приказ за преостаната топлина

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

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

## Поставување на полето за готвење

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

### Вклучување и исклучување на полето

Вклучете го и исклучете го полето за готвење со главниот прекинувач.

Вклучување: Допрете ја ознаката ⓘ. Се слуша сигнал. Светат сијаличката за приказ над главниот прекинувач и приказите **1-9**. Полето за готвење е подготвено за работа.

Исклучување: Допирајте ја ознаката ⓘ, додека не се изгасат сијаличката за приказ над главниот прекинувач и приказите. Сите рингли се исклучени. Приказот за преостаната топлина продолжува да свети, додека не се изладат ринглите.

#### Напомени

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

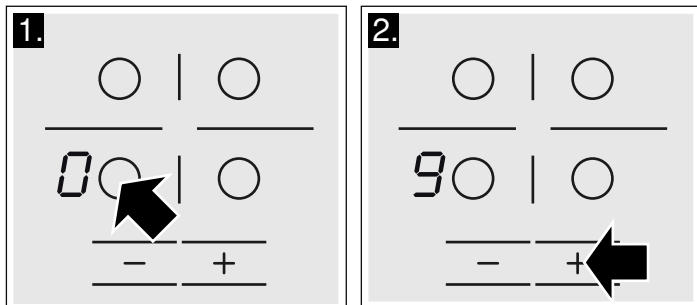
### Поставување на ринглата

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.

### Подесување на степенот за готвење

Полето за готвење мора да биде вклучено.

1. Допрете ја ознаката ○ за да изберете ринглата.
2. Во следните 10 секунди допрете ја ознаката + или - . Се појавува основната поставка.  
Ознака + степен за готвење 9  
Ознака - степен за готвење 4



### Табела за готвење

Во следната табела ќе пронајдете неколку примери.

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

3. Променете го степенот за готвење: Допрете ја ознаката + или -, додека не се појави саканиот степен.

### Исклучување на ринглата

Со ознаката ○ изберете ја ринглата. Доприрајте ја ознаката + или -, додека не се појави . По околу 10 секунди се појавува приказот за преостаната топлина.

### Напомени

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

За приготвување користете го степенот 9.

Густите оброци промешувајте ги одвреме-навреме.

	Степен за континуирано готвење	Времетраење на континуирано готвење во минути
<b>Топење</b>		
Чоколада, глазура	1-1.	-
Путер, мед, желатин	1-2	-
<b>Притоплување и одржување на топлината</b>		
Манџа (на пр. манџа од леќа)	1-2	-
Млеко**	1.-2.	-
Варење на виршли во вода**	3-4	-
<b>Одмрзнување и притоплување</b>		
Замрзнат спанаќ	2.-3.	10-20 мин.
Замрзнат гулаш	2.-3.	20-30 мин.
<b>Крчкање</b>		
Кнедли	4.-5.*	20-30 мин.
Риба	4-5*	10-15 мин.
Бели сосови, на пр. бешамел сос	1-2	3-6 мин.
Матени сосови, на пр. сос беарнез, сос холандез	3-4	8-12 мин.
<b>Готвење, готвење на пареа</b>		
Ориз (со двојна количина на вода)	2-3	15-30 мин.
Сутлијаш	1.-2.	35-45 мин.
Варени компири	4-5	25-30 мин.
Засолени компири	4-5	15-25 мин.
Теста, тестенини	6-7*	6-10 мин.
Манџи, супи	3.-4.	15-60 мин.
Зеленчук	2.-3.	10-20 мин.
Зеленчук, замрзнат	3.-4.	10-20 мин.
Готвење во експрес лонец	4-5	-
<b>Динстање</b>		
Ролати	4-5	50-60 мин.
Динстано печење	4-5	60-100 мин.
Гулаш	2.-3.	50-60 мин

\* Готвење без капак

\*\* Без капак

\*\*\* Превртувајте почесто



	Степен за континуирано готвење	Времетраење на континуирано готвење во минути
<b>Печење**</b>		
Шницли, обични или панирани	6-7	6-10 мин.
Шницли, замрзнати	6-7	8-12 мин.
Котлети, обични или панирани***	6-7	8-12 мин.
Стекови (3 см дебели)	7-8	8-12 мин.
Хамбургер, плескавици (3 см дебели)***	4.-5.	30-40 мин.
Пилешки гради (2 см дебели)***	5-6	10-20 мин
Пилешки гради, замрзнати***	5-6	10-30 мин.
Риба и филети од риба, обични	5-6	8-20 мин.
Риба и филети од риба, панирани	6-7	8-20 мин.
Риба и филети од риба, панирани и замрзнати, на пр. рибини стапчиња	6-7	8-12 мин.
Шкампи и ракчиња	7-8	4-10 мин.
Јадења подготвени во тава, замрзнати	6-7	6-10 мин
Палачинки	6-7	континуирано
Омлет	3.-4.	континуирано
Јајца на око	5-6	3-6 мин.
<b>Пржење (150-200 г по порција континуирано пржење во 1-2 л масло**)</b>		
Замрзнати производи, на пр. помфрит, пилешки медалјони	8-9	-
Крокети	7-8	-
Месо, на пр. парчиња пилешко	6-7	-
Риба, панирана или похована	5-6	-
Зеленчук, панирани или поховани печурки	5-6	-
Мали печива, на пр. крофни/Берлинер крофни, поховано овошје	4-5	-
* Готвење без капак		
** Без капак		
*** Превртувајте почесто		


## 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. Сигналичката за приказ над ознаката  свети 10 секунди. Полето за готвење е блокирано.

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

### Автоматска безбедност за деца

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

#### Вклучување и исклучување

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

## Автоматско ограничување на времето

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















Греењето на ринглата ќе прекине. На приказот за рингли наизменично трепкаат **F** **B** и приказот за преостаната топлина **H/h**.

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

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

# Основни поставки


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

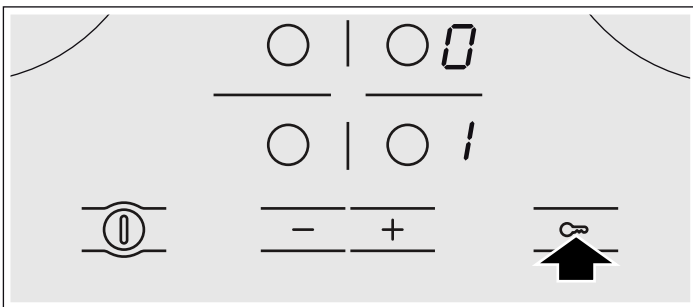
Приказ	Функција
	<b>Автоматска безбедност за деца</b>  Исклучено.*  Вклучено.
	<b>Сигнал</b>  Сигналот за потврда и погрешно ракување е исклучен.  Вклучен е само сигналот за погрешно ракување.  Вклучен е само сигналот за потврда.  Вклучени се сигналите за потврда и погрешно ракување.*
	<b>Време за избор на рингла</b>  Неограничено: Секогаш може да ја поставите последно избраната рингла без да изберете нова.*  Последно избраната рингла може да ја поставите 10 секунди по изборот, а потоа одново мора да ја изберете ринглата пред поставувањето.
	<b>Враќање на основните поставки</b>  Исклучено.*  Вклучено.




\*Основна поставка




## Менување на основните поставки

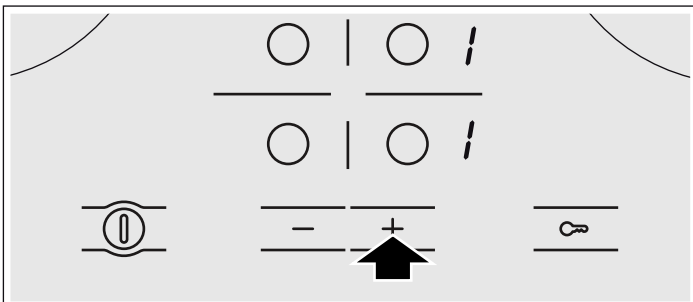
Полето за готвење мора да биде исклучено.

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



На долниот екран наизменично трепкаат  и , а на горниот екран свети .

3. Допирајте ја ознаката  додека на долниот екран не се појави саканиот приказ.
4. Допирајте ја ознаката  или , додека на горниот екран не се појави саканата поставка.



5. Допирајте ја ознаката  4 секунди.

Поставката е активирана.

### Исклучување

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



## Чистење и одржување

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

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

### Керамичко стакло

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

Исчистете го полето за готвење дури откако ќе се излади.

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

Никогаш не користете:

- неразредено средство за рачно миење на садови
- средство за чистење за машина за перење на садови
- средства за триење
- агресивни средства за чистење како на пр. спреј за рерна или отстранувач за дамки

- сунѓери што гребат
- средство за чистење под висок притисок или на 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.

## Отстранување на дефект

Доколку настане некој дефект, најчесто се работи за некоја ситница. Пред да ја повикате сервисната служба, внимавајте на следниве упатства.

Приказ	Дефект	Мерка
Нема	Прекинато е снабдувањето со струја.	Контролирајте ги осигурувачите на уредот. Со помош на друг електричен уред, проверете дали има прекин на струја.
Сите прикази трепкаат	Контролната површина е мокра или има предмет на неа.	Исушете ја контролната површина или отстранете го предметот.
F2	Електрониката е прегреана и соодветната рингла е исклучена.	Почекајте додека електрониката не се излади доволно. Потоа допрете некоја од контролните површини на ринглата.
F4	Електрониката е прегреана и сите рингли се исклучени.	Почекајте додека електрониката не се излади доволно. Потоа допрете некоја од контролните површини.
F8	Ринглата била предолго време во употреба и се исклучила.	Веднаш може да ја вклучите ринглата.

### На приказите за ринглите трепка-:

Доколку при приклучување на уредот на струја или по прекин на струја на приказите за ринглите трепка - , има пречки во електрониката. За отстранување на пречките, со раката кратко покријте ја контролната површина.

## Сервисна служба

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

### Број на производство и фабрички број:

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

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

Барльм елдер бойынша контакт млліметтери сервистік Ыызмет Ыосымшасында 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.

# Тест оброци

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

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

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

■ Тенџере за готвење Ø 16 см, 1,7 л, за 14,5 см Ø рингла со еден кругингла

■ Тенџере за готвење Ø 22 см, 4,2 л, за 18 см или Ø 17 см Ø рингла

■ Тава за печење Ø 24 см, за 18 см Ø или Ø 17 см Ø рингла

Тест оброци	Загревање / Приготвување			Понатамошно готвење	
	Степен за приготвување	Времетраење (мин:сек)	Капак	Степен за континуирано готвење	Капак
<b>Топење на чоколада</b>					
Сад: тенџере од челик					
Чоколадна глазура (на пр. Dr. Oetker Zartbitter, 150 г) на рингла 14,5 см Ø					
	-	-	-	1.	Не
<b>Притоплување на манџата со леќа и одржување на топлината</b>					
Сад: тенџере за готвење					
<i>Манџа со леќа според DIN 44550</i>					
Почетна температура 20° Ц					
Количина 450 г за 14,5 см Ø рингла	9	околу 2:00 без мешање	Да	1.	Да
Количина: 800 г за 18 см Ø или 17 см Ø рингла	9	околу 2:00 без мешање	Да	1.	Да
<i>Манџа со леќа од конзерва</i>					
на пр. манџа од леќа со виршли од Erasco: почетна температура 20° Ц					
Количина 500 г за 14,5 см Ø рингла	9	околу 2:00 (промешајте по околу 1:30)	Да	1.	Да
Количина: 1000 г за 18 см Ø или 17 см Ø рингла	9	околу 2:30 (промешајте по околу 1:30)	Да	1.	Да
<b>Крчкање на бешамел сос</b>					
Сад: тенџере од челик					
Температура на млекото: 7° Ц					
Рецепт: 40 г путер, 40 г брашно, 0,5 л млеко (3,5% масленост) и малку сол за 14,5 см Ø рингла	9 <sup>2</sup>	околу 5:20	Не	1 <sup>1,3</sup>	Не
				<sup>1</sup> Стопете го путерот, промешајте ги брашното и солта и оставете ја мешавината да отстои 3 минути	
				<sup>2</sup> Додадете млеко во мешавината и ставете ја да се готви постојано мешајќи	
				<sup>3</sup> Откако ќе го зготвите бешамел сосот, оставете го уште 2 минути на степен 1 и постојано мешајте	
<b>Готвење на сутлијаш</b>					
Сад: тенџере за готвење					
Температура на млекото: 7° Ц					
Рецепт: 190 г ориз со средно зрно, 22,5 г шеќер, 750 мл млеко (3,5% масленост) и малку сол за 14,5 см Ø рингла	9	околу 6:30	Не	2	Да
		Загревајте го млекото додека не се подигне. Ставете го на повисок степен за континуирано готвење и додадете ориз, шеќер и малку сол			
				По 10 минути промешајте го сутлијашот	

Тест оброци	Загревање / Приготвување			Понатамошно готвење	
	Степен за приготвување	Времетраење (мин:сек)	Капак	Степен за континуирано готвење	Капак
Рецепт: 250 г ориз со средно зрно, 30 г шеќер, 1 л млеко (3,5% масленост) и малку сол за 18 см Ø или 17 см Ø рингла	9	околу 6:30 Загревајте го млекото додека почне да зоврива. Ставете го на повисок степен за континуирано готвење и во него додадете ориз, шеќер и малку сол	Не	2	Да
По 10 минути промешајте го сутлијашот					
<b>Готвење на ориз</b>					
Сад: тенџере за готвење Температура на водата 20° Ц					
Рецепт според DIN 44550: 125 г долгозрнест ориз, 300 г вода и малку сол за 14,5 см Ø рингла	9	околу 2:48	Да	2	Да
Рецепт според DIN 44550: 250 г долгозрнест ориз, 600 г вода и малку сол за 18 см Ø или 17 см Ø рингла	9	околу 3:15	Да	2	Да
<b>Печење на свинско филе</b>					
Сад: тава за печење Почетна температура за стековите 7° Ц					
Количина: 3 стекови (вкупна тежина околу 300 г, околу 1 см дебелина) 15 г сончогледово масло 18 см Ø или 17 см Ø рингла	9	околу 2:40	Не	7	Не
<b>Печење палачинки</b>					
Сад: тава за печење Рецепт според DIN 60350-2					
Количина: 55 мл тесто за палачинка за 18 см Ø или 17 см Ø рингла	9	околу 2:40	Не	6 или 6. според степенот за печење	Не
<b>Пржење на замрзнат помфрит</b>					
Сад: тенџере за готвење					
Количина: 1,8 кг сончогледово масло, по порција: 200 г замрзнат помфрит (на пр. McCain 123 Frites Original) за 18 см Ø или 17 см Ø рингла	9	Додека не се постигне температура на маслото 180° Ц	Не	9	Не

Доколку на рингла 18 см Ø готвите со 1500 вати номинална моќност, времето за зготвување се продолжува за околу 20% и степенот за континуирано готвење се зголемува за еден степен.

# Съдържание

Указания за безопасност .....	20	Автоматично ограничаване на времето .....	24
Причини за повредите .....	21	Основни настройки .....	25
<b>Защита на околната среда .....</b>	<b>21</b>	Промяна на основните настройки .....	25
Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти...21		<b>Почистване и грижа .....</b>	<b>26</b>
Съвети за пестене на енергия.....22		Стъклокерамика.....26	
<b>Запознанство с уреда .....</b>	<b>22</b>	Рамка на готварския плот .....	26
Панел за управление .....	22	<b>Отстраняване на повреда .....</b>	<b>26</b>
Индикация за остатъчна топлина .....	22	<b>Център за обслужване на клиенти .....</b>	<b>27</b>
<b>Настройка на готварския плот.....</b>	<b>22</b>	<b>Пробни ястия .....</b>	<b>28</b>
Включване и изключване на готварския плот.....22			
Настройка на котлон.....23			
Таблица за готвене.....23			
<b>Защита от деца .....</b>	<b>24</b>		
Включване и изключване на защитата от деца.....24			
Автоматична защита от деца .....	24		

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

## Указания за безопасност

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

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

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

Този уред е предназначен само за домакински нужди и за битова употреба. Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки. Не оставяйте без надзор уреда по време на работа. Използвайте уреда само в затворени помещения.

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

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

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

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

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

### Опасност от пожар!

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

### Опасност от изгаряне!

- Котлоните и мястото около тях стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата далеч от уреда.

## 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.
- Котлонът загрява, но индикаторът не функционира. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

## Опасност от токов удар!

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

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

## Опасност от нараняване!

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

## Причини за повредите

### Внимание!

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

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

### Преглед

В следната таблица ще откриете най-честите щети:

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

## Защита на околната среда

### Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



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

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

## Съвети за пестене на енергия

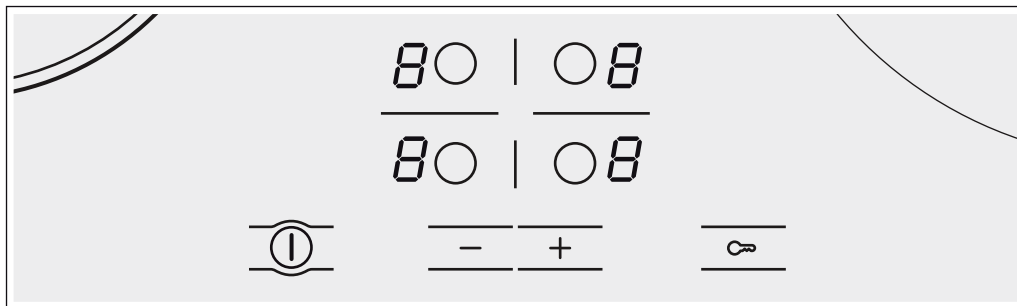
- Затваряйте тенджерите със съответстващ капак. При готвене без капак се нуждаете от видимо повече енергия. Стъкленият капак позволява да виждате яденето без да трябва да повдигате капака.
- Използвайте тенджери и тигани с равно дъно. Неравните дъна увеличават разхода на енергия.
- Диаметърът на дъното на тенджерата и тигана трябва да съответства на размера на котлона. По-специално тенджери с много малко дъно водят до енергийни загуби. Обърнете внимание: производителите на съдове често пъти посочват горния диаметър на тенджерите. Той най-често е по-голям от диаметъра на дъното.

- Използвайте за по-малки количества по-малка тенджера. По-голяма и по-малко напълнена тенджера консумира много енергия.
- Гответе с малко вода. Така се пести енергия. При зеленчуците се запазват витамините и минералите.
- Винаги покривайте с тенджерата възможно най-голяма повърхност от котлона.
- Превключете своевременно на по-ниска степен на мощност.
- Изберете подходяща степен на постоянно готвене. С твърде висока степен на постоянно готвене хабите енергия.
- Използвайте остатъчната топлина на готварския плот. При по-продължително готвене изключвайте котлона 5-10 минути преди края на времето за готвене.

## Запознанство с уреда

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

### Панел за управление



#### Индикации

<b>I/S</b>	Степени за готвене
<b>H/h</b>	Остатъчна топлина

#### Зони за управление

<b>ⓘ</b>	Главен превключвател
<b>∞</b>	Защита от деца
<b>○</b>	Избор на котлон
<b>- +</b>	Полета за настройка

#### Указание

- Ако докоснете символ, съответната функция се активира.

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

### Индикация за остатъчна топлина

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

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

## Настройка на готварския плот

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

### Включване и изключване на готварския плот

Готварският плот се включва и изключва с главния превключвател.

Включване: Докоснете символа ⓘ. Прозвучава звуков сигнал. Индикаторната лампа над главния превключвател и индикациите I/S светват. Готварският плот е готов за работа.

Изключване: Докоснете символа ⓘ докато индикаторната лампа над главния превключвател и индикациите не угаснат. Всички котлони са изключени. Индикацията за остатъчна

топлина продължава да свети докато котлоните не се охладят достатъчно.

#### Указание

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

## Настройка на котлон

Със символите + и - настройте желания котлон.

Степен 1 = най-ниска мощност

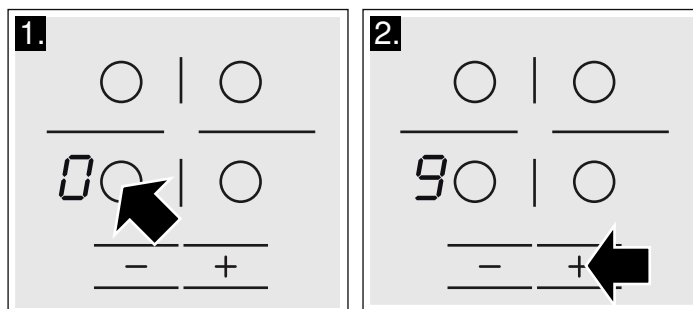
Степен 9 = най-висока мощност

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

## Настройка на степен за готвене

Готварският плот трябва да е включен.

1. Докоснете символ ○, за да изберете котлона.
2. През следващите 10 секунди докоснете символ + или -. Основната настройка се появява.  
Символ + степен 9  
Символ - степен 4



3. Промяна на степента: натиснете символ + или - докато не се появи желаната степен.

## Изключване на котлона

Със символа ○ изберете котлона. Докоснете символ + или - докато не се появи □. След около 10 секунди се показва индикацията за остатъчна топлина.

## Указание

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

## Таблица за готвене

В долната таблица ще откриете някои примери.

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

За завирание използвайте степен 9.

Гъстите ястия при нужда да се разбъркват.

	Степен на постоянно готвене	Времетраене за постоянно готвене в минути
<b>Разтапяне</b>		
Шоколад, кувертюра	1-1.	-
Масло, мед, желатин	1-2	-
<b>Загряване и поддържане на топлината</b>		
Яхния (напр. леща яхния)	1-2	-
Мляко**	1.-2.	-
Загряване на наденички във вода**	3-4	-
<b>Размразяване и загряване</b>		
Спанак дълбоко замразен	2.-3.	10-20 мин.
Гулаш дълбоко замразен	2.-3.	20-30 мин.
<b>Доготвяне, леко кипване</b>		
Кнедли, картофени кюфтета	4.-5.*	20-30 мин.
Риба	4-5*	10-15 мин.
Бели сосове, напр. сос бешамел	1-2	3-6 мин.
Бити сосове, напр. бернски сос, холандски сос	3-4	8-12 мин.
<b>Готвене, готвене на пара, задушаване</b>		
Ориз (с двойно количество вода)	2-3	15-30 мин.
Мляко с ориз	1.-2.	35-45 мин.
Варени необелени картофи	4-5	25-30 мин.
Солени картофи	4-5	15-25 мин.
Тестени изделия, макарони	6-7*	6-10мин.
Яхния, супи	3.-4.	15-60 мин.
Зеленчуци	2.-3.	10-20 мин.
Зеленчуци, дълбоко замразени	3.-4.	10-20 мин.
Готвене в тенджерата под налягане	4-5	-

\* Постоянно готвене без капак

\*\* Без капак

\*\*\* По-често обръщане

	Степен на постоянно готвене	Времетраене за постоянно готвене в минути
<b>Задущаване</b>		
Рулади	4-5	50-60 мин.
Задущено	4-5	60-100 мин.
Гулаш	2.-3.	50-60 мин
<b>Печене**</b>		
Шницел, натюр или паниран	6-7	6-10 мин.
Шницел, дълбоко замразен	6-7	8-12 мин.
Котлет, натюр или паниран***	6-7	8-12 мин.
Пържолa (3 см дебела)	7-8	8-12 мин.
Хамбургер, фрикадели (3 см дебелa)***	4.-5.	30-40 мин.
Пилешки гърди (2 см дебелa)***	5-6	10-20 мин
Пилешки гърди, дълбоко замразени***	5-6	10-30 мин.
Риба и рибно филе, натюр	5-6	8-20 мин.
Риба и рибно филе, панирани	6-7	8-20 мин.
Риба и рибно филе, панирани и дълбоко замразени, напр. рибни пръчици	6-7	8-12 мин.
Лангусти и скариди	7-8	4-10 мин.
Ястия в тиган, дълбоко замразени	6-7	6-10 мин
Палачинки	6-7	непрекъснато
Омлет	3.-4.	непрекъснато
Яйца на очи	5-6	3-6 мин.
<b>Фритиране (150-200 г на порция непрекъснато фритиране в 1-2 литра олио**)</b>		
Дълбоко замразени продукти, напр. пържени картопки, пилешки нъгети	8-9	-
Крокети	7-8	-
Месо, напр. пилешки дреболии	6-7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	5-6	-
Зеленчуци, гъби панирани или в бирено тесто	5-6	-
Малки сладки, напр. бухти/понички, плодове в бирено тесто	4-5	-


\* Постоянно готвене без капак

\*\* Без капак

\*\*\* По-често обръщане

## Защита от деца


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

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

### 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.

### Автоматична защита от деца

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

#### Включване и изключване

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

## Автоматично ограничаване на времето

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

Нагриването на котлона се прекъсва. В индикацията на котлоните последователно мигат **F B** и индикацията за остатъчна топлина **H/h**.

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

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



# Основни настройки

Вашият уред има различни основни настройки. Можете да нагласяте тези настройки според собствените си навици.

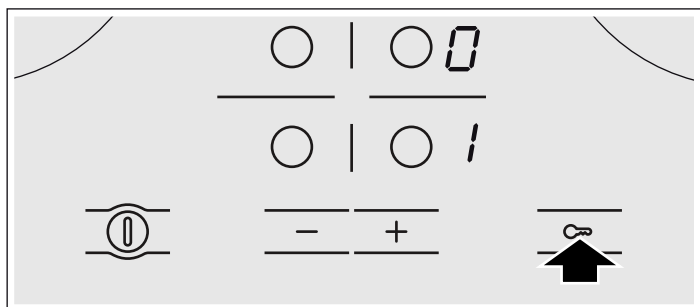
Индикация	Функция
$c$ $i$	<b>Автоматична защита от деца</b> $\square$ Изключено.* $!$ Включено.
$c$ $2$	<b>Сигнален тон</b> $\square$ Сигналът за потвърждаване и сигналът за грешка са изключени. $!$ Само сигналът за грешка е включен. $2$ Само сигналът за потвърждаване е включен. $3$ Сигналът за потвърждаване и сигналът за грешка са включени.*
$c$ $9$	<b>Време на избор на котлон</b> $\square$ Неограничено: Можете винаги да настроите последно избрания котлон без ново избиране.* $!$ Можете да настроите последно избрания котлон 10 секунди след избора, след което трябва да изберете наново котлон преди настройката.
$c$ $\square$	<b>Нулиране на основната настройка</b> $\square$ Изключено.* $!$ Включено.

\*Основна настройка

## Промяна на основните настройки

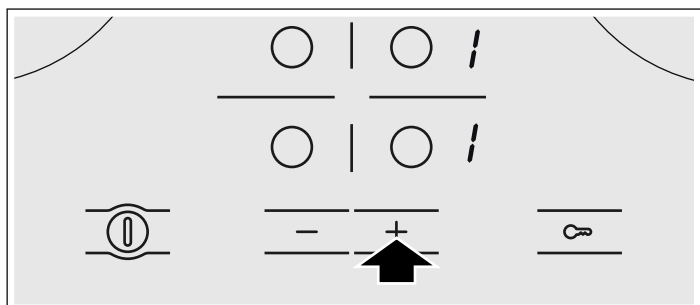
Готварският плот трябва да е изключен.

1. Включете готварския плот.
2. През следващите 10 секунди задръжте символа  $\infty$  4 секунди



На долния дисплей с редуване мигат  $c$  и  $i$ , на горния дисплей светва  $\square$ .

3. Докосвайте символ  $\infty$  дотогава, докато в долния дисплей не се появи желаната индикация.
4. Докосвайте символ  $+$  или  $-$  дотогава, докато на горния дисплей не се появи желаната настройка.



5. Задръжте символ  $\infty$  4 секунди.

Настройката е активирана.

### Изключване

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

# Почистване и грижа

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

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

## Стъклокерамика

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

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

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

Никога не използвайте:

- неразреден препарат за миене на съдове
- почистващ препарат за съдомиялна машина
- абразивно средство
- агресивен почистващ препарат като спрей за фурна или препарат за почистване на петна

- драскащи гъби
- уред за почистване под налягане или пароструйка

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

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

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

## Рамка на готварския плот

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

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

# Отстраняване на повреда

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

Индикация	Грешка	Мярка
Няма	Електрозахранването е прекъснато.	Проверете бушона на уреда. Проверете чрез други електронни уреди дали е налице спиране на тока.
Всички индикации мигат	Зоната за управление е влажна или върху нея има предмет.	Изсушете зоната за управление или отстранете предмета.
<i>F2</i>	Електрониката е прегряла и съответният котлон е изключен.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това докоснете зона за управление на котлона.
<i>F4</i>	Електрониката е прегряла и всички котлони са изключени.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. Докоснете след това произволна зона за управление.
<i>F8</i>	Котлонът е бил твърде дълго включен и се е изключил.	Можете веднага да включите котлона отново.

## В индикациите на котлоните мига -:

Ако при мрежовото свързване на уреда или след спиране на тога в индикациите на котлоните мига -, то електрониката е повредена. За потвърждаване на повредата за кратко покрийте зоната за управление с ръка.

---

# Център за обслужване на клиенти

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

## **Е - номер и FD - номер:**

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

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

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

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

# Пробни ястия

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

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

- дълбок тиган Ø 16 см, 1,2 л, за 14,5 см Ø котлон с един кръг
- 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

Пробни ястия	Степен на завяране	Нагряване /завяране		Постоянно готвене	
		Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен на постоянно готвене	Капак
<b>Разтопяване на шоколад</b>					
Съд: дълбок тиган					
Шоколадова кувертюра (напр. Dr. Oetker нежно горчив, 150 г) върху 14,5 см Ø котлон					
	-	-	-	1.	Не
<b>Загряване и поддържане на топлината на леща яхния</b>					
Съд: тенджера					
<i>Леща яхния съгласно DIN 44550</i>					
Начална температура 20° C					
Количество 450 г за 14,5 см Ø котлон	9	ок. 2:00 без разбъркване	Да	1.	Да
Количество: 800 г за 18 см Ø или 17 см Ø котлон	9	ок. 2:00 без разбъркване	Да	1.	Да
<i>Леща яхния като полуфабрикат</i>					
напр. леща пастет с наденички от Erasco: начална температура 20° C					
Количество 500 г за 14,5 см Ø котлон	9	ок. 2:00 (разбъркване след ок. 1:30)	Да	1.	Да
Количество: 1000 г за 18 см Ø или 17 см Ø котлон	9	ок. 2:30 (разбъркване след ок. 1:30)	Да	1.	Да
<b>Леко кипване на сос бешамел</b>					
Съд: дълбок тиган					
Температура на млякото: 7° C					
Рецепта: 40 г масло 40 г брашно, 0,5 л мляко (3,5% масленост) и една щипка сол за 14,5 см Ø котлон	9 <sup>2</sup>	ок. 5:20	Не	1 <sup>1,3</sup>	Не
		<sup>2</sup> Добавете мляко към брашнената пасировка и оставете да заври при постоянно разбъркване			<sup>1</sup> Разтопете маслото, разбъркайте брашното и солта и задръжте брашнената пасировка за 3 минути
					<sup>3</sup> След като сосът бешамел кипне, го оставете за 2 минути на степен 1, при което го бъркайте постоянно
<b>Варене на мляко с ориз</b>					
Съд: тенджера					
Температура на млякото: 7° C					
Рецепта: 190 г кръгъл ориз, 22,5 г захар, 750 мл мляко (3,5% масленост) и една щипка сол за 14,5 см Ø котлон	9	ок. 6:30	Не	2	Да
		Загрейте млякото докато не започне да се надига. Върнете на степен за постоянно готвене и добавете в млякото ориз, захар и сол			След 10 минути разбъркайте млякото с ориз

Пробни ястия	Степен на завиране	Нагриване /завиране		Постоянно готвене	
		Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен на постоянно готвене	Капак
Рецепта: 250 г кръгъл ориз, 30г захар, 1 л мляко (3,5% масленост) и една щипка сол за 18см Ø или 17 см Ø котлон	9	ок. 6:30	Не	2	Да
		Загрейте млякото докато не започне да се надига. Върнете на степен за постоянно готвене и добавете в млякото ориз, захар и сол			
				След 10 минути разбъркайте млякото с ориз	
<b>Варене на ориз</b>					
Съд: тенджера					
Температура на водата 20° C					
Рецепта съгласно DIN 44550: 125 г дълг ориз 300 г вода и една щипка сол за 14,5 см Ø котлон	9	ок. 2:48	Да	2	Да
Рецепта съгласно DIN 44550: 250 г дълг ориз, 600 г вода и една щипка сол за 18 см Ø или 17 см Ø котлон	9	ок. 3:15	Да	2.	Да
<b>Печене на пържоли от свинско филе</b>					
Съд: тиган					
Начална температура на пържолите от филе: 7° C					
Количество: 3 пържоли от филе (общо тегло около 300 г, около 1 см дебели) 15 г слънчогледово олио за 18 см Ø или 17 см Ø котлон	9	ок. 2:40	Не	7	Не
<b>Печене на палачинки</b>					
Съд: тиган					
Рецепта съгласно DIN EN 60350-2					
Количество: 55 мл тесто на палачинка за 18 см Ø или 17 см Ø котлон	9	ок. 2:40	Не	6 или 6. според степента на запичане	Не
<b>Пържене на дълбоко замразени картопки</b>					
Съд: тенджера					
Количество: 1,8 кг слънчогледово олио, за порция: 200 г дълбоко замразени картопки (напр. McCain 123 Frites Original) за 18 см Ø или 17 см Ø котлон	9	Достигане на температура на олиото 180° C	Не	9	Не

Ако се извършват опити с 18 см Ø котлон с 1500 W номинална мощност, тогава времето на завиране се удължава с ок. 20% и степента на постоянно готвене се увеличава с една единица.







**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000884040

931210