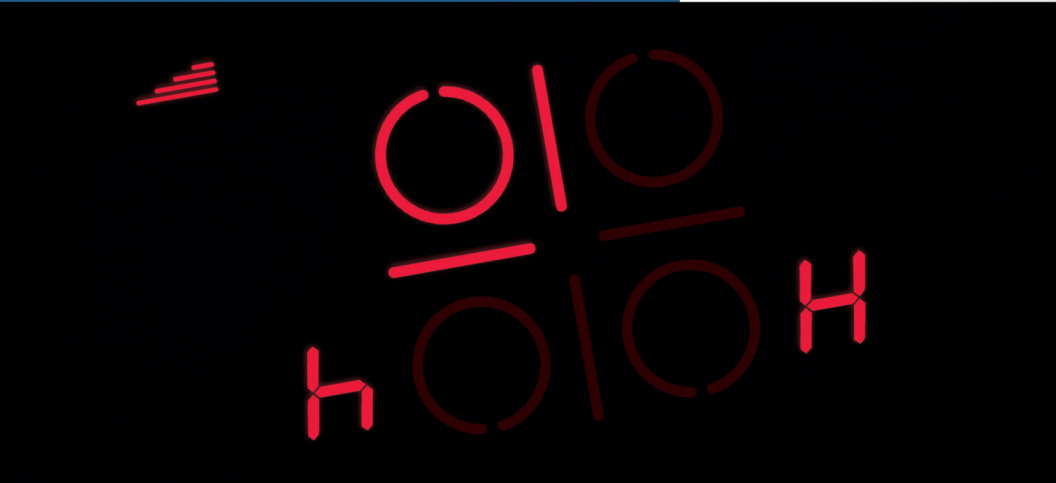




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Polje za kuvanje
Плоча за готвење
Готварски плот
PKM8..DP1.

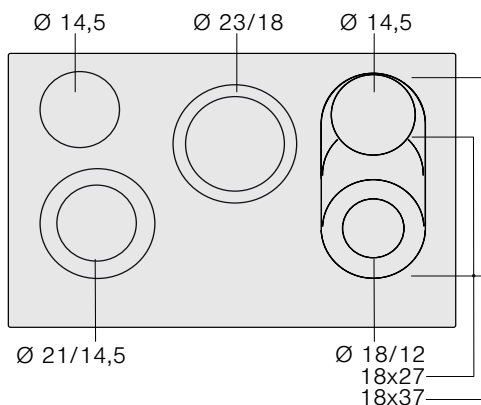


BOSCH

[sr] Uputstva za upotrebu2
[mk] Упатство за употреба16

[bg] Ръководство 30

PKM8..DP1.



Sadržaj

	Upotreba u skladu s odredbama	3
	Uputstva za sigurnost	3
	Uzroci oštećenja	4
	Pregled	4
	Zaštita životne sredine	4
	Saveti za štednju energije	4
	Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	4
	Upoznavanje uređaja	5
	Polje sa komandama	5
	Ringle	5
	Prikaz za preostalu toplotu	6
	Opsluživanje aparata	6
	Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje.	6
	Podešavanje ringle	6
	Tabela za kuvanje	7
	Funkcija PowerBoost	8
	Uključivanje funkcije Powerboost	8
	Isključivanje funkcije Powerboost	8
	Osigurač za decu	8
	Uključivanje i isključivanje zaštite za decu	8
	Automatski osigurač za decu	8
	Vremenske funkcije	8
	Ringla treba automatski da se isključi	8
	Automatski tajmer	9
	Kuhinjski tajmer	9
	Funkcija štoperice	9

	Automatsko isključivanje	9
	Funkcija održavanja toplote	9
	Uključivanje funkcije za održavanje toplote	9
	Isključivanje funkcije za održavanje toplote	10
	Zaštita od brisanja	10
	Prikaz za potrošnju energije	10
	Osnovna podešavanja	10
	Promena osnovnih podešavanja	11
	Čišćenje	11
	Staklena keramika	11
	Okvir ravne ploče za kuvanje	11
	Smetnja, šta činiti?	12
	E-poruka na prikazima	12
	Servisna služba	12
	E-broj i FD-broj	12
	Proverena jela	13

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.

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 ugascite 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.
- Nije dozvoljena upotreba poklopaca za ravnu ploču za kuvanje. Mogu da prouzrokuju nezgode, npr. zbog pregrevanja, paljenja ili materijala koji se mogu rasprsnuti.

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.
- Dozvoljeno je korišćenje jedino zaštitnih mehanizama, kao što su npr. rešetka za zaštitu dece, koje smo odobrili. Neadekvatni zaštitni mehanizmi ili rešetka za zaštitu dece mogu da prouzrokuju nezgode.

Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

- Neadekvatne popravke su opasne. Popravke i zamenu oštećenih kablova za priključivanje može da vrši jedino osoblje Službe za tehničku pomoć koje je prethodno obučeno. Ako je aparat pokvaren, isključite ga iz mreže ili skinite osigurač iz kutije za osigurače. Obavestite servis tehničke podrške.
- 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.

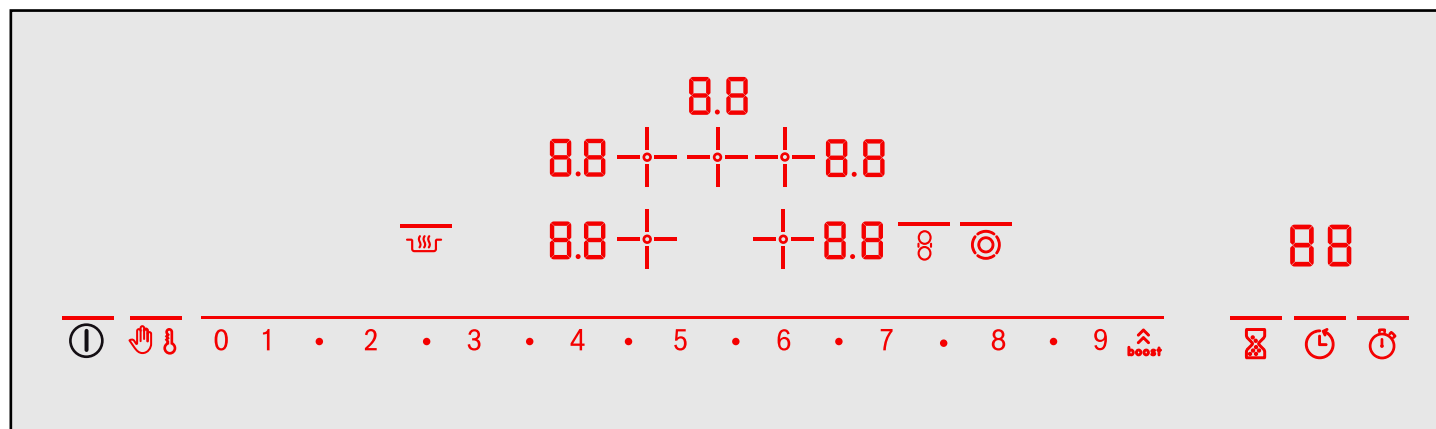


Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

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
b	Funkcija Powerboost
Lo	Funkcija za održavanje toplote
88	Tajmer




Komandne površine sa svetlećom trakom iznad simbola	
	Glavni prekidač
	Funkcija Powerboost
 	Zaštita za decu Zaštita za brisanje
	Funkcija za održavanje toplote
	Kombinovana grejna tela
1•2•3•4•	Zona za podešavanje
	Dodatno uključivanje zona
	Kuhinjski tajmer
	Tajmer
	Funkcija štoperice

Komandne površine bez svetleće trake iznad simbola	
+	Izbor ringla

Uputstva

- U zavisnosti od režima u kojem se nalazi ravna ploča za pečenje punom ili delimičnom jačinom svetle komandne površine koje se mogu trenutno izabrati.
- Ne svetle komandne površine za funkcije koje trenutno ne mogu da se izaberu.
- Komandne površine održavajte u suvom stanju. Vлага ugrožava funkciju.
- Lonce ne privlačite u blizinu prikaza i senzora. Elektronika može da se pregreje.

Ringla

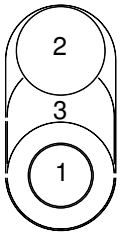
Ringla	Dodatno uključivanje i isključivanje
	Ringla sa jednim prstenom
	Ringla sa dva prstena Izaberite ringlu pa dodirnite simbol 

Dodatno uključivanje ringle: svetli odgovarajući prikaz

Uputstva

- Tamna područja u užarenom izgledu ringle su uslovljena tehnički. Oni nemaju nikakvog uticaja na funkciju ringle.
- Ringla reguliše uključivanje i isključivanje grejača. Grejač može da se uključi i isključi i pri maksimalnoj snazi.
Time se na primer:
 - osetljive komponente štite od pregrevanja
 - uređaj štiti od električnog preopterećenja
 - postižu bolje rezultati prilikom kuvanja
- Kod ringli sa više prstenova moguće je u različito vreme uključiti i isključiti grejače unutrašnjeg prstena i grejače dodatno uključenih prstenova.

Kombinovana zona za kuvanje



- 1 = ringla sa dva prstena
2 = ringla sa jednim prstenom
3 = grejno telo za premoštenje

Ringle sa jednim ili dva prstena mogu da se koriste nezavisno od grejnog tela za premoštenje ili, kao što je opisano u tabeli, mogu da se koriste sa grejnim telom za premoštenje.

Kombinacija	Dodatno uključivanje	pogodno za
Zona za malu ovalnu posudu: Kombinacija 1+3	Izaberite ringlu sa dva prstena. Pomoću simbola ☉ dodatno uključite spoljni prsten. Svetli simbol ☉. Pomoću simbola ☉ dodatno uključite grejno telo za premoštenje. Svetli simbol ☉.	Mala ovalna posuda Mali tepanjaki.
Zona za veliku ovalnu posudu: Kombinacija 1 + 3 + 2	Izaberite jednu od dve ringle. Dodirnite simbol ☉. Svetli svetleća traka iznad simbola ☉.	Velika ovalna posuda Veliki tepanjaki Velika ploča za roštiljanje

Zona za malu ovalnu posudu (1 +3) i ringla sa jednim prstenom (2) mogu da se koriste sa različitim stepenovima za kuvanje, nezavisno jedna od druge. Tako npr. kod velike ovalne posude, tepanjakija ili velike ploče za roštiljanje dolazi do različitih područja temperature: Na području manje zone za ovalnu posudu tako možete da dinstate neko jelo, a na području ringle sa jednim prstenom istovremeno možete da održavate toplotu već izdinstanih komadića jela.

Uputstvo: Pogodno posuđe možete da nabavite preko korisničke službe ili u našoj e-prodavnici.

Prikaz za preostalu toplotu

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

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

Opsluživanje aparata

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

Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje

Pomoću glavnog prekidača uključite i isključite ravnu ploču za kuvanje.

Uključivanje

Dodirnite simbol ①. Čuje se signal. Svetleća traka svetli iznad glavnog prekidača. Svetle prikazi komandnih površina i prikazi stepena za kuvanje ②. Ravna ploča za kuvanje je spremna za rad.

Isključivanje

Dodirujte simbol ① sve dok se svetleća traka iznad glavnog prekidača i prikazi ne ugase. Sve ringle su isključene. Prikaz za preostalu toplotu i dalje svetli sve dok se ringle ne ohlade u dovoljnoj meri.

Uputstva

- Ravna ploča za kuvanje se automatski isključuje kada se sve ringle isključe na neko vreme (10–60 sekundi).
- Podešavanja ostaju memorisana prve 4 sekunde posle isključivanja. Ukoliko je u tom vremenu ponovo uključite, ravna ploča za kuvanje radi sa prethodnim podešavanjima.

Podešavanje ringle

U zoni za podešavanje izaberite željeni stepen za kuvanje.

Stepen za kuvanje 1 = najniža snaga

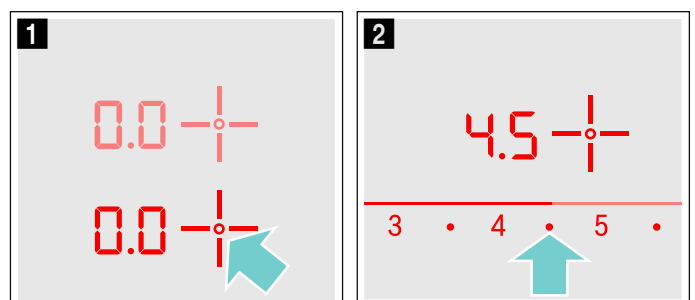
Stepen za kuvanje 9 = najviša snaga

Svaki stepen za kuvanje ima međustepen. Pojavljuje se na prikazu, npr. kao **4.5**.

Podešavanje stepena za kuvanje

Ravna ploča za kuvanje mora da bude uključena.

- Dodirnite simbol + da izaberete ringlu. Na prikazu stepena za kuvanje svetli 0.0.
- U zoni za podešavanje podesite željeni stepen za kuvanje.



Ringla je uključena.

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

Isključivanje ringle

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

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

Tabela za kuvanje

U sledećoj tabeli možete da nađete neke primere.

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

Za početak kuvanja upotrebite stepen za kuvanje 9.

Gusta jela povremeno promešajte.

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

Savete za štednju energije pri kuvanju možete da nađete u poglavlju Ekološka zaštita. → *Strana 4*

	Stepen za nastavak kuvanja	Trajanje nastavka kuvanja u minutima
Topljenje		
Čokolada, za kuvanje	1-1.5	-
Puter, med, želatin	1-2	-
Zagrevanje i održavanje toplote		
Varivo (npr. varivo od sočiva)	1-2	-
Mleko**	1.5-2.5	-
Zagrevanje viršli u vodi*	3-4	-
Odmrzavanje i zagrevanje		
Spanać, zamrznut	2.5-3.5	10-20 min
Gulaš, zamrznut	2.5-3.5	20-30 min
Poširanje, krčkanje		
Knedle	4.5-5.5*	20-30 min
Riba	4-5*	10-15 min
Beli sosovi, npr. bešamel sos	1-2	3-6 min
Mučeni sosovi, npr. sos bernez, sos holandez	3-4	8-12 min
Kuvanje, parenje, pirjanje		
Pirinač (sa duplom količinom vode)	2-3	15-30 min
Sutlijaš	1.5-2.5	35-45 min

* Nastavak kuvanja bez poklopca

** Bez poklopca

*** Češće prevrtati

	Stepen za nastavak kuvanja	Trajanje nastavka kuvanja u minutima
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	3.5-4.5	15-60 min
Povrće	2.5-3.5	10-20 min
Povrće, zamrznuto	3.5-4.5	10-20 min
Kuvanje u ekspres loncu	4-5	-
Dinstanje		
Rolat	4-5	50-60 min
Dinstano pečenje	4-5	60-100 min
Gulaš	2.5-3.5	50-60 min
Prženje sa malo ulja**		
Šnicla, natur ili panirana	6-7	6-10 min
Šnicla, zamrznuta	6-7	8-12 min
Kotlet, natur ili paniran**	6-7	8-12 min
Stek (debljine 3 cm)	7-8	8-12 min
Hamburger, ćufte (debljine 3 cm)***	4.5-5.5	30-40 min
Živinske grudi (debljine 2 cm)	5-6	10-20 min
Živinske grudi, zamrznute***	5-6	10-30 min
Riba i riblji file, natur	5-6	8-20 min
Riba i riblji file, paniran	6-7	8-20 min
Riba i riblji fileti, panirani i zamrznuti, npr. riblji štapići	6-7	8-12 min
Škamp i kozice	7-8	4-10 min
Sotiranje svežeg povrća i pečurki	7-8	10-20 min
Povrće, sitno naseckano meso na azijski način	7.5-8.5	15-20 min
Jela iz tignja, zamrznuta	6-7	6-10 min
Palačinke	6-7	neprekidno
Omlet	3.5-4.5	neprekidno
Jaja na oko	5-6	3-6 min
Fritiranje (150-200 g po porciji neprekidno fritirati u 1-2 l ulja**)		
Zamrznuti proizvodi, npr. pomfrit, chicken-nuggets	8-9	-
Kroketi, zamrznuti	7-8	-
Meso, npr. pileći komadi	6-7	-
Riba, panirana ili u testu	5-6	-

* Nastavak kuvanja bez poklopca

** Bez poklopca

*** Češće prevrtati

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

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



Funkcija PowerBoost

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


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

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

Uključivanje funkcije Powerboost

- Izaberite ringlu.
- U zoni za podešavanje dodirnite simbol . Prikaz  svetli.
Funkcija Powerboost je uključena.

Isključivanje funkcije Powerboost

- Izaberite ringlu.
- Podesite bilo koji stepen za nastavak kuvanja. Prikaz  se gasi.
Funkcija Powerboost je isključena.

Uputstva




- Ako ne isključite funkciju Powerboost, ona će se automatski isključiti nakon određenog vremena. Ringla se vraća nazad na stepen za kuvanje 9.
- Vodite računa o tome da se ulje i mast vrlo brzo zagreju uz pomoć funkcije Powerboost. Proces kuvanja nikada ne ostavljajte bez nadzora. Pregrejana ulja i masti mogu brzo da se zapale, pogledajte poglavlje Važne napomene za bezbednost. → *Strana 3*



Osigurač za decu

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

Uključivanje i isključivanje zaštite za decu

Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.

Uključivanje: Ravnu ploču za kuvanje uključite pomoću glavnog prekidača . Simbol  dodirnite na 4 sekunde. Prikaz  svetli 10 sekundi. Ravna ploča za kuvanje je blokirana.

Isključivanje: Ravnu ploču za kuvanje isključite pomoću glavnog prekidača . Simbol  dodirnite na 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 10*

Vremenske funkcije

Vaš uređaj ima 3 različite vremenske funkcije:






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

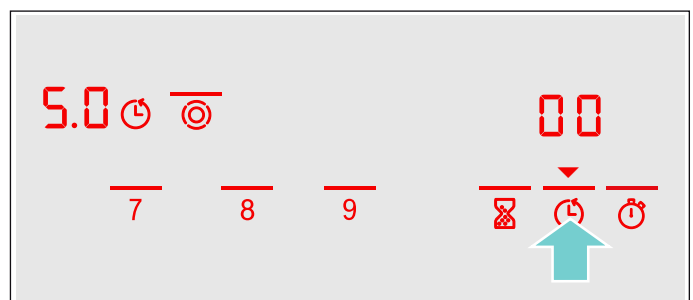
Ringla treba automatski da se isključi

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

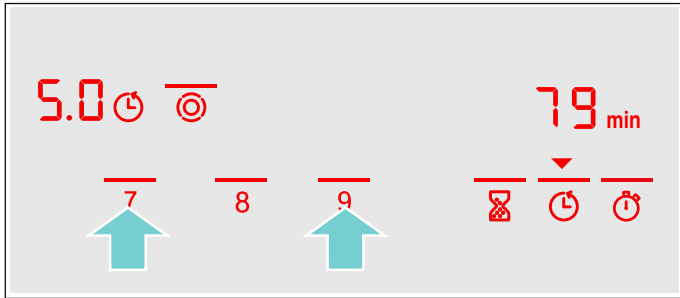
Podešavanje trajanja

Ringla mora da bude uključena.

- Izaberite ringlu.
- Dodirnite simbol . Svetli  iznad simbola  i prikaz  željene ringle. Na prikazu tajmera svetli .



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



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

Po isteku vremena

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

Korekcija ili brisanje trajanja

Izaberite ringlu pa dodirnite simbol ⏰. U zoni za podešavanje promenite trajanje ili izaberite **00**.

Uputstva

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

Automatski tajmer

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

Kako da uključite automatski tajmer, možete saznati u poglavlju Osnovna podešavanja. → *Strana 10*

Uputstvo: Promena trajanja za ringlu ili isključivanje automatskog tajmera za ringlu:

Izaberite ringlu pa dodirnite simbol ⏰. U zoni za podešavanje promenite trajanje ili izaberite **00**.

Kuhinjski tajmer

Kuhinjskim tajmerom možete da podesite vreme do maks. 99 minuta. On ne zavisi od svih drugih podešavanja. Radi aktiviranja mora da bude uključena ravna ploča za kuvanje.

Podešavanje kuhinjskog tajmera

1. Dodirnite simbol ⏰. Svetli ▼ iznad simbola ⏰. Na prikazu tajmera svetli **00**.
2. U zoni za podešavanje podesite željeno vreme. Posle nekoliko sekundi počinje isticati vreme.

Po isteku vremena

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

Korekcija vremena

Simbolom ⏰ izaberite kuhinjski tajmer i ponovo ga podesite.

Funkcija štoperice

Funkcija štoperice pokazuje vreme koje je proteklo nakon aktiviranja.

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

Funkcija štoperice se uključuje dodirivanjem simbola ⏱. Na prikazu tajmera se pojavljuje **00** i vreme počinje da se odbrojava. Prvog minuta se prikazuju sekunde, a nakon toga minuti.

Funkcija štoperice se zaustavlja dodirivanjem simbola ⏱. Kada se simbol ⏱ dodirne još jednom, funkcija štoperice se isključuje. Displej tajmera se gasi.



Automatsko isključivanje

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

Prekida se grejanje ringle. Na prikazu ringle naizmenično svetle **F E** 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).



Funkcija održavanja toplote



Funkcija održavanja toplote je pogodna za topljenje čokolade ili putera i za održavanje jela i posuđa u toplom stanju

Uključivanje funkcije za održavanje toplote

1. Izaberite ringlu.
2. Dodirnite simbol ☕. Na prikazu stepena za kuvanje svetli **L0**.

Funkcija za održavanje toplote je uključena.




Isključivanje funkcije za održavanje toplote

1. Izaberite ringlu.
2. Dodirnite simbol . Na prikazu stepena za kuvanje svetli .

Funkcija za održavanje toplote je isključena.

Zaštita od brisanja

Ako komandnu površinu morate da prebrišete dok je uključena ravna ploča za kuvanje, onda možete da promenite podešavanja.

Da bi se to sprečilo, vaša ravna ploča za kuvanje ima funkciju zaštite za brisanje. Dodirnite simbol . Čuje se signal. Svetli prikaz  iznad simbola . Komandna površina je blokirana na 30 sekundi. Komandnu površinu možete da brišete, a da pritom ne promenite podešavanja.

Uputstvo: Glavni prekidač ne poseduje funkciju zaštite za brisanje. Ravnu ploču za kuvanje možete da isključite u svakom trenutku.

Prikaz za potrošnju energije

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

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

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



Prikaz nije aktiviran. Kako da aktivirate prikaz, možete saznati u poglavlju Osnovna podešavanja. → *Strana 10*

Osnovna podešavanja


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

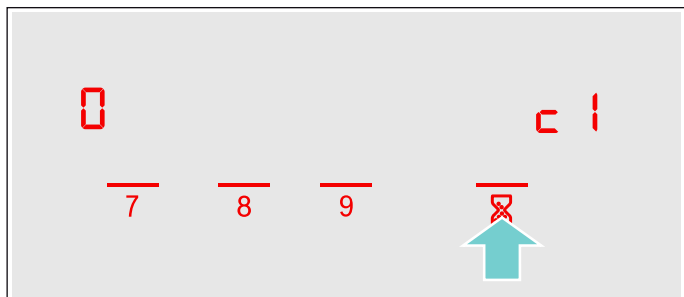
Prikaz	Funkcija
c 1	Automatska zaštita za decu
0	Isključeno.*
1	Uključeno.
2	Ručna i automatska zaštita za decu je isključena.
c 2	Zvučni signal
0	Signal za potvrdu i signal za pogrešno rukovanje su isključeni (signal glavnog prekidača uvek ostaje uključen).
1	Uključen je samo signal za pogrešno rukovanje.
2	Uključen je samo signal za potvrdu.
3	Signal za potvrdu i signal za pogrešno rukovanje su uključeni.*
c 3	Prikaz potrošnje energije (od svog distributera struje saznajte vrednosti mrežnog napona)
0	Isključen je prikaz potrošnje.*
1	Prikaz potrošnje pri mrežnom naponu od 230 V.
2	Prikaz potrošnje pri mrežnom naponu od 400 V.
3	Prikaz potrošnje pri mrežnom naponu od 220 V.
4	Prikaz potrošnje pri mrežnom naponu od 240 V.
c 5	Automatski tajmer
00	Isključeno.*
0 1-99	Trajanje nakon kojeg se ringle isključuju.
c 6	Trajanje signala za završetak na tajmeru
1	10 sekundi.*
2	30 sekundi
3	1 minut.
c 7	Dodatno uključivanje grejnih tela
0	Isključeno.
1	Uključeno.
2	Zadnje podešavanje pre isključivanja ringle.*
c 0	Resetovanje na osnovno podešavanje
0	Isključeno.*
1	Uključeno.


*Osnovno podešavanje


Promena osnovnih podešavanja

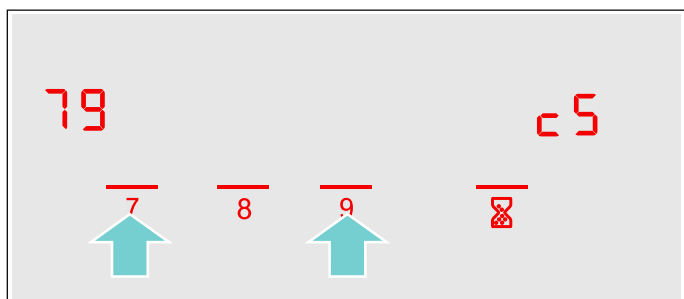
Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.


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



Pojavljuje se **c 1** i na prikazu ringle svetli .

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



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

Isključivanje

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

Čišćenje

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

Staklena keramika

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

Ravnu ploču za kuvanje čistite tek kada se dovoljno ohladi.

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

Nikada nemojte da koristite:

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

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

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

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

Okvir ravne ploče za kuvanje

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

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

Smetnja, šta činiti?

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

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

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

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

E-poruka na prikazima

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

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

Servisna služba

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

E-broj i FD-broj

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

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

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

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

Proverena jela

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

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

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

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

Jela za testiranje	Zagrevanje / početak kuvanja			Nastavak kuvanja	
	Stepen za početak kuvanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stepen za nastavak kuvanja	Poklopac
Topljenje čokolade					
Posuda: lonac sa drškom					
Čokolada za kuvanje (npr. Dr. Oetker tamna, 150 g) na ringli sa Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Ne
Zagrevanje i održavanje toplote variva od sočiva					
Posuda: lonac za kuvanje					
<i>Varivo od sočiva prema DIN 44550</i>					
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
<i>Varivo od sočiva kao proizvod iz limenke</i>					
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
Kuvanje bešamel sosa ispod tačke vrenja					
Posuda: lonac sa drškom					
Temperatura mleka: 7 °C					
Recept: 40 g putera, 40 g brašna, 0,5 l mleka (3,5 % mlečne masti) i prstohvat soli za ringlu od Ø 14,5 cm	g ²	oko 5:20	Ne	1 ^{1,3}	Ne
				¹ Rastopite puter, umešajte brašno i so pa zapršku krčkajte 3 minuta	
				² Mleko dodajte u zapršku i kuvajte uz stalno mešanje	
				³ Kada bešamel sos provre, držite ga dalja 2 minuta na stepenu 1 i pritom ga stalno mešajte	

Jela za testiranje	Zagrevanje / početak kuvanja		Nastavak kuvanja		
	Stepen za početak kuvanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stepen za nastavak kuvanja	Poklopac

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 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	Ne	2	Da
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 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	Ne	2	Da
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 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
Recept: 250 g pirinča okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mleka (3,5 % mlečne masti) i 1,5 g soli za ringlu od Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	oko 8:00 Pirinač, šećer i so dodajte u mleko i zagrevajte uz konstantno mešanje. Kada mleko dostigne temperaturu od oko 90 °C, kuvanje nastavite na stepenu za nastavak kuvanja. Pustite da krčka oko 50 minuta	Ne	2	Ne

Kuvanje pirinča




Posuda: lonac za kuvanje					
Temperatura vode: 20 °C					
Recept prema DIN 44550:					
125 g pirinča dugog zrna, 300 g vode i prstohvat soli za ringlu od Ø 14,5 cm	9	oko 2:48	Da	2	Da
Recept prema DIN 44550:					
250 g pirinča dugog zrna, 600 g vode i prstohvat soli za ringlu od Ø 18 ili Ø 17 cm	9	oko 3:15	Da	2.	Da

Jela za testiranje	Zagrevanje / početak kuvanja		Nastavak kuvanja		
	Stepen za početak kuvanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stepen za nastavak kuvanja	Poklopac
Pečenje stekova od svinjskog buta					
Posuda: tiganj za pečenje					
Početna temperatura steka od buta: 7 °C					
Količina: 3 steka od buta (ukupna težina oko 300 g, debljine oko 1 cm), 15 g suncokretovog ulja za ringlu od Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	oko 2:40	Ne	7	Ne
Pečenje palačinki					
Posuda: tiganj za pečenje					
Recept prema DIN EN 60350-2					
Količina: 55 ml smese za svaku palačinku, za ringlu od Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	oko 2:40	Ne	6 ili 6. u zavisnosti od stepena zapečenosti	Ne
Fritiranje duboko zamrznutog pomfrita					
Posuda: lonac za kuvanje					
Količina: 1,8 kg suncokretovog ulja, po porciji: 200 g zamrznutog pomfrita (npr. McCain 123 Frites Original) za ringlu od Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	Dok temperatura ulja ne postigne 180 °C	Ne	9	Ne

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

Содржин

	Користење според намената	17
	Важни сигурносни напомени	17
	Причина за оштетувања	18
	Преглед	18
	Заштита на животна средина	18
	Совети за заштеда на енергија	18
	Отстранување согласно прописите за животна средина	19
	Запознавање на уредот	19
	Контролна табла	19
	Плоча за готвење	20
	Приказ за преостаната топлина	20
	Ракување со уредот	20
	Вклучување и исклучување на полето за готвење	20
	Поставување на ринглата	20
	Табела за готвење	21
	Функција PowerBoost	22
	Вклучете ја функцијата Powerboost	22
	Исклучете ја функцијата Powerboost	22
	Безбедност за деца	22
	Вклучување и исклучување на Безбедноста за децата	22
	Автоматска безбедност за деца	22
	Временски функции	22
	Ринглата треба автоматски да се исклучи	22
	Автоматски тајмер	23
	Кујнски аларм	23
	Функција на стоперка	23
	Автоматско исклучување	23
	Функција за одржување на топлината	23
	Вклучете ја функцијата за задржување топлина	23
	Исклучете ја функцијата за задржување топлина	24
	Заштита при бришење	24
	Приказ за потрошувачка на енергија	24
	Основни поставки	24
	Промена на основните поставки	25
	Чистење	25
	Керамичко стакло	25
	Рамки на полето за готвење	25

	Постапка при пречка?	26
	Е-Порака на приказот	26
	Сервисна служба	26
	Е-број и FD-број	26
	Јадења за контрола	27

Останати информации за производителите, опремата, резервните делови и сервис ќе најдете на интернет: www.bosch-home.com и Online-продажба: 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.

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 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 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.
- Не смее да се користат капаци за полето за готвење. Може да предизвикаат несреќа поради прегревање, запалување или поради кршливи материјали.

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.
- Може да се користат само заштитни уреди, како на пример, заштитни решетки што се одобрени од наша страна. Несоодветни заштитни уреди или заштитни решетки може да предизвикаат несреќни случаи.

Предупредување – Опасност од електрични празнења!

- Несоодветните поправки се опасни. Поправките и замената на дефектните кабли можат да се вршат само од лица кои се вработени во Сервисот за техничка помош и кои се соодветно обучени. Доколку уредот се расипе, исклучете го од струја или пак исклучете го осигурачот во кутијата со осигурачи. Известете го Сервисот за техничка поддршка.
- 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 тенцерињата и тавите го гребат керамичкото стакло.
- Избегнувајте да загревате празни тенцериња. Може да настанат штети.
- Не ставајте тави и тенцериња 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 тенцериња и тавчиња ја гребе стаклената керамика	Проверете ги вашите садови.
Оштетена боја	Несоодветно средство за чистење	Користете само средство за чистење, што е соодветно за стаклена керамика.
	Триење на тенцере (на пр. алуминиум)	Кренете ги тенцерињата 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

- Тенцерињата 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 тенцериња и тави со рамни дна. Нерамните дна ја зголемуваат потрошувачката на енергија.
- Дијаметарот на дната од тенцерињата и тавите треба да одговара на големината на ринглата. Особено помалите тенцериња на рингла трошат повеќе енергија. Внимавајте: Производителите на садови честопати го наведуваат дијаметарот на горниот отвор од тенцерето. Тој најчесто е поголем од дијаметарот на дното на тенцерето.
- За помали количини користете помало тенцере. Големо тенцере што е помалку наполнето троши повеќе енергија.
- Гответе со маклу вода. Тоа заштедува енергија. Така во зеленчукот ќе се зачуваат витамините и минералите.
- Со тенцерето 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.



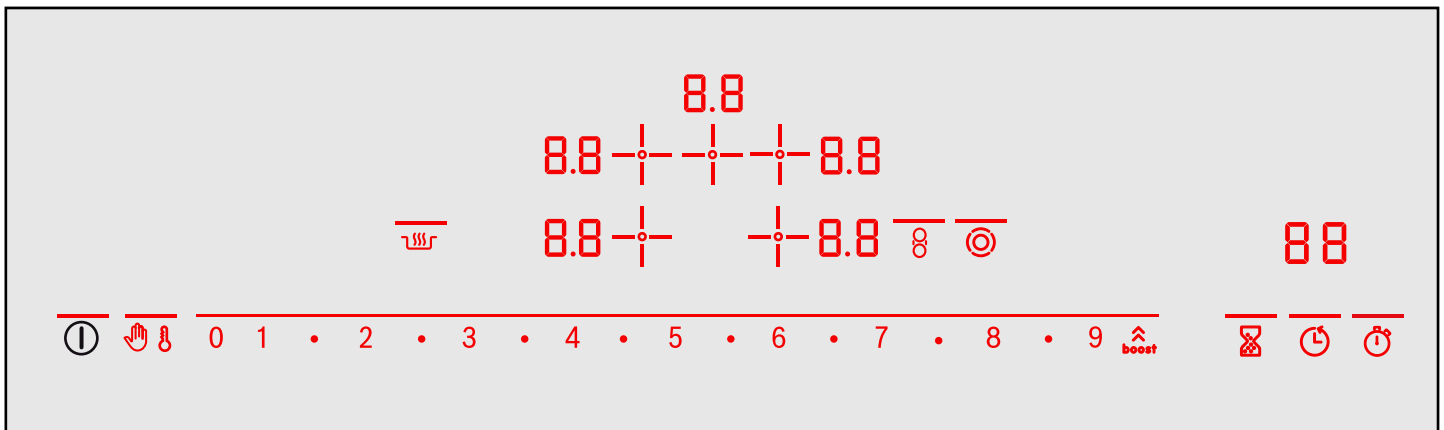
Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/E3 за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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



Прикази	
1-9	Степени за готвење
H/h	Преостаната топлина
b	Функција Powerboost
Lo	Функција за задржување топлина
88	Тајмер

Работни површини со светли линии над симболите	
	Главен прекинувач
	Функција Powerboost
	Безбедност за деца Заштита при бришење
	Функција за задржување топлина
	Комбинирани грејачи
	Поле за подесување
	Приклучување на зоните
	Кујнски аларм

Работни површини со светли линии над симболите	
	Тајмер
	Функција за тајмер

Работни површини без светли линии над симболите	
	Избор на плоча за готвење

Напомени

- Во согласност со состојбата на плочата за готвењесветнуваат работните површини, кои што можат да се изберат, полусветли или светли. Ако се допрат, се изведува соодветната функција.
- Работни површини не светат за функции кои моментално не можат да се изберат.
- Работните површини секогаш одржувајте ги суви. Влагата ја попречува функцијата.
- Не влечете садови во близина на приказот и сензорите. Електрониката може да се прегрее.

Плоча за готвење

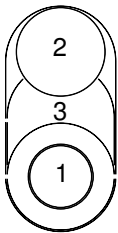
Плоча за готвење	Вклучување и исклучување
<input type="radio"/> Плоча за готвење со едно коло	
<input checked="" type="radio"/> Плоча за готвење со две кола	Изберете плоча за готвење, допрете го симболот

Вклучување на плочата за готвење: Соодветниот приказ светнува.

Напомени

- Темните делови во светлиот екран на ринглата се наведени технички. Немаат влијание врз функцијата на ринглата.
- Плочата за готвење управува со вклучување и исклучување на греењето. Исто така, при најголема јачина може да се вклучи и исклучи греењето. Со тоа, на пр.:
 - се заштитуваат осетливи делови од прегревање
 - се заштитува уредот од електрично преоптоварување
 - се постигнуваат подобри резултати при готвењето
- Кај рингли со повеќе кола можат загревањата на внатрешните кола и греењата на приклучоците да се вклучуваат и исклучуваат во различни времиња.

Комбинирани места за готвење



- 1 = Плоча за готвење со две кола
 2 = Плоча за готвење со едно коло
 3 = премостен грејач

Ринглите со едно и две кола без премостен грејач можат да работат самостојно или можат да се комбинираат со премостен грејач како што е прикажано на табелата.

Комбинација	Приклучување	погодно за
мали места за тепсија Комбинација од 1+3	Изберете плоча за готвење со две кола Надворешното коло приклучете го со симболот . Симболот свети. Премостениот грејач приклучете го со симболот . Симболот свети.	Мала тепсија Мало тепанјаки.
Големи места за тепсија Комбинација од 1 + 3 + 2	Изберете една од двете рингли. Допрете ја ознаката . Линиите над симболот светат силно.	Голема тепсија Големо тепанјаки Голема плотна

Малото место за тепсија (1 +3) и плочата за готвење со едно коло (2) можат самостојно да се користат со различни нивоа на готвење. На тој начин на стануваат полиња со различна температура кај поголеми садови за пржење, на пример кај тепанјаки или кај плотна скара: Со малите зони за тепсија можете јадењето да го потпржите и со и со плочата за готвење со едно коло можете истовремено да одржувате топлина.

Напомена: Соодветни садови за готвење можете да набавите преку службата за корисници или во нашите е-продавници.

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 . Се слуша сигнал. Линиите над главниот прекинувач светат. Прикажете на работната површина и на прикажите за нивоата на готвење светат. Полето за готвење е подготвено за работа.

Исклучување

Допрете го симболот додека да се изгасат приказот и линиите над главниот прекинувач. Сите плочи за готвење се исклучени. Приказот за преостаната топлина свети понатаму, додека не се оладат доволно сите плочи за готвење.

Напомени

- Полето за готвење си исклучува автоматски, ако сите плочи за готвење се исклучени некое време (10-60 секунди).
- Поставките остануваат зачувани првите 4 секунди по исклучувањето. Доколку во овој период повторно го вклучите, полето за готвење започнува со работа со претходните поставки.

Поставување на ринглата

Во полето за поставување ги поставувате посакуваните чекори за готвење.


Степен за готвење 1 = најниска јачина

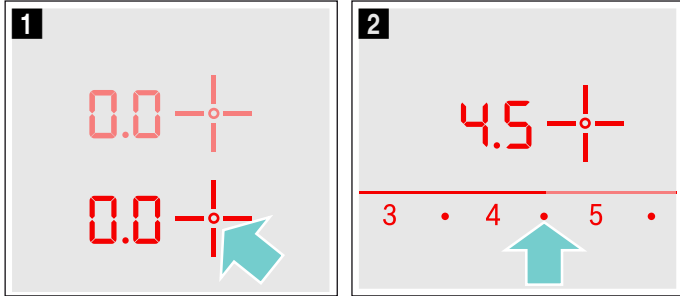
Степен за готвење 9 = највисока јачина

Секој степен за готвење има меѓу-степен. Се појавува на приказот, на пр. ако **4.5**.

Поставување на степенот за готвење

Полето за готвење мора да биде вклучено.

1. Допрете го симболот  за да ја изберете ринглата. Во приказот за нивоата за готвење светнува **0.0** јасно.
2. Во полето за поставување, поставете ја саканата ринглата.



Ринглата е вклучена.

Промена на нивото на готвење:

Изберете ринглата во полето за поставување и поставете го посакуваниот степен за готвење.

Исклучување на ринглата

Изберете ринглата. Поставете на позиција 0. По околу 10 секунди се појавува преостаната топлина.

Напомена: Последната поставена ринглата останува активирана. Можете ринглата да ја вклучите без да ја избирате повторно.

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 18*

	Чекори на подгревање	Времетраење на варењето во минути
Топење		
Чоколадо, чоколаден прелив	1-1.5	-
Путер, мед, желатин	1-2	-
Затоплување и одржување на топлината		
Манџа (на пр. манџа со леќа)	1-2	-
Млеко**	1.5-2.5	-
Загрејте ги колбасите во вода**	3-4	-
* Варење без капак		
** Без капак		
*** Повремено да се користи		


	Чекори на подгревање	Времетраење на варењето во минути
Одмрзнување и притопување		
Замрзнат спанаќ	2.5-3.5	10-20 мин.
Замрзнат гулаш	2.5-3.5	20-30 мин.
Готвење, варење		
Кнедли, штрудли	4.5-5.5*	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.
Готвење, варење на пареа, динстање		
Ориз (со двојна количина на вода)	2-3	15-30 мин.
Сутлијаш	1.5-2.5	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	3.5-4.5	15-60 мин.
Зеленчук	2.5-3.5	10-20 мин.
Зеленчук, замрзнат	3.5-4.5	10-20 мин.
Готвење во експрес лонец	4-5	-
Динстање		
Ролати	4-5	50-60 мин.
Динстано печење	4-5	60-100 мин.
Гулаш	2.5-3.5	50-60 мин.
Пржење со малку масло**		
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)***	4.5-5.5	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	7.5-8.5	15-20 мин.
Пржени јадења, замрзнати	6-7	6-10 мин.
Палачинки	6-7	постојано
* Варење без капак		
** Без капак		
*** Повремено да се користи		

	Чекори на подгревање	Времетраење на варењето во минути
Омлет	3.5-4.5	постојано
Јајца на око	5-6	3-6 мин.
Пржење (150-200 g по порција постојано пржење во 1-2 l масло**)		
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



Функција PowerBoost

Со функцијата Powerboost можете да загревате големи количини вода како со нивото за готвење 9.


Функцијата Powerboost е достапна само кај рингли, што се означени со симболите **boost** и .

Ринглите со две кола мораат да бидат приклучени на второто коло за загревање, за работа со функцијата Powerboost.

Вклучете ја функцијата Powerboost

- Изберете рингла.
- Во полето за поставување допрете го симболот . Приказот  свети. Функцијата Powerboost е вклучена.

Исклучете ја функцијата Powerboost

- Изберете плоча за готвење.
- Поставете ниво за готвење по слободен избор. Приказот  се гаси. Функцијата Powerboost е исклучена.

Напомени




- Ако не ја исклучите функцијата Powerboost, по определено време самата ќе се изгаси. Ринглата се враќа на степенот за готвење 9.
- Внимавајте, маслото и маста да не се загреат пребрзо со функцијата Powerboost. Морате да го надгледувате процесот на готвење. Прегреаното масло и маст се запалуваат брзо, видете го поглавјето Важни совети за безбедност. → Страница 17



Безбедност за деца

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

Вклучување и исклучување на Безбедноста за децата

Плочата за готвење мора да биде исклучена.

Вклучување: Со главниот прекинувач  вклучете ја плочата за готвење. Допирајте го симболот  4 секунди. Приказот  свети 10 секунди. Полето за готвење е блокирано.

Исклучување: Со главниот прекинувач  вклучете ја плочата за готвење. Допирајте го симболот  4 секунди. Блоката 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 24

Временски функции

Постојат 3 различни временски функции:





- Ринглата треба да се исклучи автоматски
- Кујнски аларм
- Тајмер

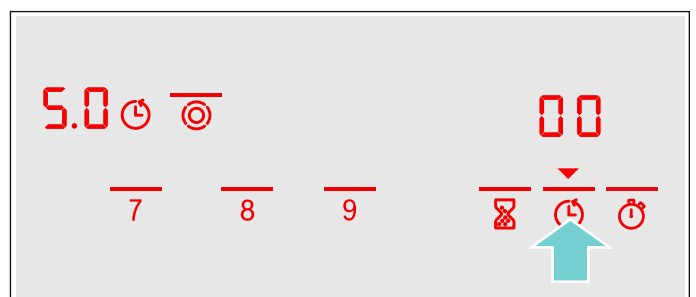
Ринглата треба автоматски да се исклучи

Внесете времетраење за саканата рингла. Ринглата автоматски се исклучува по истекот на времетраењето.

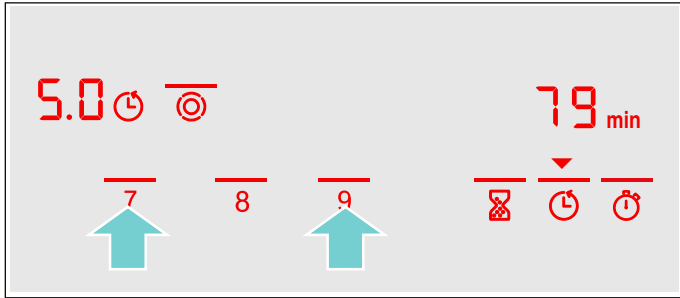
Поставување на времетраењето

Ринглата мора да биде вклучена.

- Изберете рингла.
- Допрете ја ознаката  над симболот  и приказот  на саканата рингла светнува силно. На приказот на тајмерот светнува .



3. Во следните 10 секунди поставете го саканото време за готвење во полето за поставување.



Времетраењето тече. Ако сте поставиле време за повеќе рингли, секогаш ќе се покажува времето на избраната рингла.

По истекот на времето

Кога ќе помине траењето, се исклучува ринглата. Ќе слушнете сигнал и приказот трепка **00** 10 секунди. ▼ трепка над симболот и приказот . Допрете го посакуваниот симбол. Се исклучуваат приказот и звучниот сигнал.

Коригирајте го или избришете го времето

Изберете рингла и допрете го симболот . На полето за поставување изменете го времето или поставете го на **00**.

Напомени

- Можете да поставите време до 99 минути.
- Ако истекува последната минута од времето, приказот на тајмерот се менува од минути во секунди.

Автоматски тајмер

Со ова функција можете да изберете траење за сите рингли. По секое вклучување на ринглата почнува да тече избраното време. Ринглата се исклучува по истек на времето автоматски.

Како да го исклучите автоматскиот тајмер, погледнете во поглавјето Основни поставки. → *Страница 24*

Напомена: Можете да го измените времето за ринглата или да го исклучите автоматскиот тајмер за ринглата: Изберете рингла и допрете го симболот . На полето за поставување изменете го времето или поставете го на **00**.

Кујнски аларм

Со кујнскиот аларм можете да поставите време до 99 минути. Тој е независен од сите други поставки. за активирање, плочата за готвење мора да биде вклучена.

Поставете го кујнскиот аларм

1. Допрете ја ознаката . ▼ трепка силно над симболот . На приказот на тајмерот свети **00**.
2. Во полето за поставување, поставете го саканото време.

По неколку секунди започнува да тече времето.

По истекот на времето

По истек на времето ќе слушнете сигнал и ќе трепка приказот на тајмерот **00** 10 секунди. ▼ трепка над симболот . Допрете го посакуваниот симбол. Се исклучуваат приказот и звучниот сигнал.

Коригирајте го времето

Со симболот изберете го алармот за готвење и поставете го повторно.

Функција на стоперка

Функцијата за тајмер го прикажува времето, што е пројдено по активирање на функцијата.

Функцијата за стоперка работи само кога плочата за готвење е вклучена. Кога ќе се исклучи плочата за готвење, се исклучува и функцијата за стоперка.

Функцијата за стоперка се вклучува со допирање на симболот . Во приказот на тајмерот се појавува **00** и започнува одбројувањето на времето. Во првата минута се покажуваат само секунди, потоа се прикажуваат и минути.

Функцијата за стоперка се стопира со допирање на симболот . Со уште едно допирање на симболот , функцијата за стоперка се исклучува. Се губи приказот за тајмерот.



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 **F B** 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).





Функција за одржување на топлината

Функцијата за зачувување на топлината е соодветна за топење чоколадо или путер и за подгревање на јадењата

Вклучете ја функцијата за задржување топлина

1. Изберете рингла.
 2. Допрете ја ознаката . Во приказот за чекорите за готвење светнува **L O**.
- Функцијата за задржување топлина е вклучена.




Исклучете ја функцијата за задржување топлина

1. Изберете рингла.
 2. Допрете ја ознаката . Во приказот за чекорите за готвење светнува .
- Функцијата за задржување топлина е исклучена.



Заштита при бришење

Доколку бришете врз контролната табла, додека полето за готвење е вклучено, можно е да се изменат поставките.

За да се избегне ова, полето за готвење има функција за заштита од бришење. Допрете го симболот . Се слуша сигнал. Приказот  над симболот  свети. Контролната табла е блокирана 30 секунди. Можете да бришете над контролната табла без да ги менувате поставките.

Напомена: Главниот прекинувач е исклучен од функцијата за заштита при бришење. Полето за готвење можете да го исклучите во секое време.



Приказ за потрошувачка на енергија

Со оваа функција можете да ја измерите вкупната потрошувачка на енергија помеѓу вклучувањето и исклучувањето на полето за готвење.

По исклучувањето, 10 секунди се прикажува потрошувачката во киловат часови, на пр. 1,87kWh.

Точноста на приказот, покрај другото зависи и од квалитетот на напонот на струјата.



Приказот не е активиран. Како да го изведете активирањето на приказот погледнете во поглавјето Основни поставки. → Страница 24



Основни поставки


Уредот има разни основни поставки. Овие поставки може да ги прилагодите на Вашите навики.

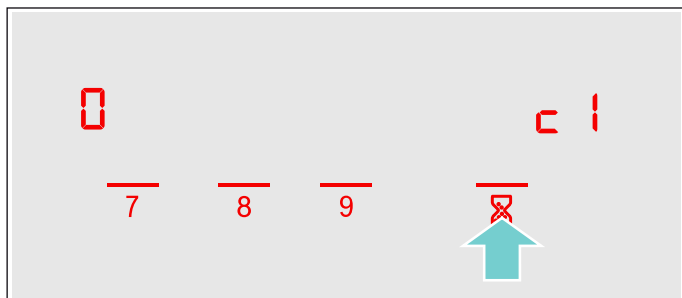
Приказ	Функција
c 1	Автоматска безбедност на деца
0	Исклучено.*
1	Вклучено.
2	Рачната и автоматската заштита за деца е исклучена.
c 2	Сигнален тон
0	Сигналите за потврда и за неисправна работа се исклучуваат (Сигналот за главниот прекинувач останува цело време).
1	Сигналот за неисправна работа е вклучен.
2	Само сигналот за потврда е вклучен.
3	Сигналите за потврда и за неисправна работа се вклучени.*
c 3	Приказот за потрошувачка за енергија (Проверете го напонот на струјата кај дистрибутерот на електрична енергија)
0	Приказот за потрошувачка на струја е исклучен.*
1	Приказ за потрошувачка при напон од 230V.
2	Приказ за потрошувачка при напон од 400V.
3	Приказ за потрошувачка при напон од 220V.
4	Приказ за потрошувачка при напон од 240V.
c 5	Автоматски тајмер
00	Исклучено.*
0 1:99	Кога ќе истече времето Исклучете ги ринглите.
c 6	Времетраење на сигналот за крај на тајмерот
1	10 секунди.*
2	30 секунди
3	1 минута.
c 7	Вклучување на грејачот
0	Исклучено.
1	Вклучено.
2	Последни поставки пред исклучување на ринглата.*
c 0	Враќање на основните поставки
0	Исклучено.*
1	Вклучено.

*Основна поставка


Промена на основните поставки

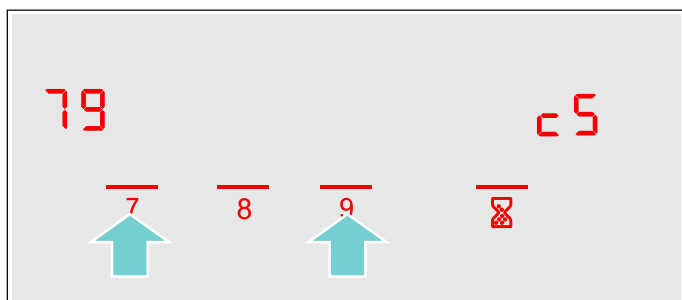
Плочата за готвење мора да биде исклучена.

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



c 1 се појавува и на приказот за рингли светнува .

3. Симболот  допирајте, додекане се појави посакуваниот приказ.
4. Посакуваната вредност поставете ја на посакуваната позиција.



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.
F2	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 F2 , електрониката се лади доволно. Можете понатаму да готвите.
F4	И покрај исклучување преку F2 електрониката и понатаму се загрева. Поради тоа сите рингли се исклучуваат.	Почекајте малку. Допрете една посакувана работна површина. Кога ќе се исклучи F4 , можете понатаму да готвите.
F5 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.
F5 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 F5 , можете понатаму да готвите.
F8	Ринглата била активирана предолго и се исклучила.	Ринглата можете повторно да ја вклучите веднаш.
dE 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.

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 елдер бойынша контакт мліметтері сервістік ызмет ысымшасында 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
Топење на чоколадо					
Сад: Тенџере					
Чоколаден прелив (на пр. од темно чоколадо Dr. Oetker, 150 g) на 14,5 см Ø плоча за готвење	-	-	-	1.	Не
Притоплување и одржување на топлината на манџата со леќа					
Сад: Тенџере					
Манџа со леќа според DIN 44550					
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
Манџа со леќа како конзервиран производ					
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
Да се зоврие бешамел сос					
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 ²	околу 5:20	Не	1 1,3	Не
				¹ Да се растопи путерот, да се измешаат брашното и солта и смесата да се остави 3 минути	
		² Додадете го млекото кон смесата и постојано мешајте додека готвите			
				³ Потоа бешамел сосот е готов и треба да се чува 2 Minuten на чекор 1, при што постојано се премешува	




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
Испечете свински бифтек					
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
Испечете палачинка					
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
Испржете го замрзнатиот помфрит					
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

	Използване по предназначение	31
	Важни указания за безопасност	31
	Причини за повредите	32
	Преглед	32
	Опазване на околната среда	32
	Съвети за пестене на енергия	32
	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти	33
	Запознаване с уреда	33
	Панел за управление	33
	Котлоните	34
	Индикация за остатъчна топлина	34
	Обслужване на уреда	34
	Включване и изключване на готварския плот	34
	Настройка на котлон	34
	Таблица за готвене	35
	Функция PowerBoost	36
	Включване на функцията Powerboost	36
	Изключване на функцията Powerboost	36
	Защита от деца	36
	Включване и изключване на функцията за обезопасяване спрямо деца	36
	Автоматична защита от деца	36
	Времеви функции	36
	Котлонът трябва да се изключи автоматично	36
	Автоматичен таймер	37
	Кухненски таймер	37
	Функция хронометър	37
	Автоматично изключване	37
	Функция за запазване на топлина	38
	Включване на функцията за поддържане в топло състояние	38
	Изключване на функцията за поддържане в топло състояние	38
	Защита при търкане	38
	Показание за консумацията на енергия	38
	Основни настройки	38
	Промяна на основните настройки	39
	Почистване	39
	Стъклокерамика	39
	Рамка на готварския плот	39

	Повреда – какво да направим?	40
	Е-съобщения на индикациите	40
	Специализиран сервиз	40
	Номер на изделието и дата на производство	40
	Тестови ястия	41

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

Използване по предназначение

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

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

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

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

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

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

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

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.
- Използвайте само разрешени от нас защитни приспособления, като напр. решетки за обезопасяване спрямо деца. Неподходящи защитни приспособления или решетки за обезопасяване спрямо деца могат да доведат до злополуки.

Предупреждение – Опасност от токов удар!

- Неправилният ремонт води до значителни опасности. Ремонтът и смяната на повредени свързващи кабели може да се извършват само от надлежно обучени служители на Сервиза за техническо обслужване. Ако уредът е повреден, изключете го от електрическата мрежа или изключете предпазителя от таблото с бушоните. Извикайте сервизен техник.
- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Пропукванията или счупванията в стъклокерамиката могат да предизвикат токови уреди. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Предупреждение – Опасност от нараняване!

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

Причини за повредите

Внимание!

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

Преглед

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

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

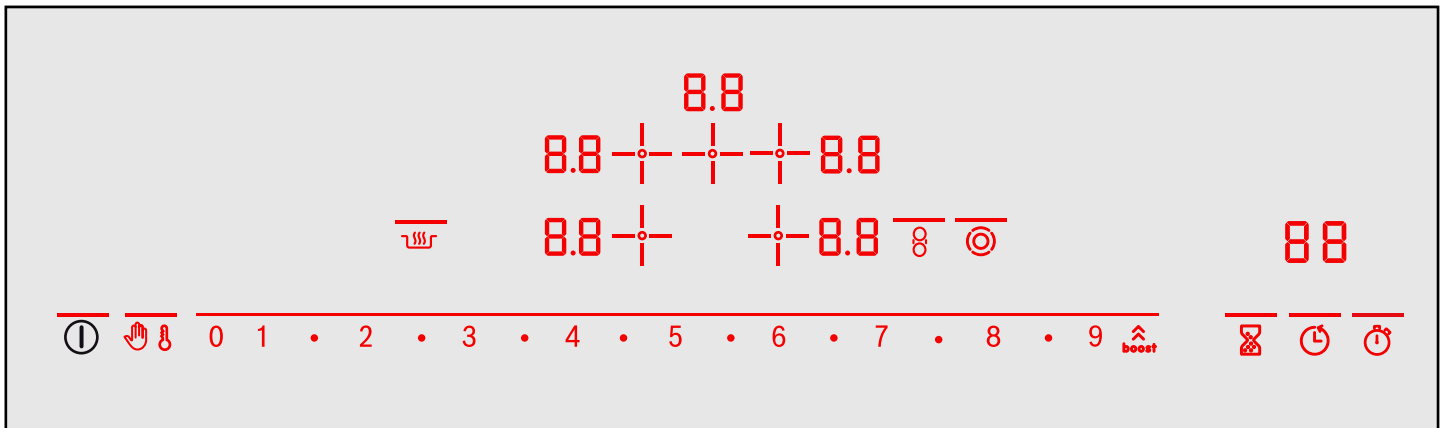


Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

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



Индикатори	
1-9	Степени за готвене
H/h	Остатъчна топлина
b	Функция Powerboost
Lo	Функция за поддържане в топло състояние
88	Таймер

Полета за обслужване със светещи стълбове над символите	
ⓘ	Главен превключвател
↑ boost	Функция Powerboost
👤 👤	Предпазно устройство за деца Защита при почистване
🔥	Функция за поддържане в топло състояние
🔥	Комбиниран нагревател
1•2•3•4•	Зона за настройка
🕒	Включване на зони
🕒	Кухненски таймер

Полета за обслужване със светещи стълбове над символите	
🕒	Таймер
🕒	Функция хронометър

Полета за обслужване без светещи стълбове над символите	
+	Избор на котлон

Указание

- В зависимост от работното състояние на готварския плот полетата за обслужване, които могат да се избират в момента, светят полуярко или ярко. При докосване на полетата за обслужване съответната функция се изпълнява.
- Полетата за обслужване за функции, които не могат да се избират в момента, не светят.
- Настройките на текущо избраните котлони светят ярко.
- Не поставяйте тенджери в близост до индикации и сензори. Електрониката може да прегрее.

Котлоните

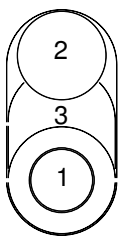
Котлон	Включване и изключване
<input type="radio"/> Еднокръгов котлон	
<input checked="" type="radio"/> Двукръгов котлон	Изберете котлон, докоснете символа

Включване на котлона: съответният индикатор свети

Указание

- Тъмни участъци в зоната на нажежаване на котлона са обусловени технически. Те не оказват влияние върху функционирането на котлона.
- Котлонът регулира чрез включване и изключване на нагриването. Нагриването може да се включва и изключва и при най-висока мощност. Това осигурява например:
 - защита срещу прегряване на чувствителни компоненти
 - защита на уреда срещу електрическо претоварване
 - по-добри резултати от готвенето
- При многокръгови котлони нагриването на вътрешните нагреватели и това на допълнителните нагреватели могат да се включват и изключват по различно време.

Комбинирана зона за готвене



- 1 = Двукръгов котлон
2 = Еднокръгов котлон
3 = Мостов нагревател

Еднокръговият и двукръговият котлон могат да работят независимо един от друг без мостовия нагревател или – както е описано в таблицата – да се комбинират с мостовия нагревател.

Комбинация	Включване	подходяща за
Малка зона за касерола: Комбинация от 1+3	Изберете двукръговия котлон. Включете външния нагревател чрез символа . Символът свети. Включете мостовия нагревател чрез символа . Символът свети.	Малка касерола Малък тепаняки.
Голяма зона за касерола: Комбинация от 1+3+2	Изберете един от двата котлона. Докоснете символа . Индикаторната ивица над символа свети ярко.	Голяма касерола Голям тепаняки Голяма грил плоча

Малката зона за касерола (1+3) и еднокръговият котлон (2) могат да се използват и независимо с различни степени за готвене. Така напр. при голямата касерола, грила тепаняки или грил плочата се образуват различни температурни зони: с малката зона за касерола можете да запържвате дадено ястие и същевременно да поддържате в топло състояние друго ястие с еднокръговия котлон.

Указание: Подходящи готварски съдове можете да закупите чрез нашата служба за обслужване на клиенти или в нашия онлайн магазин.

Индикация за остатъчна топлина

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

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



Обслужване на уреда

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

Включване и изключване на готварския плот

С главния превключвател включвате и изключвате готварския плот.

Включване

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

Изключване

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

Указание

- Готварският плот се изключва автоматично, когато всички котлони са изключени за известно време (10 – 60 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

Чрез зоната за настройка настройте желаната степен за готвене.



Степен за готвене 1 = най-ниска мощност

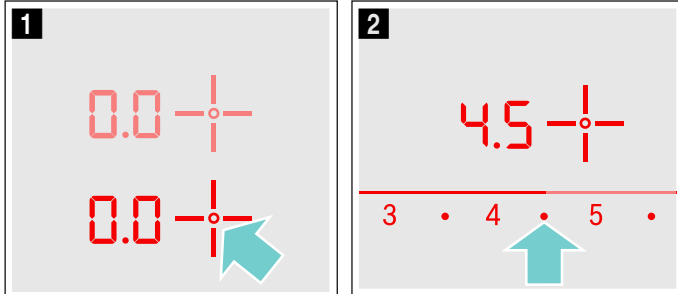
Степен за готвене 9 = най-висока мощност

Всяка степен за готвене има междинна степен. Тя се показва на индикацията напр. като **4.5**.

Настройка на степен за готвене

Готварският плот трябва да е включен.

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



Котлонът е включен.

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

Изключване на котлон

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

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

Таблица за готвене

В таблицата по-долу са посочени няколко примера.

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

За кипване използвайте степен за готвене 9.

Разбърквайте периодично по-гъстите ястия.

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

В глава „Защита на околната среда“ ще намерите съвети за енергоспестяващо готвене. → *Страница 32*

	Степен за до-приготвяне	Времетраене на доприготвянето в минути
Разтапяне		
Шоколад, кувертюр	1-1.5	-
Масло, мед, желатин	1-2	-
Загриване и поддържане в топло състояние		
Яхния (напр. лещена яхния)	1-2	-
Мляко**	1.5-2.5	-

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

	Степен за до-приготвяне	Времетраене на доприготвянето в минути
Загриване на наденички във вода**	3-4	-
Размразяване и загряване		
Замразен спанак	2.5-3.5	10 – 20 Min.
Замразен гулаш	2.5-3.5	20 – 30 Min.
Приготвяне на бавен огън		
Кнедли	4.5-5.5*	20 – 30 Min.
Риба	4-5*	10 – 15 Min.
Бели сосове, напр. сос Бешамел	1-2	3 – 6 Min.
Разбити сосове, напр. сос Беарнез, сос Холандез	3-4	8 – 12 Min.
Варене, готвене на пара, задушаване		
Ориз (с двойно количество вода)	2-3	15 – 30 Min.
Млечен ориз	1.5-2.5	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	3.5-4.5	15 – 60 Min.
Зеленчуци	2.5-3.5	10 – 20 Min.
Зеленчуци, замразени	3.5-4.5	10 – 20 Min.
Приготвяне в тенджерата под налягане	4-5	-
Задушаване (месо)		
Руладини	4-5	50 – 60 Min.
Задушено месо	4-5	60 – 100 Min.
Гулаш	2.5-3.5	50 – 60 Min.
Печено с малко количество мазнина**		
Шницел, натюр или паниран	6-7	6 – 10 Min.
Шницел, замразен	6-7	8 – 12 Min.
Котлет, натюр или паниран***	6-7	8 – 12 Min.
Пържола (дебелина 3 cm)	7-8	8 – 12 Min.
Хамбургери, кюфтета (дебелина 3 cm)***	4.5-5.5	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.


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

	Степен за до-приготвяне	Времетраене на доприготвянето в минути
Зеленчуци, месо на лентички по азиатски	7.5-8.5	15 – 20 Min.
Ястия на тиган, замразени	6-7	6 – 10 Min.
Палачинки	6-7	последователно
Омлет	3.5-4.5	последователно
Яйца на очи	5-6	3 – 6 Min.
Пържене (150 – 200 g на порция, изпържете последователно в 1 – 2 l олио**)		
Замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8-9	-
Крокети, замразени	7-8	-
Месо, напр. пилешки части	6-7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	5-6	-
Зеленчуци, гъби, панирани или в бирено тесто, темпура	5-6	-
Дребни сладки, напр. бухтички/ берлински понички, плодове в бирено тесто	4-5	-

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



Функция PowerBoost

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


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

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

Включване на функцията Powerboost

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа  в зоната за настройка. Индикаторът  свети. Функцията Powerboost е включена.

Изключване на функцията Powerboost

1. Изберете котлон.
2. Настройте произволна степен за доприготвяне. Индикацията  угасва. Функцията Powerboost е изключена.

Указание

- Ако не изключите функцията Powerboost, тя се изключва автоматично след определено време. Котлонът отново превключва на степен за готвене 9.




- Обърнете внимание, че функцията Powerboost загрява бързо олио и мазнина. Никога не оставяйте процеса на готвене без наблюдение. Загрято олио или мазнина се възпламеняват бързо, вж. глава „Важни указания за безопасност“. → Страница 31



Защита от деца

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

Включване и изключване на функцията за обезопасяване спрямо деца

Готварският плот трябва да е изключен.

Включване: Включете готварския плот посредством главния превключвател . Докоснете символа  в продължение на 4 секунди. Индикаторът  свети в продължение на 10 секунди. Готварският плот е блокиран.

Изключване: Включете готварския плот посредством главния превключвател . Докоснете символа  в продължение на 4 секунди. Блокирането е отменено.

Автоматична защита от деца

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

Включване и изключване

В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции относно включването на автоматичното предпазно устройство за деца. → Страница 38

Времеви функции

Налични са 3 различни времеви функции:

- Автоматично изключване на даден котлон
- Кухненски таймер
- Хронометър

Котлонът трябва да се изключи автоматично

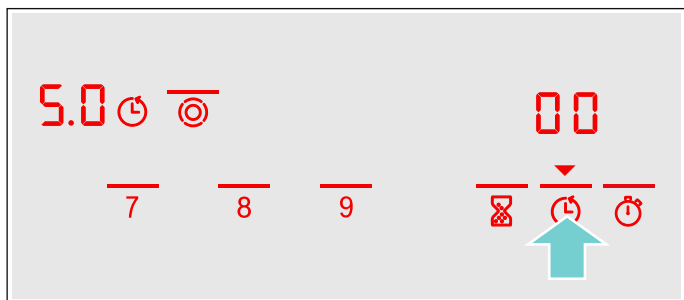
Задайте продължителност за желаните котлони. Котлонът се изключва автоматично след изтичането на продължителността.

Настройка на продължителността

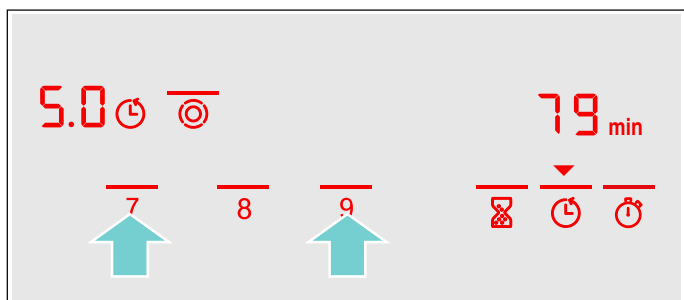
Котлонът трябва да е включен.

1. Изберете котлон.

2. Докоснете символа . ▼ над символа и индикаторът на желания котлон свети ярко. На индикацията на таймера свети **00**.



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



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

След изтичане на времето

След изтичане на продължителността котлонът се изключва. Прозвучава сигнал и на индикацията на таймера премигва **00** в продължение на 10 секунди. ▼ над символа и индикаторът премигват. Докоснете произволен символ. Индикациите угасват и сигналът спира.

Коригиране или изтриване на продължителност

Изберете котлона и докоснете символа . Променете продължителността посредством зоната за настройка или настройте **00**.

Указание

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

Автоматичен таймер

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

В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции относно включването на автоматичния таймер. → Страница 38

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

Изберете котлона и докоснете символа . Променете продължителността посредством зоната за настройка или настройте **00**.

Кухненски таймер

Посредством кухненския таймер можете да настроите време до 99 минути. Той е независим от всички други настройки. За активиране готварският плот трябва да е включен.

Настройка на кухненския таймер

1. Докоснете символа . ▼ над символа свети ярко. На индикацията на таймера свети **00**.
2. Настройте желаното време в зоната за настройка. След няколко секунди времето започва да тече.

След изтичане на времето

След изтичане на времето прозвучава сигнал и на индикацията на таймера премигва **00** в продължение на 10 секунди. ▼ над символа премигва. Докоснете произволен символ. Индикациите угасват и сигналът спира.

Коригиране на времето

Изберете кухненския таймер посредством символа и настройте отново.

Функция хронометър

Функцията хронометър индикира времето, изтекло след активиране на функцията.

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

Функцията хронометър се включва чрез докосване на символа . На индикацията на таймера се появява **00** и отброяването започва. През първата минута се показват секунди, след това – минути.

Функцията хронометър се спира чрез докосване на символа . Повторно докосване на символа изключва функцията хронометър. Индикацията на таймера угасва.



Автоматично изключване

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

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

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

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



Функция за запазване на топлина

Функцията за поддържане в топло състояние е подходяща за разтопяване на шоколад или масло или за поддържане в топло състояние на ястия и съдове

Включване на функцията за поддържане в топло състояние

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа . На индикацията със степените за готвене свети .

Функцията за поддържане в топло състояние е включена.

Изключване на функцията за поддържане в топло състояние

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа . На индикацията със степените за готвене свети .

Функцията за поддържане в топло състояние е изключена.



Защита при търкане

Когато почиствате панела за обслужване, докато готварският плот е включен, настройките могат да се променят.

За да се избегне това, вашият готварски плот е оборудван с функция за защита при почистване. Докоснете символа . Прозвучава сигнал. Индикаторът над символа свети. Панелът за обслужване е блокиран в продължение на 30 секунди. Можете да почистите панела за обслужване, без да промените настройките при това.

Указание: Главният превключвател не се покрива от функцията за защита при почистване. Можете да изключите готварския плот по всяко време.



Показание за консумацията на енергия

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

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

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



Индикацията не е активирана. В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции относно активирането на индикацията. → Страница 38



Основни настройки

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

Индикация	Функция
	Автоматично предпазно устройство за деца
	Изключено.*
	Включено.
	Ръчната и автоматичната функция за обезопасяване спрямо деца са изключени.
	Звуков сигнал
	Сигналът за потвърждение и сигналът за неправилно обслужване са изключени (сигналът на главния превключвател е винаги включен).
	Само сигналът за неправилно обслужване е включен.
	Само сигналът за потвърждение е включен.
	Сигналът за потвърждение и сигналът за неправилно обслужване са включени.*
	Индикация на консумацията на електроенергия (Информирайте се относно мрежовото напрежение при вашия доставчик на електроенергия)
	Индикацията на консумацията на електроенергия е изключена.*
	Индикация на консумацията на електроенергия при мрежово напрежение 230 V.
	Индикация на консумацията на електроенергия при мрежово напрежение 400 V.
	Индикация на консумацията на електроенергия при мрежово напрежение 220 V.
	Индикация на консумацията на електроенергия при мрежово напрежение 240 V.
	Автоматичен таймер
	Изключено.*
	Продължителност, след която котлоните се изключват.


*Основна настройка

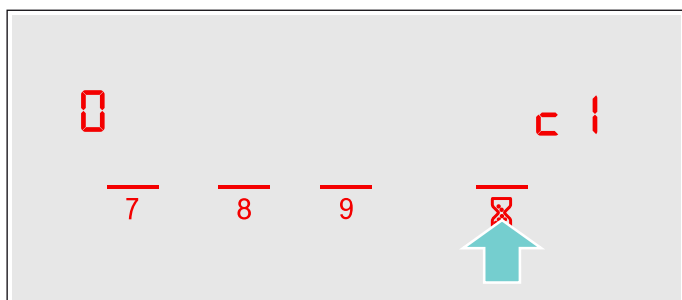
Индикация	Функция
c 6	Продължителност на сигнала за край на таймера
1	10 секунди.*
2	30 секунди
3	1 минута.
c 7	Включване на нагревателите
0	Изключено.
1	Включено.
2	Последна настройка преди изключването на котлона.*
c 0	Възстановяване на основната настройка
0	Изключено.*
1	Включено.


*Основна настройка


Промяна на основните настройки

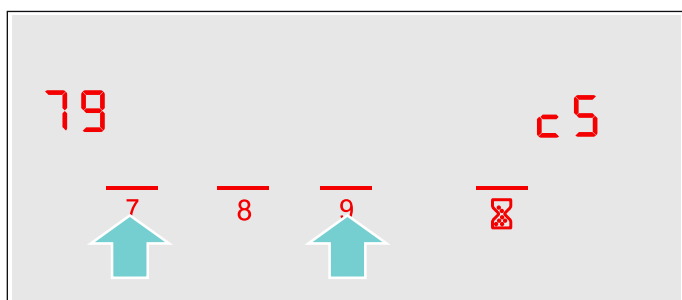
Готварският плот трябва да е изключен.


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



Показва се **c 1** и на индикацията на котлоните свети .

3. Докоснете многократно символа , докато се появи съответният индикатор.
4. Настройте желаната стойност в зоната за настройка.



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

Изключване

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

Почистване

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

Стъклокерамика

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

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

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

Никога не използвайте:

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

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

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

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

Рамка на готварския плот

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

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

Повреда – какво да направим?

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

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

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

Индикация	Неизправност	Необходими мерки
Няма	Електрозахранването е прекъснато.	Проверете бушона на уреда. Проверете с помощта на други електронни уреди дали е налице спиране на електричеството.
Всички индикатори премигват	Панелът за обслужване е мокър или върху него е поставен предмет.	Подсушете панела за обслужване или отстранете предмета.
F2	Няколко от котлоните са работили с висока мощност за продължителен период от време. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Изчакайте известно време. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато F2 угасне, електрониката се е охладила достатъчно. Можете да продължите готвенето.
F4	Въпреки изключването чрез F2 електрониката продължава да се загрева. Затова всички котлони са изключени.	Изчакайте известно време. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато F4 угасне, можете да продължите готвенето.
F5 и степента за готвене премигват последователно. Прозвучава сигнал.	Предупреждение: В зоната на панела за обслужване се намира гореща тенджерата. Съществува опасност от прегряване на електрониката.	Отстранете тенджерата. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите готвенето.
F5 и звуков сигнал	В зоната на панела за обслужване се намира гореща тенджерата. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Отстранете тенджерата. Изчакайте известно време. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато F5 угасне, можете да продължите готвенето.
F8	Котлонът е работил твърде дълго и се е изключил.	Можете да включите котлона отново непосредствено след това.
dE Котлоните не 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 „E“, напр. E0111, изключете и включете отново уреда. Когато неизправността не е повтаряща се, индикацията угасва. Ако съобщението за грешка се покаже отново, се свържете със службата за обслужване на клиенти и посочете точно съобщението за грешка.

Специализиран сервиз

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

Номер на изделието и дата на производство

Когато се свържете с нашата служба за обслужване на клиентите, моля посочете номера на изделието и датата на производство. Фирмената табелка с номерата се намира на техническия паспорт на уреда.

Имайте предвид, че в случай на повреда в резултат на погрешно обслужване посещението на техник от службата за обслужване на клиенти не е безплатно дори по време на гаранционния период.

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

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

Тестови ястия

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

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

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

Тестови ястия	Загряване/Кипване			Доприготвяне	
	Степен за кипване	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за доприготвяне	Капак
Разтопяване на шоколад					
Съд: касерола с една дръжка					
Шоколадов кувертюр (напр. Dr. Oetker нежно горчив, 150 g) на котлона 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	Не
Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния					
Съд: тенджера					
Лещена яхния съгласно DIN 44550					
Начална температура 20 °C					
Количество 450 g, за котлон 14,5 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
Лещена яхния от консерва					
напр. леща с наденички от Egasco:					
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
Приготвяне на бавен огън на сос Бешамел					
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 ²	прибл. 5:20	Не	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	

Тестови ястия	Загряване/Кипване			Доприготвяне	
	Степен за кипване	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за доприготвяне	Капак
Варене на мляко с ориз – доприготвяне с капак					
Съд: тенджера					
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					
Варене на мляко с ориз – доприготвяне без капак					
Съд: тенджера					
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
Рецепта: 250 g кръглозърнест ориз, 120 g захар, 1 l мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и 1,5 g сол, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 8:00 Добавете ориза, захарта и солта към млякото и загрейте при постоянно бъркане. При температура на млякото от прибл. 90 °C превключете на степен за доприготвяне. Оставете да поври прибл. 50 минути	Не	2	Не
Варене на ориз					
Съд: тенджера					
Температура на водата 20 °C					
Рецепта съгласно DIN 44550:					
125 g дългозърнест ориз, 300 g вода и щипка сол, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 2:48	Да	2	Да
Рецепта съгласно DIN 44550:					
250 g дългозърнест ориз, 600 g вода и щипка сол, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 3:15	Да	2.	Да

Тестови ястия	Загряване/Кипване			Доприготвяне	
	Степен за кипване	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за доприготвяне	Капак
Приготвяне на пържоли от свинско филе					
Съд: тиган					
Начална температура пържоли от филе: 7 °C					
Количество: 3 пържоли от филе (общо тегло приблизително 300 g, дебелина приблизително 1 cm), 15 g слънчогледово олио, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:40	Не	7	Не
Приготвяне на палачинки					
Съд: тиган					
Рецепта съгласно DIN EN 60350-2					
Количество: 55 ml тесто за палачинка, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:40	Не	6 или 6. в зависимост от степента на зачервяване	Не
Пържене на замразени помфри					
Съд: тенджерка					
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 тестовете 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



9001022384
970622