

SIEMENS



Polje za kuhanje

Kuhalna plošča

Zona e zierjes

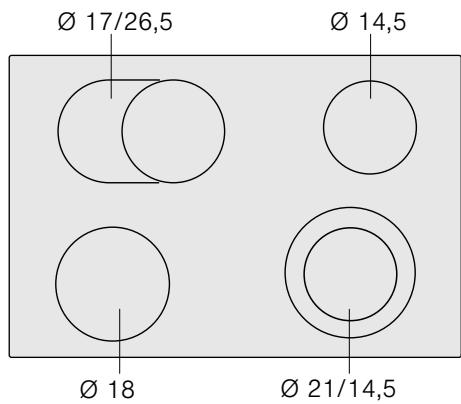
ET8..FNP1., ET8..FCP1., ET8..FCP1C

siemens-home.com/welcome

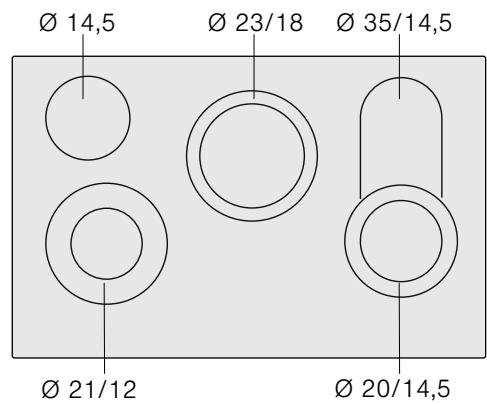
hr	Upute za uporabu	3
sl	Navodila za uporabo	16
sq	Udhëzim për përdorim	29

Register
your
product
online

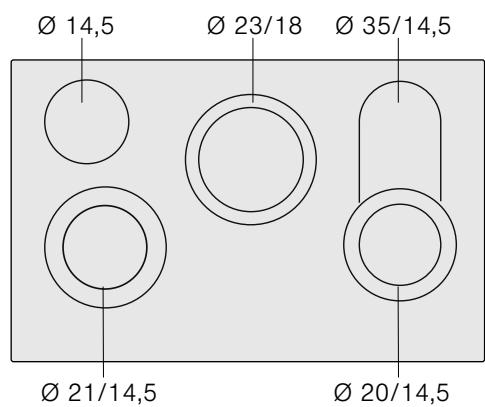
ET8..FNP1.



ET8..FCP1.



ET8..FCP1C



Kazalo

	Predviđena uporaba	4
	Važne sigurnosne napomene	4
	Uzroci oštećenja	5
Pregled		
	Zaštita okoliša	5
Savjeti za uštedu energije		
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje		
	Upoznavanje Vašeg uređaja	6
Upravljačka ploča		
Kuhača mjesta		
Pokazatelj preostale topline		
	Mengoperasikan mesin	7
Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje		
Namještanje kuhalne zone		
Tablica kuhanja		
	PowerBoost funkcija	8
Uključivanje funkcije Powerboost		
Isključivanje funkcije Powerboost		
	Zaštita za djecu	9
Uključivanje i isključivanje zaštite za sigurnost djece		
Automatska zaštita za sigurnost djece		
	Vremenske funkcije	9
Kuhalna zona se automatski isključuje		
Automatski tajmer		
Kuhinjski alarmni sat		
	Automatsko isključivanje	10
	Zaštita od brisanja	10
	Prikaz potrošnje energije	10
	Osnovne postavke	10
Promjena osnovnih postavki		
	Čišćenje	11
Staklokeramička površina		
Okvir ploče za kuhanje		
	Što učiniti kod smetnji?	12
E-poruka u prikazima		
	Služba održavanja	13
Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)		



Probna jela 13

Dodatne informacije o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i servisima ćete pronaći na internet stranicama: www.siemens-home.com i u internet trgovini: www.siemens-eshop.com

Predvidjena uporaba

Pažljivo pročitajte ove upute za uporabu. Upute za uporabu i montažu te informacije o uređaju sačuvajte za kasniju uporabu ili za sljedećeg korisnika.

Provjerite uređaj kada ste ga raspakirali. Ne priključujte ga ako je došlo do oštećenja prilikom transporta.

Samo službeno ovlaštena tehnička osoba smije priključiti uređaje bez utikača. Kod nastanka štete uslijed neispravnog priključka, nemate pravo na jamstvo.

Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u privatnim kućanstvima te unutar kuće. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića.

Postupak kuhanja potrebno je nadzirati. Kratkotrajni postupak kuhanja potrebno je neprestano nadzirati. Uređaj koristite samo u zatvorenim prostorima.

Ovaj uređaj predviđen je za korištenje do visine od maksimalno 2000 metara iznad morske razine.

Nemojte koristiti pokrivala za ploču za kuhanje. Zbog pregrijavanja, paljenja ili materijala koji bi se mogli rasprsnuti bi mogli uzrokovati nezgode.

Nemojte koristiti neprimjerene zaštitne naprave ili rešetku za zaštitu djece. Mogle bi uzrokovati nezgode.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina nadalje i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe s nedovoljnim iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako ih je osoba uputila glede sigurnog korištenja uređaja i ako su razumjeli opasnosti koje iz toga proizlaze.

Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 8 godina i više i ako su pod nadzorom.

Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od uređaja i priključka.

Važne sigurnosne napomene

Upozorenje – Opasnost od požara!

- Vruće ulje i masti mogu se brzo zapaliti. Ne ostavljajte vruće ulje i masti bez nadzora. Nikada ne gasite vatru vodom. Isključite kuhalo. Ugasite pažljivo vatru poklopcem, dekom za gašenje požara ili sličnim.
- Kuhališta postaju jako vruća. Na ploču za kuhanje nikada ne postavljajte zapaljive predmete. Na ploči za kuhanje ne držite nikakve predmete.
- Uređaj je vruć. Nikada ne držite zapaljive predmete ili sprejeve u ladicama direktno ispod ploče za kuhanje.
- Ploča za kuhanje se sama isključuje i ne možete više s njom rukovati. Kasnije se može nehotice uključiti. Iskopčajte osigurač u ormariću za osigurače. Pozovite servisnu službu.

Upozorenje – Opasnost od opekline!

- Kuhališta i predmeti oko njih, pogotovo eventualno prisutni okviri kuhalista izrazito su vrući. Nikada ne dodirujte vruće površine. Djecu držite podalje od kuhalista.

Upozorenje – Opasnost od opekline!

- Kuhališta i prostor oko njih jako su vrući . Nikada ne dodirujte vruće površine. Djecu držite podalje od pećnice.
- Kuhalište se zagrijava ali indikator ne funkcioniра. Isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

- Nestručni popravci su opasni. Samo kod nas školovani tehničar servisne službe smije vršiti popravke na uređaju. Ako je uređaj u kvaru, izvucite mrežni utikač ili izvadite osigurač iz ormarića za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Prodor vlage može izazvati strujni udar. Ne smiju se koristiti visokotlačni uređaji za čišćenje ili uređaji za čišćenje parom.
- Neispravni uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravni uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.
- Pukotine ili oštećenja na staklokeramičkoj ploči mogu uzrokovati strujne udare. Isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

Posude može zbog tekućine koja se nalazi između dna lonca i kuhalista naglo skočiti u zrak. Kuhalista i dno lonca uvijek držite suhim.

Uzroci oštećenja

Oprez!

- Teški i grubi lonci i dno tave mogu izgrevstti staklokeramičku ploču.
- Izbjegavajte kuhanje s praznim loncima. Mogla bi nastati oštećenja.
- Nikada ne stavljajte vruće tave i lonece na upravljačko polje, na prikazno polje i na okvir. Mogla bi nastati oštećenja.
- Ukoliko tvrdi ili oštiri predmeti padnu na kuhaliste, mogu nastati oštećenja.
- Aluminijkska folija ili plastične posude rastopit će se i prionuti na vrućim kuhalistima. Folija za zaštitu pećnice nije primjerena za vaše kuhaliste.

Pregled

U slijedećoj tablici nalaze se najčešće štete:

Štete	Uzrok	Mjera
Mrlje	Prekipjela jela	Odstranite prekipjela jela smješta pomoću strugala za staklo.
	Neprimjerena sredstva za čišćenje	Koristite isključivo sredstva za čišćenje koja su prikladna za staklokeramiku.
Ogrebotine	Sol, šećer i pjesak	Ne koristite kuhaće polje kao radnu površinu ili za odlaganje.
	Hrapava dna lonaca ili tava ostavljaju ogrebotine na staklenoj keramici	Provjerite svoje suđe.
Promjene boje	Neprimjerena sredstva za čišćenje	Koristite isključivo sredstva za čišćenje koja su prikladna za staklokeramiku.
	Abrazija tava (npr. aluminijskih)	Prilikom premještanja podignite lonece i tave.
Pukotina u staklu	Šećer, jako zašćerena jela	Odstranite prekipjela jela smješta pomoću strugala za staklo.

Zaštita okoliša

U ovom poglavlju ćete dobiti informacije o uštedi energije i zbrinjavanju uređaja.

Savjeti za uštedu energije

- Poklopite lonece uvijek odgovarajućim poklopcem. Kod kuhanja bez poklopca trošite znatno više energije. Pomoću staklenog poklopca možete vidjeti u lonac bez dizanja poklopca.
- Koristite lonece i tave s ravnim dnem. Neravno dno povećava potrošnju energije.
- Promjer dna lonca i tave mora odgovarati promjeru kuhalne zone. Posebno premali lonci na kuhalnoj zoni uzrokuju gubitak energije. Molimo pripazite: proizvođači posuda često navode gornji promjer lonca. Taj je promjer najčešće veći od promjera dna lonca.
- Koristite za male količine mali lonac. Za veliki lonac koji je samo malo popunjeno potrebno je puno energije.
- Kuhajte sa što manje vode. Tako štedite energiju. Kod povrća se sačuvaju vitamini i minerali.
- Loncem uvijek prekrinite što je moguće veliku površinu kuhalne zone.
- Pravodobno prebacite na nižu razinu snage zagrijavanja.
- Odaberite odgovarajuću snagu zagrijavanja. Prevelikom snagom zagrijavanja trošite energiju.
- Koristite preostalu toplinu ploče za kuhanje. Kod duljeg vremena kuhanja isključite kuhalnu zonu već 5-10 minuta prije završetka kuhanja.

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinjite na ekološki prihvatljiv način.



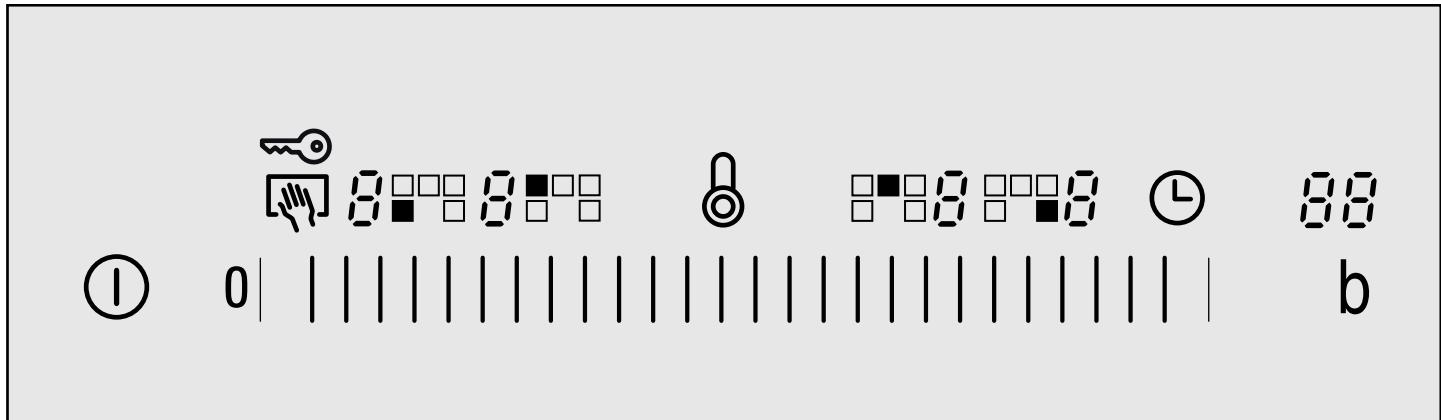
Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

Upoznavanje Vašeg uređaja

Uputa za uporabu vrijedi za razna kuhača polja. Mjerne podatke za kuhača polja naći ćete u pregledu tipova.

→ Stranica 2

Upravljačka ploča



Indikatori	
	Stupnjevi kuhanja
	Preostala toplina
	Funkcija Powerboost
	Tajmer

Površine za upravljanje	
	Glavni prekidač
	Zaštita za djecu
	Zaštita od brisanja
	Odabir kuhačeg mesta
	Područje namještanja
	Dodatno uključivanje zone
	Tajmer
	Funkcija Powerboost

Napomene

- Kada dotaknete simbol, aktivira se trenutna funkcija.
- Pobrinite se da je upravljačka površina uvijek suha. Vlažnost negativno utječe na funkciju.
- Ne vucite posuđe u blizini pokazivača i senzora. Elektronika se može pregrijati.

Kuhača mjesta

Kuhače mjesto	Dodatno uključivanje i isključivanje
	Jednokružno kuhaće mjesto
	Dvokružno kuhaće mjesto

Kuhače mjesto	Dodatno uključivanje i isključivanje
	Odaberite kuhače mjesto, dotaknite simbol
	Odaberite kuhače mjesto, dotaknite simbol . 2. kuhači krug se dodatno priključi. Ponovo dotaknite simbol , uključi se zona pečenja

Priklučivanje kuhačeg mesta: Odgovarajući prikaz svijetli
Uključivanje kuhačeg mesta: Zadnja podešena veličina automatski se odabire.

Napomene

- Do tamnih područja u usijanom stanju kuhačeg mesta dolazi iz tehničkih razloga. Nemate utjecaja na funkcioniranje kuhačeg mesta.
- Kuhače mjestao regulira grijanje uključivanjem i isključivanjem grijanja. I kod najviše snage grijanje se moće uključiti i isključiti.
- Kod višekružnih kuhačih mesta mogu grijanja unutarnjih grijajućih krugova i dodatnih grijanja u razna vremena uključivati i isključivati.

Pokazatelj preostale topline

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

Ako se na indikatoru pojavi , kuhalna zona je još vruća. Možete npr. održavati toplinu male količine jela ili otopiti kuvertitu. Ako se kuhalna zona dalje hlađi, indikator se promjeni u . Indikator se ugasi kada se kuhalna zona dovoljno ohladila.

Mengoperasikan mesin

U ovo poglavlju saznati kako se podešavaju kuhača mesta. U tablici ćete pronaći stupnjeve kuhanja i vremena kuhanja za različita jela.

Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje

Uključite i isključite ploču za kuhanje pritiskom na glavni prekidač.

Uključivanje: Dotaknite simbol ①. Čuje se signal. Svjetle signalna žaruljica iznad glavnog prekidača i pokazatelji 0. Ploča za kuhanje je spremna za rad.

Isključivanje: Dotaknite simbol ① dok se ne ugase signalna žaruljica iznad glavnog prekidača i pokazatelji. Sve kuhalne zone su isključene. Pokazatelj preostale topline i dalje svijetli dok se kuhalne zone dovoljno ne ohlade.

Napomene

- Ploča za kuhanje se automatski isključuje kada su sve kuhalne zone isključene dulje od 20 sekundi.
- Postavke ostaju pohranjene prve 4 sekunde nakon isključivanja. Ako u tom vremenu ponovno uključite ploču za kuhanje, ona će raditi s prethodnim postavkama.

Namještanje kuhalne zone

U području namještanja podesite željenu razinu snage.

Razina snage 1 = najslabija snaga zagrijavanja

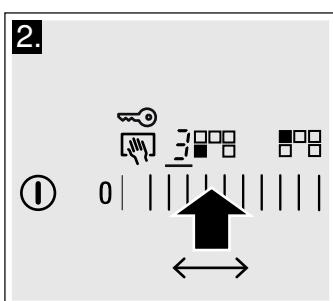
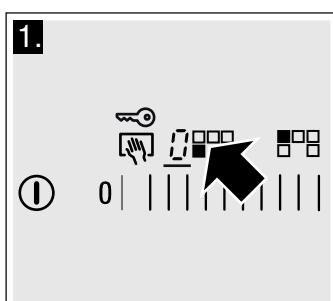
Razina snage 9 = najjača snaga zagrijavanja

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

Podešavanje stupnja kuhanja

Ploča za kuhanje mora biti uključena.

1. Dotaknite simbol  da biste odabrali kuhaće mjesto. U prikazu stupnja kuhanja svijetli 0, ispod prikaza stupnja kuhanja svijetli -. 2. U području podešavanja možete podesiti željeni stupanj kuhanja.



Promjena stupnja kuhanja

Izaberite kuhaće mjesto i podesite u području za podešavanje željeni stupanj kuhanja.

Isključivanje kuhalista

Simbolom  odaberite kuhalista. U području podešavanja podesite 0. Nakon otprilike 10 sekundi se pojavljuje indikator da su kuhalista i dalje topla .

Napomena: Zadnja podešena kuhalna zona ostaje aktivirana. Možete namjestiti kuhalnu zonu bez ponovnog odabira.

Tablica kuhanja

U narednoj tablici nalazi se nekoliko primjera.

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

Koristite za početno kuhanje stupanj kuhanja 9.

Gusta jela povremeno promiješajte.

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

Naputci za kuhanje uz uštedu energije nalaze se u poglavlju Zaštita okoliša.→ Stranica 5

	Stupanj nastavka kuhanja	Trajanje nastavka kuhanja u minutama
Topljenje		
Čokolada, kuvertira	1-1.	-
Maslac, med, želatina	1-2	-
Zagrijavanje i održavanje toplinе		
Varivo, (npr. varivo od leće)	1-2	-
Mlijeko**	1.-2.	-
Zagrijavanje kobasica u vodi**	3-4	-
Odmrzavanje i zagrijavanje		
Duboko zamrznuti špinat	2.-3.	10-20 min.
Duboko zamrznuti gulaš	2.-3.	20-30 min.
Kuhanje, prokuhavanje iznad vrele vode		
Knedle	4.-5.*	20-30 min.
Riba	4-5*	10-15 min.
Bijeli umaci, npr. bešamel-umak	1-2	3-6 min.
Pjenasti umaci, npr. umak Bernaise, umak Holandez	3-4	8-12 min.
Kuhanje, kuhanje na pari, dinstanje		
Riža (s dvostrukom količinom vode)	2-3	15-30 min.
Riža na mlijeku	1.-2.	35-45 min.
* Nastavak kuhanja bez poklopca		
** Bez poklopca		
*** Češće okretati		

	Stupanj na-stavka kuha-nja	Trajanje na-stavka kuha-nja u minutama
Krumpir kuhan u ljusci	4-5	25-30 min.
Oguljeni kuhanji krumpir	4-5	15-25 min.
Tjestenina	6-7*	6-10 min.
Varivo, juhe	3-4.	15-60 min.
Povrće	2-3.	10-20 min.
Povrće, duboko zamrznuto	3-4.	10-20 min.
Kuhanje u ekspres loncu	4-5	-

Dinstanje

Rolade	4-5	50-60 min.
Dinstano pečenje	4-5	60-100 min.
Gulaš	2-3.	50-60 min

Pečenje s malo ulja**

Odresci, naravni ili panirani	6-7	6-10 min.
Odresci, duboko zamrznuti	6-7	8-12 min.
Kotlet, naravni ili panirani***	6-7	8-12 min.
Stek (debljine 3 cm)	7-8	8-12 min.
Hamburger, kosani odresci (debljine 3 cm)***	4-5.	30-40 min.
Prsa od peradi (debljine 2 cm)*	5-6	10-20 min.
Prsa od peradi, duboko zamrznuta***	5-6	10-30 min.
Riba i riblji fileti, naravni	5-6	8-20 min.
Riba i riblji fileti, panirani	6-7	8-20 min.
Riba i riblji fileti, panirano i duboko zamrznuto, npr. riblji štapici	6-7	8-12 min.
Škampi i garnele	7-8	4-10 min.
Poprženje povrća, svježih gljiva	7-8	10-20 min.
Povrće, meso isjeckano na trakice na azijski način	7-8.	15-20 min.
Jela iz tave, duboko zamrznuta	6-7	6-10 min.
Palačinke	6-7	kontinuirano
Omlet	3-4.	kontinuirano
Jaja na oko	5-6	3-6 min.

Fritiranje (150-200 g po porciji kontinuirano fritirati u 1-2 i ulja)**

Duboko zamrznuti proizvodi, npr. pommes frites, pileći nuggets	8-9	-
Kroketi, duboko zamrznuti	7-8	-
Meso, npr. pileći komadi	6-7	-
Riba, panirana ili u pivskom tijestu	5-6	-

* Nastavak kuhanja bez poklopa

** Bez poklopca

*** Češće okretati

	Stupanj na-stavka kuha-nja	Trajanje na-stavka kuha-nja u minutama
Povrće, gljive, panirane ili u pivskom tijestu, tempura-tijestu	5-6	-
Sitno pecivo, npr. krafne, voće u pivskom tijestu	4-5	-

**PowerBoost funkcija**

Pomoću funkcije Powerboost možete još brže zagrijati veću količinu vode nego stupnjem za kuhanje 9.

Funkcija Powerboost stoji na raspolaganju samo za kuhača mjesa označena simbolom **boost**.

Kod dvokružnih kuhačih mesta potrebno je za rad s funkcijom Powerboost dodatno priključiti drugi kuhači krug.

Uključivanje funkcije Powerboost

1. Odaberite kuhaće mjesto.
2. Dotaknite simbol **b**. Prikaz **b** svjetli. Powerboost funkcija je uključena.

Isključivanje funkcije Powerboost

1. Odaberite kuhaliste.
2. Podesite bilo koji stupanj nastavka kuhanja. Indikator **b** se gasi. Funkcija Powerboost je isključena.

Napomene

- Ako funkciju Powerboost ne isključite ona će se nakon određenog vremena automatski isključiti. Kuhaće mjesto vraća se na stupanj kuhanja 9.
- Pripazite jer se ulje i mast pomoću funkcije Powerboost brzo zagriju. Postupak kuhanja nikada ne ostavljajte bez nadzora. Prezagrijano ulje ili mast brzo se zapale, vidi poglavlje Važni sigurnosni naputci.—> Stranica 4

Zaštita za djecu

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

Uključivanje i isključivanje zaštite za sigurnost djece

Ploča za kuhanje mora biti isključena.

Uključivanje: Držite simbol  pritisnutim u trajanju od cca. 4 sekunde. Signalna žaruljica iznad simbola  svijetli 10 sekundi. Ploča za kuhanje je zatvorena.

Izključivanje: Držite simbol  pritisnutim u trajanju od cca. 4 sekunde. Blokada je izključena.

Automatska zaštita za sigurnost djece

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

Uključivanje i izključivanje

Kako ćete uključiti automatsku zaštitu za djecu, saznat ćete u poglavlju osnovnih postavki.→ *Stranica 10*

Vremenske funkcije

Postoje 2 različite vremenske funkcije:

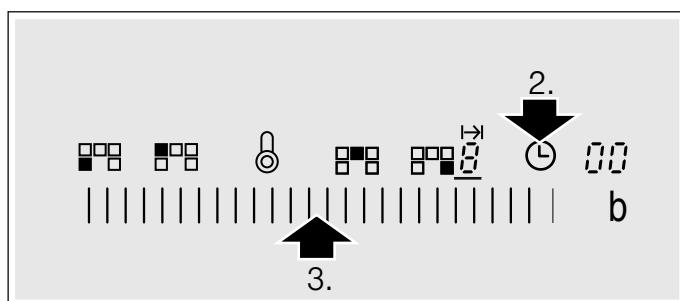
- Kuhaće mjesto treba se izključiti automatski
- Kuhinjski alarm

Kuhalna zona se automatski izključuje

Unesite trajanje na željenoj kuhalnoj zoni. Kuhalna zona automatski se izključuje nakon isteka trajanja.

Namještanje trajanja

1. Podešavanje stupnja kuhanja
2. Dodirnite simbol . Prikaz  željenog kuhaćeg mesta svijetli. Na indikatoru tajmera svijetli .
3. U području namještanja dotaknite željenu predpostavku. Moguća pred-postavka je s lijeva na desno 1, 2, 3,... do 10 minuta. Tijekom sljedećih 10 sekundi toliko puta klizite preko područja podešavanja dok se ne postigne željeno trajanje.



Vidi se odbrojavanje trajanja. Ako ste odabrali jedno trajanje za više kuhaćih mjesta onda se prikazuje uvek trajanje odabranog kuhaćeg mesta.

Automatsko namještanje

U području namještanja dotaknite prethodnu postavku 1 do 5 dulje, trajanje se automatski vraća na jednu minutu.

U području namještanja dotaknite prethodnu postavku 6 do 10 dulje, trajanje se automatski povećava na 99 minuta.

Nakon isteka vremena

Kad je isteklo namješteno trajanje, kuhalna zona se izključuje. Čuje se signal i na indikatoru svijetli  u trajanju od 10 sekundi. Indikator  svijetli. Dotaknite simbol . Indikatori se gase i ton signala nestaje.

Korigiranje ili brisanje trajanja

Odaberite kuhalnu zonu i dotaknite simbol . Indikator  svijetli. U području namještanja promijenite trajanje ili podesite na .

Napomena: Možete namjestiti trajanje do 99 minuta.

Automatski tajmer

Pomoću te funkcije možete odabrati jedno trajanje za sva kuhaća mjesta. Nakon što se kuhaće mjesto uključi počinje odbrojavanje odabranog trajanja. Kuhaće mjesto automatski se izključuje nakon isteka vremena.

Kako se uključuje automatski tajmer, saznati ćete u poglavlju Osnovne postavke.→ *Stranica 10*

Napomena: Možete promijeniti trajanje na kuhalnoj zoni ili izključiti automatski timer na kuhalnoj zoni:

Odaberite kuhalnu zonu i dotaknite simbol . Željeni indikator  svijetli. U području namještanja promijenite trajanje ili podesite na .

Kuhinjski alarmni sat

Kuhinjskim alarmnim satom možete namjestiti vrijeme do 99 minuta. Neovisan je od ostalih postavki.

Uključivanje kuhinjskog alarmnog sata

Kuhinjski alarmni sat možete uključiti na 2 različita načina:

- Kod odabранe kuhalne zone pritisnite simbol  2 puta unutar 10 sekundi.
- Ako niste odabrali kuhalnu zonu dotaknite simbol 

Indikator  svijetli.

Namještanje kuhinjskog alarma

U području namještanja podesite željeno vrijeme.

Nakon isteka vremena

Nakon isteka vremenu čujete signal, a u prikazu tajmera svijetli . Prikaz  za kuhinjski alarm svijetli intenzivno. Nakon 10 sekundi prikaz se ugasi.

Prikaz vremena

Pomoću simbola odaberite kuhički alarm. Vrijeme kuhanja prikazuje se tijekom 10 sekundi.

Ispravljanje vremena

Pomoću simbola odaberite kuhički alarm i ponovo podešite.

Automatsko isključivanje

Ako je neko kuhače mjesto dulje uključeno bez izmjene postavju, aktivira se automatsko ograničenje vremena.

Grijanje kuhačeg mjesta se prekida. Na prikazu kuhačeg mjesta izmjenično trepere **F8** i prikaz da su kuhača mjesta i dalje topla **H/h**.

Ako dotaknete bilo koje upravljačko polje ugasi se prikaz. Možete ponovno namjestiti vrijednosti.

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

Zaštita od brisanja

Kada brišete preko upravljačkog polja dok je kuhače polje uključeno, mogu se promijeniti postavke.

Da bi se to izbjeglo kuhače polje posjeduje funkciju zaštite od brisanja. Dotaknite simbol . Javlja se zvučni signal. Žaruljica prikaza iznad simbola svjetli. Upravljačko polje je blokirano tijekom 30 sekundi. Možete brisati preko upravljačkog polja, a da se postavke ne izmijene.

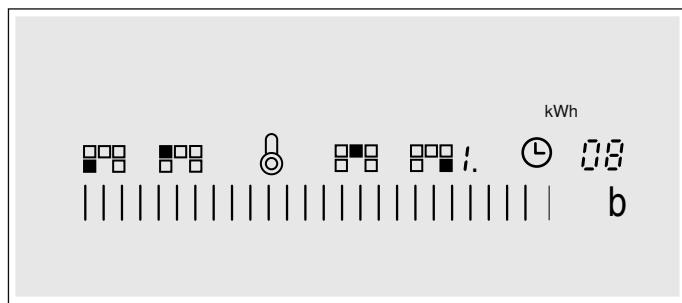
Napomena: Glavni prekidač izuzet je iz funkcije zaštite od brisanja. Kuhače polje možete bilo kada isključiti.

Prikaz potrošnje energije

Pomoću te funkcije možete pokazati ukupnu potrošnju energije između uključivanja i isključivanja ploče za kuhanje.

Nakon isključivanja u trajanju od 10 sekundi prikazuje se potrošnja u kilovatsatima, npr. 1,08 kWh.

Točnost prikaza između ostalog ovisi o kvaliteti napona strujne mreže.



Prikaz nije aktiviran. Kako aktivirate prikaz saznati ćete u poglavlju Osnovne postavke.→ [Stranica 10](#)

Osnovne postavke

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

Indikator	Funkcija
	Automatska zaštita za djecu
	Isključeno.*
	Uključeno.
	Ručna i automatska zaštita za djecu je isključena.
	Zvučni signal
	Signal potvrde i signal neispravnog rukovanja su isključeni (Signal glavne sklopke ostaje uviјek).
	Uključen je samo signal neispravnog rukovanja.
	Samo je signal potvrde uključen.
	Signal potvrde i signal neispravnog rukovanja su uključeni.*
	Prikaz potrošnje energije (Informirajte se o mrežnom naponu kod vašeg opskrbljivača struje)
	Prikaz potrošnje je isključen.*
	Prikaz potrošnje kod mrežnog napona 230V.
	Prikaz potrošnje kod mrežnog napona 400V.
	Prikaz potrošnje kod mrežnog napona od 220V.
	Prikaz potrošnje kod mrežnog napona od 240V.
	Automatski tajmer
	Isključeno.*
	Vrijeme nakon kojega se kuhače mjesto isključe.
	Trajanje zvučnog signala za kraj tajmera
	10 sekundi.*
	30 sekundi
	1 minuta.
	Priklučivanje dodatnih grijaća
	Isključeno.

*Osnovna postavka

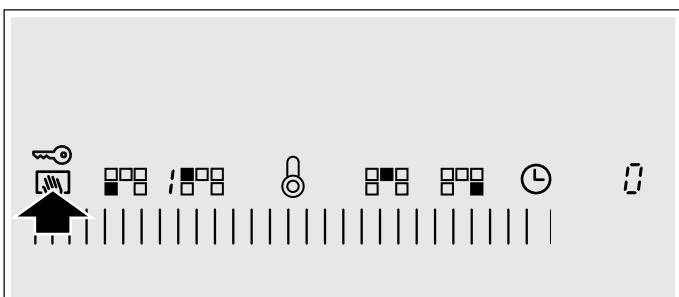
Indikator	Funkcija
1	Uključeno.
2	Zadnja postavka prije isključivanja kuhaćeg mesta.*
c9	Vrijeme odabira kuhaćeg mesta
0	Neograničeno: Možete zadnje odabrano kuhaće mjesto uvjek podesiti bez potrebe da ga iznova odaberete.*
1	Možete zadnje odabrano kuhaće mjesto podesiti 10 sekundi nakon odabira, a nakon toga morate kuhaće mjesto prije podešavanja iznova odabrati.
c0	Vraćanje na osnovne postavke
0	Isključeno.*
1	Uključeno.

*Osnovna postavka

Promjena osnovnih postavki

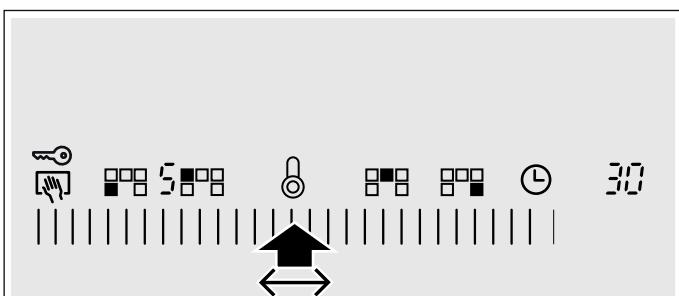
Ploča za kuhanje mora biti isključena.

1. Uključite ploču za kuhanje.
2. U roku od slijedećih 10 sekundi dodirnite simbol  u trajanju od 4 sekunde



Na lijevom zaslonu naizmjenično trepere  i , na desnom zaslonu svijetli .

3. Simbol  dotaknite toliko puta dok se na lijevom zaslonu ne pojavi željeni prikaz.
4. U području namještanja namjestite željenu vrijednost.



5. Simbol  dotaknite 4 sekunde. Postavka je aktivirana.

Isključivanje

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

Čišćenje

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

Staklokeramička površina

Očistite staklokeramičku površinu nakon svake uporabe. Na taj način ćete izbjegći zagorijevanje nečistoće na njenoj površini.

Očistite ploču za kuhanje tek kada se dovoljno ohladila.

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

Nikada ne koristite:

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

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

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

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

Okvir ploče za kuhanje

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

- Koristite samo topli tekući deterdžent za pranje posuđa.
- Dobro isperite nove spužvaste krpe prije upotrebe.
- Ne koristite oštara sredstva ili sredstva koja mogu izazvati ogrebotine.
- Ne koristite strugalo za staklo.

Što učiniti kod smetnji?

Kada se pojavi smetnja, često se radi samo o sitnici. Prije nego što pozovete servis, molimo prvo pogledajte naputke iz tablice.

Elektronika Vašeg kuhaćeg polja nalazi se ispod upravljačkog polja. Iz raznih razloga temperatura u tom području može jako porasti.

Da se elektronika ne bi pregrijala, kuhaća mjesta se po potrebi automatski isključuju. Prikaz **F2**, **F4**, ili **F5** pojavi se naizmjenice s prikazom da su kuhaća mjesta i dalje topla **H** ili **h**.

Prikaz	Pogreška	Mjera
Nikakve	Dovod struje je prekinut.	Provjerite kućni osigurač uređaja. Pomoću drugih električnih uređaja provjerite da nije došlo do prekida struje.
Svi prikazi trepere	Upravljačko polje je vlažno ili se na njemu nalazi predmet.	Osušite upravljačko polje ili maknite predmet.
F2	Na više kuhaćih mjesta kuhalo se dulje vrijeme s visokom snagom. Radi zaštite elektronike kuhaće mjesto se je isključilo.	Pričekajte neko vrijeme. Dotaknite bilo koje upravljačko polje. Kada se F2 ugasi, elektronika se je dovoljno ohladila. Možete nastaviti s kuhanjem.
F4	Usprkos isključivanju pomoću F2 elektronika se je i dalje zagrijavala. Stoga su se isključila sva kuhaća mjesta.	Pričekajte neko vrijeme. Dotaknite bilo koje upravljačko polje. Kada se F4 ugasi, možete nastaviti s kuhanjem.
F5 i stupanj kuhanja naizmjenično trepere. Čuje se signalni ton.	Upozorenje: Vrući ionac nalazi se u području upravljačkog polja. Postoji opasnost da se elektronika pregrije.	Odstranite ionac. Prikaz greške se nakon kraćeg vremena ugasi. Možete nastaviti s kuhanjem.
F5 i signalni ton	Vrući ionac nalazi se u području upravljačkog polja. Radi zaštite elektronike kuhaće mjesto se je isključilo.	Odstranite ionac. Pričekajte neko vrijeme. Dotaknite bilo koje upravljačko polje. Kada se F5 ugasi, možete nastaviti s kuhanjem.
F8	Kuhaće mjesto je predugo bilo u radu i isključilo se je.	Odmah možete ponovno uključiti kuhaće mjesto.
dE Kuhaća mjesta ne griju	Uključen je Demo-modus	Isključite Demo-modus. Odskopojite uređaj za 30 sekundi od strujne mreže (iskopčajte kućni osigurač ili zaštitnu sklopku u ormariću s osiguracima). Unutar iduće 3 minute dotaknite bilo koje upravljačko polje. Demo-modus se isključuje.

E-poruka u prikazima

Kada se u prikazima pojavi poruka greške označena s "E", npr. E0111, onda isključite uređaj i ponovo ga uključite.

Ako se radilo o jednokratnoj smetnji, prikaz se ugasi. Ako se poruka greške pojavi ponovo, pozovite servisnu službu i navedite točnu poruku greške.

Služba održavanja

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

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

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

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

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

Probna jela

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

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

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

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

Probna jela	Zagrijavanje / početno kuhanje			Nastavak kuhanja		
	Stupanj početnog kuhanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stupanj nastavka	Poklopac kuhanja	
Kuhanje bešamel-umaka iznad vrele vode						
Posuđe: Lonac s dugačkom drškom Temperatura mlijeka: 7° C Recept: 40 g maslaca 40 g brašna, 0,5 l mlijeka (3,5% masnoće) i malo soli za kuhače mjesto od 14,5 cm Ø	g ²	oko 5:20	Ne	1 ^{1,3}	Ne	
						¹ Rastopite maslac, umiješajte brašno i sol i držite zapršku za oko 3 minute
		² Dodajte mlijeko u zapršku i uz neprestano miješanje kuhatje dok ne provrije				
						³ Nakon što se zakuha bešamel-umak držite ga još daljnje 2 minute na stupnju 1 uz stalno miješanje
Kuhanje riže na mlijeku - nastavak kuhanja s poklopcom						
Posuđe: Lonac Temperatura mlijeka: 7° C Recept: 190 g okrugle riže, 90 g šećera, 750 ml mlijeka (3,5% masnoće) i 1 g soli za kuhače mjesto od 14,5 cm Ø	9	oko 6:45	Ne	2	Da	
		Zagrijte mlijeko dok ne zakipi. Vratite na stupanj za nastavak kuhanja i dodajte u mlijeko rižu, šećer i sol Ukupno trajanje (uključivši početno kuhanje) oko 45 minuta				
						Nakon 10 minuta promiješajte rižu na mlijeku
Recept: 250 g okrugle riže, 120 g šećera, 1 l mlijeka (3,5% masnoće) i 1,5 g soli za kuhače mjesto od 18cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 7:20	Ne	2	Da	
		Zagrijte mlijeko dok ne zakipi. Vratite na stupanj za nastavak kuhanja i dodajte u mlijeko rižu, šećer i sol Ukupno trajanje (uključivši početno kuhanje) oko 45 minuta				
						Nakon 10 minuta promiješajte rižu na mlijeku
Kuhanje riže na mlijeku - Nastavak kuhanja bez poklopca						
Posuđe: Lonac Temperatura mlijeka: 7° C Recept: 190 g okrugle riže, 90 g šećera, 750 ml mlijeka (3,5% masnoće) i 1 g soli za kuhače mjesto od 14,5 cm Ø	9	oko 7:30	Ne	2	Ne	
		Rižu, šećer i sol dodajte u mlijeko i uz neprestano miješanje zagrijavajte. Kod oko 90°C temperaturu mlijeka vratite na stupanj nastavka kuhanja. Pustite da oko 50 minuta krčka				
Recept: 250 g okrugle riže, 120g šećera, 1 l mlijeka (3,5% masnoće) i 1,5 g soli za kuhače mjesto od 18cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 8:00	Ne	2	Ne	
		Rižu, šećer i sol dodajte u mlijeko i uz neprestano miješanje zagrijavajte. Kod oko 90°C temperaturu mlijeka vratite na stupanj nastavka kuhanja. Pustite da oko 50 minuta krčka				

Probna jela	Zagrijavanje / početno kuhanje			Nastavak kuhanja		
	Stupanj početnog kuhanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stupanj nastavka	Poklopac kuhanja	
Kuhanje riže						
Posuđe: Lonac						
Temperatura vode 20 °C						
Recept prema DIN 44550:						
125 g duge riže 300 g vode i malo solie za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	9	oko 2:48	Da	2	Da	
Recept prema DIN 44550:						
250 g duge riže, 600 g vode i malo soli za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 3:15	Da	2.	Da	
Pečenje svinjske slabine (lungića)						
Posuđe: Tava za pečenje						
Početna temperatura stekova od slabine: 7 °C						
Količina: 3 steka od slabine (ukupna težina oko 300 g, oko 1 cm debeline) 15 g sunčokretova ulja za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 2:40	Ne	7	Ne	
Pečenje palačinki						
Posuđe: Tava za pečenje						
Recept prema DIN EN 60350-2						
Količina: 55 ml tijesta po palačinki za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 2:40	Ne	6 ili 6. prema stupnju smedine	Ne	
Pečenje duboko zamrznutih prženih krumpirića						
Posuđe: Lonac						
Količina: 1,8 kg sunčokretova ulja, po porciji: 200 g duboko zamrznutih krumpirića (npr. McCain 123 Frites Original) za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	Dok temperatura ulja ne dosegne 180 °C	Ne	9	Ne	

Kada se vrše pokusi s kuhaćim mjestom od 18cm Ø s 1500 W nazivne snage, onda se vrijeme početnog kuhanja produžava za oko 20%, a stupanj nastavka kuhanja se povisi za jedan stupanj.

Vsebina

	Namembna uporaba	17		Preglednice in nasveti	26
	Pomembna varnostna navodila	17	<hr/>		
	Vzroki poškodb	18			
Pregled.		18			
	Varstvo okolja	18			
Nasveti za varčevanje z energijo		18			
Okolju prijazno odstranjevanje		18			
	Spoznejte svoj aparat	19			
Upravljalno polje		19			
Kuhališča		19			
Prikazovalnik preostale toplice		19			
	Upravljanje naprave	20			
Vklop in izklop kuhalne plošče		20			
Nastavitev kuhališča		20			
Tabela kuhanja		20			
	Funkcija PowerBoost	21			
Vklop funkcije Powerboost		21			
Izklop funkcije Powerboost		21			
	Varovalo za otroke	22			
Vklop in izklop varovala za otroke		22			
Samodejno varovalo za otroke		22			
	Časovne funkcije	22			
Samodejna izključitev kuhališča		22			
Avtomatski časovnik		22			
Elektronska ura		22			
	Samodejna izključitev	23			
	Zaščita pri brisanju	23			
	Prikaz porabe energije	23			
	Osnovne nastavitev	23			
Spreminjanje osnovnih nastavitev		24			
	Čiščenje	24			
Steklokeramična plošča		24			
Okvir kuhalne plošče		24			
	Motnja, kaj storiti?	25			
E-sporočilo na prikazih		25			
	Servisna služba	26			
Številka E in številka FD		26			

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

Namembna uporaba

Skrbno preberite navodila za uporabo.

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

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

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

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

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

Ne uporabljajte pokrovov za kuhalno ploščo. Povzročijo lahko nesreče, npr. če se pregrejejo, vnamejo ali material poči.

Ne uporabljajte neustreznih zaščitnih naprav ali zaščitnih rešetk za otroke, saj lahko povzročijo nesreče.

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

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

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

Pomembna varnostna navodila

Opozorilo – Nevarnost požara!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

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

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

⚠️ Opozorilo – Nevarnost poškodb!
 Če je med dnom posode in kuhalilcem tekočina, lahko posoda nenadoma poskoči. Kuhalilce in dno posode morata biti vedno suha.

➤ Vzroki poškodb

Pozor!

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

Pregled

V spodnji tabeli so navedene najpogosteje poškodbe:

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

Varstvo okolja

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

Nasveti za varčevanje z energijo

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

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalajo odstranite na okolju prijazen način.



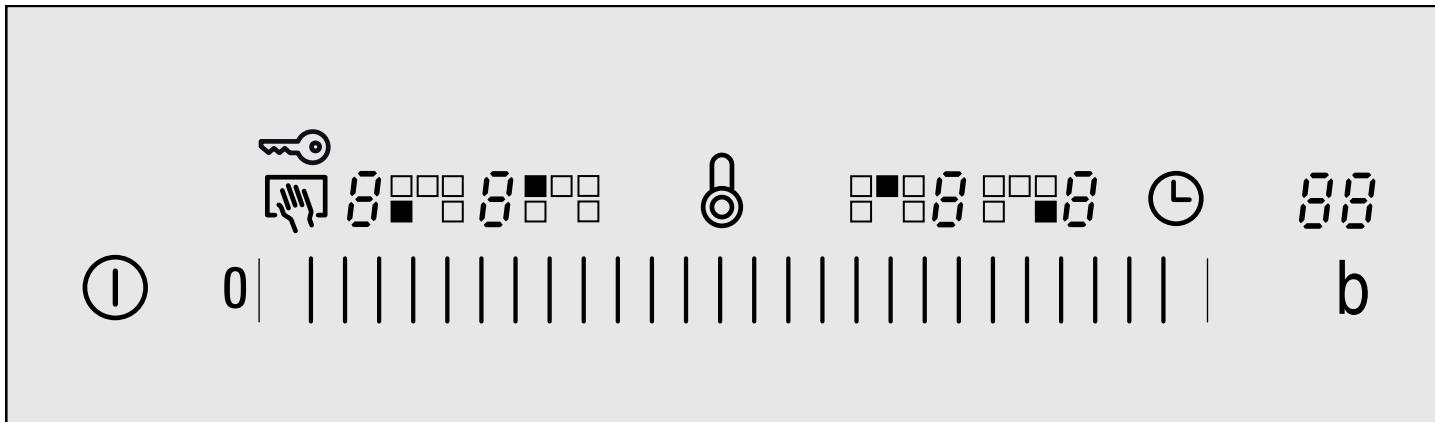
Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Spoznejte svoj aparat

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

Upravljalno polje



Prikaži	
	Stopnje kuhanja
	Preostala topota
	Funkcija Powerboost
	Programska ura

Upravljalna po-lja	
	Glavno stikalo
	Otroško varovalo
	Zaščita pri brisanju
	Izbira kuhalšča
	Nastavitev območje
	Doklop dodatne kuhalne površine
	Programska ura
	Funkcija Powerboost

Opombe

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

Kuhališča

Kuhališče	Doklop in odklop
	Kuhališče z enojnim grelnim krogom
	Izberite kuhalšče, dotaknite se simbola

Kuhališče	Doklop in odklop
	Izberite kuhalšče, dotaknite se simbola
	Izberite kuhalšče, dotaknite se simbola , doklop se 2. grelni krog Znova se dotaknite simbola , doklop se ovalno kuhalšče

Doklop kuhalšča: sveti ustrezni prikaz
Vkllop kuhalšča: avtomatsko bo izbrana nazadnje nastavljena velikost.

Opombe

- Temna območja na svetilni shemi kuhalšča so tehnično pogojena. Ne morete vplivati na delovanje kuhalšča.
- Kuhališče se regulira z vklapljanjem in izklapljanjem grelnika. Tudi pri najvišji moči se lahko grelniki vklapljamajo in izklapljamajo.
- Pri kuhalščih z več grelnimi krogovi se lahko grelniki notranjih krogov in dokopljeni grelniki vklapljamajo in izklapljamajo ob različnih časih.

Prikazovalnik preostale topote

Vsa kuhalšča na kuhalni plošči so opremljena z dvostopenjskim prikazovalnikom preostale topote. Če se prikaže oznaka , je kuhalšče še vroče. Tako lahko npr. ohranite manjši obrok topel ali stopite čokoladni preliv. Ko se kuhalšče še nekoliko ohladi, se oznaka spremeni v . Ko se kuhalšče dovolj ohladi, prikaz ugasne.

Upravljanje naprave

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

Vklop in izklop kuhalne plošče

Kuhalno ploščo vklopite in izklopite z glavnim stikalom.

Vklop: dotaknite se simbola ①. Zasliši se zvočni signal. Kontrolna lučka nad glavnim stikalom in ozanke  svetijo. Kuhalna plošča je pripravljena za delovanje.

Izklop: dotaknite se simbola ① in ga držite, dokler kontrolna lučka nad glavnim stikalom in prikazi ne ugasnejo. Vsa kuhalšča so izkopljeni. Prikazovalnik preostale topote sveti, dokler kuhalšča niso dovolj ohlajena.

Opombe

- Kuhalna plošča se samodejno izklopi, ko so vsa kuhalšča izkopljeni več kot 20 sekund.
- Nastavitev ostanejo shranjene prve 4 sekunde po izklopu. Če v tem času ponovno vklopite kuhalno ploščo, začne kuhalna plošča delovati s prejšnjimi nastavtvami.

Nastavitev kuhalšča

V območju za nastavitev izberite želeno stopnjo kuhanja.

Stopnja kuhanja 1 = najmanjša moč

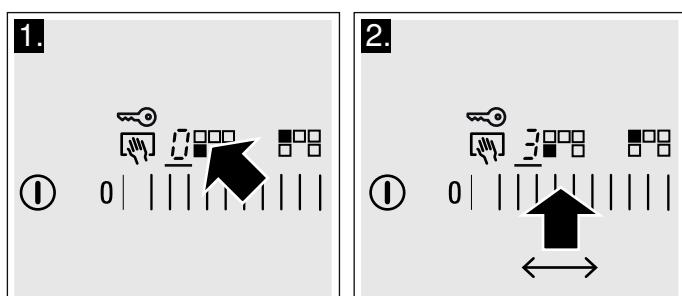
stopnja kuhanja 9 = največja moč

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

Nastavitev stopnje kuhanja

Kuhalna plošča mora biti vklopljena.

1. Dotaknite se simbola , da izberete kuhalšče. Na prikazu stopenj kuhanja sveti , pod prikazom stopenj kuhanja pa sveti .
2. V nastavitevem območju izberite želeno stopnjo kuhanja.



Sprememba stopnje kuhanja

Izberite kuhalšče in v nastavitevem območju izberite želeno stopnjo kuhanja.

Izklučitev kuhalšča

S simbolom  izberite kuhalšče. V območju za nastavitev nastavite vrednost na 0. Po približno 10 sekundah se prikaže podatek o preostali topoti.

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

Tabela kuhanja

V spodnji tabeli je navedenih nekaj primerov.

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

Za zavretje uporabljajte stopnjo kuhanja 9.

Gostotekoča živila od časa do časa premešajte.

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

Nasvete za energetsko varčno kuhanje najdete v poglavju Varstvo okolja.— *Stran 18*

	Stopnja počasnega kuhanja	Trajanje počasnega kuhanja v minutah
Topljenje		
Čokolada, preliv	1-1.	-
Maslo, med, želatina	1-2	-
Pogrevanje in ohranjanje temperatur		
Enolončnica (npr. enolončnica iz leče)	1-2	-
Mleko**	1-2.	-
Segrevanje klobasic v vodi**	3-4	-
Odtaljevanje in pogrevanje		
Globoko zamrznjena špinaca	2-3.	10-20 min
Globoko zamrznjeni golaž	2-3.	20-30 min
Poširanje, počasno vrenje		
Cmoki	4-5.*	20-30 min
Riba	4-5*	10-15 min
Bele omake, npr. bešamel	1-2	3-6 min
Stepene omake, npr. bernska ali holandska	3-4	8-12 min
Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje		
Riž (z dvojno količino vode)	2-3	15-30 min
Mlečni riž	1-2.	35-45 min
Krompir v oblicah	4-5	25-30 min
Slan krompir	4-5	15-25 min
* Počasno kuhanje brez pokrova		
** Brez pokrova		
*** Večkrat obrnite		

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

* Počasno kuhanje brez pokrova

** Brez pokrova

*** Večkrat obrnite

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

* Počasno kuhanje brez pokrova

** Brez pokrova

*** Večkrat obrnite



Funkcija PowerBoost

S funkcijo Powerboost lahko večje količine vode segrejete še hitreje kot s stopnjo kuhanja 9.

Funkcija Powerboost je na voljo le za kuhalšča, ki so označena s simbolom **boost**.

Pri kuhalščih z dvojnim grelnim krogom mora biti za aktiviranje funkcije Powerboost doklopjen drugi grelni krog.

Vklap funkcije Powerboost

- Izberite kuhalšče.
- Dotaknite se simbola **b**. Sveti prikaz **b**. Funkcija Powerboost je vklapljena.

Izklop funkcije Powerboost

- Izberite kuhalšče.
- Nastavite poljubno stopnjo počasnega kuhanja. Prikaz **b** ugasne. Funkcija Powerboost je izklopljena.

Opombe

- Če funkcije Powerboost ne izklopite, se po določenem času izklopi sama. Kuhalšče preklopi nazaj na stopnjo kuhanja 9.
- Upoštevajte, da se olje in maščoba s funkcijo Powerboost hitreje segrejeta. Kuhalni postopek vedno nadzorujte. Pregreto olje in maščoba lahko hitro zagorita, glejte poglavje Pomembni varnostni napotki.→ Stran 17

Varovalo za otroke

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

Vklop in izklop varovala za otroke

Kuhalna plošča mora biti izključena.

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

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

Samodejno varovalo za otroke

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

Vklop in izklop

V poglavju Osnovne nastavite je opisano, kako vklopite avtomatsko otroško varovalo.—> Stran 23

Časovne funkcije

Obstajata 2 različni časovni funkciji:

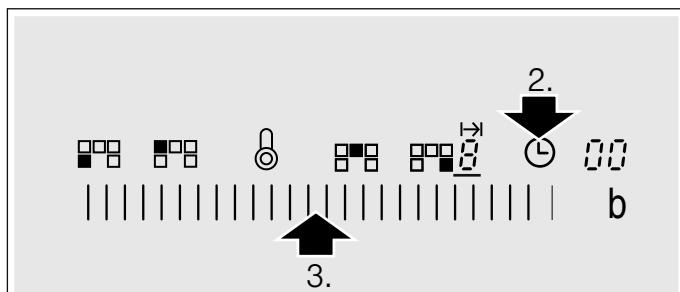
- Samodejen izklop kuhalische
- Kuhinjska ura

Samodejna izključitev kuhalische

Vnesite čas priprave za želeno kuhalische. Kuhalische se po izteku časa samodejno izključi.

Nastavitev časa trajanja

1. Nastavitev stopnje kuhanja
2. Dotaknite se simbola . Sveti prikaz  želenega kuhalische. Na prikazu časovnika sveti .
3. V nastavitenem območju se dotaknite želene prednastavitev. Možne prednastavitev od leve proti desni so 1, 2, 3 ... do 10 minut. V naslednjih 10 sekundah potegnite preko območja za nastaviteve tolikokrat, da se nastavi želeno trajanje.



Čas začne teči. Če ste za več kuhalische nastavili čas trajanja, se vedno prikazuje čas za izbrano kuhalische.

Samodejna nastavitev

Če v območju za nastavitev prednastavitev 1 do 5 držite pritisnjeno dalj časa, se čas samodejno prestavi nazaj na eno minuto.

Če se v območju za nastavitev prednastavitev 6 do 10 držite pritisnjeno dalj časa, se čas samodejno prestavi na 99 minut.

Po poteku časa

Ko čas priprave poteče, se kuhalische izključi. Oгласи se zvočni signal in na prikazovalniku 10 sekund sveti oznaka . Prikaz  zasveti. Dotaknite se simbola . Prikazi ugasnejo in zvočni signal utihne.

Ponastavitev ali brisanje časa priprave

Izberite kuhalische in dotaknite se simbola . Prikaz  zasveti. V območju za nastavitev spremenite trajanje ali ga nastavite na .

Opomba: Trajanje lahko nastavite do 99 minut.

Avtomatski časovnik

S to funkcijo lahko za vsa kuhalische predhodno izberete trajanje. Po vsakem vklopu kuhalische začne nato teči izbrani čas. Kuhalische se po poteku izbranega časa avtomatko izključi.

V poglavju Osnovne nastavite je opisano, kako vklopite avtomatski časovnik.—> Stran 23

Opomba: Trajanje za posamezno kuhalische lahko spremenite ali izključite samodejno programsko uro za kuhalische:

Izberite kuhalische in dotaknite se simbola . Zasveti želeni prikaz . V območju za nastavitev spremenite trajanje ali ga nastavite na .

Elektronska ura

Z elektronsko uro lahko nastavite čas do 99 minut. Ta nastavitev deluje neodvisno od vseh drugih nastavitev.

Izklop elektronske ure

Elektronsko uro lahko vključite na 2 različna načina:

- Pri izbranem kuhalische 2-krat pritisnite simbol  v roku 10 sekund.
- Če kuhalische niste izbrali, se dotaknite simbola .

Prikaz zasveti .

Nastavitev kuhinjske ure

V nastavitenem območju nastavite želeni čas.

Po preteklu časa

Po poteku časa se zasliši signal, na prikazu časovnika pa sveti . Prikaz  za kuhinjsko uro močno sveti. Po 10 sekundah prikaz ugasne.

Prikaz časa

S simboliom  izberite kuhinjsko uro. Čas bo prikazan 10 sekund.

Popravljanje časa

S simbolom izberite kuhinjsko uro in jo na novo nastavite.

Samodejna izključitev

Če je kuhalšče dalj časa vklopljeno brez spremembe nastavitev, se aktivira avtomatska časovna omejitve.

Ogrevanje kuhalšča se prekine. Na prikazu kuhalšča izmenično utripata simbola in prikaz preostale topote .

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

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

Zaščita pri brisanju

Če pobrišete preko upravljalnega polja, ko je kuhalna plošča vklopljena, lahko spremenite nastavitev.

Da se to prepreči, je vaša kuhalna plošča opremljena s funkcijo zaščite pri brisanju. Dotaknite se simbola /. Zasliši se zvočni signal. Sveti signalna lučka nad simbolom /. Upravljalno polje je za 30 sekund zaklenjeno. Tako lahko pobrišete preko upravljalnega polja, ne da bi spremenili nastavitev.

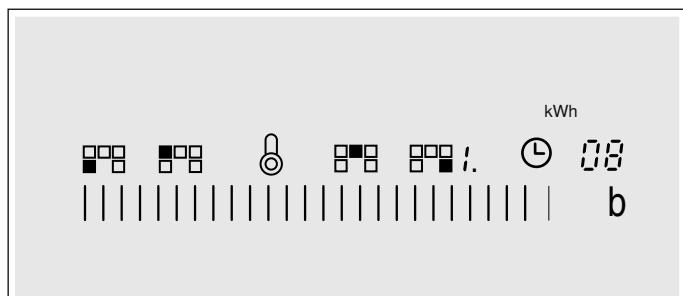
Opomba: Funkcija zaščite pri brisanju ne vpliva na glavno stikalo. Kuhalno ploščo lahko ob vsakem času izklopite.

Prikaz porabe energije

S to funkcijo lahko prikažete celotno porabo energije med vklopom in izklopom kuhalšča.

Po izklopu se še 10 sekund prikazuje poraba v kilovatnih urah, npr. 1,08 kWh.

Natančnost prikaza je med drugim odvisna od kakovosti napetosti električnega omrežja.



Prikaz ni aktiviran. V poglavju Osnovne nastavitev je opisano, kako aktivirate prikaz.— Stran 23

Osnovne nastavitev

Vaš aparat ima različne osnovne nastaviteve. Te nastavitev lahko prilagodite svojim navadam.

Prikaz	Funkcija
c 1	Avtomatska varnostna ključavnica
0	Izklopljen.*
1	Vklopljen.
2	Ročno in samodejno otroško varovalo je izključeno.
c 2	Zvočni signal
0	Signal za potrditev in signal za napačno upravljanje sta izklopljena (signal glavnega stikala ostane vedno vklopljen).
1	Vklopljen je le signal za napačno upravljanje.
2	Vklopljen je le signal za potrditev.
3	Signal za potrditev in signal za napačno upravljanje sta vklopljena.*
c 3	Prikaz porabe energije (pri podjetju za oskrbo z električno energijo povprašajte, kolikšna je omrežna napetost)
0	Prikaz porabe je izklopljen.*
1	Prikaz porabe pri omrežni napetosti 230 V.
2	Prikaz porabe pri omrežni napetosti 400 V.
3	Prikaz porabe pri omrežni napetosti 220 V.
4	Prikaz porabe pri omrežni napetosti 240 V.
c 5	Avtomatski časovnik
00	Izklopljen.*
0 1-99	Čas, po katerem se kuhalšča izklopijo.
c 6	Trajanje signala za konec časovnika
1	10 sekund.*
2	30 sekund
3	1 minuta.
c 7	Vklop dodatnega grelnika
0	Izklopljeno.
1	Vklopljen.
2	Zadnja nastavitev pred izklopom kuhalšča.*
c 9	Čas izbire kuhalšča
0	Neomejeno: nazadnje izbrano kuhalšče lahko vedno nastavite brez nove izbire.*
1	Nazadnje izbrano kuhalšče nastavite 10 sekund po izbiri, po tem času morate kuhalšče pred nastavitevijo na novo izbrati.

*Osnovna nastavitev

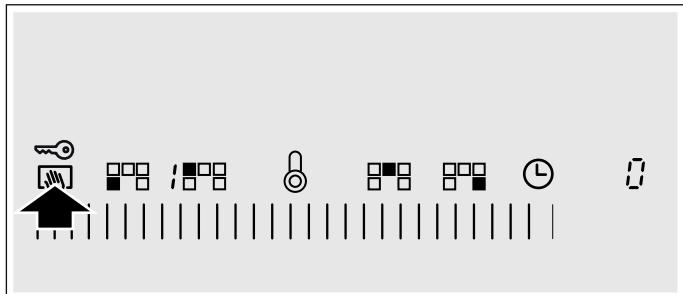
Prikaz	Funkcija
	Ponastavitev na osnovno nastavitev
	Izklopljen.*
	Vklopjen.

*Osnovna nastavitev

Spreminjanje osnovnih nastavitev

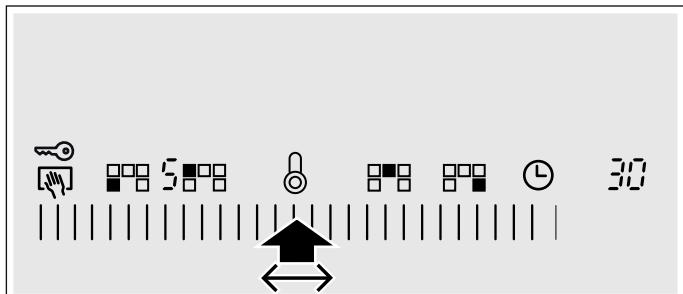
Kuhalna plošča mora biti izklopljena.

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



Na levem zaslolu izmenično utripata simbola  in , na desnem zaslolu pa sveti .

3. Simbola  se dotaknite tolikokrat, da se na levem zaslolu prikaže želen prikaz.
4. V nastavitevem območju nastavite želeno vrednost.



5. 4 sekunde se dotikajte simbola .

Nastavitev je aktivirana.

Izklop

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

Čiščenje

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

Steklokeramična plošča

Kuhalno ploščo očistite po vsakem kuhanju. Tako se ostanki hrane ne prižejo.

Kuhalno ploščo očistite šele, ko je dovolj ohlajena.

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

Nikoli ne uporabljajte:

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

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

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

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

Okvir kuhalne plošče

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

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

?

Motnja, kaj storiti?

Pogosto je vzrok za motnjo le malenkost. Preden se obrnete na servisno službo, si oglejte opozorila v tabeli. Elektronika vaše kuhalne plošče leži pod upravljalnim poljem. Zaradi različnih vzrokov lahko temperatura v tem območju močno naraste.

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

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

E-sporočilo na prikazih

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

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

 **Servisna služba**

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

Številka E in številka FD

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

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

Podatke o servisnih službah za vse države najdete v priloženem seznamu servisnih služb.

 **Preglednice in nasveti**

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

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

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

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

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

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

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

Përbajtja

	Përdorimi sipas përcaktimit	30		Gatesa për testim	39
	Udhëzime të rëndësishme sigurie	30			
	Shkaqet e dëmtimeve	31			
Pamje e përgjithshme			31		
	Mbrojtja e Mjedisit	31			
Këshilla për kursimin e energjisë			31		
Hedha sipas normave ekologjike			31		
	Njohja me pajisjen	32			
Zona drejtuese			32		
Vratat e gatimit			32		
Treguesi i ngrëhtësisë së mbetur			32		
	Përdorimi i pajisjes	33			
Ndezja dhe fikja e zonës së zierjes			33		
Rregullimi i pllakës nxehëse			33		
Tabela e gatimit			33		
	Funksioni PowerBoost	34			
Aktivizimi i funksionit Powerboost			34		
Çaktivizimi i funksionit Powerboost			34		
	Sistemi i sigurisë për fëmijët	35			
Ndezja dhe fikja e sigurisë nga fëmijët			35		
Siguria automatike nga fëmijët			35		
	Funkcionet e kohës	35			
Pllaka nxehëse duhet të fiket automatikisht			35		
Timer automatik			35		
Zilja e kuzhinës			35		
	Fikja automatike	36			
	Mbrojtja gjatë pastrimit	36			
	Simboli i konsumit të energjisë	36			
	Rregullimet bazë	36			
Ndryshimi i rregullimeve bazë			37		
	Pastrimi	37			
Qeramika e qelqit			37		
Kornizat e zonës për zierje			37		
	Çrregullim, si të vepojmë nëse?	38			
Njoftim me E në tregues			38		
	Shërbimi i servisimit	39			
Numri E i produktit dhe numri i datës së prodhimit FD.					
39					

Përdorimi sipas përcaktimit

Lexoni me kujdes këtë manual. Ruajeni manualin e përdorimit dhe atë të montimit si dhe pasaportën e pajisjes për një përdorim të mëvonshëm ose për personin që mund të blejë pajisjen tuaj në një moment tjetër.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Udhëzime të rëndësishme sigurie

Paralajmërim – Rrezik nga djegia!

- Vajrat dhe yndyrat e nxehta ndizen shpejt. Vajrat dhe yndyrat e nxehta asnjëherë mos i leni pa mbikëqyrje. Zjarrin mos e fikni asnjëherë me ujë. Fikja e pllakave nxehëse. Flakën e mbytni me kujdes me kapak, mbulesë për shuarje ose të ngjashme.
- Plakat nxehëse bëhen shumë të nxehta. Mos leni asnjëherë mbi zonën për zierje sende që digjen. Mos depononi sende në zonën për zierje.
- Aparati bëhet i nxehë. Asnjëherë mos ruani sende që digjen ose spërkatës në sirtar direkt nën sobë.
- Soba fiket vetë dhe nuk mund të ndizet më. Më vonë mund të ndizet pa dashur. Fikni siguresën ne kutinë e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

Paralajmërim – Rrezik nga djegia!

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

Paralajmërim – Rrezik nga djegia!

- Plakat nxehëse dhe hapësira rreth tyre, veçanërisht korniza nëse ekziston e zonës së zierjes, bëhen shumë të nxehta. Mos i prekni sipërfaqet e nxehta. Fëmijët mbani larg.
- Plaka nxehëse nxehë, por treguesi nuk funksionon. Fikni siguresën ne arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

Paralajmërim – Rrezik nga goditja e rrymës!

- Riparimet e gabuara janë të rrezikshme. Riparimin guxon ta bëjë vetëm një teknik i shkolluar në shërbimin tonë të klientëve. Nëse aparatë është në defekt, hiqeni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave Thirrni shërbimin e klientëve
- Lagështia që deperton mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Mos përdorni pastrues me presion ose pastrues me avull.
- Një aparat me defekt mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Asnjëherë mos e ndizni një aparat me defekt. Hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

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

⚠️ Paralajmërim – Rrezik nga lëndimi!

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

Shkaqet e dëmtimeve

Kujdes!

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

Pamje e përgjithshme

Në tabelën e mëposhtme do të gjeni dëmet që hasen më shpesh:

Dëmet	Shkaku	Masa
Njollat	Gatesa të derdhura	Gatesat e derdhura pastrojini menjëherë me një kraujtëse xhamash.
	Mjete të papërshtatshme pastrimi	Përdorni vetëm mjete pastrues të përshtatshëm për qelq qeramik.
Gërvishjet	Kripë, sheqer dhe rërë	Mos e përdorni vatrën e gatimit si plan pune ose për të mbështetur objekte.
	Tenxhere dhe tiganë me fund të ashpra e gërvishtin qelqin qeramik	Kontrollojini enët.
Çngjyrosjet	Mjete të papërshtatshme pastrimi	Përdorni vetëm mjete pastrues të përshtatshëm për qelq qeramik.
	Gërvishje nga tenxherja (p.sh. alumini)	Gjatë zhvendosjes ngrijini tenxheret dhe tiganët lart.
Defekt në shtresën e sipërme	Sheqer, gjellë që përmbajnë shumë sheqer	Gatesat e derdhura pastrojini menjëherë me një kraujtëse xhamash.

Mbrojtja e Mjedisit

Në këtë kapitull do të gjeni informacion sesi të kurseni energji si dhe informacion për mënyrën e asgjësimit të pajisjes.

Këshilla për kursimin e energjisë

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

Hedhja sipas normave ekologjike

Hidheni paketimin sipas normave ekologjike.



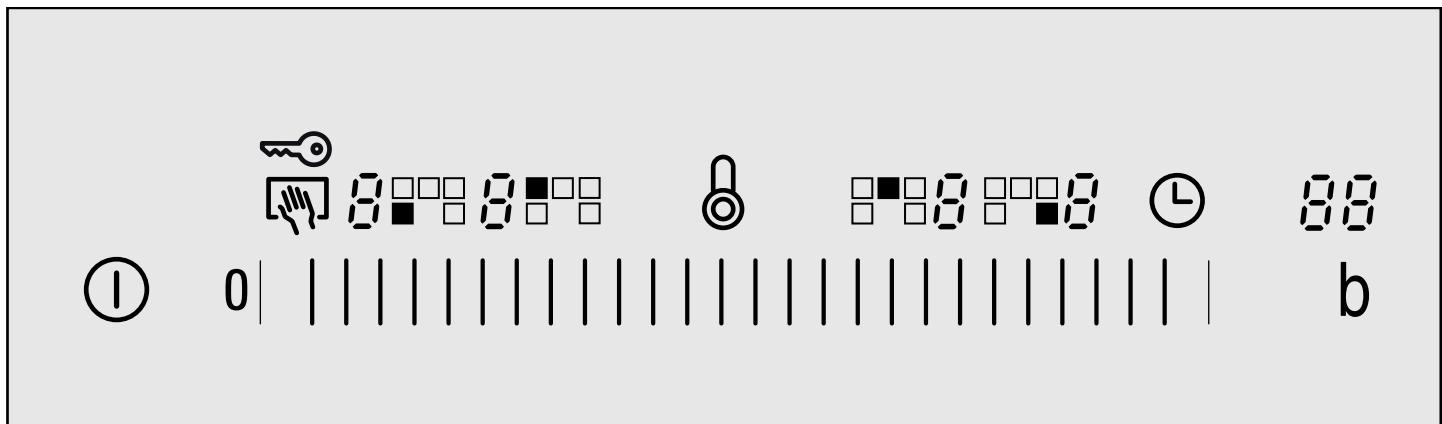
Ky aparat përmban shenjën e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Njohja me pajisjen

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

Zona drejtuese



Treguesit

	Gradimet e gatimit
	Ngrohtësia e mbetur
	Funksioni Powerboost
	Kohëmatësi

Panellet e komandimit

	Çelësi kryesor
	Siguresa e fëmijëve
	Mbrojtja nga fshirja
	Zgjidhja e vatrës së gatimit
	Paneli i irregullimeve
	Aktivizimi i zonave
	Kohëmatësi
	Funksioni Powerboost

Udhëzime

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

Vratat e gatimit

Vatra e gatimit	Ndejza dhe fikja
	Vatra e gatimit me një rreth
	Vatra e gatimit me dy rrathë  Zgjidhni vatrën e gatimit, prekni simbolin

Vatra e gatimit

 Zona e skuqjes

 Vatra e gatimit me dy rrathë, vatra e gatimit me zonë skuqjeje

Ndejza e vatrës së gatimit: treguesi përkatës ndriçon

Ndejza e vatrës së gatimit: Parametri i vendosur së fundi zgjidhet automatisht.

Udhëzime

- Zonat e errëta në fushën e ndriçuar të vatrës së gatimit janë të kushtëzuara nga ana teknike. Ato nuk ndikojnë në funksionimin e vatrës së gatimit.
- Vatra e gatimit rregullohet duke ndezur dhe fikur njësinë e nxehjes. Edhe kur fuqia është maksimale njësia e nxehjes mund të fiket dhe ndizet.
- Te vatrat e gatimit me shumë rrathë, elementët nxehës të rrathëve nxehës të brendshëm dhe elementi nxehës i ndezjes mund të fiken dhe ndizen në kohë të ndryshme.

Treguesi i ngrohtësisë së mbetur

Shporeti ka për çdo pllakë tregues dyshkallësh për nxehësinë e mbetur.

Nëse në tregues shkëlqen , atëherë pllaka është akoma e nxehur. Mund p.sh. të mbani ngrëtë një gjellë ose të shkrini mbulesë. Nëse pllaka nxehëse vazhdon të ftohet, treguesi ndërrohet në . Treguesi shuhet, atëherë kur pllaka nxehëse është ftohur mjaftueshëm.

Përdorimi i pajisjes

Në këtë kapitull do të mësoni si të gradoni vatrën e gatimit. Në tabelë do të gjeni gradacionet dhe kohën e gatimit për gatime të ndryshme.

Ndezja dhe fikja e zonës së zierjes

Sobën e ndizni dhe e fikni me ndërprerësin kryesor.

Ndezja: prekni simbolin ①. Një sinjal tingëllon. Llamba treguese mbi ndërprerësin kryesor dhe treguesit ② ndriçojnë. Soba është gati për punë.

Fikja: prekni simbolin ①, derisa llamba mbi ndërprerësin kryesor dhe treguesit shuhën. Të gjithë pllakat nxehëse janë fikur. Treguesi i ngrohtësisë së mbetur do të ndriçoj, deri sa pllakat nuk janë ftohur mjaftueshëm.

Udhëzime

- Soba do të fiket automatikisht, në rast se pllakat nxehëse janë fikur për më tepër se 20 sekonda.
- Rregullimet do të mbeten të ruajtura edhe 4 sekonda pas fikjes. Nëse ndizni brenda kësaj kohe, soba do të vihet në punë me rregullimet e bëra më parë.

Regullimi i pllakës nxehëse

Në zonën e rregullimit e rregulloni shkallën e dëshiruar të zierjes.

Shkalla e zierjes 1 = kapaciteti më i ulët

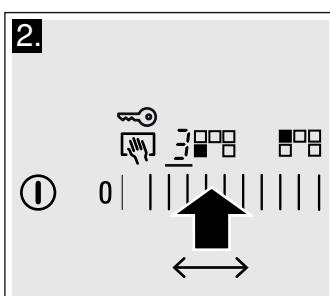
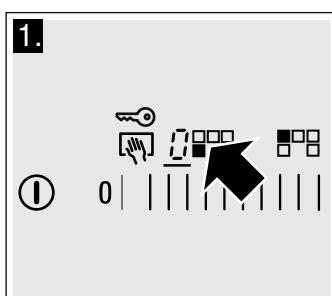
Shkalla e zierjes 9 = kapacitet më i madh

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

Vendosja e gradimit të gatimit

Plani i gatimit duhet të jetë i ndezur.

1. Prekni simbolin ① për të zgjedhur vatrën e gatimit. Në treguesin e gradimeve të gatimit ndriçon ②, nën treguesin e gradimeve të gatimit ndriçon ③.
2. Në panelin e rregullimeve vendosni gradimin e dëshiruar të gatimit.



Ndryshimi i gradacionit të gatimit

Zgjidhni vatrën e gatimit dhe në panelin e rregullimeve vendosni gradimin e dëshiruar të gatimit.

Fikni pllakën nxehëse

Me simbolin ① e zgjidhni pllakën nxehëse. Rregulloni në zonën e rregullimit 0. Pas afër 10 sekondash shkëlqen treguesi i ngrohtësisë së mbetur.

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

Tabela e gatimit

Në tabelën e mëposhtme do të gjeni disa shembuj.

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

Për zierje gradojeni sobën te 9.

Ushqimet e trasha trazojini herë pas here.

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

Sugjerimet për të gatuar me kursim energjie i gjeni në kapitullin Mbrojtja e mjedisit.→ *Faqja 31*

	Gradimi për zierje të ngadalte	Koha për zieren e ngadalte në minuta
Shkrirja		
Çokollata, veshja me çokollatë	1-1.	-
Gjalpë, mjaltë, xhelatinë	1-2	-
Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë		
Gjellë (p.sh. gjellë me thjerrëza)	1-2	-
Qumësht**	1.-2.	-
Ngrohja e salsiçeve në ujë**	3-4	-
Shkrirja dhe ngrohja		
Spinaq i ngrirë	2.-3.	10-20 min.
Gulash i ngrirë	2.-3.	20-30 min.
Zierje e ngadalte		
Top me brumë patatesh, shuk me patate	4.-5.*	20-30 min.
Peshk	4-5*	10-15 min.
Salca të bardha, p.sh. salcë beshamel	1-2	3-6 min.
Salca që përgatiten, p.sh. salcë Bernaise, salcë holandeze	3-4	8-12 min.
Zierja, zierja me avull, zierja në lëngun e vet		
Orizi (raport dy ujë, një oriz)	2-3	15-30 min.
Sultiashi	1.-2.	35-45 min.
Patatet me lëkurë	4-5	25-30 min.
Patatet me kripë	4-5	15-25 min.

* Zierje e ngadalte pa kapak

** Pa kapak

*** Kthejeni shpesh

	Gradimi për zierje të ngadalte	Koha për zierjen e ngadalte në minuta
Brumërat, makaronat	6-7*	6-10 min.
Gjellët, supat	3-4.	15-60 min.
Perimet	2-3.	10-20 min.
Perime, të ngrira	3-4.	10-20 min.
Zierja në tenxhere me presion	4-5	-
Skuqja dhe zierja		
Involtini	4-5	50-60 min.
Skuqja dhe zierja e ngadalte	4-5	60-100 min.
Gulash	2-3.	50-60 min
Skuqja me pak vaj**		
Shnicel, i thjeshtë ose me peksi-madhe	6-7	6-10 min.
Shnicel, i ngrirë	6-7	8-12 min.
Kotoletë, e thjeshtë ose me peksi-madhe***	6-7	8-12 min.
Biftek (3 cm i trashë)	7-8	8-12 min.
Hamburger, qofte (3 cm tras-hësi)***	4-5.	30-40 min.
Gjoks pule (2 cm i trashë)***	5-6	10-20 min
Gjoks pule, i ngrirë***	5-6	10-30 min.
Peshk dhe fileto peshku, e thjeshtë	5-6	8-20 min.
Peshk dhe fileto peshku, me peksimadhe	6-7	8-20 min.
Peshk dhe fileto peshku, me peksimadhe dhe e ngrirë, p.sh. shkopinj peshku	6-7	8-12 min.
Karkaleca të vegjël dhe të mëdhenj	7-8	4-10 min.
Skuqja e lehtë e perimeve, kërpudhave të freskëta	7-8	10-20 min.
Mish, perime të prera për së gjati sipas mënyrës aziatike	7-8.	15-20 min.
Gatesa në tigan, të ngrira	6-7	6-10 min
Palaçinka	6-7	pa ndërprerje
Omëleta	3-4.	pa ndërprerje
Vezë sy	5-6	3-6 min.
Skuqja (150-200 g për porcion, skuqje pa ndërprerje në 1-2 l vaj**)		
Produkte të ngrira, p.sh. patate për skuqje, kroketa pule	8-9	-
Kroketa, të ngrira	7-8	-
Mish, p.sh. pjesë pule	6-7	-
Peshk, me peksimadhe ose me brumë majaje	5-6	-

* Zierje e ngadalte pa kapak

** Pa kapak

*** Kthejeni shpesh

	Gradimi për zierje të ngadalte	Koha për zierjen e ngadalte në minuta
Perime, kërpudha me peksi-madhe ose në brumë me majë, brumë tempura	5-6	-
Produkte të émbla, p.sh. petull/émbëlsirë berlineze, fruta të veshura me brumë	4-5	-

* Zierje e ngadalte pa kapak

** Pa kapak

*** Kthejeni shpesh



Funksioni PowerBoost

Me funksionin Powerboost mund të nxehni sasi të mëdha uji edhe më shpejt se me gradimin e gatimit 9.

Funksioni Powerboost është i disponueshëm vetëm në vatra gatimi që mbajnë simbolin **boost**.

Te vratat e gatimit me dy rrathë, për funksionimin me Powerboost duhet ndezur rrethi i dytë i ngrohjes.

Aktivizimi i funksionit Powerboost.

1. Zgjidhni vatrën e gatimit.
2. Prekni simbolin **b**. Treguesi **b** ndizet. Funksioni Powerboost aktivizohet.

Çaktivizimi i funksionit Powerboost

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

Udhëzime

- Nëse nuk e aktivizoni funksionin Powerboost, ai do të çaktivizohet automatikisht pas një kohe të caktuar. Vatra e gatimit kalon sërisht në gradacionin 9.
- Bëni kujdes, pasi vaji dhe yndyra nxehet shpejt me funksionin Powerboost. Procesin e gatimit mos e lini kurrrë pa e mbikëqyrur. Vaji dhe yndyra e tejnxeħur merr flakë shpejt, shih kapitullin Udhëzime të rëndësishme për sigurinë.→ Faqja 30

Sistemi i sigurisë pér fëmijët

Me sistemin e sigurisë pér fëmijët mund ta shhangni ndezjes e vatrës së gatimit nga fëmijët.

Ndezja dhe fikja e sigurisë nga fëmijët

Soba duhet të jetë e fikur.

Ndezja: prekni simbolin  pér rrëth 4 sekonda.

Llamba treguese mbi simbolin  ndriçon 10 sekonda. Soba është e bllokuar.

Fikja: prekni simbolin  pér rrëth 4 sekonda.

Bllokimi është hequr

Siguria automatike nga fëmijët.

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

Ndezja dhe fikja

Mënyrën e ndezjes së siguresës automatike të fëmijëve e mësoni në kapitullin Rregullimet bazë. → Faqja 36

Funksionet e kohës

Ka 2 funksione të ndryshme pér kohën:

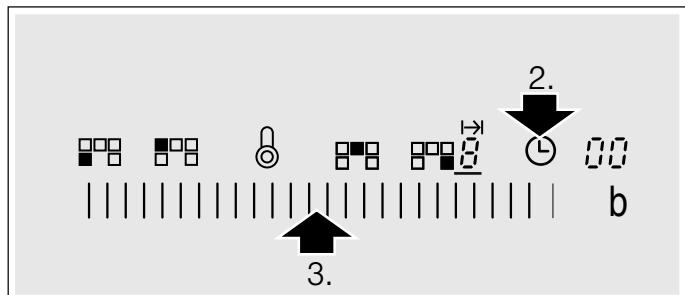
- Një vatër gatimi duhet të fiket automatikisht
- Kohëmatësi i kuzhinës

Pllaka nxehëse duhet të fiket automatikisht

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

Rregullimi i kohëzgjatjes

1. Vendosja e gradimit të gatimit
2. Prekni simbolin  Treguesi  i vatrës së gatimit ndriçon. Tek treguesi i kohëmatësit do të ndriçojë **00**.
3. Në panelin e rregullimeve vendosni rregullimin paraprak që dëshironi. Rregullimi i mundur paraprak është nga e majta në të djathtë nga 1, 2, 3..... deri në 10 minuta. Brenda 10 sekondave të para prekeni panelin e rregullimeve derisa të arrihet kohëzgjatja e dëshiruar.



Kohëzgjatja fillon të ecë. Nëse keni vendosur një kohëzgjatje pér shumë vatra gatimi, gjithmonë shfaqet kohëzgjatja e vatrës së gatimit që është përzgjedhur.

Rregullimi automatik

Në zonën e rregullimit, prekni para-rregullimin 1 deri 5 gjatë, kohëzgjatja do të numëroj automatikisht në një minutë prapa.

Në zonën e rregullimit, prekni pararregullimin 6 deri 10 gjatë, kohëzgjatja do të numëroj automatikisht në 99minuta lartë.

Pas mbarimit të kohës

Kur të ketë mbaruar kohëzgjatja, pllaka nxehëse do të fiket. Dëgjohet një sinjal dhe në tregues do të ndriçojë **00** pér 10 sekonda. Treguesi  ndriçon çelë. Prekni simbolin  Shuhesh treguesit dhe tingulli i sinjalit ndalet.

Korrigjimi ose shuarja e kohëzgjatjes

Zgjidhni pllakën nxehëse dhe simbolin  e prekni. Treguesi  ndriçon çelë. Në zonën e rregullimit e ndërroni ose fikni **00** kohëzgjatjen.

Udhëzim: Kohëzgjatjen mund ta rregulloni deri 99minuta.

Timer automatik

Me këtë funksion mund të paracaktoni kohëzgjatjen pér të gjitha vratat e gatimit. Pas çdo ndezje të vatrës së gatimit kohëzgjatja e zgjedhur më parë fshihet. Vatra e gatimit fiket automatikisht pas përfundimit të kohëzgjatjes.

Si ndizet Kohëmatësi automatik, e mësoni në kapitullin Rregullimet bazë. → Faqja 36

Udhëzim: Kohëzgjatjen pér një pllakë nxehëse mund ta ndërroni ose Tajmerin automatik pér pllakën nxehëse ta fikni:

Zgjidhni pllakën nxehëse dhe simbolin  e prekni. Treguesi i dëshiruar  ndriçon çelë. Në zonën e rregullimit e ndërroni ose fikni **00** kohëzgjatjen.

Zilja e kuzhinës

Me zilen e kuzhinës mund të rregulloni një kohë deri 99 minuta. Ajo është e pavarrur nga të gjitha rregullimet e tjera.

Rregullimi i ziles së kuzhinës

Zilen e kuzhinës mund ta aktivizoni në 2 mënyra të ndryshme:

- Në pllakën e zgjedhur nxehëse simbolin  e prekni 2 herë brenda 10 sekondave.
- Pa e zgjedhur pllakën nxehëse prekni simbolin .

Treguesi  ndriçon.

Vendosja e kohëmatësit të kuzhinës

Në panelin e rregullimeve vendosni kohën e dëshiruar.

Pas përfundimit të kohës

Pas përfundimit të kohës dëgjoni një sinjal, në treguesin e kohëmatësit ndriçon . Treguesi  për kohëmatësin e kuzhinës ndriçon dukshëm. Pas 10 sekondash treguesi fiket.

Shfaqja e kohës

Zgjidhni kohëmatësin e kuzhinës me anë të simbolit . Koha do të shfaqet për 10 sekonda.

Korrigimi i kohës

Me anë të simbolit  zgjidhni kohëmatësin e kuzhinës dhe vendoseni nga fillimi.

Fikja automatike

Nëse vatra e gatimit rri ndezur për kohë të gjatë pa ndryshuar gradimin, aktivizohet kufizimi i kohës në mënyrë automatike.

Ngrohja e vatrës së gatimit fiket. Në treguesin e vatrës së gatimit pulsojnë me alternim  dhe treguesi i nxehtësisë së mbetur .

Nëse prekni një komandë çfarëdo në panelin e komandimit, treguesi shuhet. Tani mund ta vendosni sërisht.

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

Mbrojtja gjatë pastrimit

Nëse pastroni panelin e komandimit gjatë kohës kur plani i gatimit është i ndezur, ju mund të ndryshoni rregullimet.

Për ta evitar këtë, plani i gatimit ka një funksion për mbrojtjen nga fërkimet. Prekni simbolin . Bie një sinjal. Llamba e treguesit mbi simbolin  ndriçon. Paneli i komandimit kyçet për 30 sekonda. Mund të pastroni sipër panelit të komandimeve pa i ndryshuar rregullimet.

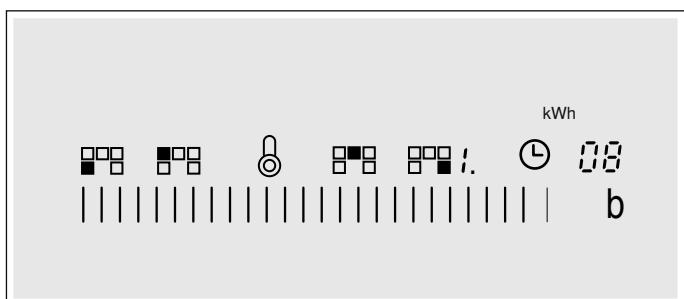
Udhëzim: Çelësi kryesor nuk ndikohet nga funksioni i mbrojtjes nga fërkimet. Mund ta fikni planin e gatimit në çdo moment.

Simboli i konsumit të energjisë

Me këtë funksion ju mund të shihni konsumin total të energjisë nga momenti i ndezjes deri në momentin e fikjes së zonës së gatimit.

Pas fikjes, për 10 sekonda shfaqet konsumi në kilovat-orë, p.sh. 1,08 kWh.

Saktësia e këtij informacioni ndër të tjera varet nga cilësia e tensionit të rrjetit.



Treguesi nuk është aktivizuar. Mënyrën e aktivizimit të treguesit e mësoni në kapitullin Rregullimet bazë.—> Faqja 36

Rregullimet bazë

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

Treguesi Funkzioni

	Sistemi automatik për sigurinë e fëmijëve
	Fikur.*
	Ndezur.
	Sistemi manual dhe automatik për sigurinë e fëmijëve është i fikur.
	Tingulli sinjalizues
	Sinjali i konfirmimit dhe sinjali i defekteve janë të fikur (Sinjali i çelësit kryesor rri gjithmonë ndezur).
	Vetëm sinjali i defekteve është i ndezur.
	Vetëm sinjali i konfirmimit është i ndezur.
	Sinjalët e konfirmimit dhe të defekteve janë ndezur.*
	Treguesi i konsumit të energjisë (Pyetni furnizuesin e energjisë për tensionin e rrjetit)
	Treguesi i konsumit i fikur.*
	Treguesi i konsumit në rrjet 230 V.
	Treguesi i konsumit në rrjet 400 V.
	Treguesi i konsumit në rrjet 220 V.
	Treguesi i konsumit në rrjet 240 V.

*Rregullimi bazë

Treguesi Funkzioni**c5 Kohëmatësi automatik**

00 Fikur.*

0 199 Koha pasi janë fikur vatrat e gatimit.

c6 Kohëzgjatja e sinjalit të përfundimit të kohëmatësit

1 10 sekonda.*

2 30 sekonda

3 1 minutë.

c7 Ndezia e elementeve nxehës

0 Fikur.

1 Ndezur.

2 Rregullimi i fundit para fikjes së vatrës së gatimit.*

c9 Koha që përzgjidhet për vatrën e gatimit

0 E pakufizuar: ju gjithnjë mund ta rregulloni vatrën e zgjedhur së fundi pa e përzgjedhur nga fillimi.*

1 Vatrën e zgjedhur së fundi mund ta caktioni 10 sekonda pasi e keni përzgjedhur, pastaj ju duhet ta përzgjidhni vatrën sërisht para se ta caktioni.

c0 Rikthimi në rregullimet bazë

0 Fikur.*

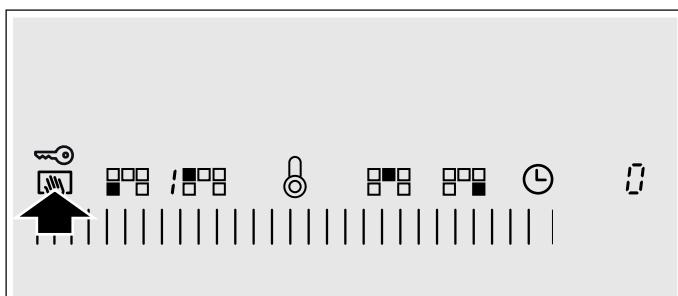
1 Ndezur.

*Rregullimi bazë

Ndryshimi i rregullimeve bazë

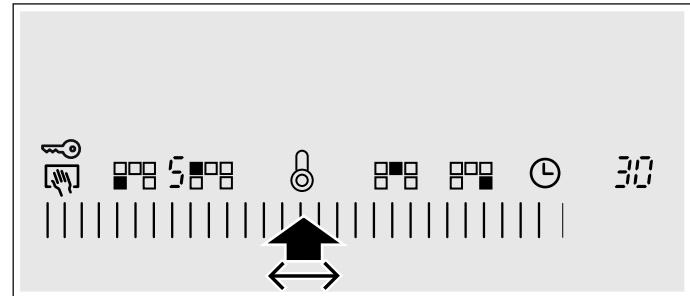
Plani i gatimit duhet të jetë i fikur.

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



Në ekranin e majtë pulsojnë me alternim **c** dhe **I**, në ekranin e djathtë ndriçon **0**.

3. Prekni simbolin derisa në ekranin e majtë të shfaqet treguesi i dëshiruar.
4. Në panelin e rregullimeve vendosni vlerën e dëshiruar.



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

Fikja

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

Pastrimi

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

Qeramika e qelqit

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

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

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

Asnjëherë mos përdorni:

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

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

Një kruese të përshtatshme qelqi e siguron gjithashtu edhe përmes shërbimit të klientëve ose në shitoren-e.

Me sfunjjer special për pastrimin e qeramikës së qelqit do të arrini rezultate të mira pastrimi.

Kornizat e zonës për zierje

Që të evitohen dëmtimet e konstrukzionit të shporetit, duhet ti përbaheni këshillave në vijim:

- Përdorni vetëm preparate pastruese të lëngshme.
- Sfunjjerët pastrues lani mirë para përdorimit.
- Mos përdorni mjete të sarta ose fërkuese.
- Mos përdorni as kruese qelqi.

?

Çrregullim, si të veprojmë nëse?

Kur ndodh ndonjë defekt, shpesh lidhet me ndonjë gjë të vogël. Përpara se t'i telefononi shërbimit të klientit, ndiqni ju lutem udhëzimet në tabelë.

Sistemi elektronik i vatrës së gatimit ndodhet te paneli komandues. Për arsyе të ndryshme temperatura në këtë vatër mund të ngrihet shumë.

Që sistemi elektronik të mos nxehet shumë, vratat e gatimit fiken automatikisht, nëse është e nevojshme. Treguesi **F2**, **F4**, ose **F5** shfaqet me alternim me treguesin e nxehësisë së mbetur **H** ose **h**.

Treguesi	Gabim	Masa
Asnjë	Ushqimi me energji është ndërprerë.	Kontrolloni siguresën e pajisjes. Me anë të pajisjeve të tjera elektronike kontrolloni nëse ka shkëputje korrenti.
Gjithë treguesit pulsojnë	Paneli i komandimit është i njomë ose mbi të është vendosur një objekt.	Thani panelin e komandimit ose largoni objektin e vendosur mbi të.
F2	Mbi shumë vatra gatimi është gatuar me fuqi makismale për një kohë të gjatë. Për mbrojtjen e sistemit elektronik vatra e gatimit u fik.	Prisni pak kohë. Prekni një komandë çfarëdo në panelin e komandimit. Kur F2 fiket, sistemi elektronik është ftohur mjaftueshëm. Mund të vazhdoni të gatuani.
F4	Megjithëse u mbyll përmes F2 sistemi elektronik është nxehur sérish. Për këtë arsyë të gjitha vratat e gatimit u fikën.	Prisni pak kohë. Prekni një komandë çfarëdo në panelin e komandimit. Kur F4 të fiket, mund të vazhdoni të gatuani.
F5 dhe vatra e gatimit pulsojnë me alternim. Dëgjohet një tingull sinjalizues	Paralajmërim: Një tenxhere e nxehë ndodhet në zonën e panelit komandues. Sistemi elektronik rrezikon të nxehet së tepërtmi.	Largoni tenxheren. Treguesi për gabime shuhet pak kohë më pas. Mund të vazhdoni të gatuani.
F5 dhe tingulli sinjalizues	Një tenxhere e nxehë ndodhet në zonën e panelit komandues. Për mbrojtjen e sistemit elektronik vatra e gatimit u fik.	Largoni tenxheren. Prisni pak kohë. Prekni një komandë çfarëdo në panelin e komandimit. Kur F5 të fiket, mund të vazhdoni të gatuani.
F8	Vatra e gatimit ka qenë në punë e sipër për shumë kohë dhe është fikur.	Mund ta ndizni sérish vatrën e gatimit.
DE vratat e gatimit nuk nxehen	Demo-Mode është ndezur	Fikni Demo-Mode: Shkëputeni pajisjen për 30 sekonda nga rrjeti elektrik (fikni siguresën ose çelësin e sigurisë në kutinë e siguresave). Pas 3 minutash prekni një komandë çfarëdo në panelin komandues. Demo-Mode fiket.

Njoftim me E në tregues

Nëse në tregues del njoftim defekti e paraqitur me "E", p.sh. E0111, fikeni pajisjen dhe ndizeni sérish.

Nëse defekti ndodh vetëm një herë, treguesi fiket. Nëse njoftimi i defekteve del sérish, telefononi shërbimin e klientit dhe jepini njoftimin e saktë për defektin.

Shërbimi i servisimit

Nëse pajisja Juaj ka nevojë për riparim, shërbimi ynë i klientit është këtu për ju. Ne gjemë gjithmonë një zgjidhje të përshtatshme, edhe për të shmangur vizita të panevojshme të personelit të shërbimit të klientit.

Numri E i produktit dhe numri i datës së prodhimit FD

Nëse keni nevojë për shërbimin tonë ndaj klientit, jepni ju lутем numrin E dhe numrin FD të pajisjes. Tabelën e tipit me numrat përkatës e gjeni te dokumenti i pajisjes.

Kini parasysh se vizita e teknikut të shërbimit ndaj klientit në rastin e një keqfunkcionimi nuk është pa pagesë edhe brenda periudhës së garancisë.

Të dhënat e kontaktit për të gjitha vendet i gjeni në listën e përbajtjes të shërbimit të klienteve.

Kini besim te kompetenca e prodhuesit. Kështu mund të jeni të sigurt se riparimin do ta realizojnë teknikët e trajnuar për riparim, të cilët janë të pajisur me pjesë këmbimi origjinale për pajisjet tuaja.

Gatesa për testim

Kjo tabelë është krijuar për institutin e kontrollit, në mënyrë që të lehtësohet testimi i pajisjeve tona.

Të dhënat në tabelë ju përkasin pajisjeve dhe enëve tona nga Schulte-Ufer (set prej 4 pjesëve të tenxhereve me induksion HZ 390042) me përmasa si më poshtë:

- Tenxherja me bisht Ø 16 cm, 1,2 L, për pllaka nxehëse me një rreth Ø 14,5 cm

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

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

Gatesa për testim	Gradimi i zierjes	Nxehja/Zierja Kohëzgjatja (min:sek)	Kapaku	Zierje e ngadaltë Gradimi për zierje	Kapaku të ngadaltë
Përgatitja e salcës beshamel					
Ena: Tigan i thellë					
Temperatura e qumështit: 7° C					
Receta: 40 g gjalpë 40 g miell, 0,5 l qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe pak kripë për vatër gatimi Ø 14,5 cm	g ²	rreth 5:20	Jo	1 ^{1,3}	Jo
¹ Shkrini gjalpin, përziesen miellin dhe kripën dhe vazhdoni përzierjen e tyre 3 minuta					
² Hidhni qumështin te mielli dhe e vini në zjarr duke e trazuar vazhdimisht					
³ Pasi salca beshamel të nxehet, mbajeni edhe për 2 minuta te gradimi 1, duke e trazuar vazhdimisht					
Zierja e syltiaçit - zierja e ngadaltë me kapak					
Ena: tenxhere					
Temperatura e qumështit: 7° C					
Receta: 190 g oriz rrumbullak, 90 g sheqer, 750 ml qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe 1 g kripë për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9	rreth 6:45 Ngrohni qumështin derisa të fillojë të ngrihet. Kthejeni te gradimi me zierje të ngadaltë dhe hidhni në qumësht orizin, shequerin dhe kripën Kohëzgjatja totale (përfshirë edhe zierjen) rreth 45 minuta	Jo	2	Po
Përziesen syltiaçin pas 10 minutash					
Receta: 250 g oriz rrumbullak, 120 g sheqer, 1 l qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe 1,5 g kripë për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 7:20 Ngrohni qumështin derisa të fillojë të ngrihet. Kthejeni te gradimi me zierje të ngadaltë dhe hidhni në qumësht orizin, shequerin dhe kripën Kohëzgjatja totale (përfshirë edhe zierjen) rreth 45 minuta	Jo	2	Po
Përziesen syltiaçin pas 10 minutash					
Zierja e syltiaçit - zierja e ngadaltë pa kapak					
Ena: tenxhere					
Temperatura e qumështit: 7° C					
Receta: 190 g oriz rrumbullak, 90 g sheqer, 750 ml qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe 1 g kripë për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9	rreth 7:30 Hidhni në qumësht orizin, shequerin dhe kripën dhe ngrohni masën duke e përzierë. Kur qumështi është në temperaturën rreth 90°C kthejeni gradimin te zierja e ngadaltë. Lëreni të ziejë ngadalë për rreth 50 minuta	Jo	2	Jo

Gatesa për testim	Gradimi i zierjes	Nxehja/Zierja	Kohëzgjatja (min:sek)	Kapaku	Zierje e ngadaltë	Kapaku të ngadaltë
					Gradimi për zierge	
Receta: 250 g oriz rrumbullak, 120 g sheqer, 9 l qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe 1,5 g kripë për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 8:00 Hidhni në qumësht orizin, sheqerin dhe kripën dhe ngrohni masën duke e përzierë. Kur qumështi është në temperaturën rreth 90°C kthejeni gradimin te zierja e ngadaltë. Lëreni të ziejë ngadalë për rreth 50 minuta	rreth 8:00 Hidhni në qumësht orizin, sheqerin dhe kripën dhe ngrohni masën duke e përzierë. Kur qumështi është në temperaturën rreth 90°C kthejeni gradimin te zierja e ngadaltë. Lëreni të ziejë ngadalë për rreth 50 minuta	Jo	2	Jo
Zierja e orizit						
Ena: tenxhere						
Temperatura e ujit 20° C						
Receta sipas DIN 44550:						
125 g oriz kokërrgjatë 300 g ujë dhe pak kripë për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9	rreth 2:48	Po	2	Po	
Receta sipas DIN 44550:						
250 g oriz kokërrgjatë, 600 g ujë dhe pak kripë për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 3:15	Po	2.	Po	
Skuqja e biftekut të derrit						
Ena: Tigan						
Temperatura fillestare e biftekut: 7°C						
Sasia: 3 biftekë (me peshë rreth 300 g, rreth 1 cm i trashë) 15 g vaj luledielli për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 2:40	Jo	7	Jo	
Skuqja e palaçinkave						
Ena: Tigan						
Receta sipas DIN EN 60350-2						
Sasia: 55 ml brumë për çdo palaçinkë për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 2:40	Jo	6 ose 6. sipas fases të skuqjes që merr	Jo	
Skuqja e patateve të ngrira						
Ena: tenxhere						
Sasia: 1,8 kg vaj luledielli, për porcion: 200 g patate të ngrira (p.sh. McCain 123 patate origjinale) për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	Derisa temperatura e vajit të arrijë 180°C	Jo	9	Jo	

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





BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Proizvedeno od BSH Hausgeräte GmbH pod licencom zaštitnog znaka Siemens AG
Izdelalo podj. BSH Hausgeräte GmbH po licenci za blagovno znamko Siemens AG
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG



9001154097
960919