



BOSCH



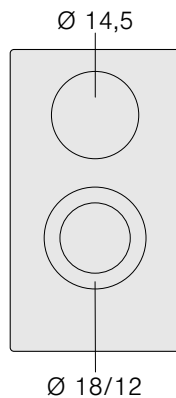
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Hob

PKF375FP1.

[cs]	Návod k použití	Varná deska	2
[mk]	Упатство за употреба	Плоча за готвење	15
[sk]	Návod na používanie	Varný panel	29
[sl]	Navodila za uporabo	Kuhalna plošča	42

PKF375FP1.



Obsah

	Použití dle určení	3
	Důležité bezpečnostní pokyny	3
	Příčiny poškození	4
	Přehled	4
	Ochrana životního prostředí	4
	Tipy, jak ušetřit energii	4
	Ekologická likvidace	4
	Seznámení se se spotřebičem	5
	Ovládací panel	5
	Varné zóny	5
	Ukazatel zbytkového tepla	5
	Obsluha spotřebiče	6
	Zapnutí a vypnutí varné desky	6
	Nastavení varné zóny	6
	Tabulka pro vaření	6
	Funkce PowerBoost	7
	Zapnutí funkce powerboost	7
	Vypnutí funkce powerboost	7
	Dětská pojistka	7
	Zapnutí a vypnutí dětské pojistky	7
	Automatická dětská pojistka	7
	Časové funkce	8
	Varná zóna se má automaticky vypnout	8
	Automatický timer	8
	Kuchyňský budík	8
	Funkce stopek	8

	Automatické vypnutí	9
	Ukazatel spotřeby energie	9
	Základní nastavení	9
	Změna základních nastavení	10
	Čištění	10
	Sklokeramika	10
	Rám varné desky	10
	Co dělat v případě poruchy?	11
	E-hlášení na ukazatelích	11
	Zákaznický servis	12
	Číslo výrobku a výrobní číslo	12
	Zkušební pokrmy	12

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: **www.bosch-home.com** a v internetovém obchodu: **www.bosch-eshop.com**

Použití dle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Návod k použití a k montáži a doklad spotřebiče uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určen pouze pro soukromé použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Při vaření musí být spotřebič pod dozorem. Krátkodobé vaření musí být neustále pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených místnostech.

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

Dětem mladším než 8 let zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

Důležité bezpečnostní pokyny

Varování – Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Nesmí se používat kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

Varování – Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Používat se smí pouze námi schválená ochranná zařízení jako např. dětské zábrany. Nevhodná ochranná zařízení nebo dětské zábrany mohou způsobit nehody.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.

- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servis.

Varování – Nebezpečí úrazu!

Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Příčiny poškození

Pozor!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku.
- Neohřívejte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, oblast ukazatelů ani na rám nikdy neodkládejte horké pánve a hrnce. Mohlo by dojít k poškození.
- Jestliže na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou ji poškodit.
- Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Ochranná fólie sporáku není pro vaši varnou desku vhodná.

Přehled

V níže uvedené tabulce jsou uvedena nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skrvny	Překypělé pokrmy	Pokrmy, které přetečou ihned odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte jen čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
Škrábance	Sůl, cukr a písek	Varnou desku nepoužívejte jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku	Zkontrolujte své nádoby.
Změna barvy	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte jen čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
	Oděr hrncem (např. hliník)	Hrnce a pánve při posunování nadzvedněte.
Povrchové poškození	Cukr, pokrmy s vysokým obsahem cukrů	Pokrmy, které přetečou ihned odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

V této kapitole naleznete informace o úspoře energie a likvidaci spotřebiče.

Tipy, jak ušetřit energii

- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje výrazně více energie. Skleněná poklička umožňuje nahlédnout do hrnce, aniž by bylo nutné ji zvednout.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Zejména příliš malé hrnce na varné zóně způsobují energetické ztráty. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce. Většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Vařte v malém množství vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitaminy a minerální látky.
- Dbejte na to, aby hrnec vždy zakrýval co možná největší plochu varné zóny.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření.
- Zvolte vhodný stupeň dalšího vaření. Při příliš vysokém stupni dalšího vaření plýtváte energií.
- Využívejte zbytkové teplo varné desky. Při delší době vaření vypněte varnou zónu již 5 až 10 minut před koncem doby vaření.

Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.

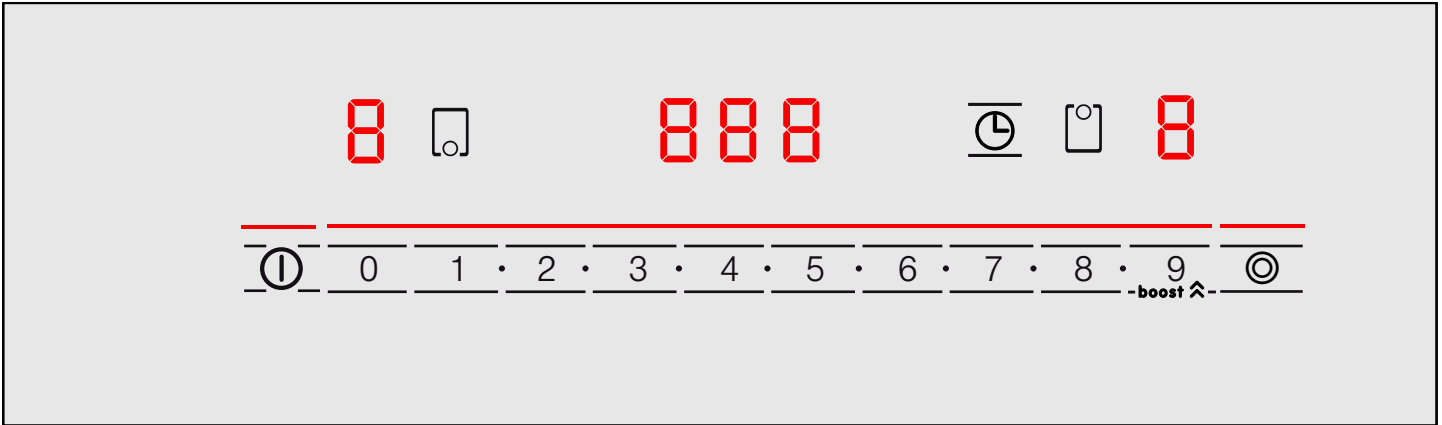


Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

Seznámení se se spotřebičem

Údaje o rozměrech varných desek viz přehled typů.
→ Strana 2

Ovládací panel




Ukazatele	
1-9	Stupně vaření
H/h	Zbytkové teplo
b	Funkce powerboost
88	Timer

Ovládací plošky	
	Hlavní vypínač
	Volba varné zóny
1•2•3•4•	Oblast nastavování
	Připojení dvouokruhové varné zóny
	Časové funkce / Dětská pojistka
boost 	Funkce powerboost

Upozornění

- Pokud se dotknete nějakého symbolu, zaktivuje se příslušná funkce.
- Ovládací plošky udržujte vždy suché. Vlhkost má negativní vliv na funkci.
- Neposunujte hrnce do blízkosti ukazatelů a senzorů. Může dojít k přehřátí elektroniky.

Varné zóny

Varná zóna	Připojení a odpojení
<input type="radio"/> Jednookruhová varná zóna	
<input checked="" type="radio"/> Dvouokruhová varná zóna	Zvolte varnou zónu, dotkněte se symbolu 

Připojení varné zóny: Svítí příslušný ukazatel

Upozornění

- Tmavé oblasti na žhavicí ploše varné zóny jsou podmíněny technikou. Nemají žádný vliv na funkci varné zóny.
- Varná zóna reguluje zapínáním a vypínáním ohřevu. I při použití nejvyššího výkonu se může ohřev zapínat a vypínat. Tím je např. dosaženo následujícího:
 - Citlivé součásti chráněny před přehřátím.
 - Přístroj je chráněn před elektrickým přetížením
 - Lepší výsledky při vaření
- U víceokruhových varných zón se mohou ohřevy vnitřních topných okruhů a ohřev připojení zapínat a vypínat v různých dobách.

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu dvoustupňový ukazatel zbytkového tepla.

Když se na ukazateli zobrazí **H**, je varná zóna ještě horká. Na varné zóně můžete např. udržovat teplé malé množství pokrmu nebo rozpustit polevu. Když varná zóna zchladne, ukazatel se přepne na **h**. Ukazatel zhasne, když je varná zóna dostatečně vychladlá.

Obsluha spotřebiče

V této kapitole je popsáno nastavení varných zón. V tabulce najdete stupně a doby vaření pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí

Dotkněte se symbolu ①. Zazní akustický signál. Svítí světelný pruh nad hlavním vypínačem. Svítí ukazatelé ovládacích plošek a stupňů vaření ②. Varná deska je připravena k provozu.

Vypnutí

Dotýkejte se symbolu ①, dokud nezhasne světelný pruh nad hlavním vypínačem a ukazatelé stupňů vaření. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla svítí dál, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Upozornění

- Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny vypnuté po určitou dobu (10-60 sekund).
- Nastavení zůstanou uložena první 4 sekundy po vypnutí. Pokud během této doby varnou desku znovu zapnete, budou aktivní předchozí nastavení.

Nastavení varné zóny

V oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

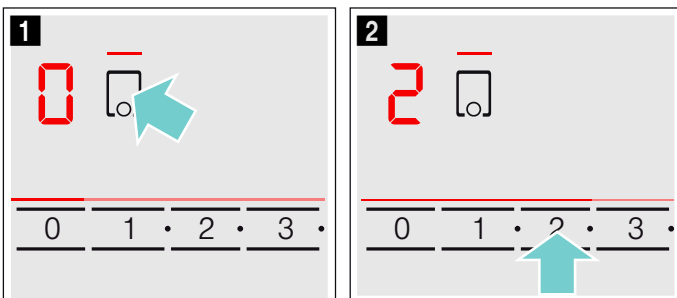
Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

Každý stupeň vaření má mezistupeň. Je označen tečkou.

Nastavení stupně vaření

Varná deska musí být zapnutá.

1. Pro zvolení varné zóny se dotkněte symbolu ①. Na ukazateli stupňů vaření svítí jasně ②.
2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.



Varná zóna je zapnutá.

Změna stupně vaření:

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu. V oblasti nastavování nastavte 0. Přibližně po 10 sekundách se zobrazí ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění: Naposledy nastavená varná zóna zůstane aktivována. Varnou zónu můžete nastavit, aniž byste ji museli znovu volit.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce naleznete několik příkladů.

Doby vaření a stupně vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchylky.

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

Husté pokrmy občas zamíchejte.

Potraviny, které se narychlo předpékají nebo u kterých během předpékání uniká tekutina, zpracovávajíte nejlépe po několika malých porcích.

Tipy, jak ušetřit při vaření energii viz kapitola Ochrana životního prostředí. → *Strana 4*

	Stupeň dalšího vaření	Doba dalšího vaření v minutách
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva	1-1.	-
Máslo, med, želatina	1-2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf (např. čočkový Eintopf)	1-2	-
Mléko**	1.-2.	-
Ohřívání párků ve vodě**	3-4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Špenát, zmrazený	2.-3.	10-20 min.
Guláš, zmrazený	2.-3.	20-30 min.
Dovařování, vaření při minimální teplotě		
Knedlíky	4.-5.*	20-30 min.
Ryby	4-5*	10-15 min.
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1-2	3-6 min.
Šlehané omáčky, např. bearská omáčka, holandská omáčka	3-4	8-12 min.
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2-3	15-30 min.
Mléčná rýže	1.-2.	35-45 min.
Brambory vařené ve slupce	4-5	25-30 min.
Vařené loupané brambory	4-5	15-25 min.
Těstoviny, nudle	6-7*	6-10 min.

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

*** Několikrát obrátit

	Stupeň dalšího vaření	Doba dalšího vaření v minutách
Eintopf, polévky	3-4.	15-60 min.
Zelenina	2.-3.	10-20 min.
Zelenina, zmrazená	3-4.	10-20 min.
Vaření v tlakovém hrnci	4-5	-
Dušení		
Rolády	4-5	50-60 min.
Dušená pečeně	4-5	60-100 min.
Guláš	2.-3.	50-60 min.
Pečení s malým množstvím oleje**		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6-7	6-10 min.
Řízek, zmrazený	6-7	8-12 min.
Kotleta, přírodní nebo obalovaná**	6-7	8-12 min.
Steak (silný 3 cm)	7-8	8-12 min.
Hamburgery, frikadely (silné 3 cm)***	4.-5.	30-40 min.
Drůbeží prsa (silná 2 cm)***	5-6	10-20 min.
Drůbeží prsa, zmrazená***	5-6	10-30 min.
Ryby a rybí filé, přírodní	5-6	8-20 min.
Ryby a rybí filé, obalované	6-7	8-20 min.
Ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6-7	8-12 min.
Scampi a garnáti	7-8	4-10 min.
Rychlé opečení zeleniny, čerstvých hub	7-8	10-20 min.
Zelenina, maso na nudličky, asijského typu	7.-8.	15-20 min.
Minutky, zmrazené	6-7	6-10 min.
Palačinky	6-7	postupně
Omelety	3.-4.	postupně
Vojská oka	5-6	3-6 min.
Fritování (postupně fritujte porce po 150-200 g v 1-2 l oleje**)		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8-9	-
Krokety, zmrazené	7-8	-
Maso, např. části kuřete	6-7	-
Ryba, obalovaná nebo v pivním těstíčku	5-6	-
Zelenina, houby, obalované nebo v pivním těstíčku, tempura	5-6	-
Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pivním těstíčku	4-5	-


* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

*** Několikrát obrátit


Funkce PowerBoost

Pomocí funkce powerboost můžete větší množství vody zahřát ještě rychleji než pomocí stupně vaření 9.

Funkce powerboost je k dispozici jen u varných zón, které jsou označeny symboly **boost** a .


U dvouokruhových varných zón musí být při provozu s funkcí powerboost připojen druhý topný okruh.

Zapnutí funkce powerboost

1. Zvolte varnou zónu.
2. Nastavte stupeň vaření 9, opětovně se dotkněte 9. Svítí ukazatel .

Funkce powerboost je zapnutá.

Vypnutí funkce powerboost

1. Zvolte varnou zónu.
2. Nastavte libovolný stupeň dalšího vaření. Ukazatel  zhasne.

Funkce powerboost je vypnutá.

Upozornění



- Pokud funkci powerboost nevympnete, pak se tato po určité době vypne automaticky. Varná zóna se přepne zpět na stupeň vaření 9.
- Nezapomeňte, že pomocí funkce powerboost se olej a tuk rychle zahřívá. Nikdy nenechávejte vaření bez dozoru. Přehřátý olej a tuk se rychle vznítí, viz kapitola Důležité bezpečnostní pokyny. → *Strana 3*


Dětská pojistka

Pomocí dětské pojistky můžete zajistit, aby varnou desku nemohly zapnout děti.

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Na 10 sekund se rozsvítí ukazatel . Varná deska je zablokována.

Vypnutí: cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Zablokování se zruší.

Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka automaticky aktivuje vždy po vypnutí varné desky.

Zapnutí a vypnutí

Zapnutí automatické dětské pojistky viz kapitola Základní nastavení. → *Strana 9*

Časové funkce

K dispozici jsou 3 různé časové funkce:



- Varná zóna se má automaticky vypnout
- Kuchyňský budík
- Stopky

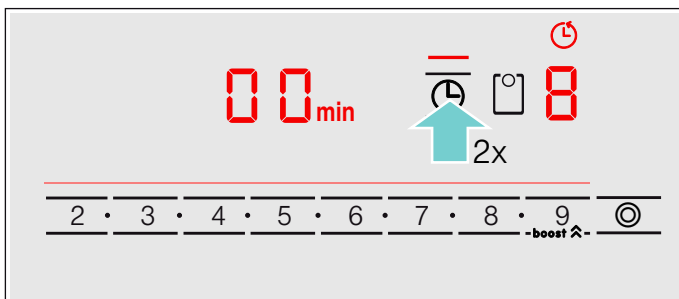
Varná zóna se má automaticky vypnout

Pro požadovanou varnou zónu zadáte dobu trvání. Po uplynutí doby trvání se varná zóna automaticky vypne.

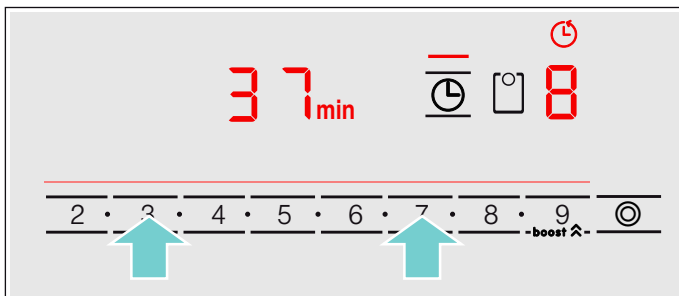
Nastavení doby trvání

Varná zóna musí být zapnutá.

1. Nastavte stupeň vaření.
2. Dvakrát se dotkněte symbolu . Svítí ukazatel . Na ukazateli timeru svítí **00 min**.





3. Během následujících 10 sekund nastavte v oblasti nastavování požadovanou dobu trvání.




Doba trvání se odměřuje. Pokud jste nastavili dobu trvání u několika varných zón, zobrazuje se vždy doba trvání zvolené varné zóny.

Po uplynutí doby

Po uplynutí této doby se varná zóna automaticky vypne. Uslyšíte signál a na ukazateli bliká na 10 sekund . Bliká ukazatel . Dotkněte se libovolného symbolu. Ukazatelé zhasnou a vypne se signální tón.

Oprava nebo vymazání doby trvání

Zvolte varnou zónu a poté se 2 krát dotkněte symbolu . V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo nastavte na **00**.


Upozornění

- Můžete nastavit dobu trvání až 99 minut.
- V poslední minutě doby trvání se ukazatel timeru změnil z minut na sekundy.

Automatický timer

Pomocí této funkce můžete provádět předvolbu doby trvání u všech varných zón. Po každém zapnutí varné zóny pak ubíhá přednastavená doba trvání. Po uplynutí doby trvání se varná zóna automaticky vypne.



Zapnutí automatického timeru viz kapitola Základní nastavení. → *Strana 9*

Upozornění: Doba trvání jedné varné zóny můžete měnit nebo vypnout automatický timer varné zóny: Zvolte varnou zónu a poté se 2 krát dotkněte symbolu . V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo nastavte na **00**.



Kuchyňský budík

Pomocí kuchyňského budíku můžete nastavit čas až 99 minut. Je to nezávislé od všech ostatních nastavení.

Nastavení kuchyňského budíku



1. Dotýkejte se symbolu  tak často, až svítí ukazatel . Na ukazateli timeru svítí **00 min**.
2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný čas. Za několik sekund se začne čas odměřovat.

Po uplynutí doby

Po uplynutí doby uslyšíte akustický signál a na ukazateli bliká po dobu 10 sekund . Bliká ukazatel .

Dotkněte se libovolného symbolu. Ukazatelé zhasnou a vypne se signální tón.



Oprava času



Dotýkejte se symbolu  tak často, až svítí ukazatel . V oblasti nastavování proveďte nové nastavení.

Funkce stopek

Funkce stopek zobrazuje dobu, která uběhla po aktivaci funkce.

Funkce stopek pracuje jen tehdy, je-li zapnuta varná deska. Pokud se varná deska vypne, společně s ní se vypne také funkce stopek.

Zapnutí: Dotýkejte se symbolu  tak často, až svítí ukazatel . Na ukazateli timeru se zobrazí **00**. Dotkněte se libovolného místa oblasti nastavování a spustí se měření času. V průběhu první minuty se zobrazují sekundy, poté minuty.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu  tak často, až svítí ukazatel . Znovu se dotkněte libovolného místa oblasti nastavování. Ukazatel timeru zhasne.

Automatické vypnutí

Pokud je varná zóna dlouhou dobu zapnuta beze změny nastavení, dojde k aktivaci automatického časového omezení.

Ohřev varné zóny se přeruší. Na ukazateli varné zóny střídavě blikají **F B** a ukazatel zbytkového tepla **H/h**.

Jakmile se dotknete libovolné ovládací plošky, ukazatel zhasne. Můžete provést nové nastavení.

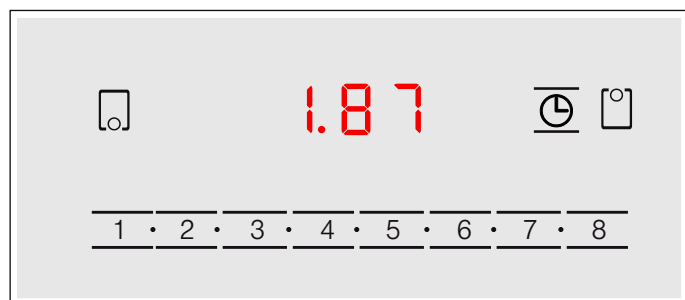
Za jak dlouho se aktivuje časové omezení, závisí na nastaveném stupni vaření (1 až 10 hodin).

Ukazatel spotřeby energie

Pomocí této funkce si můžete nechat zobrazit celkovou spotřebu energie mezi zapnutím a vypnutím varné desky.

Po vypnutí se na 10 sekund zobrazí spotřeba v kilowatthodinách, např. 1,87 kWh.

Přesnost ukazatele je mimo jiné závislá na kvalitě napětí elektrické sítě.



Ukazatel není aktivován. Aktivace ukazatele viz kapitola Základní nastavení. → *Strana 9*

Základní nastavení

Váš spotřebič má různá základní nastavení. Tato nastavení si můžete upravit podle svých vlastních zvyklostí.

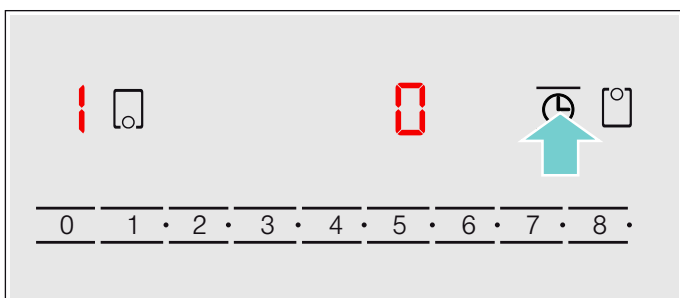
Ukaza- tel	Funkce
c 1	Automatická dětská pojistka
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté.
2	Manuální a automatická dětská pojistka vypnutá.
c 2	Akustický signál
0	Potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní jsou vypnuté (akustický signál hlavního vypínače zůstává vždy zapnutý).
1	Je zapnutý jen signál při nesprávném ovládní.
2	Je zapnutý jen potvrzující signál.
3	Jsou zapnuté potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní.*
c 3	Ukazatel spotřeby energie (Informujte se o napětí sítě u svého dodavatele el. energie)
0	Ukazatel spotřeby vypnutý.*
1	Ukazatel spotřeby při napětí sítě 230V.
3	Ukazatel spotřeby při napětí sítě 220V.
4	Ukazatel spotřeby při napětí sítě 240V.
c 5	Automatický timer
00	Vypnuté.*
0 1-99	Doba trvání, po které se varné zóny vypnou.
c 6	Doba trvání signálu konce timeru
1	10 sekund.*
2	30 sekund
3	1 minuta.
c 7	Připojení topných těles
0	Vypnuto.
1	Zapnuté.
2	Poslední nastavení před vypnutím varné zóny.*
c 9	Doba volby varné zóny
0	Neomezená: Vždy můžete nastavit naposledy zvolenou varnou zónu, aniž byste ji museli znovu volit.*
1	Naposledy zvolenou varnou zónu můžete nastavit 10 sekund po zvolení, poté musíte varnou zónu před nastavením znovu zvolit.
c 0	Resetování na základní nastavení
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté.

*Základní nastavení

Změna základních nastavení

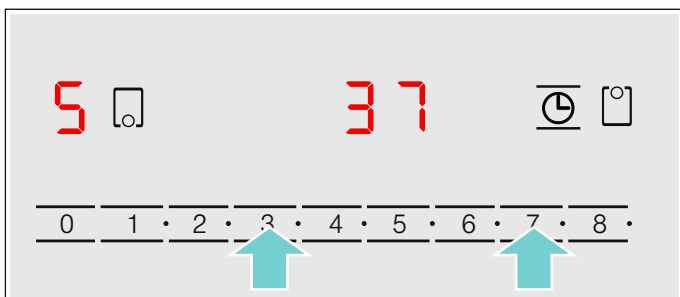
Varná deska musí být vypnutá.

1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se po dobu 4 sekund dotýkejte symbolu ⌚.



Na levém displeji bliká střídavě **E** a **I**, na pravém displeji svítí **0**.

3. Dotkněte se symbolu ⌚ tolikrát, dokud se nezobrazí požadovaný ukazatel.
4. V oblasti nastavování nastavte požadovanou hodnotu.



5. Po dobu 4 sekund se dotýkejte symbolu ⌚. Nastavení je aktivováno.

Vypnutí

Pro opuštění základního nastavení vypněte varnou desku hlavním vypínačem a znovu ji nastavte.

Čištění

Vhodné čisticí a ošetřovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Sklokeramika

Varnou desku vyčistěte po každém vaření. Zbytky pokrmů se tak nepřípečou.

Varnou desku čistěte, až když je dostatečně vychladlá.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku. Dodržujte pokyny pro čištění uvedené na obale.

Nikdy nepoužívejte:

- nezřaděné prostředky na ruční mytí nádobí,
- čisticí prostředky pro myčku nádobí,
- abrazivní prostředky,
- agresivní čisticí prostředky, jako jsou spreje na pečící trouby nebo odstraňovače skvrn,
- abrazivní houbičky,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Silné znečištění odstraníte nejlépe škrabkou na sklo, která se prodává. Řiďte se pokyny výrobce.

Vhodnou škrabku na sklo obdržíte také u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Dobrych výsledků dosáhnete pomocí speciálních houbiček na čištění sklokeramiky.

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte pouze teplý mycí roztok.
- Nové houbové utěrky před použitím důkladně vymáchejte.
- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

Co dělat v případě poruchy?

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, věnujte pozornost pokynům uvedeným v tabulce.

Elektronika varné desky je umístěna pod ovládacím panelem. V důsledku různých příčin může teplota v této oblasti silně stoupnout.

Aby nedošlo k přehřátí elektroniky, varné zóny se v případě potřeby automaticky vypnou. Zobrazuje se ukazatel **F2**, **F4**, nebo **F5** střídavě s ukazatelem zbytkového tepla **H** nebo **h**.

Ukazatel	Chyba	Opatření
Žádný	Přerušené napájení.	Zkontrolujte domovní pojistku spotřebiče. Na jiných elektrických spotřebičích zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku elektrického proudu.
Všechny ukazatele blikají	Ovládací ploška je mokrá nebo na ní leží nějaký předmět.	Ovládací plošku osušte nebo odstraňte předmět.
F2	Vařili jste delší dobu na několika varných zónách s vysokým výkonem. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Chvilí počkejte. Dotkněte libovolné ovládací plošky. Když F2 zhasne, elektronika dostatečně vychladla. Můžete vařit dál.
F4	I přes vypnutí v důsledku F2 se elektronika dále zahřívala. Proto byly vypnuty všechny varné zóny.	Chvilí počkejte. Dotkněte libovolné ovládací plošky. Když F4 zhasne, můžete vařit dál.
Střídavě bliká F5 a stupeň vaření. Zní signální tón	Varování: Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Hrozí přehřátí elektroniky.	Hrnec odstraňte. Za krátkou chvíli chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
F5 a signální tón	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Hrnec odstraňte. Chvilí počkejte. Dotkněte libovolné ovládací plošky. Když F5 zhasne, můžete vařit dál.
F8	Varná zóna byla v provozu příliš dlouho a vypnula se.	Varnou zónu můžete ihned znovu zapnout.
dE Varné zóny se nezahřívají	Je zapnutý režim demo	Vypnutí režimu demo: Na 30 sekund odpojte spotřebič od elektrické sítě (vypněte domovní pojistky nebo jističů pojistkové skříně). Během dalších 3 minut se dotkněte libovolné ovládací plošky. Režim demo se vypne.

E-hlášení na ukazatelích

Pokud se na ukazatelích zobrazí chybové hlášení s písmenem "E", např. E0111, spotřebič vypněte a opět zapněte.

Pokud se jednalo o jednorázovou závadu, ukazatel zhasne. Pokud se chybové hlášení zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis a uveďte přesné chybové hlášení.

Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisních techniků.

Číslo výrobku a výrobní číslo

Potřebujete-li náš servis, uveďte číslo E a číslo FD spotřebiče. Typový štítek s těmito čísly najdete v dokladu spotřebiče.

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními techniky, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Zkušební pokrmy

Tato tabulka byla sestavena pro zkušební instituce, aby bylo usnadněno testování našich spotřebičů.

Údaje v tabulce se vztahují na nádobí od firmy Schulte-Ufer, které nabízíme jako příslušenství, (4dílná sada hrnců pro indukční vaření HEZ 390042) s následujícími rozměry:

- Rendlík s rukojetí Ø 16 cm, 1,2 l, pro jednookruhová varná zóna Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l, pro jednookruhová varná zóna Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l, pro varnou zónu Ø 18 nebo Ø 17 cm
- Pánev Ø 24 cm, pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17 cm

Zkušební pokrmy	Předehřátí / uvedení do varu		Další vaření		
	Stupeň uvedení do varu	Doba trvání (min:sek)	Poklička	Stupeň dalšího vaření	Poklička
Rozpuštění čokolády					
Nádobí: rendlík s rukojetí					
Čokoládová poleva (např. Dr. Oetker jemně hořká, 150 g) na varné zóně Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Ne
Čočkový eintopf ohřátí a udržování teploty					
Nádobí: hrnec					
Čočkový eintopf podle DIN 44550					
Počáteční teplota 20°C					
Množství 450 g, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 2:00 bez míchání	Ano	1.	Ano
Množství: 800 g, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 2:00 bez míchání	Ano	1.	Ano
Čočkový eintopf z konzervy					
Např. čočková terina s párkem, Erasco:					
Počáteční teplota 20°C					
Množství 500 g, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 2:00 (zamíchat po cca 1:30)	Ano	1.	Ano
Množství: 1000 g, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 2:30 (zamíchat po cca 1:30)	Ano	1.	Ano

Zkušební pokrmy	Předehřátí / uvedení do varu		Další vaření		
	Stupeň uvedení do varu	Doba trvání (min:sek)	Poklička	Stupeň dalšího vaření	Poklička
Příprava bešamelové omáčky při minimální teplotě					
Nádobí: rendlík s rukojetí					
Teplota mléka: 7° C					
Recept: 40 g másla 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5%) a špetka soli, varná zóna Ø 14,5 cm	g ²	cca 5:20	Ne	1 ^{1,3}	Ne
				¹ Nechte rozpustit máslo, přimíchejte mouku a sůl a 3 minuty pražte jíšku	
		² Do jíšky přidejte mléko a za stálého míchání přiveďte k varu			
				³ Poté, co bešamelová omáčka začne vařit, povařte ji za stálého míchání další 2 minuty na stupě 1	
Vaření mléčné rýže - další vaření s pokličkou					
Nádobí: hrnec					
Teplota mléka: 7° C					
Recept: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5%) a 1 g soli, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 6:45 Nechte ohřát mléko, dokud nevzkypí. Přepněte zpět na stupeň dalšího vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl Celková doba (včetně uvedení do varu) cca 45 minut	Ne	2	Ano
				Po 10 minutách mléčnou rýži zamíchejte	
Recept: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5%) a 1,5 g soli, varná zóna Ø 18cm nebo Ø 17 cm	9	cca 7:20 Nechte ohřát mléko, dokud nevzkypí. Přepněte zpět na stupeň dalšího vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl Celková doba (včetně uvedení do varu) cca 45 minut	Ne	2	Ano
				Po 10 minutách mléčnou rýži zamíchejte	
Vaření mléčné rýže - další vaření bez pokličky					
Nádobí: hrnec					
Teplota mléka: 7° C					
Recept: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5%) a 1 g soli, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 7:30 Do mléka přidejte rýži, cukr a sůl a za stálého míchání zahřejte. Při teplotě mléka cca 90°C přepněte zpět na stupeň dalšího vaření. Nechte mírně vařit cca 50 minut	Ne	2	Ne
Recept: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5%) a 1,5 g soli, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 8:00 Do mléka přidejte rýži, cukr a sůl a za stálého míchání zahřejte. Při teplotě mléka cca 90°C přepněte zpět na stupeň dalšího vaření. Nechte mírně vařit cca 50 minut	Ne	2	Ne

Zkušební pokrmy	Předehřátí / uvedení do varu		Další vaření		
	Stupeň uvedení do varu	Doba trvání (min:sek)	Poklička	Stupeň dalšího vaření	Poklička
Vaření rýže					
Nádobí: hrnec					
Teplota vody 20° C					
Recept podle DIN 44550:					
125 g dlouhozrnné rýže 300 g vody a špetka soli, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 2:48	Ano	2	Ano
Recept podle DIN 44550:					
250 g dlouhozrnné rýže, 600 g vody a špetka soli, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 3:15	Ano	2.	Ano
Pečení steaků z vepřové panenky					
Nádobí: pánev					
Počáteční teplota steaků z panenky: 7° C					
Množství: 3 steaky z panenky (celková hmotnost cca 300 g, tloušťka cca 1 cm) 15 g slunečnicového oleje, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 2:40	Ne	7	Ne
Pečení palačinek					
Nádobí: pánev					
Recept podle DIN EN 60350-2					
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 2:40	Ne	6 nebo 6. podle míry opečení	Ne
Fritování zmrazených hranolků					
Nádobí: hrnec					
Množství: 1,8 kg slunečnicového oleje, na 1 porci: 200 g zmrazených hranolků (např. McCain 123 Frites Original), varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180°C	Ne	9	Ne

Pokud se testy provádějí s varnou zónou Ø 18 cm s jmenovitým výkonem 1500 W, prodlužuje se doba uvedení do varu o cca 20% a stupeň dalšího vaření se zvýší o jeden stupeň.

Содржин

	Користење според намената	16
	Важни сигурносни напомени	16
	Причина за оштетувања	17
	Преглед.	17
	Заштита на животна средина	18
	Совети за заштеда на енергија	18
	Отстранување согласно прописите за животна средина	18
	Запознавање на уредот	19
	Контролна табла	19
	Рингли	19
	Приказ за преостаната топлина	19
	Ракување со уредот	20
	Вклучување и исклучување на полето за готвење. . .	20
	Поставување на ринглата	20
	Табела за готвење	20
	Функција PowerBoost	21
	Вклучете ја функцијата Powerboost.	21
	Исклучете ја функцијата Powerboost.	21
	Безбедност за деца	21
	Вклучување и исклучување на Безбедноста за децата .	21
	Автоматска безбедност за деца	21
	Временски функции	22
	Ринглата треба автоматски да се исклучи	22
	Автоматски тајмер	22
	Кујнски аларм.	22
	Функција за тајмер	22
	Автоматско исклучување	23
	Приказ за потрошувачка на енергија	23
	Основни поставки	23
	Промена на основните поставки.	24
	Чистење	24
	Керамичко стакло	24
	Рамки на полето за готвење	24
	Постапка при пречка?	25
	Е-Порака на приказот	25
	Сервисна служба	26
	Е-број и FD-број	26

	Јадења за контрола	26
---	---------------------------------	----

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



Користење според намената

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

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

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

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

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

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

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

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



Важни сигурносни напомени

⚠ Предупредување – Опасност од пожар!

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

⚠ Предупредување – Опасност од опекотини!

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

⚠ Предупредување – Опасност од изгореници!

- Ринглите и нивната околина, особено рамките на полето за готвење, доколку го има, стануваат жешки. Не ги допирајте жешките површини. Децата држете ги подалеку.
- Ринглата загрева, но приказот не функционира. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.
- Може да се користат само заштитни уреди, како на пример, заштитни решетки што се одобрени од наша страна. Несоодветни заштитни уреди или заштитни решетки може да предизвикаат несреќни случаи.

⚠ Предупредување – Опасност од електрични празнења!

- Несоодветните поправки се опасни. Поправките и замената на дефектните кабли можат да се вршат само од лица кои се вработени во Сервисот за техничка помош и кои се соодветно обучени. Доколку уредот се расипе, исклучете го од струја или пак исклучете го осигурачот во кутијата со осигурачи. Известете го Сервисот за техничка поддршка.
- Влагата што навлегла може да предизвика струен удар. Не користете средство за чистење под висок притисок или на пареа.
- Дефектниот уред може да предизвика струен удар. Не го приклучувајте уредот доколку има дефект. Извлечете го струјниот кабел или осигурувачот од кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.
- Пукнатините во керамичкото стакло може да предизвикаат електричен шок. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

⚠ Предупредување – Опасност од повреда!

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

🔧 Причина за оштетувања

Внимание!

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

Преглед

Во следната табела ќе ги најдете најчестите оштетувања:

Оштетувања	Причина	Мерка
Дамки	Истурена храна	Отстранете ја истурената храна веднаш со бришач за стакло.
	Несоодветно средство за чистење	Користете само средство за чистење, што е соодветно за стаклена керамика.
Гребаници	Сол, шеќер и песок	Не ја користете плочата за готвење како подлога за работа или за ставање предмети.
	Грубото дно на тенцериња и тавчиња ја гребе стаклената керамика	Проверете ги вашите садови.
Оштетена боја	Несоодветно средство за чистење	Користете само средство за чистење, што е соодветно за стаклена керамика.
	Триење на тенцере (на пр. алуминиум)	Кренете ги тенцерињата и тавчињата при преместување.
Излупени места	Шеќер, јадења што содржат многу шеќер	Отстранете ја истурената храна веднаш со бришач за стакло.



Заштита на животна средина

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

Совети за заштеда на енергија

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

Отстранување согласно прописите за животна средина

Амбалажата отстранете ја согласно прописите за животна средина.



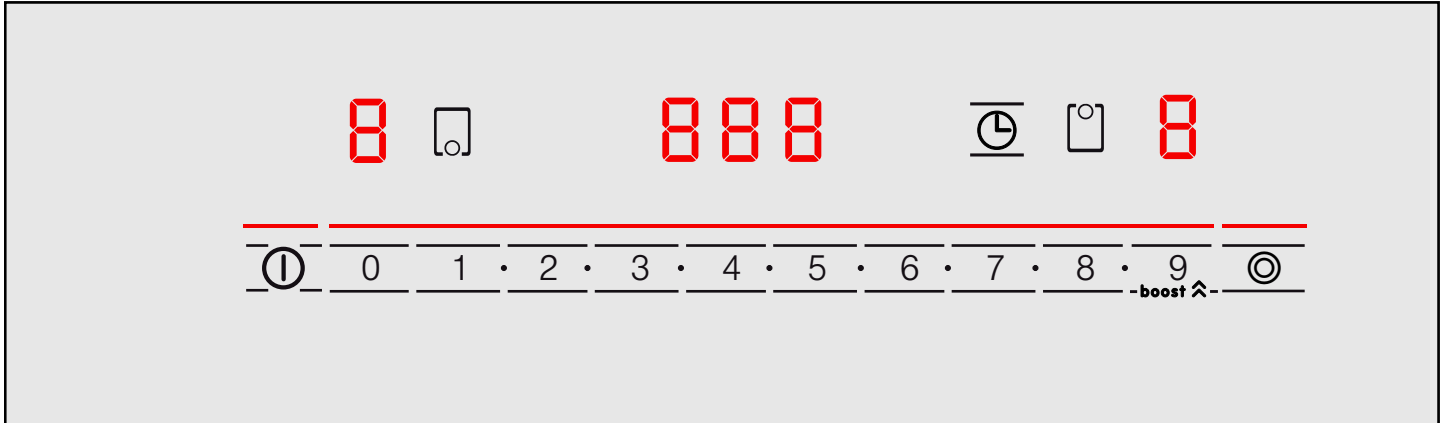
Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/E3 за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

Запознавање на уредот

Вредностите за задавање за полињата за готвење ќе ги најдете во прегледот на типот. → *Страница 2*

Контролна табла



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

Контролни површини	
ⓘ	Главен прекинувач
🔗	Избор на рингла
1•2•3•4•	Поле за подесување
🌀	Вклучување рингла со два круга
🕒	Временски функции / Безбедност за деца
boost ⬆	Функција Powerboost

Напомени

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

Рингли

Рингла	Вклучување и исклучување
<input type="radio"/> Рингла со еден круг	
<input checked="" type="radio"/> Рингла со два круга	Изберете рингла, допрете го симболот 🌀

Вклучување на ринглата: Соодветниот приказ светнува.

Напомени

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

Приказ за преостаната топлина

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

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


Ракување со уредот

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

Вклучување и исклучување на полето за готвење

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

Вклучување

Допрете ја ознаката ①. Се слуша сигнал. Линиите над главниот прекинувач светат. Приказите на работната површина и на приказите за нивоата на готвење  светат. Полето за готвење е подготвено за работа.

Исклучување

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

Напомени

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

Поставување на ринглата

Во полето за поставување ги поставувате посакуваните чекори за готвење.



Степен за готвење 1 = најниска јачина

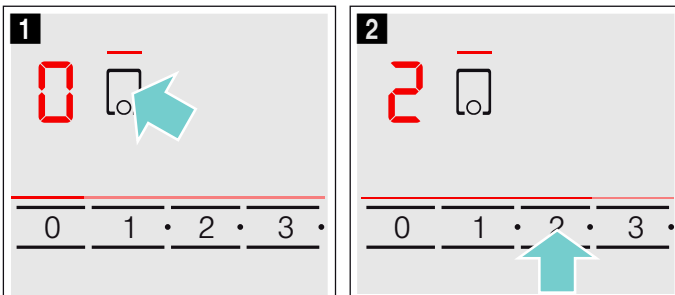
Степен за готвење 9 = највисока јачина

Секој степен за готвење има меѓу-степен. Означен е со точка.

Поставување на степенот за готвење

Полето за готвење мора да биде вклучено.

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



Ринглата е вклучена.

Промена на степенот за готвење:
Изберете рингла во полето за поставување и поставете го посакуваниот степен за готвење.

Исклучување на ринглата

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

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

Табела за готвење

Во следната табела ќе најдете неколку примери.

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

За приготвување користете го чекорот 9.

Густите јадења повремено да се мешаат.

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

Совети за готвење со заштеда на енергија ќе најдете во поглавјето Заштита на околината. → Страница 18

	Чекори на подгревање	Времетраење на варењето во минути
Топење		
Чоколадо, чоколаден прелив	1-1.	-
Путер, мед, желатин	1-2	-
Затоплување и одржување на топлината		
Манџа (на пр. манџа со леќа)	1-2	-
Млеко**	1.-2.	-
Загрејте ги колбасите во вода**	3-4	-
Одмрзување и притоплување		
Замрзнат спанаќ	2.-3.	10-20 мин.
Замрзнат гулаш	2.-3.	20-30 мин.
Готвење, варење		
Кнедли, штрудли	4.-5.*	20-30 мин.
Риба	4-5*	10-15 мин.
Бели сосови, на пр. бешамел сос	1-2	3-6 мин.
Матени сосови, на пр. бернес сос, холандез сос	3-4	8-12 мин.
Готвење, варење на пареа, динстање		
Ориз (со двојна количина на вода)	2-3	15-30 мин.
Сутлијаш	1.-2.	35-45 мин.
Нелупени варени компири	4-5	25-30 мин.
Засолени компири	4-5	15-25 мин.

* Варење без капак

** Без капак

*** Повремено да се користи

	Чекори на подгревање	Времетраење на варењето во минути
Тестенини, кнедли	6-7*	6-10 мин.
Манца, супи	3.-4.	15-60 мин.
Зеленчук	2.-3.	10-20 мин.
Зеленчук, замрзнат	3.-4.	10-20 мин.
Готвење во експрес лонец	4-5	-
Динстање		
Ролати	4-5	50-60 мин.
Динстано печење	4-5	60-100 мин.
Гулаш	2.-3.	50-60 мин
Пржење со малку масло**		
Шницла, обична или панирана	6-7	6-10 мин.
Шницла, замрзната	6-7	8-12 мин.
Котлети, обични или панирани**	6-7	8-12 мин.
Стекови (3 см дебели)	7-8	8-12 мин.
Хамбургер, кофтиња (3 см дебелина)***	4.-5.	30-40 мин.
Пилешки гради (дебелина 2 см)*	5-6	10-20 мин
Пилешки гради, замрзнати***	5-6	10-30 мин.
Риба и филети од риба, обични	5-6	8-20 мин.
Риба и филети од риба, панирани	6-7	8-20 мин.
Риба и филети од риба, панирани и замрзнати, на пр. рибини стапчиња	6-7	8-12 мин.
Шкампи и морски ракчиња	7-8	4-10 мин.
Потпржување на зеленчукот, свежи печурки	7-8	10-20 мин.
Зеленчук, месо на ленти на азиски начин	7.-8.	15-20 мин.
Пржени јадења, замрзнати	6-7	6-10 мин
Палачинки	6-7	постојано
Омлет	3.-4.	постојано
Јајца на око	5-6	3-6 мин.
Пржење (150-200 г по порција постојано пржење во 1-2 л масло**)		
Храна од фрижидер, на пр. помфрит, пилешки медалјони	8-9	-
Крокети, замрзнати	7-8	-
Месо, на пр. парчиња пилешко	6-7	-
Риба, панирана или во пивско тесто	5-6	-
Зеленчук, панирани печурки или во пивско тесто, Темпура	5-6	-
Мали печива, на пр. крофни/ берлинер, овошје во пивско тесто	4-5	-

* Варење без капак


** Без капак

*** Повремено да се користи




Функција PowerBoost

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


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

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

Вклучете ја функцијата Powerboost

1. Изберете рингла.
2. Поставете го степенот за готвење 9, повторно притиснете 9. Приказот  свети. Функцијата Powerboost е вклучена.

Исклучете ја функцијата Powerboost

1. Изберете плоча за готвење.
2. Поставете ниво за готвење по слободен избор. Приказот  се гаси.

Функцијата Powerboost е исклучена.

Напомени

- Ако не ја исклучите функцијата Powerboost, по определено време самата ќе се изгаси. Ринглата се враќа на степенот за готвење 9.
- Внимавајте, маслото и маста да не се загреат пребрзо со функцијата Powerboost. Морате да го надгледувате процесот на готвење. Прегреаното масло и маст се запалуваат брзо, видете го поглавјето Важни совети за безбедност. → Страница 16






Безбедност за деца

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

Вклучување и исклучување на Безбедноста за децата

Полето за готвење мора да биде исклучено.

Вклучување: Допрете го симболот  околу 4 секунди. Приказот  свети 10 секунди. Полето за готвење е блокирано.

Исклучување: Допрете го симболот  околу 4 секунди. Блокдата е отстранета.

Автоматска безбедност за деца

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

Вклучување и исклучување

Како да ја вклучите автоматската безбедност за деца, ќе дознаете во поглавјето Основни поставки. → Страница 23

Временски функции

Постојат 3 различни временски функции:



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

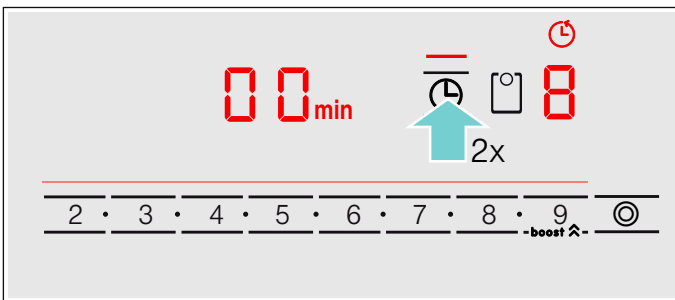
Ринглата треба автоматски да се исклучи

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

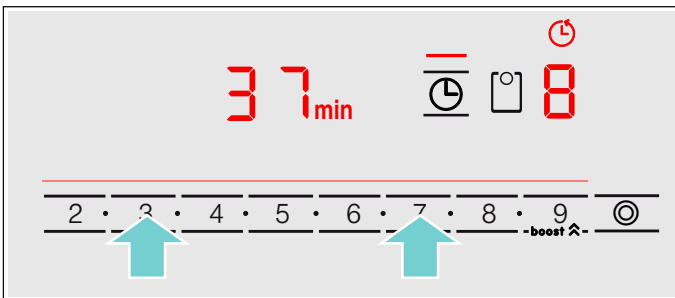
Поставување на времетраењето

Ринглата мора да биде вклучена.

1. Поставување на степенот за готвење.
2. Допрете го симболот  2 пати. Приказот  свети. На приказот за тајмерот светнува **00 мин.**




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




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

По истекот на времето

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

Коригирајте го или избришете го времето

Изберете рингла и накрај допрете го симболот  2 пати. На полето за поставување изменете го времето или поставете го на **00**.


Напомени

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

Автоматски тајмер

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



Како да го исклучите автоматскиот тајмер, погледнете во поглавјето Основни поставки. → [Страница 23](#)

Напомена: Можете да го измените времето за ринглата или да го исклучите автоматскиот тајмер за ринглата: Изберете рингла и накрај допрете го симболот  2 пати. На полето за поставување изменете го времето или поставете го на **00**.

Кујнски аларм


Со кујнскиот аларм можете да поставите време до 99 минути. Тој е независен од сите други поставки.

Поставете го кујнскиот аларм



1. Допрете го симболот  додека не светне приказот . На приказот за тајмерот светнува **00 мин.**
2. Во полето за поставување, поставете го саканото време.

По неколку секунди започнува да тече времето.

По истекот на времето

По истек на времето ќе слушнете сигнал и ќе трепка сигналот **00** 10 секунди. Приказот  трепка. Допрете го посакуваниот симбол. Се исклучуваат приказот и звучниот сигнал.



Коригирајте го времето



Допрете го симболот  додека не светне приказот . Поставете нова на позиција.

Функција за тајмер

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

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

Вклучување: Допрете го симболот  додека да светне симболот . На приказот за тајмерот се појавува **00**. Допрете ја позицијата на посакуваната рингла и времето започнува да тече. Во првата минута се покажуваат само секунди, потоа се прикажуваат и минути.

Исклучување: Допрете го симболот  додека да светне . Одново допрете ја позицијата на посакуваната рингла. Се исклучува приказот за тајмерот.

Автоматско исклучување

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

Се прекинува греењето на ринглата. На приказот за ринглите истовремено трепкаат **F 8** и останатите уреди за греење **H/h**.

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

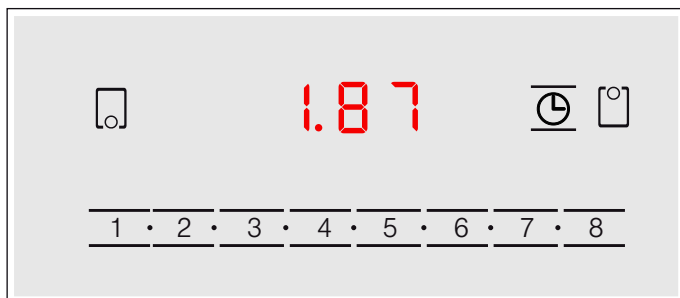
Кога се активира временското ограничување, зависи од поставените чекори за готвење (1 до 10 часа).

Приказ за потрошувачка на енергија

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

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

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



Приказот не е активиран. Како да го изведете активирањето на приказот погледнете во поглавјето Основни поставки. → Страница 23

Основни поставки

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

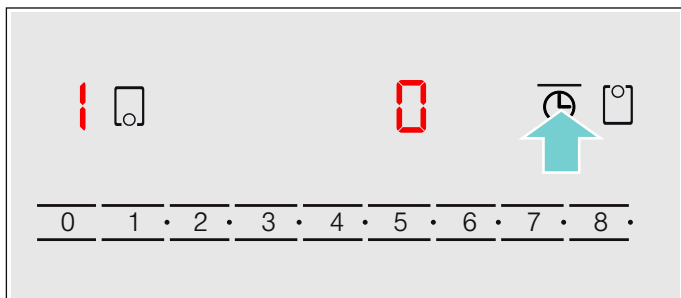
Приказ	Функција
c 1	Автоматска безбедност на деца
0	Исклучено.*
1	Вклучено.
2	Рачната и автоматската заштита за деца е исклучена.
c 2	Сигнален тон
0	Сигналите за потврда и за неисправна работа се исклучуваат (Сигналот за главниот прекинувач останува цело време).
1	Сигналот за неисправна работа е вклучен.
2	Само сигналот за потврда е вклучен.
3	Сигналите за потврда и за неисправна работа се вклучени.*
c 3	Приказот за потрошувачка за енергија (Проверете го напонот на струјата кај дистрибутерот на електрична енергија)
0	Приказот за потрошувачка на струја е исклучен.*
1	Приказ за потрошувачка при напон од 230V.
3	Приказ за потрошувачка при напон од 220V.
4	Приказ за потрошувачка при напон од 240V.
c 5	Автоматски тајмер
00	Исклучено.*
0 1:99	Кога ќе истече времето Исклучете ги ринглите.
c 6	Времетраење на сигналот за крај на тајмерот
1	10 секунди.*
2	30 секунди
3	1 минута.
c 7	Вклучување на грејачот
0	Исклучено.
1	Вклучено.
2	Последни поставки пред исклучување на ринглата.*
c 9	Време за избор на ринглата
0	Неограничено: Можете последната избрана рингла да ја поставите без одново да избирате.*
1	Можете последната избрана рингла да ја поставите 10 секунди по избирањето, потоа морате ринглата да ја изберете повторно пред поставување.
c 0	Враќање на основните поставки
0	Исклучено.*
1	Вклучено.

*Основна поставка

Промена на основните поставки

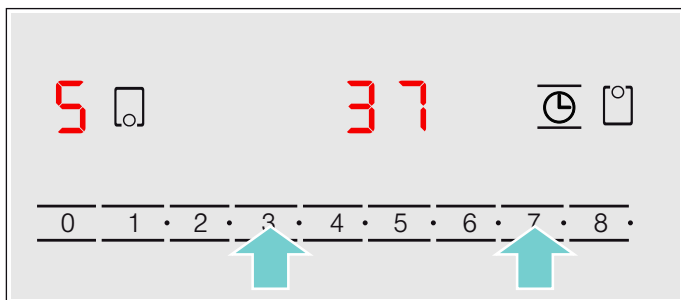
Полето за готвење мора да биде исклучено.

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



На левиот екран трепкаат **⏸** и **!** истовремено, на десниот екран свети **0**.

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



5. Допирајте го символот ⏸ 4 секунди. Поставките се активирани.

Исклучување

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

Чистење

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

Керамичко стакло

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

Исчистете го полето за готвење дури откако ќе се излади.

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

Никогаш не користете:

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

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

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

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

Рамки на полето за готвење

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

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

Постапка при пречка?

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

Електрониката за полето за готвење се наоѓа под работната површина. Поради разни причини, температурата во оваа површина може многу да се зголеми.

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

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

Е-Порака на приказот

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

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

Сервисна служба

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

Е-број и FD-број

Доколку ја барате нашата служба за корисници, Ве молиме наведете го Е-бројот и FD-бројот на уредот.

Плочката за спецификации со бројот ќе ја најдете на потврдата на уредот.

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

Барль елдер бойынша контакт мліметтері сервистік ызмет ыосымшасында берілген.

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

Јадења за контрола

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

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

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

Јадења за контрола	Загревање /подварување		Подгревање		
	Чекори на подварување	Траење (мин:сек)	Капак	Чекори на подгревање	Капак
Топење на чоколадо					
Сад: Тенџере					
Чоколаден прелив (на пр. од темно чоколадо Dr. Oetker, 150 g) на 14,5 см Ø плоча за готвење	-	-	-	1.	Не
Притоплување и одржување на топлината на манџата со леќа					
Сад: Тенџере					
Манџа со леќа според DIN 44550					
Почетна температура 20° C					
Количина 450 g за 14,5 см Ø плоча за готвење	9	околу 2:00 без мешање	Да	1.	Да
Количина: 800 g за 18 см Ø или 17 см Ø плоча за готвење	9	околу 2:00 без мешање	Да	1.	Да
Манџа со леќа како конзервиран производ На пр. Терина од леќа со колбаси од Erasco:					
Почетна температура 20° C					
Количина 500 g за 14,5 см Ø плоча за готвење	9	околу 2:00 (Мешање по околу 1:30)	Да	1.	Да
Количина: 1000 g за 18 см Ø или 17 см Ø плоча за готвење	9	околу 2:30 (Мешање по околу 1:30)	Да	1.	Да

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

Да се зоврие бешамел сос

Сад: Тенцере					
Температура на млекото: 7° C					
Рецепт: 40 г путер 40 г брашно, 0,5 l млеко (3,5% масленост) и малку сол за 14,5 cm Ø плоча за готвење	9 ²	околу 5:20	Не	1 1,3	Не
				1 Да се растопи путерот, да се измешаат брашното и солта и смесата да се остави 3 минути	
		2 Додадете го млекото кон смесата и постојано мешајте додека готвите			
				3 Потоа бешамел сосот е готов и треба да се чува 2 Minuten на чекор 1, при што постојано се промешува	

Згответе сутлијаш - постојано готвење со капак

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

Згответе сутлијаш - постојано готвење без капак

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

Јадења за контрола	Загревање /подварување			Подгревање	
	Чекори на подварување	Траење (мин:сек)	Капак	Чекори на подгревање	Капак
Рецепт: 250 g ситен ориз, 120 g шеќер, 1 l млеко (3,5% масленост) и 1,5 g сол за 18cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	околу 8:00 Додадете ориз , шеќер и сол во млекото и и загревајте под постојано мешање. При температура на млекото околу 90°C вратете на нивото за постојано готвење. Оставете да вари околу 50 минути	Не	2	Не
Зготевте го оризот					
Сад: Тенцере					
Температура на водата 20° C					
Рецепт според DIN 44550					
125 g Крупен ориз 300 g вода и малку сол за 14,5 cm Ø плоча за готвење	9	околу 2:48	Да	2	Да
Рецепт според DIN 44550					
250 g Крупен ориз, 600 g вода и малку сол за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	околу 3:15	Да	2.	Да
Испечете свински бифтек					
Сад: Тавче за печење					
Почетна температура на бифтекот: 7° C					
Количина: 3 бифтека (Вкупна тежина околу 300 g, дебелина околу 1 cm) 15 g сончогледово масло за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча на готвење	9	околу 2:40	Не	7	Не
Испечете палачинка					
Сад: Тавче за печење					
Рецепт според DIN EN 60350-2					
Количина: 55 ml тесто на секоја палачинка за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	околу 2:40	Не	6 или 6. според потемнувањето	Не
Испржете го замрзнатиот помфрит					
Сад: Тенцере					
Количина: 1,8 kg сончогледово масло, по порција: 200 g замрзнат помфрит (на пр. McCain 123 Frites Original) за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	Достигната температура на масло од 180°C	Не	9	Не

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

Obsah

	Používanie podľa príkazov	30
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	30
	Príčiny poškodenia	31
	Prehľad	31
	Ochrana životného prostredia	31
	Tipy na úsporu energie	31
	Ekologicky zlikvidujte odpad	31
	Oboznámenie sa so spotrebičom	32
	Ovládací panel	32
	Varné zóny	32
	Ukazovateľ zvyškového tepla	32
	Obsluha spotrebiča	33
	Zapnutie a vypnutie varného panela	33
	Nastavenie varnej zóny	33
	Tabuľka prípravy jedál	33
	Funkcia PowerBoost	34
	Zapnutie funkcie Powerboost	34
	Vypnutie funkcie Powerboost	34
	Detská poistka	34
	Zapnutie a vypnutie detskej poistky	34
	Automatická detská poistka	34
	Časové funkcie	35
	Varná zóna sa má automaticky vypnúť	35
	Automatický časovač	35
	Kuchynský časovač	35
	Funkcia stopiek	35
	Automatické vypnutie	36
	Indikátor spotreby energie	36
	Základné nastavenia	36
	Zmena základných nastavení	37
	Čistenie	37
	Sklokeramika	37
	Rám varného panela	37
	Poruchy, čo robiť?	38
	Chybové hlásenie na displeji	38
	Zákaznícky servis	39
	Číslo E a číslo FD	39

	Skúšobné pokrmy	39
---	------------------------------	-----------

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: **www.bosch-home.com** a v internetovom obchode: **www.bosch-eshop.com**

Používanie podľa príkazov

Starostlivo si prečítajte tento návod. Návod na používanie a montážny návod, rovnako ako doklad s údajmi o spotrebiči, si starostlivo odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak sa spotrebič pri preprave poškodil, nepripájajte ho.

Spotrebič môže pripojiť len oprávnený odborník. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov. Na postup varenia sa musí dohliadať. Na krátkodobý postup varenia sa musí nepretržite dohliadať. Spotrebič používajte iba v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej nadmorskej výšky 2000 m.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť alebo ak ňou boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcim z tohto používania.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a prívodného kábla.

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrené zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskładňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.
- Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Varný panel ničím nezakrývajte. Môže dôjsť k nehodám, napr. prehriatiu, vznieteniu, prípadne prasknutiu materiálu.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Používať sa smú iba schválené bezpečnostné zariadenia, napr. detské zábrany. Nevhodné bezpečnostné zariadenia alebo detské zábrany môžu viesť k nehodám.

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vyťahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.

- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrncov vždy suché.

🔧 Príčiny poškodenia

Pozor!

- Drsné dna hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance.
- Zabráňte zahrievaniu prázdnych hrncov. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Horúce panvice a hrnce nikdy neodkladajte na ovládací panel, oblasť ukazovateľov a rám. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Ak na varný panel spadnú tvrdé alebo ostré predmety, panel sa môže poškodiť.
- Hliníkové fólie a umelé nádoby sa na horúcich varných zónach rozpúšťajú. Ochranná fólia sporáka je na varný panel nevhodná.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené najčastejšie škody:

Škody	Príčina	Opatrenie
Fľaky	Vytečené potraviny	Vytečené potraviny okamžite odstráňte pomocou stierky na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramické materiály.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok	Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
	Drsné dna hrncov alebo panvíc môžu poškrabať sklokeramický povrch	Skontrolujte používaný riad.
Zafarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramické materiály.
	Ošúchanie hrncami (napr. hliníkovými)	Pri presúvaní hrnce a panvice vždy nadvihnite.
Vylomenie materiálu	Cukor, jedlá s vysokým obsahom cukru	Vytečené potraviny okamžite odstráňte pomocou stierky na sklo.

🌿 Ochrana životného prostredia

V tejto kapitole nájdete informácie o úspore energie a likvidácii spotrebiča.

Tipy na úsporu energie

- Hrnce vždy zakryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje štyrikrát viac energie. Sklenená pokrievka umožňuje nahliadnuť do hrnca bez toho, že by ste ju museli nadvihnúť.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dna zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by sa mal zhodovať s veľkosťou varnej zóny. Predovšetkým príliš malé hrnce na varnej zóne spôsobujú energetické straty. Nezabudnite: Výrobcovia riadu často uvádzajú horný priemer hrnca. Ten je väčšinou väčší než priemer dna.
- Na malé množstvo používajte menší hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- Hrncom prikryte vždy čo najväčšiu plochu varnej zóny.
- Včas prepnite na nižší stupeň varenia.
- Zvoľte si vhodný stupeň ďalšieho varenia. Pri zvolení príliš vysokého stupňa ďalšieho varenia budete plyvať energiou.
- Využite zvyškové teplo varného panela. Pri dlhšom čase varenia vypnite varnú zónu už 5 až 10 minút pred koncom varenia.

Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.

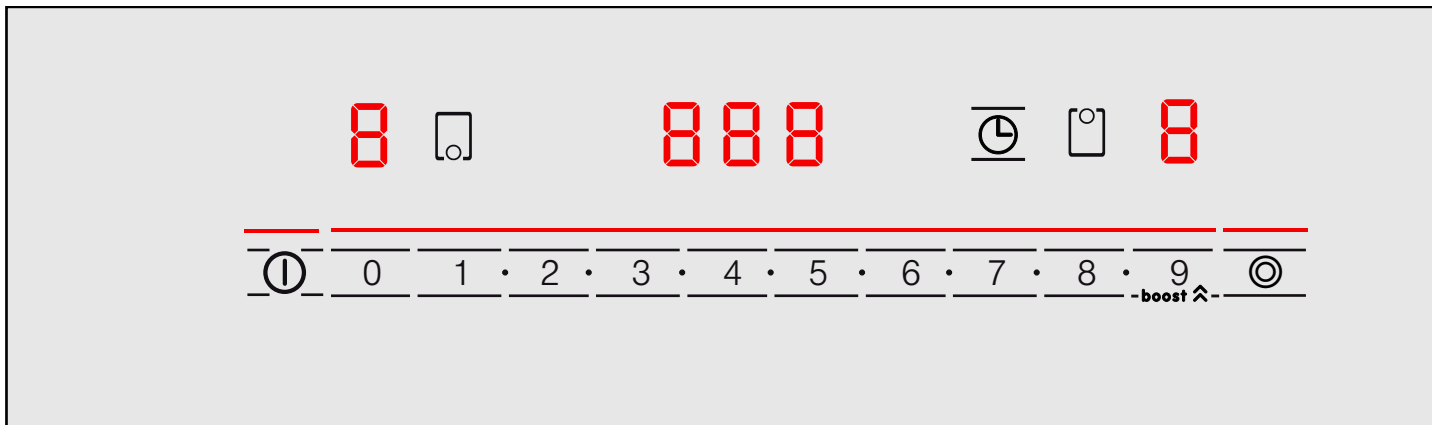


Tento spotrebič je v súlade s európskou Smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Smernica stanovuje platný rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov, platný v EÚ.

Oboznámenie sa so spotrebičom

Údaje o rozmeroch pre varné panely sú uvedené v prehľade typov. → *Strana 2*

Ovládací panel




Indikátory	
1-9	Stupne varenia
H/h	Zvyškové teplo
b	Funkcia Powerboost
88	Časovač

Ovládacie plochy	
	Hlavný vypínač
	Výber varnej zóny
1•2•3•4•	Oblasť nastavení
	Zapnutie dvojokruhovej varnej zóny
	Časové funkcie / Detská poistka
boost 	Funkcia Powerboost

Upozornenia

- Ak sa dotknete nejakého symbolu, príslušná funkcia sa aktivuje.
- Ovládacie plochy vždy uchovávajúte suché. Vlhkosť ovplyvňuje ich funkčnosť.
- Do blízkosti ukazovateľov a senzorov nedávajte žiadne hrnce. Elektronika sa môže prehriať.

Varne zóny

Varne zóna	Zapnutie a vypnutie rozšírenia varnej zóny
<input type="radio"/> Jednookruhová varne zóna	
<input checked="" type="radio"/> Dvojokruhová varne zóna	Vyberte varne zónu, dotknite sa symbolu 

Zapnutie rozšírenia varnej zóny: Rozsvieti sa príslušný ukazovateľ

Upozornenia

- Tmavé oblasti v rozžeravenej oblasti varnej zóny sú podmienené technicky. Nemajú žiadny vplyv na funkčnosť varnej zóny.
- Varne zóna sa reguluje zapínaním a vypínaním ohrevu. Aj pri najvyššom výkone sa ohrev môže zapnúť alebo vypnúť. Vďaka tomu sú zabezpečené tieto podmienky:
 - ochrana citlivých konštrukčných dielov pred prehrievaním
 - ochrana spotrebiča pred elektrickým preťažením
 - lepšie výsledky varenia
- V prípade viacokruhových varných zón sa môžu ohrevy vnútorných výhrevných okruhov a ohrevy rozšírení v rôznych časoch vypínať a zapínať.

Ukazovateľ zvyškového tepla

Varne panel má pre každú varne zónu dvojstupňový ukazovateľ zvyškového tepla.

Ak je na ukazovateli zobrazené **H**, varne zóna je ešte horúca. Môžete napr. udržiavať teplotu malého jedla alebo rozpustiť polevu. Ak ale varne zóna viac vychladne, zmení sa ukazovateľ na **h**. Ukazovateľ zhasne, keď je varne zóna dostatočne vychladnutá.


Obsluha spotrebiča

V tejto kapitole sú uvedené pokyny na nastavenie varných zón. V tabuľke nájdete varné stupne a časy prípravy pre rôzne jedlá.

Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel zapnete alebo vypnete hlavným vypínačom.

Zapnutie

Dotknite sa symbolu ①. Zaznie signál. Svetelná lišta nad hlavným vypínačom svieti. Indikátory ovládacích plôch a stupňov varenia  svietia. Varný panel je teraz pripravený na prevádzku.

Vypnutie

Dotýkajte sa symbolu ①, až kým svetelná lišta nad hlavným vypínačom a ďalšie indikátory nezhasnú. Všetky varné zóny sú teraz vypnuté. Indikátor zvyškového tepla svieti ďalej, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladnuté.

Upozornenia

- Varný panel sa vypne automaticky, pokiaľ sú určitú dobu vypnuté všetky varné zóny (10 - 60 sekúnd).
- Nastavenia zostanú prvé 4 sekundy po vypnutí uložené. Keď varný panel v priebehu tohto času znova zapnete, uvedie sa do prevádzky s predchádzajúcimi nastaveniami.

Nastavenie varnej zóny

V oblasti nastavení môžete nastaviť požadovaný varný stupeň.



Varný stupeň 1 = najnižší výkon

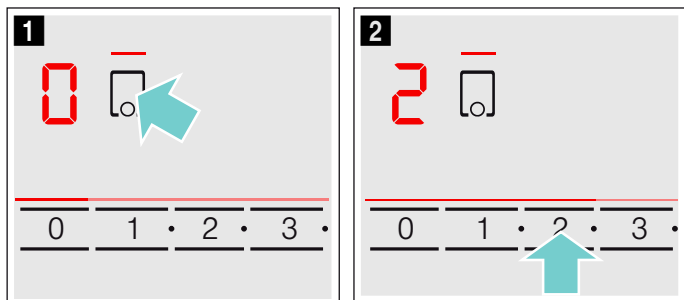
Varný stupeň 9 = najvyšší výkon

Každý varný stupeň má jeden medzistupeň. Je označený bodkou.

Nastavenie varného stupňa

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Dotknutím sa symbolu  vyberte varnú zónu. Na indikátore varných stupňov jasne svieti .
2. V oblasti nastavení nastavte požadovaný varný stupeň.



Varná zóna je zapnutá.

Zmena varného stupňa:

Vyberte varnú zónu a v oblasti nastavení nastavte požadovaný varný stupeň.

Vypnutie varnej zóny

Vyberte varnú zónu. V oblasti nastavení nastavte hodnotu 0. Po cca 10 sekundách sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla.

Upozornenie: Aktivovaná zostane naposledy nastavená varná zóna. Môžete nastaviť naposledy zvolenú varnú zónu alebo vybrať nové nastavenie.

Tabuľka prípravy jedál

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Časy a stupne varenia závisia od druhu, hmotnosti a kvality jedál. Preto sú možné odchýlky.

Na predvarenie používajte stupeň varenia 9.

Husté tekuté jedlá občas premiešajte.

Potraviny, ktoré sa opekajú rýchlo alebo pri ktorých počas opekania vyteká veľa tekutiny, je odporúčame opekať vo viacerých menších porciách.

Tipy na energeticky šetrné varenie nájdete v kapitole Ochrana životného prostredia. → *Strana 31*

	Stupeň ďalšieho varenia	Dĺžka ďalšieho varenia v minútach
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Zohrievanie a udržiavanie tepla		
Hustá polievka - eintopf (napr. šošovicový eintopf)	1 - 2	-
Mlieko**	1. - 2.	-
Ohriatie párkov vo vode**	3 - 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Špenát, zmrazený	2. - 3.	10 - 20 min.
Guláš, zmrazený	2. - 3.	20 - 30 min.
Poširovanie, pomalé varenie tesne pod bodom varu		
Knedle, knedličky	4. - 5.*	20 - 30 min.
Ryby	4 - 5*	10 - 15 min.
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6 min.
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12 min.
Varenie, parenie, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2 - 3	15 - 30 min.
Mliečna ryža	1. - 2.	35 - 45 min.
Zemiaky varené v šupke	4 - 5	25 - 30 min.
Varené zemiaky	4 - 5	15 - 25 min.

* Ďalšie varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

*** Častejšie otáčanie

	Stupeň ďalšieho varenia	Dĺžka ďalšieho varenia v minútach
Cestoviny, rezance	6 – 7*	6 – 10 min.
Eintopf, polievky	3. – 4.	15 – 60 min.
Zelenina	2. – 3.	10 – 20 min.
Zelenina, zmrazená	3. – 4.	10 – 20 min.
Varenie v tlakovom hrnci	4 – 5	-
Dusenie		
Rolády	4 – 5	50 – 60 min.
Dusené mäso	4 – 5	60 – 100 min.
Guláš	2. – 3.	50 – 60 min.
Pečenie s malým množstvom oleja**		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6 – 7	6 – 10 min.
Rezne, zmrazené	6 – 7	8 – 12 min.
Kotlety, prírodné alebo obaľované***	6 – 7	8 – 12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	7 – 8	8 – 12 min.
Hamburger, fašírky (hrúbka 3 cm)***	4. – 5.	30 – 40 min.
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)***	5 – 6	10 – 20 min.
Prsia z hydiny, zmrazené***	5 – 6	10 – 30 min.
Ryby a rybie filé, prírodné	5 – 6	8 – 20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované	6 – 7	8 – 20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty	6 – 7	8 – 12 min.
Langusty a krevety	7 – 8	4 – 10 min.
Opekaná zelenina, čerstvé huby	7 – 8	10 – 20 min.
Zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob	7. – 8.	15 – 20 min.
Jedlá varené v panvici, zmrazené	6 – 7	6 – 10 min.
Palacinky	6 – 7	postupne
Omeleta	3. – 4.	postupne
Volské oká	5 – 6	3 – 6 min.
Smaženie (150 – 200 g na jednu porciu postupne smažte v 1 – 2 l oleja**)		
Zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8 – 9	-
Krokety, zmrazené	7 – 8	-
Mäso, napr. časti kurčťa	6 – 7	-
Ryby, obaľované alebo v pivovom cestíčku	5 – 6	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v pivovom cestíčku, japonská tempura	5 – 6	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pivovom cestíčku	4 – 5	-

* Ďalšie varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

*** Častejšie otáčanie



Funkcia PowerBoost

Pomocou funkcie Powerboost môžete nechať zovrieť oveľa väčší objem vody ešte rýchlejšie ako pomocou stupňa varenia 9.

Funkcia Powerboost je k dispozícii iba v prípade varných zón, ktoré sú označené symbolmi **boost** a

V prípade dvojokruhových varných zón sa pre prevádzku pomocou funkcie Powerboost musí zapnúť aj druhý výhrevný okruh.

Zapnutie funkcie Powerboost

1. Vyberte varnú zónu.
2. Nastavte stupeň varenia 9 a znova sa dotknite položky 9. Ukazovateľ svieti.

Funkcia Powerboost je zapnutá.

Vypnutie funkcie Powerboost

1. Vyberte varnú zónu.
2. Nastavte ľubovoľný stupeň ďalšieho varenia. Indikátor zhasne.

Funkcia Powerboost je vypnutá.

Upozornenia

- Ak funkciu Powerboost nevypnete, po určitom čase sa automaticky vypne. Varná zóna sa prepne naspäť na stupeň varenia 9.
- Dbajte na to, že sa olej a tuk pri použití funkcie Powerboost rýchlo zohrievajú. Priebeh varenia nikdy nenechávajte bez dohľadu. Prehriaty olej alebo tuk sa rýchlo vznieti, pozri kapitola Dôležité bezpečnostné pokyny. → *Strana 30*



Detská poistka

Pomocou detskej poistky môžete zabrániť, aby deti zapli varný panel.

Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu a cca 4 sekundy ho podržte. Indikátor bude svietiť 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

Vypnutie: Dotknite sa symbolu a cca 4 sekundy ho podržte. Blokovanie sa vypne.

Automatická detská poistka

Touto funkciou sa automaticky aktivuje detská poistka, keď vypnete varnú zónu.

Zapnutie a vypnutie

V kapitole Základné nastavenia nájdete informácie o tom, ako sa zapína automatická detská poistka. → *Strana 36*

Časové funkcie

Spotrebič je vybavený 3 rôznymi časovými funkciami:



- Automatické vypnutie varnej zóny
- Kuchynský časovač
- Stopky

Varná zóna sa má automaticky vypnúť

Pre požadovanú varnú zónu zadáte čas trvania. Po uplynutí času trvania sa varná zóna automaticky vypne.

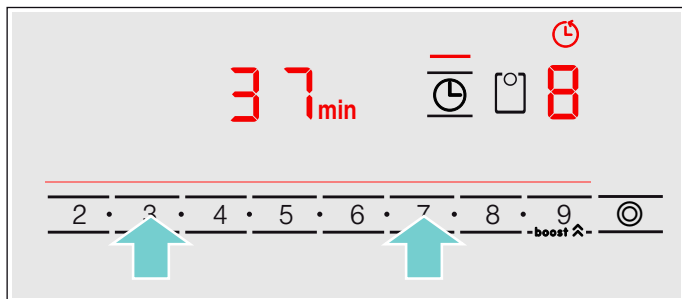
Nastavenie času trvania

Varná zóna musí byť zapnutá.

1. Nastavte varný stupeň.
2. 2-krát sa dotknite symbolu . Indikátor  svieti. Na ukazovateli časovača svieti **00 min**.





3. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd nastavte v oblasti nastavení požadovaný čas trvania.




Čas trvania sa bude odpočítavať. Ak ste nastavili čas trvania pre viacero varných zón, bude sa vždy zobrazovať čas trvania platný pre zvolenú varnú zónu.

Po uplynutí času

Po uplynutí času trvania sa varná zóna vypne. Zaznie zvukový signál a na indikátore 10 sekúnd bliká symbol . Bliká indikátor . Dotknite sa ľubovoľného symbolu. Indikátory zhasnú a zvukový signál prestane znieť.

Úprava alebo odstránenie času trvania

Vyberte varnú zónu a potom sa 2-krát dotknite symbolu . V oblasti nastavení upravte čas trvania alebo ho nastavte na možnosť **00**.

Upozornenia


- Môžete nastaviť čas trvania až do 99 minút.
- Keď začne plynúť posledná minúta času trvania, ukazovateľ časovača prejde zo zobrazenia v minútach na zobrazenie v sekundách.

Automatický časovač

Pomocou tejto funkcie môžete pre všetky varné zóny nastaviť čas trvania. Po každom nastavení varnej zóny sa spustí odpočítavanie zvoleného času trvania. Varná zóna sa po uplynutí času trvania automaticky vypne.

Pokyny na zapnutie automatického časovača nájdete v kapitole Základné nastavenia. → *Strana 36*



Upozornenie: Môžete upraviť čas trvania pre určitú varnú zónu alebo vypnúť automatický časovač pre danú varnú zónu:

Vyberte varnú zónu a potom sa 2-krát dotknite symbolu . V oblasti nastavení upravte čas trvania alebo ho nastavte na možnosť **00**.



Kuchynský časovač

Na kuchynskom časovači môžete nastaviť čas v rozsahu až do 99 minút. Je nezávislý od všetkých ostatných nastavení.



Nastavenie kuchynského časovača

1. Opakovane sa dotýkajte symbolu , až kým sa nerozsvieti indikátor . Na ukazovateli časovača svieti **00 min**.
2. V oblasti nastavení nastavte požadovaný čas. Po niekoľkých sekundách začne čas plynúť.

Po uplynutí času

Po uplynutí času zaznie zvukový signál a na 10 sekúnd bude blikáť indikátor . Bliká indikátor . Dotknite sa ľubovoľného symbolu. Indikátory zhasnú a zvukový signál prestane znieť.



Úprava času



Opakovane sa dotýkajte symbolu , až kým sa nerozsvieti indikátor . V oblasti nastavení vykonajte nové nastavenie.

Funkcia stopiek

Funkcia stopiek zobrazuje čas, ktorý uplynul od zapnutia danej funkcie.

Funkcia stopiek funguje iba vtedy, keď je varný panel zapnutý. Keď sa varný panel vypne, spolu s ním sa vypne aj funkcia stopiek.

Zapnutie: Opakovane sa dotýkajte symbolu , až kým sa nerozsvieti indikátor . Na ukazovateli časovača sa zobrazí **00**. Dotknite sa ľubovoľného miesta v oblasti nastavení, čím sa spustí časomiera. V priebehu prvej minúty sa zobrazuje čas v sekundách, potom v minútach.

Vypnutie: Opakovane sa dotýkajte symbolu , až kým sa nerozsvieti indikátor . Znovu sa dotknite ľubovoľného miesta v oblasti nastavení. Ukazovateľ časovača zhasne.

Automatické vypnutie

Ak je niektorá z varných zón zapnutá dlhšiu dobu bez zmeny jej nastavenia, aktivuje sa automatický časový limit.

Ohrev varnej zóny sa preruší. Na indikátore varných zón striedavo bliká symbol **F B** a ukazovateľ zvyškového tepla **H/h**.

Keď sa dotknete ľubovoľnej ovládacej plochy, indikátor zhasne. Môžete vykonať nové nastavenie.

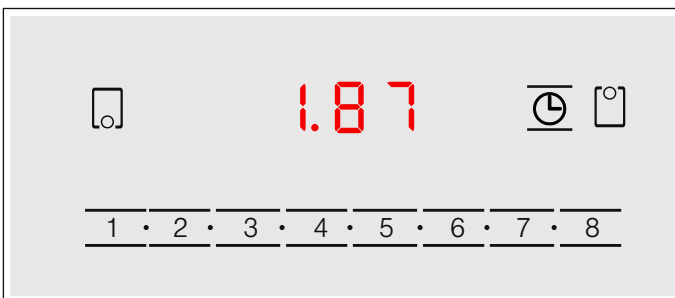
To, kedy sa aktivuje časový limit, závisí od nastaveného varného stupňa (1 až 10 hodín).

Indikátor spotreby energie

Pomocou tejto funkcie môžete zobraziť celkovú spotrebu energie medzi zapnutím a vypnutím varného panela.

Po vypnutí sa bude 10 sekúnd zobrazovať hodnota spotreby v kilowatt hodinách, napr. 1,87kWh.

Presnosť zobrazovanej hodnoty je okrem iného závislá od kvality napätia danej elektrickej siete.



Indikátor nie je aktivovaný. Pokyny na aktivovanie indikátora nájdete v kapitole Základné nastavenia. → *Strana 36*

Základné nastavenia

Váš spotrebič má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia si môžete upraviť podľa vlastných potrieb.

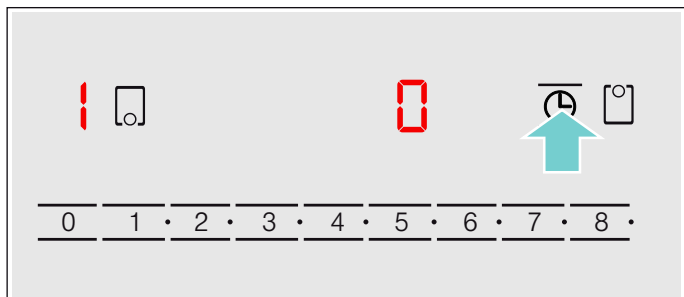
Indikátor	Funkcia
c 1	Automatická detská poistka
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté.
2	Manuálna a automatická detská poistka sú vypnuté.
c 2	Zvukový signál
0	Potvrdzujúci signál a signál chybnéj obsluhy sú vypnuté (signál hlavného vypínača vždy zostáva).
1	Zapnutý je len signál chybnéj obsluhy.
2	Zapnutý je len potvrdzujúci signál.
3	Potvrdzujúci signál a signál chybnéj obsluhy sú zapnuté.*
c 3	Indikátor spotreby energie (Podrobnosti o sieťovom napätí si vyžiadajte od svojho dodávateľa elektrickej energie)
0	Indikátor spotreby vypnutý.*
1	Indikátor spotreby pri sieťovom napätí 230 V.
3	Indikátor spotreby pri sieťovom napätí 220 V.
4	Indikátor spotreby pri sieťovom napätí 240 V.
c 5	Automatický časovač
00	Vypnuté.*
0 1:99	Čas trvania, po ktorom sa vypnú varné zóny.
c 6	Trvanie signálu uplynutia doby časovača
1	10 sekúnd*
2	30 sekúnd
3	1 minúta
c 7	Pripojenie výhrevných telies
0	Vypnuté.
1	Zapnuté.
2	Posledné nastavenie pred vypnutím varnej zóny.*
c 9	Čas výberu varnej zóny
0	Neobmedzený: Vždy môžete nastaviť naposledy zvolenú varnú zónu alebo vybrať nové nastavenie.*
1	Naposledy zvolenú varnú zónu môžete nastaviť do 10 sekúnd od jej zvolenia, potom budete musieť varnú zónu pred nastavením znova vybrať.
c 0	Obnovenie základných nastavení
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté.

*Základné nastavenie

Zmena základných nastavení

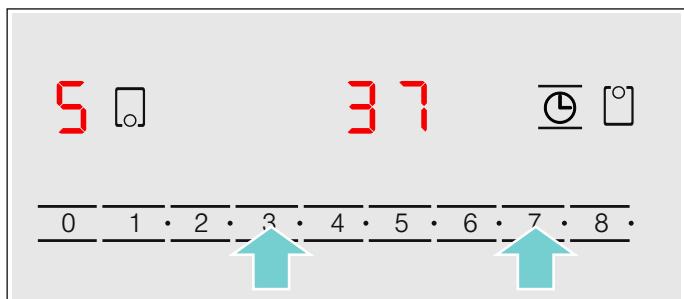
Varný panel musí byť vypnutý.

1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd sa dotknite symbolu ⏸ a podržte ho 4 sekundy.



Na ľavom displeji striedavo blikajú **E** a **I**, na pravom displeji svieti **0**.

3. Symbol ⏸ opakovane stláčajte, až kým sa nezobrazí požadovaný indikátor.
4. V oblasti nastavení nastavte požadovanú hodnotu.



5. Dotknite sa symbolu ⏸ a podržte ho 4 sekundy. Nastavenie sa aktivuje.

Vypnutie

Ak chcete opustiť základné nastavenie, varný panel zapnite hlavným vypínačom a znova ho nastavte.

Čistenie

Vhodné čistiace a ošetrovacie prostriedky si môžete objednať prostredníctvom zákazníckeho servisu alebo v našom on-line obchode.

Sklokeramika

Varný panel vyčistite po každom varení. Zabráňte tak pripaľovaniu zvyškov.

Varný panel čistite až vtedy, keď je dostatočne vychladnutý.

Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku. Riadte sa pokynmi na čistenie uvedenými na obale.

Nikdy nepoužívajte:

- neriedené prostriedky na ručné umývanie riadu,
- čistiace prostriedky do umývačky riadu,
- abrazívne čistiace prostriedky,
- agresívne čistiace prostriedky ako sprej na čistenie rúry alebo odstraňovač škvrín,
- drsné špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič.

Silné znečistenie odstránite najlepšie škrabkou na sklo, ktorú si môžete zakúpiť. Riadte sa pokynmi výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo dostanete aj v zákazníckom servise alebo v našom internetovom obchode.

So špeciálnymi špongiami na čistenie sklokeramiky docielite dobré výsledky čistenia.

Rám varného panela

Aby ste predišli poškodeniu rámu varného panela, dodržiavajte, prosím, nasledujúce pokyny:

- Používajte len teplý umývací roztok.
- Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.
- Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo.

Poruchy, čo robiť?

Ak dôjde k poruche, často je spôsobená len nejakou drobnosťou. Skôr ako zavoláte servis, preštudujte si pozorne pokyny uvedené v tabuľke.

Elektronika vášho varného panela je umiestnená pod ovládacím panelom. V dôsledku rôznych vplyvov sa táto oblasť môže zohriať na veľmi vysokú teplotu.

Aby nedošlo k prehriatiu elektroniky, varné zóny sa v prípade potreby automaticky vypnú. Indikátor **F2**, **F4**, alebo **F5** sa bude striedavo zobrazovať s ukazovateľom zvyškového tepla **H** alebo **h**.

Indikátor	Chyba	Opatrenie
Nesvieti	Napájanie elektrickým prúdom je prerušené.	Skontrolujte domovú poistku spotrebiča. Pomocou iných elektronických prístrojov skontrolujte, či nedošlo k výpadku elektrického prúdu.
Všetky ukazovatele blikajú	Ovládací plocha je mokrá alebo na nej leží nejaký predmet.	Osušte ovládaciu plochu alebo z nej odstráňte daný predmet.
F2	Na viacerých varných zónach sa po dlhší čas varilo s veľmi vysokým výkonom. Na ochranu elektroniky sa varná zóna vypne.	Chvíľu počkajte. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne symbol F2 , elektronika dostatočne vychladla. Môžete pokračovať vo varení.
F4	Aj napriek vypnutiu prostredníctvom F2 sa elektronika ďalej zohrieva. Preto sa vyplí všetky varné zóny.	Chvíľu počkajte. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne symbol F4 , môžete pokračovať vo varení.
Striedavo blikajú F5 a varný stupeň. Zaznie zvukový signál	Výstraha: V oblasti ovládacieho panela je položený horúci hrniec. Hrozí prehriatie elektroniky.	Odstráňte hrniec. Po chvíli zhasne indikátor chyby. Môžete pokračovať vo varení.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panela je položený horúci hrniec. Na ochranu elektroniky sa varná zóna vypne.	Odstráňte hrniec. Chvíľu počkajte. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne F5 , môžete pokračovať vo varení.
F8	Varná zóna bola príliš dlho v prevádzke a vypne sa.	Varnú zónu môžete ihneď znova zapnúť.
dE Varné zóny sa nezohrievajú	Je zapnutý režim ukážky	Vypnite režim ukážky: Odpojte spotrebič na 30 sekúnd od elektrickej siete (vypnite domovú poistku alebo istič v poistkovej skrini). V priebehu nasledujúcich 3 minút sa dotknite ľubovoľnej ovládacej plochy. Režim ukážky sa vypne.

Chybové hlásenie na displeji

Keď sa na displeji s ukazovateľmi zobrazí chybové hlásenie označené písmenom „E“, napr. E0111, spotrebič vypnite a znova zapnite.

Ak ide o jednorazovú poruchu, hlásenie zmizne. Ak sa chybové hlásenie zobrazí znova, kontaktujte zákaznícky servis a uveďte pritom presné znenie chybového hlásenia.

Zákaznícky servis

Ak váš spotrebič vyžaduje opravu, je vám k dispozícii náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným návštevám technikov zákazníckeho servisu.

Číslo E a číslo FD

Pri komunikácii s naším zákazníckym servisom uvádzajte číslo E a číslo FD daného spotrebiča. Typový

štítok s týmito číslami nájdete na sprievodnom dokumente spotrebiča.

Dovoľujeme si vás upozorniť, že návšteva servisného technika v prípade poruchy spôsobenej nesprávnou obsluhou je aj v rámci záručného obdobia spoplatnená.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoľahnite sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

Skúšobné pokrmy

Táto tabuľka bola zostavená pre skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

Údaje v tabuľke sa vzťahujú na naše príslušenstvo značky Schulte-Ufer (4-dielna súprava hrncov na indukčný ohrev HEZ 390042) s nasledovnými rozmermi:

- Hrnec s rúčkou Ø 16 cm, 1,2 l, na Ø jednookruhová varná zóna 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l, na Ø jednookruhová varná zóna 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l, na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm
- Panvica Ø 24 cm, l, na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm

Skúšobné jedlá	Ohrievanie/predvarenie		Ďalšie varenie		
	Stupeň predvarenia	Čas trvania (min:s)	Pokrievka a	Stupeň ďalšieho varenia	Pokrievka a
Rozpúšťanie čokolády					
Riad: kastról s rúčkou					
Čokoládová poleva (napr. Dr. Oetker horká čokoláda, 150 g) na varnej zóne s Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Nie
Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového eintopfu					
Riad: hrniec					
Šošovicový eintopf podľa DIN 44550					
Začiatková teplota 20 °C					
Množstvo 450 g pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 2:00 bez miešania	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 2:00 bez miešania	Áno	1.	Áno
Šošovicový eintopf z konzervy napr. šošovicová terina s párkom od firmy Erasco:					
Začiatková teplota 20 °C					
Množstvo 500 g pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 2:00 (premiešať po cca 1:30)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1000 g pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 2:30 (premiešať po cca 1:30)	Áno	1.	Áno

Skúšobné jedlá	Ohrevanie/predvarenie		Ďalšie varenie		
	Stupeň predvarenia	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Stupeň ďalšieho varenia	Pokrievka
Varenie bešamelovej omáčky					
Riad: kastról s rúčkou					
Teplota mlieka: 7 °C					
Recept: 40 g masla 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	g ²	cca 5:20	Nie	1 1,3	Nie
				1 Rozpustíte maslo, vmiešajte múku a soľ a zápražku popražte 3 minúty.	
		2 Do zápražky pridajte mlieko a za stáleho miešania privedte do varu.			
				3 Keď bešamelová omáčka zovrie, nechajte ju povariť ďalšie 2 minúty na stupni 1, pričom ju stále miešajte.	
Varenie mliečnej ryže – ďalšie varenie s pokrievkou					
Riad: hrniec					
Teplota mlieka: 7 °C					
Recept: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 6:45 Mlieko zohrievajte, kým nezačne vriieť. Prepnite naspäť na stupeň pre ďalšie varenie a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ. Celkový čas trvania (vrátane povarenia) cca 45 minút	Nie	2	Áno
				Po 10 minútach mliečnu ryžu premiešajte.	
Recept: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 7:20 Mlieko zohrievajte, kým nezačne vriieť. Prepnite naspäť na stupeň pre ďalšie varenie a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ. Celkový čas trvania (vrátane povarenia) cca 45 minút	Nie	2	Áno
				Po 10 minútach mliečnu ryžu premiešajte.	
Varenie mliečnej ryže – ďalšie varenie bez pokrievky					
Riad: hrniec					
Teplota mlieka: 7 °C					
Recept: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 7:30 Ryžu, cukor a soľ pridajte do mlieka a zohrievajte za stáleho miešania. Pri teplote mlieka cca 90 °C prepnite naspäť na stupeň pre ďalšie varenie. Nechajte cca 50 minút mierne vriieť.	Nie	2	Nie

Skúšobné jedlá	Ohrievanie/predvarenie		Ďalšie varenie		
	Stupeň predvarenia	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Stupeň ďalšieho varenia	Pokrievka
Recept: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 8:00 Ryžu, cukor a soľ pridajte do mlieka a zohrievajte za stáleho miešania. Pri teplote mlieka cca 90 °C prepnite naspäť na stupeň pre ďalšie varenie. Nechajte cca 50 minút mierne vriieť.	Nie	2	Nie
Varenie ryže					
Riad: hrniec					
Teplota vody 20 °C					
Recept podľa DIN 44550:					
125 g dlhozrnnej ryže 300 g vody a štipka soli pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 2:48	Áno	2	Áno
Recept podľa DIN 44550:					
250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 3:15	Áno	2.	Áno
Pečenie steakov z bravčovej panenky					
Riad: panvica na pečenie					
Začiatočná teplota pre steaky z panenky: 7 °C					
Množstvo: 3 steaky z panenky (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka cca 1 cm) 15 g slnečnicového oleja pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 2:40	Nie	7	Nie
Pečenie palaciniiek					
Riad: panvica na pečenie					
Recept podľa DIN EN 60350-2					
Množstvo: 55 ml cesta na jednu palacinku pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 2:40	Nie	6 alebo 6. podľa stupňa zhnednutia	Nie
Fritovanie zmrazených hranolčekov					
Riad: hrniec					
Množstvo: 1,8 kg slnečnicového oleja, na jednu porciu: 200 g zmrazených zemiakových hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original) pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	Kým sa nedosiahne teplota oleja 180 °C	Nie	9	Nie

Ak sa robia pokusy na varnej zóne s Ø 18 cm s výkonom 1500 W, predlžuje sa doba varenia o cca 20 % a stupeň ďalšieho varenia sa zvýši o jeden stupeň.

Vsebina

	Namenska uporaba	43
	Pomembni varnostni napotki	43
	Vzroki poškodb	44
	Pregled.	44
	Varstvo okolja	44
	Nasveti za varčevanje z energijo	44
	Okolju prijazno odstranjevanje	44
	Spoznajte svoj aparat	45
	Upravljalno polje.	45
	Kuhališča	45
	Prikazovalnik preostale toplote.	45
	Upravljanje aparata	46
	Vklop in izklop kuhalne plošče.	46
	Nastavitve kuhališča.	46
	Tabela kuhanja.	46
	Funkcija PowerBoost	47
	Vklop funkcije Powerboost.	47
	Izklop funkcije Powerboost.	47
	Varovalo za otroke	47
	Vklop in izklop otroškega varovala.	47
	Samodejno varovalo za otroke.	47
	Časovne funkcije	48
	Samodejna izključitev kuhališča.	48
	Avtomatski časovnik.	48
	Kuhinjska ura	48
	Funkcija štoparice	48
	Samodejna izključitev	49
	Prikaz porabe energije	49
	Osnovne nastavitve	49
	Spreminjanje osnovnih nastavitvev	50
	Čiščenje	50
	Steklokeramična plošča.	50
	Okvir kuhalne plošče	50
	Kaj storiti ob motnjah?	51
	E-sporočilo na prikazih.	51
	Servisna služba	52
	Številka E in številka FD	52

	Preglednice in nasveti	52
---	-------------------------------------	-----------

Več informacij o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in storitvah najdete na spletu: **www.bosch-home.com** in v spletni trgovini: **www.bosch-eshop.com**

Namenska 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 preglejte aparat. V primeru poškodb med transportom ga ne priključite.

Samo pooblaščen 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 nadmorske višine največ 2000 metrov.

Otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali znanja lahko ta aparat uporabljajo le, ko so pod nadzorom osebe, odgovorne za njihovo varnost, ali če so bili z njene strani poučeni o varni uporabi aparata in so razumeli nevarnosti, povezane z njo.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata, razen če so stari več kot 15 let in so pod nadzorom.

Otrok, mlajših od 8 let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

Pomembni varnostni napotki

Opozorilo – Nevarnost požara!

- Vroče olje in maščoba se hitro vnameta. Nikoli ne pustite vročega olja in maščobe brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite kuhališče. Plamene previdno zadušite s pokrovko, odejo ali čim podobnim.
- Kuhališča se močno segrejejo. Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov. Na kuhalni plošči ne shranjujte nobenih predmetov.
- Aparat se segreje. Vnetljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne hranite v predalih neposredno pod kuhalno ploščo.
- Kuhalna plošča se izklopi samodejno in je ne morete več upravljati. Pozneje se lahko nenamerno znova vklopi. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Pokrovov za kuhalno ploščo ni dovoljeno uporabljati. Povzročijo lahko nesreče, npr. zaradi pregretja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Kuhališča in njihova okolica se močno segrejejo. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Otrok ne puščajte blizu.
- Kuhališče se segreva, vendar prikazovalnik ne deluje. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Uporabljati je dovoljeno samo zaščitne naprave, ki smo jih odobrili, npr. zaščitne rešetke za otroke. Zaradi neustreznih zaščitnih naprav ali zaščitnih rešetk za otroke lahko pride do nesreč.

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu, sme izvajati popravila in menjati poškodovane priključne vode. Če je aparat v okvari, izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite pooblaščen servis.

- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.
- Okvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne priključujte okvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Razpoke ali odrgnine v steklokeramiki lahko povzročijo električni udar. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

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

Vzroki poškodb

Pozor!

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

Pregled

V spodnji tabeli so navedene najpogostejše poškodbe:

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

Varstvo okolja

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

Nasveti za varčevanje z energijo

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

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalazo odstranite na okolju prijazen način.



Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).

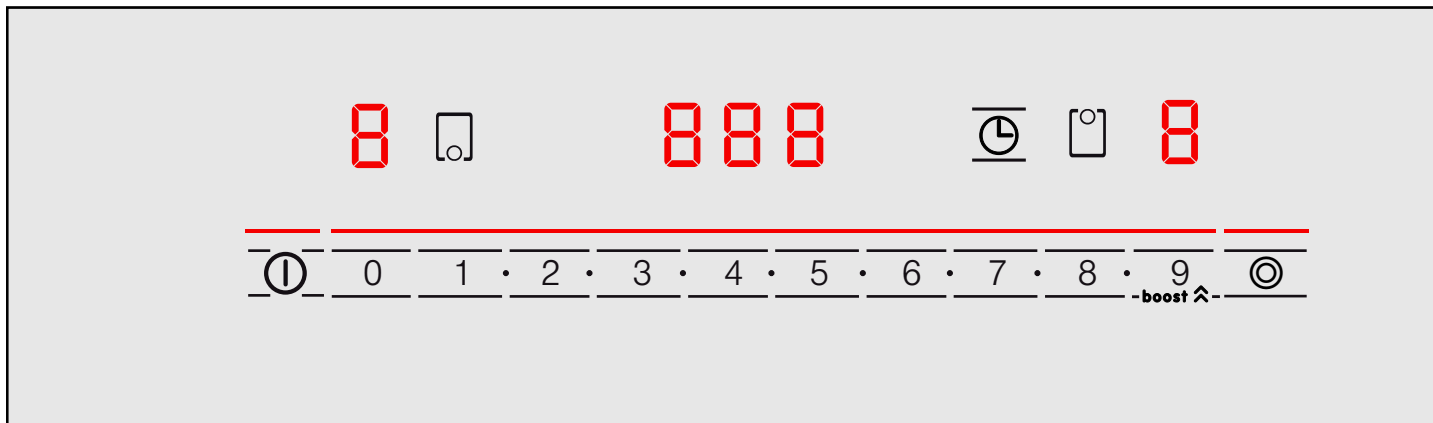


Ta direktiva določa vračanje in recikliranje odsluženih naprav v celotni Evropski uniji.

Spoznajte svoj aparat

Podatke o merah za kahalne plošče najdete na pregledu tipov. → *Stran 2*

Upravljalno polje




Prikaži	
1-9	Stopnje kuhanja
H/h	Preostala toplota
b	Funkcija Powerboost
88	Programska ura

Upravljalna polja	
	Glavno stikalo
	Izbira kuhališča
1•2•3•4•	Nastavitveno območje
	Doklop kuhališča z dvojnim grelnim krogom
	Časovne funkcije / Otroško varovalo
boost 	Funkcija Powerboost

Opombe

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

Kuhališča

Kuhališče	Doklop in odklop
<input type="radio"/> Kuhališče z enojnim grelnim krogom	
<input checked="" type="radio"/> Kuhališče z dvojnim grelnim krogom	Izberite kuhališče, dotaknite se simbola 

Doklop kuhališča: sveti ustrezen prikaz

Opombe

- Temna območja na svetilni shemi kuhališča so tehnično pogojena. Ne morete vplivati na delovanje kuhališča.
- Kuhališče se regulira z vklopom in izklopom grelnika. Tudi pri najvišji moči se lahko grelniki vklapljajo in izklapljajo. S tem se npr.:
 - občutljive komponente ščitijo pred pregretjem,
 - aparat ščiti pred električno preobremenitvijo,
 - dosežejo boljši rezultati kuhanja.
- Pri kuhališčih z več grelnimi krogi se lahko grelniki notranjih krogov in doklopljeni grelniki vklapljajo in izklapljajo ob različnih časih.

Prikazovalnik preostale toplote

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

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



Upravljanje aparata

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


Vklop in izklop kahalne plošče

Kuhalno ploščo vklopite in izklopite z glavnim stikalom.

Vklop

Dotaknite se simbola . Zasliši se zvočni signal. Linija nad glavnim stikalom sveti. Prikazi upravljalnih polj in prikazi stopenj kuhanja  svetijo. Kuhalna plošča je pripravljena za uporabo.

Izklop

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

Opombe

- Ko so vsa kuhališča nekaj časa izklopljena (10–60 sekund), se kuhalna ploščo samodejno izključi.
- Nastavitve ostanejo shranjene še 4 sekunde po izklopu. Če kuhalno ploščo v tem času znova aktivirate, se kuhališče vklopi s prejšnjimi nastavitvami.

Nastavitev kuhališča

V nastavitvenem območju izberite zeleno stopnjo kuhanja.



Stopnja kuhanja 1 = najnižja moč

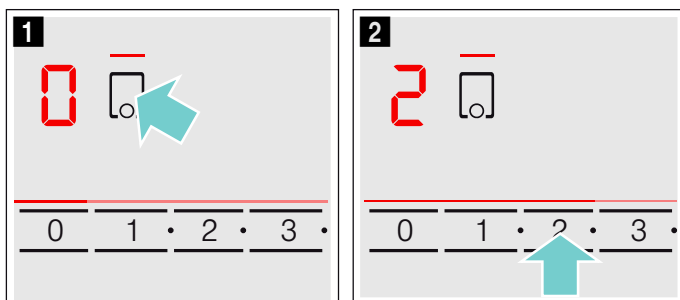
Stopnja kuhanja 9 = najvišja moč

Vsaka stopnja kuhanja ima eno vmesno stopnjo. Ta je označena s piko.

Nastavitev stopnje kuhanja

Kuhalna ploščo mora biti vklopljena.

1. Dotaknite se simbola , da izberete kuhališče. Na prikazu stopenj kuhanja svetlo sveti simbol .
2. V nastavitvenem območju izberite zeleno stopnjo kuhanja.



Kuhališče je vklopljeno.

Spreminjanje stopnje kuhanja: izberite kuhališče in v nastavitvenem območju izberite zeleno stopnjo kuhanja.

Izklop kuhališča

Izberite kuhališče. V nastavitvenem območju izberite 0. Po približno 10 sekundah se vklopi prikaz preostale toplote.

Opomba: Nazadnje nastavljeno kuhališče ostane aktivirano. Kuhališče lahko nastavite brez nove izbire.

Tabela kuhanja

V spodnji tabeli je navedenih nekaj primerov.

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

Za zavretje uporabljajte stopnjo kuhanja 9.

Gostotekoča živila od časa do časa premešajte.

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

Nasvete za energetske varčno kuhanje najdete v poglavju Varstvo okolja. → *Stran 44*

	Stopnja počasnega kuhanja	Trajanje počasnega kuhanja v minutah
Topljenje		
Čokolada, preliv	1-1.	-
Maslo, med, želatina	1-2	-
Pogrevanje in ohranjanje temperature		
Enolončnica (npr. enolončnica iz leče)	1-2	-
Mleko**	1.-2.	-
Segrevanje klobasic v vodi**	3-4	-
Odtaljevanje in pogrevanje		
Globoko zamrznjena špinača	2.-3.	10–20 min
Globoko zamrznjen golaž	2.-3.	20–30 min
Poširanje, počasno vrenje		
Cmoki	4.-5.*	20–30 min
Riba	4-5*	10–15 min
Bele omake, npr. bešamel	1-2	3–6 min
Stepene omake, npr. bernska ali holandska	3-4	8–12 min
Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje		
Riž (z dvojno količino vode)	2-3	15–30 min
Mlečni riž	1.-2.	35–45 min
Krompir v oblicah	4-5	25–30 min
Slan krompir	4-5	15–25 min
Testenine, rezanci	6-7*	6–10 min
Enolončnice, juhe	3.-4.	15–60 min

* Počasno kuhanje brez pokrova

** Brez pokrova

*** Večkrat obrnite

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

* Počasno kuhanje brez pokrova

** Brez pokrova

*** Večkrat obrnite



Funkcija PowerBoost

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

Funkcija Powerboost je na voljo le za kuhališča, ki so označena s simboli **boost** in

Pri kuhališčih z dvojnimi grelnimi krogom mora biti za aktiviranje funkcije Powerboost doklopljen drugi grelni krog.

Vklop funkcije Powerboost

1. Izberite kuhališče.
2. Nastavitev stopnje kuhanja 9, ponovno se dotaknite 9. Prikaz sveti.

Funkcija Powerboost je vklopljena.

Izklop funkcije Powerboost

1. Izberite kuhališče.
2. Nastavite poljubno stopnjo počasnega kuhanja. Prikaz ugasne.

Funkcija Powerboost je izklopljena.

Opombe

- Če funkcije Powerboost ne izklopite, se po določenem času izklopi sama. Kuhališče 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 43*



Varovalo za otroke

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

Vklop in izklop otroškega varovala

Kuhalna plošča mora biti izklopljena.

Vklop: pribl. 4 sekunde se dotikajte simbola Prikaz sveti 10 sekund. Kuhalna plošča je zaklenjena.

Izklop: pribl. 4 sekunde se dotikajte simbola Zapora je odpravljena.

Samodejno varovalo za otroke

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

Vklop in izklop

V poglavju Osnovne nastavitve je opisano, kako vklopite avtomatsko otroško varovalo. → *Stran 49*

Časovne funkcije

Obstajajo 3 razline časovne funkcije:



- avtomatski izklop kuhališča
- Kuhinjska ura
- štoparica

Samodejna izključitev kuhališča

Vnesite čas priprave za zeleno kuhališče. Kuhališče se po izteku časa samodejno izključi.

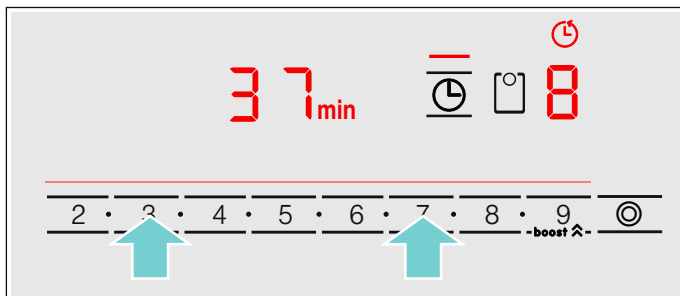
Nastavitev časa trajanja

Kuhališče mora biti vklopljeno.

1. Nastavite stopnjo kuhanja.
2. Dvakrat se dotaknite simbola . Sveti prikaz . Na prikazu časovnika sveti **00 min**.




3. V naslednjih 10 sekundah v nastavitvenem območju izberite zeleni čas trajanja.




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

Po poteku časa

Ko čas poteče, se kuhališče izklopi. Zasliši se signal na prikazu pa 10 sekund utripa **00**. Prikaz  utripa. Dotaknite se poljubnega simbola. Prikazi ugasnejo in zvočni signal utihne.

Popravljanje ali izbris časa trajanja

Izberite kuhališče in se nato dvakrat dotaknite simbola . V nastavitvenem območju spremenite čas trajanja ali nastavite na **00**.

Opombe


- Nastavite lahko čas trajanja do 99 minut.
- Ko začne teči zadnja minuta nastavljenega časa, prikaz časovnika preide z minut na sekunde.

Avtomatski časovnik

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

V poglavju Osnovne nastavitve je opisano, kako vklopite avtomatski časovnik. → *Stran 49*



Opomba: Spremenite lahko čas trajanja za eno kuhališče ali pa izklopite avtomatski časovnik za kuhališče:

Izberite kuhališče in se nato dvakrat dotaknite simbola . V nastavitvenem območju spremenite čas trajanja ali nastavite na **00**.


Kuhinjska ura

S kuhinjsko uro lahko nastavite čas do 99 minut. Slednji teče neodvisno od vseh drugih nastavitvev.



Nastavitev kuhinjske ure

1. Simbola  se dotaknite tolikokrat, da začne svetiti prikaz . Na prikazu časovnika sveti **00 min**.
2. V nastavitvenem območju izberite zelen čas. Po nekaj sekundah se začne čas odšteti.

Po poteku časa

Po poteku časa se zasliši signal, na prikazu pa še 10 sekund utripa **00**. Prikaz  utripa. Dotaknite se poljubnega simbola. Prikazi ugasnejo in zvočni signal utihne.



Popravljanje časa



Simbola  se dotaknite tolikokrat, da začne svetiti prikaz . V nastavitvenem območju izberite novo nastavitvev.

Funkcija štoparice

Štoparica kaže čas, ki teče po aktiviranju te funkcije.

Štoparica deluje le, ko je kuhlalna plošča vklopljena. Ko se kuhlalna plošča izklopi, se izklopi tudi funkcija štoparice.

Vklop: simbola  se dotaknite tolikokrat, da začne svetiti prikaz . Na prikazu časovnika se pojavi **00**. Nastavitvenega območja se dotaknite na poljubnem mestu in čas začne teči. V prvi minuti se prikazujejo sekunde, nato minute.

Izklop: simbola  se dotaknite tolikokrat, da začne svetiti prikaz . Nastavitvenega območja se znova dotaknite na poljubnem mestu. Prikaz časovnika ugasne.

Samodejna izključitev

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

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

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

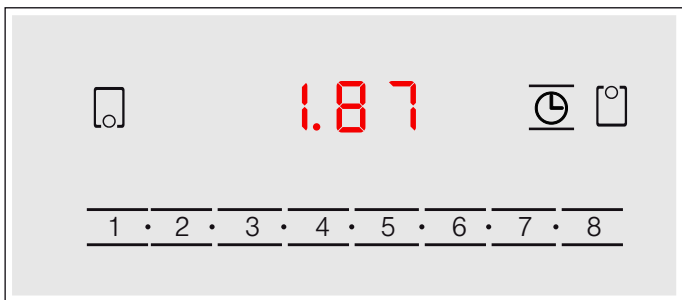
Od nastavljenega stopnje kuhanja (1 do 10 ur) je odvisno, kdaj se aktivira časovna omejitev.

Prikaz porabe energije

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

Po izklopu se še 10 sekund prikazuje poraba v kilovatnih urah, npr. 1,87 kWh.

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



Prikaz ni aktiviran. V poglavju Osnovne nastavitve je opisano, kako aktivirate prikaz. → *Stran 49*

Osnovne nastavitve


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

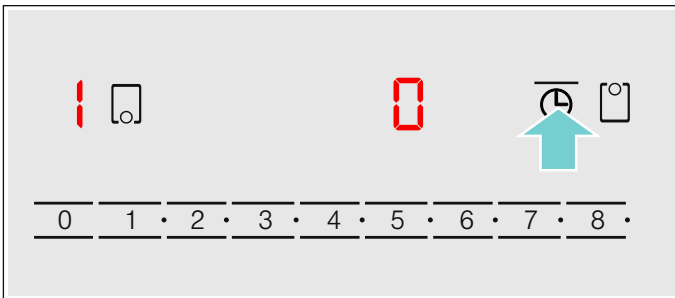
Prikaz	Funkcija
c 1	Avtomatska varnostna ključavnica
0	izklopljeno.*
1	Vklopljeno.
2	Ročna in avtomatska varnostna ključavnica izklopljena.
c 2	Zvočni signal
0	Signal za potrditev in signal za napačno upravljanje sta izklopljena (signal glavnega stikala ostane vedno vklopljen).
1	Vklopljen je le signal 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 elektro podjetju poizvejte omrežno napetost)
0	Prikaz porabe je izklopljen.*
1	Prikaz porabe pri omrežni napetosti 230 V.
3	Prikaz porabe pri omrežni napetosti 220 V.
4	Prikaz porabe pri omrežni napetosti 240 V.
c 5	Avtomatski časovnik
00	izklopljeno.*
0 1-99	Čas, po katerem se kuhališča izklopijo.
c 6	Trajanje signala za konec časovnika
1	10 sekund.*
2	30 sekund
3	1 minuta.
c 7	Doklop grelnih elementov
0	Izklopljeno.
1	Vklopljeno.
2	Zadnja nastavitvev pred izklopom kuhališča.*
c 9	Čas izbire kuhališča
0	Neomejeno: nazadnje izbrano kuhališče lahko vedno nastavite brez nove izbire.*
1	Nazadnje izbrano kuhališče nastavite 10 sekund po izbiri, po tem času morate kuhališče pred nastavitvijo na novo izbrati.
c 0	Ponastavitev na osnovno nastavitvev
0	izklopljeno.*
1	Vklopljeno.




*Osnovna nastavitvev


Spreminjanje osnovnih nastavitvev

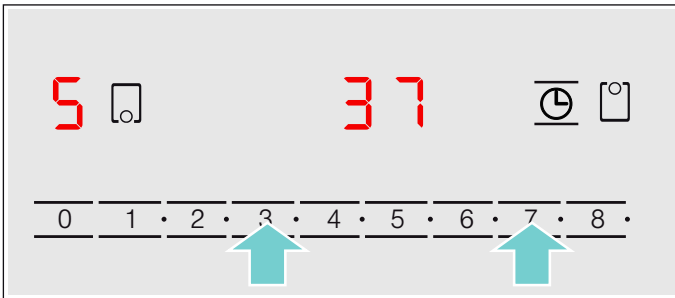
Kuhalna plošča mora biti izklopljena.


1. Vključite kuhhalno ploščo.
2. V naslednjih 10 sekundah se dotaknite simbola  in držite 4 sekunde.



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

3. Simbola  se dotaknite tolikokrat, da se prikaže zelen prikaz.
4. V nastavitvenem območju izberite zeleno vrednost.



5. Simbola  se dotikajte 4 sekunde. Nastavitev je aktivirana.

Izklop

Da zapustite osnovne nastavitve, kuhhalno 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

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

Kuhhalno ploščo očistite šele, ko je dovolj ohlajena.

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

Nikoli ne uporabljajte:

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

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

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

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

Okvir kuhhalne plošče

Da bi preprečili poškodbe okvirja kuhhalne 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.

Kaj storiti ob motnjah?

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

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

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

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

E-sporočilo na prikazih

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

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

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.

Kontaktne podatke najbližje servisne skužbe v posameznih državah najdete tukaj oz. na priloženem seznamu servisnih služb.

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

Preglednice in nasveti

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

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

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

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

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

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

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001197089
980416