



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



**Polje za kuhanje
Kuhalna plošča
Zona e zierjes**

**PKB6..F17., PKD6..F17., PKF6..F17., PKF6..F17G,
PKF65.F17., PKF67.F17., PKN6..F17., PKG6..F17.,
PKG6..FB1., PKD7..FB1.**

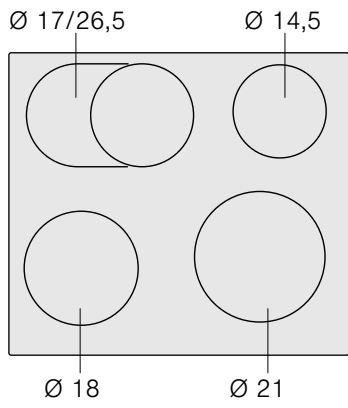


BOSCH

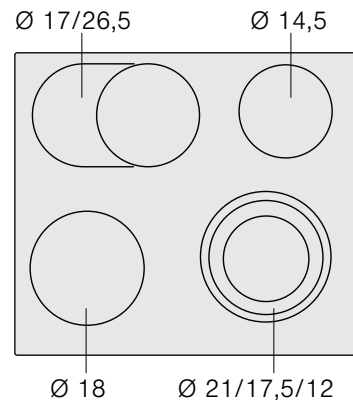
[hr] Upute za uporabu 3
[sl] Navodila za uporabo 16

[sq] Udhëzim për përdorim 29

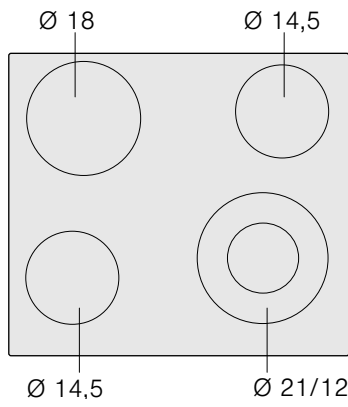
PKB6..F17.



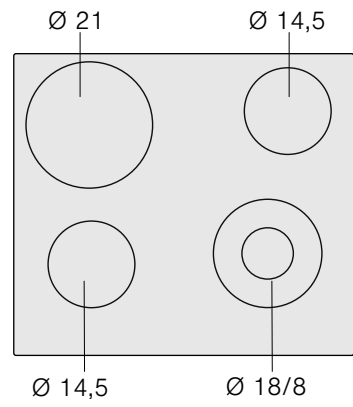
PKD6..F17.



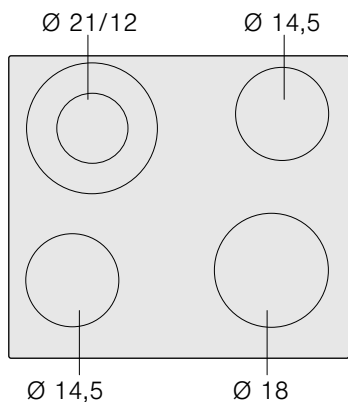
PKF6..F17.



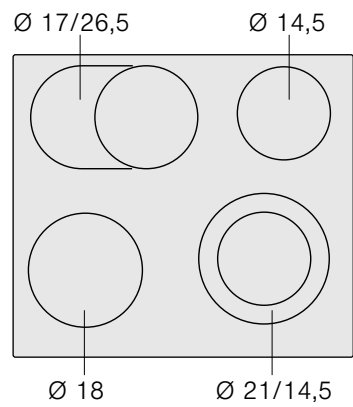
PKF6..F17G



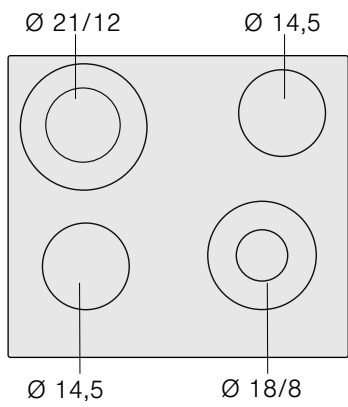
PKF65.F17., PKF67.F17.



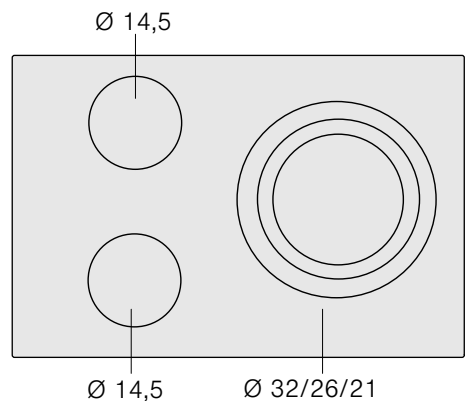
PKN6..F17.



PKG6..F17., PKG6..FB1.



PKD7..FB1.



Kazalo

Sigurnosne napomene	3
Uzroci oštećenja	4
Zaštita okoliša	5
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	5
Savjeti za uštedu energije	5
Predstavljanje uređaja	5
Upravljačka ploča	5
Kuhalne zone	6
Pokazatelj preostale topline	6
Podešavanje kuhališta	6
Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje	6
Namještanje kuhalne zone	6
Tablica kuhanja	6
Elektronika automatskog zagrijavanja	8
Podešavanje elektronike automatskog zagrijavanja	8
Tablica kuhanja za elektroniku automatskog zagrijavanja	8
Savjeti za elektroniku automatskog zagrijavanja	8
Zaštita za sigurnost djece	9
Uključivanje i isključivanje zaštite za djecu	9
Automatska zaštita za sigurnost djece	9
Timer	9

Kuhalna zona se automatski isključuje.....	9
Automatski timer	9
Kuhinjski alarmni sat	9
Automatsko ograničenje vremena	10
Zaštita od brisanja	10
Indikator potrošnje energije	10
Osnovne postavke	10
Promjena osnovnih postavki.....	11
Čišćenje i održavanje	11
Staklokeramička površina	11
Okvir ploče za kuhanje	12
Uklanjanje smetnji	12
Servisna služba	12
Ispitna jela	13

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

Sigurnosne napomene

Pozorno pročitajte ovu uputu za uporabu. Upute za uporabu i montažu te certifikat uređaja sačuvajte za kasniju uporabu ili za slijedećeg vlasnika uređaja.

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

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

Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u privatnim kućanstvima te unutar kuće. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića. Postupak kuhanja potrebno je nadzirati. Kratkotrajni postupak kuhanja potrebno je neprestano nadzirati. Uređaj koristite samo u zatvorenim prostorima.

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

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

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

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

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

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

Opasnost od požara!

- Vruće ulje i masti mogu se brzo zapaliti. Ne ostavljajte vruće ulje i masti bez nadzora. Nikada ne gasite vatru vodom. Isključite kuhalo. Ugasite pažljivo vatru poklopcem, dekom za gašenje požara ili sličnim.
- Kuhališta postaju jako vruća. Na ploču za kuhanje nikada ne postavljajte zapaljive predmete. Na ploči za kuhanje ne držite nikakve predmete.

- Uređaj je vruć. Nikada ne držite zapaljive predmete ili sprejeve u ladicama direktno ispod ploče za kuhanje.
- Ploča za kuhanje se sama isključuje i ne možete više s njom rukovati. Kasnije se može nehotice uključiti. Iskopčajte osigurač u ormariću za osigurače. Pozovite servisnu službu.

Opasnost od opeklina!

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

Opasnost od opeklina!

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

Uzroci oštećenja

Oprez!

- Teški i grubi lonci i dno tave mogu izgrepsti staklo-keramičku ploču.
- Izbjegavajte kuhanje s praznim loncima. Mogla bi nastati oštećenja.
- Nikada ne stavljajte vruće tave i lonce na upravljačko polje, na prikazno polje i na okvir. Mogla bi nastati oštećenja.

Pregled

U slijedećim tabelama ćete pronaći najučestalija oštećenja:

Oštećenja	Uzrok	Mjere
Mrlje	Iskipjela jela	Odmah odstranite iskipjela jela pomoću strugača za staklo.
	Neprikladna sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su primjerena za staklokeramiku.
Strugač za staklo	Sol, šećer i pijesak	Kuhalište ne koristite kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
	Teški i grubi lonci i dno tave mogu izgrepsti staklo-keramičku ploču	Provjerite vaše posuđe.
Promjene boja	Neprikladna sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su primjerena za staklokeramiku.
	Otarine s lonca (npr. aluminij)	Podignite lonce i tave kada ih pomičete.
Oštećenje površine	Šećer, jako zašećerena jela	Odmah odstranite iskipjela jela pomoću strugača za staklo.

Opasnost od strujnog udara!

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

Opasnost od ozljeda!

Posuđe može zbog tekućine koja se nalazi između dna lonca i kuhališta naglo skočiti u zrak. Kuhališta i dno lonca uvijek držite suhima.

- Ukoliko tvrdi ili oštri predmeti padnu na kuhalište, mogu nastati oštećenja.
- Aluminijska folija ili plastične posude rastopit će se i prionuti na vrućim kuhalištima. Folija za zaštitu pećnice nije primjerena za vaše kuhalište.

Zaštita okoliša

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

Savjeti za uštedu energije

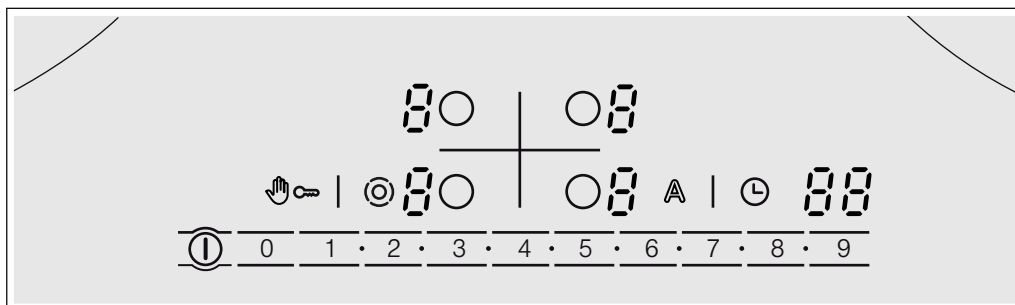
- Poklopite lonce uvijek odgovarajućim poklopcem. Kod kuhanja bez poklopca trošite znatno više energije. Pomoću staklenog poklopca možete vidjeti u lonac bez dizanja poklopca.
- Koristite lonce i tave s ravnim dnom. Neravno dno povećava potrošnju energije.

- Promjer dna lonca i tave mora odgovarati promjeru kuhalne zone. Posebno premali lonci na kuhalnoj zoni uzrokuju gubitak energije. Molimo pripazite: proizvođači posuda često navode gornji promjer lonca. Taj je promjer najčešće veći od promjera dna lonca.
- Koristite za male količine mali lonac. Za veliki lonac koji je samo malo popunjen potrebno je puno energije.
- Kuhajte sa što manje vode. Tako štedite energiju. Kod povrća se sačuvaju vitamini i minerali.
- Loncem uvijek prekrijte što je moguće veliku površinu kuhalne zone.
- Pravodobno prebacite na nižu razinu snage zagrijavanja.
- Odaberite odgovarajuću snagu zagrijavanja. Prevelikom snagom zagrijavanja trošite energiju.
- Koristite preostalu toplinu ploče za kuhanje. Kod duljeg vremena kuhanja isključite kuhalnu zonu već 5-10 minuta prije završetka kuhanja.

Predstavljanje uređaja

Ove upute za uporabu se mogu primijeniti za različite ploče za kuhanje. Na *stranici 2* možete pronaći pregled svih modela s podacima o dimenzijama.

Upravljačka ploča



Indikatori

I-S	Razine snage zagrijavanja
H/h	Preostala toplina
A	Elektronika automatskog zagrijavanja
88	Timer

Upravljačke površine

①	Glavni prekidač
A	Elektronika automatskog zagrijavanja
○	Odabir kuhalne zone
☞	Zaštita od brisanja / Zaštita za sigurnost djece
1•2•3•4•	Područje namještanja
⊙	Uključivanje zona
⌚	Timer

Napomene

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

Kuhalne zone

Kuhalna zona	Uključivanje i isključivanje
○	Jednostruka kuhalna zona
⊙	Dvostruka kuhalna zona Odaberite kuhalnu zonu, dotaknite simbol ⊙ .
⊚	Trostruka kuhalna zona Odaberite kuhalnu zonu, dotaknite simbol ⊚, 2. vanjski dio kuhalne zone se uključuje Ponovno dotaknite simbol ⊚, 3. vanjski dio se uključuje
∞	Ovalna kuhalna zona Odaberite kuhalnu zonu, dotaknite simbol ∞ .

Uključivanje kuhalne zone: odgovarajući indikator svijetli.

Uključivanje kuhalne zone: zadnja podešena vrijednost se automatski odabire.

Pokazatelj preostale topline

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

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

Podešavanje kuhališta

U ovom ćete poglavlju saznati kako podesiti kuhališta. U ovoj ćete tabeli pronaći stupnjeve za kuhanje i vremena pripreme hrane za različita jela.

Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje

Uključite i isključite ploču za kuhanje pritiskom na glavni prekidač.

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

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

Napomene

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

Namještanje kuhalne zone

U području namještanja podesite željenu razinu snage.

Razina snage 1 = najslabija snaga zagrijavanja

Razina snage 9 = najjača snaga zagrijavanja

Svaka razina snage ima i međurazinu snage zagrijavanja Označena je u području namještanja simbolom •.

Tablica kuhanja

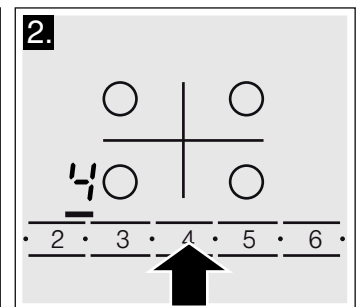
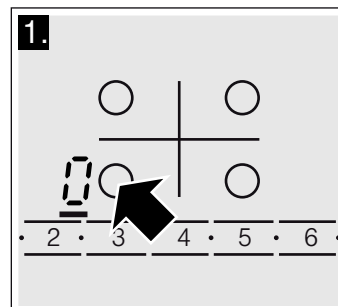
U sljedećoj tablici naći ćete neke primjere.

Vrijeme kuhanja i razine snage zagrijavanja ovise o vrsti, težini i kvaliteti jela. Stoga su moguća odstupanja.

Namještanje razine snage zagrijavanja

Ploča za kuhanje mora biti uključena.

1. Dotaknite simbol ○ za odabir kuhalne zone.
Na indikatoru razine snage zagrijavanja svijetli ①, ispod indikatora razine snage zagrijavanja svijetli _.
2. U području namještanja podesite željenu razinu snage.



Promjena razine snage zagrijavanja

Odaberite razinu snage i u području namještanja podesite željenu razinu snage.

Isključivanje kuhalne zone

Simbolom ○ odaberite kuhalnu zonu. Namjestite na 0 u području namještanja. Nakon cca. 10 sekundi pojavljuje se pokazatelj preostale topline.

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

Koristite razinu snage zagrijavanja 9 za automatsko zagrijavanje.

Gusta jela povremeno promiješajte.

	Snaga zagrijavanja	Trajanje kuhanja u minutama
Topljenje		
Čokolada, kuvertira	1-1.	-
Maslac, med, želatina	1-2	-

* Kuhanje bez poklopca

** Bez poklopca

*** Češće okrenuti

	Snaga zagrijavanja	Trajanje kuhanja u minutama
Podgrijavanje i održavanje topline		
Složenac (npr. složenac s lećom)	1-2	-
Mlijeko**	1.-2.	-
Hrenovke zagrijte u vodi**	3-4	-
Odmrzavanje i podgrijavanje		
Zamrznuti špinat	2.-3.	10-20 min
Zamrznuti gulaš	2.-3.	20-30 min
Poširanje, kuhanje na pari		
Okruglice	4.-5.*	20-30 min
Riba	4-5*	10-15 min
Bijeli umaci, npr. bešamel umak	1-2	3-6 min
Tučeni umaci, npr. umak Bernaise, umak Hollandaise	3-4	8-12 min
Kuhanje, kuhanje na pari, pirjanje		
Riža (s dvostrukom količinom vode)	2-3	15-30 min
Riža na mlijeku	1.-2.	35-45 min
Krumpir kuhan u ljusci	4-5	25-30 min
Oguljen krumpir kuhan u slanoj vodi	4-5	15-25 min
Tjestenina, rezanci	6-7*	6-10 min
Složenac, juhe	3.-4.	15-60 min
Povrće	2.-3.	10-20 min
Povrće, zamrznuto	3.-4.	10-20 min
Kuhanje u ekspresnom loncu	4-5	-
Pirjanje		
Rolade	4-5	50-60 min
Pirjana pečenka	4-5	60-100 min
Gulaš	2.-3.	50-60 min
Prženje**		
Odrezak, naravni ili panirani	6-7	6-10 min
Odrezak, zamrznuti	6-7	8-12 min
Kotlet, naravni ili panirani***	6-7	8-12 min
Odrezak (debljine 3 cm)	7-8	8-12 min
Hamburgeri, pljeskavice (debljine 3 cm)***	4.-5.	30-40 min
Prsa od peradi (debljine 2 cm)***	5-6	10-20 min
Prsa od peradi, zamrznuta***	5-6	10-30 min
Riba i riblji fileti, naravni	5-6	8-20 min
Riba i riblji fileti, panirani	6-7	8-20 min
Riba i riblji fileti, panirani i zamrznuti, npr. riblji štapići	6-7	8-12 min
Škampi i rakovi	7-8	4-10 min
Jela u tavi, zamrznuta	6-7	6-10 min
Palačinke	6-7	bez prekida
Omlet	3.-4.	bez prekida
Jaja na oko	5-6	3-6 min
Prženje (prženje** bez prekida u 1-2 l ulja 150-200 g po porciji)		
Zamrznuti proizvodi, npr. pomfrit, Chicken nuggets	8-9	-
Kroketi	7-8	-
Meso, npr. piletina	6-7	-
Riba, panirana ili u pivskom tijestu	5-6	-
Povrće, gljive panirane ili u pivskom tijestu	5-6	-
Sitni kolači, npr. krafne/uštipci, voće u pivskom tijestu	4-5	-

* Kuhanje bez poklopca

** Bez poklopca

*** Češće okrenuti


Elektronika automatskog zagrijavanja


Elektronika automatskog zagrijavanja zagrijava kahalnu zonu najjačom snagom i ponovno se vraća na snagu zagrijavanju koju ste odabrali.

Koliko dugo će se kahalna zona zagrijavati, ona se ravna prema namještenoj snazi zagrijavanja.

Podešavanje elektronike automatskog zagrijavanja

Elektronika automatskog zagrijavanja može se aktivirati samo u prvih 30 sekundi nakon uključivanja kahalne zone:

1. Podesite željenu razinu snage zagrijavanja kahalne zone.
2. Dotaknite simbol .

Elektronika automatskog zagrijavanja je aktivirana. Na indikatoru trepere  i naizmjenice razina snage zagrijavanja.

Nakon automatskog zagrijavanja na indikatoru svijetli samo razina snage zagrijavanja.

Tablica kuhanja za elektroniku automatskog zagrijavanja

U sljedećoj tablici ćete vidjeti za koja jela je prikladna elektronika automatskog zagrijavanja.

Manja navedena količina odnosi se na manje kahalne zone, a veća količina na veće kahalne zone. Navedene vrijednosti su orijentacijske.

Gusta jela povremeno promiješajte.

Jela s elektronikom automatskog zagrijavanja	Količina	Snaga zagrijavanja	Ukupno vrijeme kuhanja u minutama
Podgrijavanje			
Juha	500ml-1l	A 7-8	4-7 min
Guste juhe	500ml-1l	A 2-3	3-6 min
Mlijeko**	200-400ml	A 1-2	4-7 min
Podgrijavanje i održavanje topline			
Složenac (npr. složenac s lećom)	400-800g	A 1-2	-
Odmrzavanje i podgrijavanje			
Zamrznuti špinat	300-600g	A 2.-3.	10-20 min
Zamrznuti gulaš	500g-1kg	A 2.-3.	20-30 min
Poširanje			
Riba	300-600g	A 4-5*	20-25 min
Kuhanje			
Riža (s dvostrukom količinom vode)	125-250g	A 2-3	20-25 min
Krumpir kuhan u ljusci s 1-3 šalice vode	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min
Oguljen krumpir kuhan u slanoj vodi s 1-3 šalice vode	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min
Povrće s 1-3 šalice vode	500g-1kg	A 2.-3.	15-20 min
Zamrznuto povrće s 1-3 šalice vode	500g-1kg	A 4.-5.	15-20 min
Pirjanje			
Rolade	4 komada	A 4-5	50-60 min
Pirjana pečenka	1kg	A 4-5	80-100 min
Prženje**			
Odrezak, naravni ili panirani	1-2 komada	A 6-7	8-12 min
Kotlet, naravni ili panirani	1-2 komada	A 6-7	8-12 min
Odrezak (debljine 3 cm)	1-2 komada	A 7-8	8-12 min
Riba i riblji fileti, panirani	1-2 komada	A 6-7	8-12 min
Riba i riblji fileti, panirani i zamrznuti, npr. riblji štapići	200-300g	A 6-7	8-12 min
Palačinke		A 6-7	pečenje bez pre-kida

* Kuhanje bez poklopca

** Bez poklopca

Savjeti za elektroniku automatskog zagrijavanja

Elektronika automatskog zagrijavanja je namijenjena za kuhanje s malom količinom vode pri kojem se čuva hranjivost namirnica.



- Na velikim kahalnim zonama ulijte u jelo samo cca. 3 šalice vode, a na malim kahalnim zonama cca. 2 šalice vode.
- Poklopite lonac poklopcem.
- Elektronika automatskog zagrijavanja nije prikladna za jela koja se kuhaju u puno vode (npr. tjestenina).


Zaštita za sigurnost djece

Zaštitom za sigurnost djece možete spriječiti da djeca uključe ploču za kuhanje.

Uključivanje i isključivanje zaštite za djecu

Ploča za kuhanje mora biti isključena.

Uključivanje: Dotaknite simbol  za oko 4 sekunde. Simbol  svijetli tijekom 10 sekundi. Ploča za kuhanje je blokirana.

Isključivanje: Dodirujte simbol  za oko 4 sekunde. Blokada je deaktivirana.

Automatska zaštita za sigurnost djece

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

Uključivanje i isključivanje

Kako ćete uključiti automatsku zaštitu za sigurnost djece pogledajte u poglavlju osnovne postavke.

Timer

Timer možete koristiti na 2 različita načina:




- u svrhu automatskog isključivanja kupalne zone.
- kao kuhinjski alarmni sat.

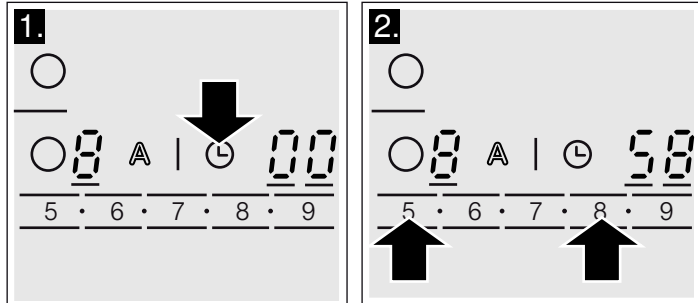
Kuhalna zona se automatski isključuje

Unesite trajanje na željenoj kupalnoj zoni. Kuhalna zona automatski se isključuje nakon isteka trajanja.

Namještanje trajanja



Odaberite i podesite kupalnu zonu.

1. Dotaknite simbol . Indikator  kupalne zone svijetli. Na indikatoru timera svijetli .
2. U sljedećih 10 sekundi namjestite željeno trajanje u području namještanja.






Trajanje istječe. Ako ste namjestili trajanje na više kupalnih zona, može biti uvijek prikazano trajanje na odabranoj kupalnoj zoni.

Nakon isteka vremena

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

Korigiranje ili brisanje trajanja

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




Napomena: Možete namjestiti trajanje do 99 minuta.

Automatski timer

Ovom funkcijom možete odabrati trajanje na svakoj kupalnoj zoni. Nakon svakog uključivanja kupalne zone istječe odabrano trajanje. Kuhalna zona automatski se isključuje nakon isteka trajanja.

Kako ćete uključiti automatski timer pogledajte u poglavlju osnovne postavke.

Napomena: Možete promijeniti trajanje na kupalnoj zoni ili isključiti automatski timer na kupalnoj zoni:



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

Kuhinjski alarmni sat

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

Uključivanje kuhinjskog alarmnog sata

Kuhinjski alarmni sat možete uključiti na 2 različita načina:



- Kod odabrane kupalne zone pritisnite simbol  2 puta unutar 10 sekundi.
- Ako niste odabrali kupalnu zonu dotaknite simbol .

Indikator  svijetli.


Namještanje kuhinjskog alarmnog sata

U području namještanja podesite željeno vrijeme.


Nakon isteka vremena

Nakon isteka vremena čuje se signal. Na indikatoru timera svijetli . Indikator  kuhinjskog alarmnog sata svijetli. Nakon 10 sekundi indikator se isključuje.

Prikaz vremena

Simbolom  odaberite kuhinjski alarmni sat. Vrijeme se prikazuje u trajanju od 10 sekundi.

Korigiranje vremena

Simbolom  odaberite kuhinjski alarmni sat i ponovno namjestite vrijeme.

Automatsko ograničenje vremena

Ako je kuhalna zona dulje vrijeme uključena bez promjene postavki, aktivira se automatsko ograničenje vremena.

Prekida se grijanje kuhalne zone. Na indikatoru kuhalne zone trepere naizmjenice **F B** i pokazatelj preostale topline **H/h**.

Ako dotaknete bilo koju upravljačku površinu, indikator se gasi. Možete ponovno namjestiti.

Kada je ograničenje vremena aktivirano, ono se ravna prema namještenoj razini snage (1 do 10 sati).

Zaštita od brisanja

Ako brišete upravljačku ploču dok je ploča za kuhanje uključena, možete promijeniti postavke.

Kako bi se to izbjeglo, vaša ploča za kuhanje ima funkciju zaštite od brisanja. Dotaknite simbol . Čuje se signal i svijetli signalna žaruljica iznad simbola . Upravljačka

ploča se isključuje u trajanju od 30 sekundi. Možete brisati upravljačku ploču bez promjene postavki.

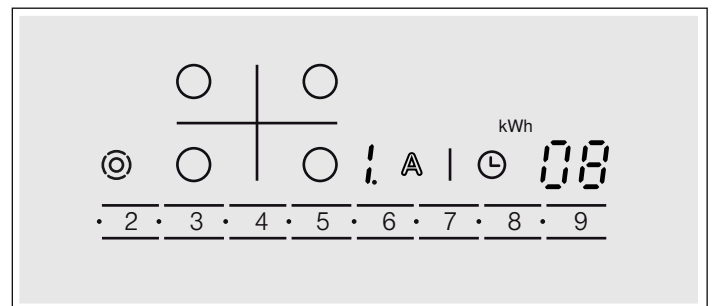
Napomena: Funkcija zaštite od brisanja se ne odnosi na glavni prekidač. Uvijek možete isključiti ploču za kuhanje.

Indikator potrošnje energije

Ovom funkcijom može se prikazati ukupna potrošnja energije između uključivanja i isključivanja ploče za kuhanje.

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

Točnost indikatora ovisi između ostalog o kvaliteti napona električne mreže.



Indikator nije aktiviran. Kako ćete aktivirati indikator pogledajte u poglavlju osnovne postavke.

Osnovne postavke

Vaš uređaj ima različite osnovne postavke. Ove postavke možete prilagoditi Vašim navikama.

Prikaz	Funkcija
	Automatska zaštita za djecu Isključena.* Uključena.
	Zvučni signal Signal potvrde i signal neispravnog rukovanja su isključeni (signal glavnog prekidača je uvijek prikazan). Uključen je samo signal neispravnog rukovanja. Uključen je samo signal potvrde. Signal potvrde i signal neispravnog rukovanja su uključeni.*
	Prikaz potrošnje energije (Saznajte od opskrbljivača električnom energijom koji je mrežni napon) Prikaz potrošnje energije je isključen.* Prikaz potrošnje energije s mrežnim naponom od 230V. Prikaz potrošnje energije s mrežnim naponom od 400V. Prikaz potrošnje energije s mrežnim naponom od 220V. Prikaz potrošnje energije s mrežnim naponom od 240V.

*Osnovna postavka

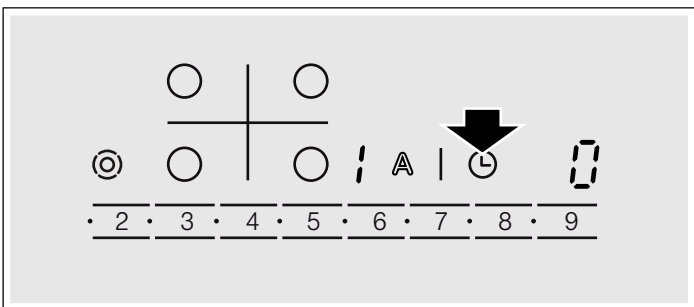
Prikaz	Funkcija
⌚	Automatski timer 0 Isključeno.* 1-99 Vrijeme nakon kojeg se kuhališta isključuju
⌚	Trajanje zvučnog signala za kraj timera 1 10 sekundi.* 2 30 sekundi 3 1 minuta.
⌚	Uključivanje grijaćih krugova 0 Isključeno. 1 Uključeno. 2 Zadnja postavka prije isključivanja kuhališta.*
⌚	Vrijeme odabira kuhališta 0 Neograničeno: Uvijek možete namjestiti zadnje odabrano kuhalište bez ponovnog odabira.* 1 Možete namjestiti zadnje odabrano kuhalište 10 sekundi nakon odabira einstellen, potom morate ponovno odabrati kuhalište prije namještanja.
⌚	Povratak na osnovnu postavku 0 Isključeno.* 1 Uključeno.

*Osnovna postavka

Promjena osnovnih postavki

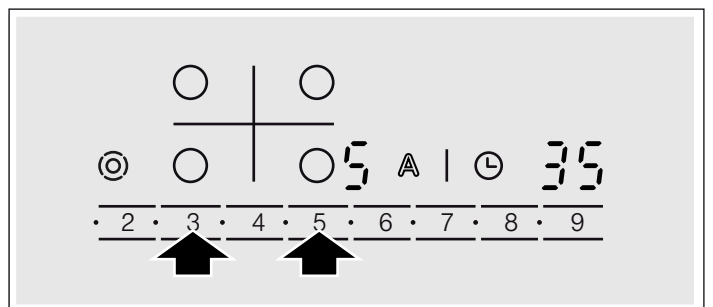
Ploča za kuhanje mora biti isključena.

- Uključite ploču za kuhanje.
- U sljedećih 10 sekundi držite simbol pritisnutim u trajanju od 4 sekunde



Na lijevom zaslonu naizmjenice trepere ⌚ i !, na desnom zaslonu svijetli 0.

- Pritišćite simbol ⌚ dok se na lijevom zaslonu ne pojavi željeni prikaz.
- U području namještanja namjestite željenu vrijednost..



- Držite simbol pritisnutim u trajanju od 4 sekunde. Postavka je aktivirana.

Isključivanje

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

Čišćenje i održavanje

Upute u ovom poglavlju će Vam pomoći kako održavati ploču za kuhanje.

Prikladna sredstva za čišćenje i održavanje možete nabaviti u servisnom centru ili našoj e-trgovini.

Staklokeramička površina

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

Očistite ploču za kuhanje tek kada se dovoljno ohladila.

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

Nikada ne koristite:

- nerazrijeđeno sredstvo za ručno pranje posuđa

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

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

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

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

Okvir ploče za kuhanje

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

- Koristite samo topli tekući deterdžent za pranje posuđa.

- Dobro isperite nove spužvaste krpe prije upotrebe.
- Ne koristite oštra sredstva ili sredstva koja mogu izazvati ogrebotine.
- Ne koristite strugalo za staklo.

Uklanjanje smetnji

Često je sitnica uzrok smetnji. Prije nego što pozovete servisnu službu obratite pažnju na upute u tabeli.

Elektronika vaše ploče za kuhanje nalazi se ispod upravljačke ploče. Temperatura u tom području može jako porasti iz različitih razloga.

Kako se elektronika ne bi pregrijala, kupalne zone se po potrebi automatski isključuju. Indikator **F2**, **F4**, ili **F5** se pojavljuje naizmjenice s pokazateljem preostale topline **H** ili **h**.

Indikator	Greška	Mjera
Nema	Oskrba strujom je prekinuta.	Provjerite osigurač uređaja. Provjerite pomoću drugih elektroničkih uređaja je li došlo do nestanka struje.
Svi indikatori trepere	Upravljačka površina je vlažna ili se na njoj nalazi predmet.	Osušite upravljačku površinu ili uklonite predmet.
F2	Na više kupalnih zona se kuhalo dulje vrijeme kuhalo velikom snagom. Za zaštitu elektronike je isključena kupalna zona.	Malo pričekajte. Dotaknite bilo koju upravljačku površinu. Kada se F2 ugasi, elektronika se dovoljno ohladila. Možete nastaviti kuhati.
F4	Usprkos isključivanju pomoću F2 elektronika se ponovno zagrijala. Stoga su isključene sve kupalne zone.	Malo pričekajte. Dotaknite bilo koju upravljačku površinu. Kada se F4 ugasi, možete nastaviti kuhati.
F5 i razina snage zagrijavanja trepere naizmjenice. Čuje se signal	Upozorenje: vrući lonac se nalazi u području upravljačke ploče. Elektronika se može pregrijati.	Uklonite lonac. Indikator greške potom će nestati. Možete nastaviti kuhati.
F5 i ton signala	Vrući lonac se nalazi u području upravljačke ploče. Za zaštitu elektronike je isključena kupalna zona.	Uklonite lonac. Malo pričekajte. Dotaknite bilo koju upravljačku površinu. Kada se F5 ugasi, možete nastaviti kuhati.
F8	Kupalna zona je predugo radila i isključila se.	Možete ponovno uključiti kupalnu zonu.

Servisna služba

Ukoliko je za vaš uređaj potreban popravak, na raspolaganju vam stoji naša servisna služba. Uvijek ćemo pronaći odgovarajuće rješenje, pa i kako bismo izbjegli nepotreban dolazak tehničara.

E-broj i FD broj:

Kada kontaktirate našu servisnu službu, molimo vas da im javite i E-broj i FD-broj uređaja. Tipsku oznaku s brojevima ćete pronaći u servisnoj knjižici.

Molimo vas da uzmete u obzir da dolazak našeg servisera u slučaju nepravilnog rukovanja čak i ako je uređaj u jamstvenom roku nije besplatan.

Podatke za vezu za sve zemlje ćete naći u priloženom popisu službi održavanja.

Imajte povjerenja u kompetentnost proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravak izvršiti obučeni serviseri koji raspolažu originalnim rezervnim dijelovima za vaš uređaj.

Ispitna jela

Ova tablica je izrađena za institute za ispitivanje kako bi se olakšalo testiranje naših uređaja.

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

- Lonac s drškom Ø 16 cm, 1,2 L, za jednokružno kuhalište zonu Ø 14,5 cm

- Kuhinjski lonac Ø 16 cm, 1,7 L, za jednokružno kuhalište zonu Ø 14,5 cm
- Kuhinjski lonac Ø 22 cm, 4,2 L, za kupalnu zonu Ø 18 cm ili Ø 17 cm
- Tava Ø 24 cm, za kupalnu zonu Ø 18 cm ili Ø 17 cm

Probna jela	Zagrijavanje / početno kuhanje			Nastavak kuhanja	
	Stupanj početnog kuhanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stupanj nastavka kuhanja	Poklopac
Topljenje čokolade					
Posuđe: Lonac s dugačkom drškom					
Čokoladna kuvertira (npr. Dr. Oetker Zartbitter (blago gorko), 150 g) na kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø					
	-	-	-	1.	Ne
Zagrijavanje i održavanje topline variva od leće					
Posuđe: Lonac					
<i>Varivo od leće prema DIN 44550</i>					
Početna temperatura 20° C					
Količina 450 g za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	9	oko 2:00 bez miješanja	Da	1.	Da
Količina: 800 g za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 2:00 bez miješanja	Da	1.	Da
<i>Varivo od leće iz limenke</i>					
npr. terina od leće s hrenovkama od Erasca:					
Početna temperatura 20° C					
Količina 500 g za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	9	oko 2:00 (Promiješati nakon oko 1:30)	Da	1.	Da
Količina: 1000 g za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 2:30 (Promiješati nakon oko 1:30)	Da	1.	Da
Kuhanje bešamel-umaka iznad vrele vode					
Posuđe: Lonac s dugačkom drškom					
Temperatura mlijeka: 7° C					
Recept: 40 g maslaca 40 g brašna, 0,5 l mlijeka (3,5% masnoće) i malo soli za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	9 ²	oko 5:20	Ne	1 ^{1,3}	Ne

¹ Rastopite maslac, umiješajte brašno i sol i držite zapršku za oko 3 minute

² Dodajte mlijeko u zapršku i uz neprestano miješanje kuhajte dok ne provrije

³ Nakon što se zakuha bešamel-umak držite ga još dalje 2 minute na stupnju 1 uz stalno miješanje

Probna jela	Zagrijavanje / početno kuhanje		Poklo- pac	Nastavak kuhanja	
	Stupanj početnog kuhanja	Trajanje (min:sek)		Stupanj nastavka kuhanja	Poklo- pac
Kuhanje riže na mlijeku - nastavak kuhanja s poklopcem					
Posuđe: Lonac					
Temperatura mlijeka: 7° C					
Recept: 190 g okrugle riže, 90 g šećera, 750 ml mlijeka (3,5% masnoće) i 1 g soli za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	9	oko 6:45 Zagrijte mlijeko dok ne zakipi. Vratite na stupanj za nastavak kuhanja i dodajte u mlijeko rižu, šećer i sol Ukupno trajanje (uključivši početno kuhanje) oko 45 minuta	Ne	2	Da
Nakon 10 minuta promiješajte rižu na mlijeku					
Recept: 250 g okrugle riže, 120 g šećera, 1 l mlijeka (3,5% masnoće) i malo soli za kuhaće mjesto od 18cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 7:20 Zagrijte mlijeko dok ne zakipi. Vratite na stupanj za nastavak kuhanja i dodajte u mlijeko rižu, šećer i sol Ukupno trajanje (uključivši početno kuhanje) oko 45 minuta	Ne	2	Da
Nakon 10 minuta promiješajte rižu na mlijeku					
Kuhanje riže na mlijeku - nastavak kuhanja bez poklopca					
Posuđe: Lonac					
Temperatura mlijeka: 7° C					
Recept: 190 g okrugle riže, 90 g šećera, 750 ml mlijeka (3,5% masnoće) i 1 g soli za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	9	oko 7:30 Rižu, šećer i sol dodajte u mlijeko i uz neprestano miješanje zagrijavajte. Kod oko 90°C temperature mlijeka vratite na stupanj nastavka kuhanja. Pustite da oko 50 minuta krčka	Ne	2	Ne
Recept: 250 g okrugle riže, 120 g šećera, 1 l mlijeka (3,5% masnoće) i 1,5 g soli za kuhaće mjesto od 18cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 8:00 Rižu, šećer i sol dodajte u mlijeko i uz neprestano miješanje zagrijavajte. Kod oko 90°C temperature mlijeka vratite na stupanj nastavka kuhanja. Pustite da oko 50 minuta krčka	Ne	2	Ne
Kuhanje riže					
Posuđe: Lonac					
Temperatura vode 20 C					
Recept prema DIN 44550: 125 g duge riže 300 g vode i malo soli za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	9	oko 2:48	Da	2	Da
Recept prema DIN 44550: 250 g duge riže, 600 g vode i malo soli za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 3:15	Da	2.	Da

Probna jela	Zagrijavanje / početno kuhanje		Poklo- pac	Nastavak kuhanja	
	Stupanj početnog kuhanja	Trajanje (min:sek)		Stupanj nastavka kuhanja	Poklo- pac
Pečenje svinjske slabine (lungića)					
Posuđe: Tava za pečenje					
Početna temperatura stekova od slabine: 7 °C					
Količina: 3 steka od slabine (ukupna težina oko 300 g, oko 1 cm debljine) 15 g suncokretova ulja za mjesto kuhanja od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 2:40	Ne	7	Ne
Pečenje palačinki					
Posuđe: Tava za pečenje					
Recept prema DIN EN 60350-2					
Količina: 55 ml tijesta po palačinki za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 2:40	Ne	6 ili 6. prema stup- nju sredine	Ne
Pečenje duboko zamrznutih prženih krumpirića					
Posuđe: Lonac					
Količina: 1,8 kg suncokretova ulja, po porciji: 200 g duboko zamrznutih krumpirića (npr. McCain 123 Frites Original) za mjesto kuhanja od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	Dok temperatura ulja ne dose- gne 180 °C	Ne	9	Ne

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

Vsebina

Varnostna navodila	16	Samodejna izključitev kuhališča	22
Vzroki poškodb	17	Samodejna programska ura	22
Varstvo okolja	18	Elektronska ura	23
Okolju prijazno odstranjevanje	18	Samodejna časovna omejitev	23
Nasveti za varčevanje z energijo	18	Zaščita pri brisanju	23
Predstavitev aparata	18	Prikaz porabe energije	23
Upravljalno polje	18	Osnovne nastavitve	23
Kuhališča	19	Spreminjanje osnovnih nastavitev	24
Prikazovalnik preostale toplote	19	Čiščenje in nega	25
Nastavitev kuhalne plošče	19	Steklokeramična plošča	25
Vklop in izklop kuhalne plošče	19	Okvir kuhalne plošče	25
Nastavitev kuhališča	19	Odpravljanje napak	25
Preglednica za kuhanje	20	Servisna služba	25
Kuhalna elektronika	21	Priporočljiv sistem priprave jedi	26
Nastavitev kuhalne elektronike	21		
Razpredelnica za kuhanje s kuhavno elektroniko	21		
Nasveti glede ravnanja s kuhavno elektroniko	22		
Varovalo za otroke	22		
Vklop in izklop varnostne ključavnice	22		
Samodejno varovalo za otroke	22		
Programska ura	22		

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

Varnostna navodila

Pazljivo preberite ta uvod. Navodila za uporabo in vgradnjo ter tehnični opis aparata shranite za kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nevarnost požara!

- Vroče olje in maščoba se hitro vnameta. Vročega olja in maščobe nikoli ne puščajte brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopote kuhališče. Plamene previdno pogasite s pokrovom, gasilno odejo ali 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 kuhhalno ploščo.
- Kuhhalna ploščča se izklopi samodejno in je ne morete več upravljati. Pozneje se lahko nenamerno znova vklopi. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Nevarnost opeklin!

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

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.

Vzroki poškodb

Pozor!

- Lonci in ponve z grobim dnom opraskajo steklokeramiko.
- Izogibajte se kuhanju brez vode v posodi. Sicer lahko pride do poškodb.
- Nikoli ne postavljajte vroče posode na upravljalno polje, prikazovalnik ali njegov okvir. Sicer lahko pride do poškodb.

Pregled

V naslednji preglednici najdete najpogostejše poškodbe in madeže:

Poškodbe in madeži	Vzrok	Ukrep
Madeži	Prekipele jedi	Prekipele jedi takoj odstranite s strgalom za steklo.
	Nepripravljena čistilna sredstva	Uporabljajte samo čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko.
Praske	Sol, sladkor in pesek	Kuhhalne ploščče ne uporabljajte kot delovno ali odlagalno površino.
	Grobo dno posode odrgne steklokeramično plošččo.	Preglejte svojo posodo.
Razbarvanja	Nepripravljena čistilna sredstva	Uporabljajte samo čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko.
	Odrgnjena mesta zaradi posode (npr. aluminij)	Lonce in ponve pri prestavljanju dvignite.
Nagubanje	Sladkor, jedi z veliko sladkorja	Prekipele jedi takoj odstranite s strgalom za steklo.

Nevarnost električnega udara!

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

Nevarnost poškodb!

Če je med dnom posode in kuhališčem tekočina, lahko posoda nenadoma poskoči. Kuhališče in dno posode morata biti vedno suha.

- Če trdi ali koničasti predmeti padejo na kuhhalno plošččo, jo lahko poškodujejo.
- Aluminijasta folija in plastična posoda se na vročem kuhališču raztopi. Folija za zaščito štedilnika ni primerna za kuhhalno plošččo.

Varstvo okolja

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



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

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

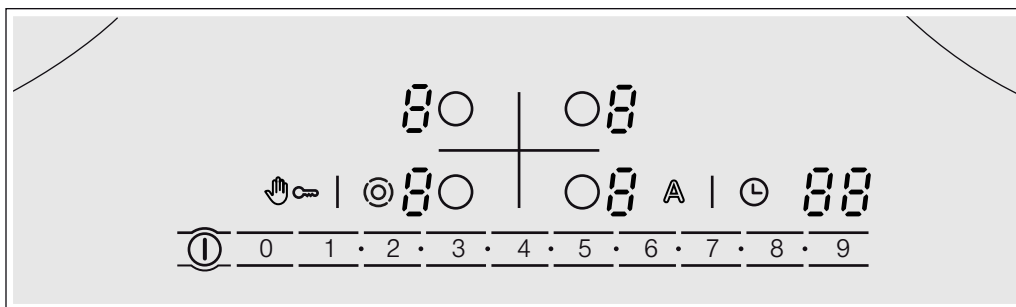
Nasveti za varčevanje z energijo

- 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 ustrežno stopnjo za počasno vrenje. Če za počasno vrenje izberete previsoko stopnjo, po nepotrebem trošite energijo.
- Izkoristite preostalo toploto kuhalne plošče. Če kuhanje jedi traja dalj časa, kuhališče izključite že 5 do 10 minut pred koncem kuhanja.

Predstavitev aparata

Ta navodila se nanašajo na različne kuhalne plošče. Na strani 2 je splošni pregled modelov z informacijami o merah.

Upravljalno polje



Prikazi

1-9	Stopnje kuhanja
H/h	Preostala toplota
A	Kuhalna elektronika
88	Programska ura

Upravljalno polje

①	Glavno stikalo
A	Kuhalna elektronika
○	Izbira kuhališča
☞	Zaščita pri brisanju/varovalo za otroke
1•2•3•4•	Območje za nastavitve
⦿	Vklop območja
⌚	Programska ura

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	Vklop in izklop
○	Kuhališče z enojnim grelnim krogom
⊙	Kuhališče z dvojnimi grelnimi krogi Izberite kuhališče, dotaknite se simbola ⊙
⊚	Kuhališče s trojnimi grelnimi krogi Izberite kuhališče, dotaknite se simbola ⊚, dodatno se vključi 2. grelni krog Ponovno se dotaknite simbola ⊚, dodatno se vključi 3. grelni krog
∞	Ovalno kuhališče Izberite kuhališče, dotaknite se simbola ∞

Vklop kuhališča: prižge se ustrezna oznaka.

Vklop kuhališča: samodejno bo izbrana nazadnje nastavljena velikost.

Prikazovalnik preostale toplote

Vsa kuhališča na kuhalni 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.

Nastavitev kuhalne plošče

V tem poglavju je opisan postopek nastavitve kuhališča. V preglednici so podatki o stopnjah in času priprave različnih jedi.

Vklop in izklop kuhalne plošče

Kuhalno ploščo vklopite in izklopite z glavnim stikalom.

Vklop: Dotaknite se simbola ①. Zasliši se zvočni signal. Kontrolna lučka nad glavnim stikalom in oznake 0 svetijo. Kuhalna plošča je pripravljena za delovanje.

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

Opombe

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

Nastavitev kuhališča

V območju za nastavitve izberite želeno stopnjo kuhanja.

Stopnja kuhanja 1 = najmanjša moč

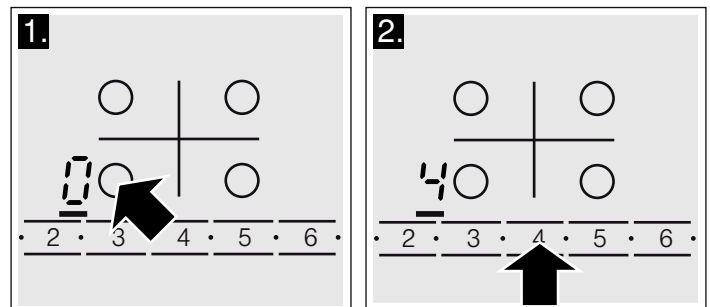
stopnja kuhanja 9 = največja moč

Vsaka stopnja kuhanja ima vmesno stopnjo. V območju za nastavitve je označena s simbolom •.

Nastavitev stopnje kuhanja

Kuhalna plošča mora biti vključena.

1. Dotaknite se simbola ○, da izberete kuhališče.
Na prikazovalniku stopnje kuhanja sveti 0, pod prikazom stopnje kuhanja sveti •.
2. V območju za nastavitve nastavite želeno stopnjo kuhanja.



Spreminjanje stopnje kuhanja

V območju za nastavitve izberite kuhališče in želeno stopnjo kuhanja.

Izključitev kuhališča

S simbolom ○ izberite kuhališče. V območju za nastavitve nastavite vrednost na 0. Po približno 10 sekundah se prižge prikaz preostale toplote.

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

Preglednica za kuhanje

V naslednji preglednici najdete nekaj primerov.

Stopnja in čas priprave jedi sta odvisna od vrste, teže in kakovosti jedi. Zato so možna odstopanja.

Za kuhanje do vrenja uporabite 9. stopnjo kuhanja.

Občasno premešajte goste jedi.

	Stopnja za počasno vrenje	Čas nadaljnega kuhanja v minutah
Topljenje		
Čokolada, preliv	1-1.	-
Maslo, med, želatina	1-2	-
Pogrevanje in ohranjanje jedi toplih		
Enolončnica (npr. enolončnica iz leče)	1-2	-
Mleko**	1.-2.	-
Segrevanje klobasic v vodi**	3-4	-
Odtajanje in pogrevanje		
Špinača, globoko zamrznjena	2.-3.	10-20 min
Golaž, globoko zamrznjen	2.-3.	20-30 min
Poširanje, počasno vrenje		
Žličniki, cmoki	4.-5.*	20-30 min
Riba	4-5*	10-15 min
Bele omake, npr. bešamel	1-2	3-6 min
Stepene omake, npr. bearnska omaka, holandska omaka	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
Enolončnica, juhe	3.-4.	15-60 min
Zelenjava	2.-3.	10-20 min
Zelenjava, globoko zamrznjena	3.-4.	10-20 min
Kuhanje v ekonomloncu	4-5	-
Praženje		
Rolade	4-5	50-60 min
Dušena pečenka	4-5	60-100 min
Golaž	2.-3.	50-60 min
Pečenje**		
Zrezki, naravni ali panirani	6-7	6-10 min
Zrezki, globoko zamrznjeni	6-7	8-12 min
Kotleti, naravni ali panirani***	6-7	8-12 min
Steak (debeline 3 cm)	7-8	8-12 min
Hamburger, mesne kroglice (debeline 3 cm)***	4.-5.	30-40 min
Piščančja prsa (debeline 2 cm)***	5-6	10-20 min
Piščančja prsa, globoko zamrznjena***	5-6	10-30 min
Ribe in file rib, naravni	5-6	8-20 min
Ribe in file rib, paniran	6-7	8-20 min
Ribe in file rib, paniran in globoko zamrznjen, npr. ribje palčke	6-7	8-12 min
Škampi in kozice	7-8	4-10 min
Gotove jedi za pripravo v ponvi, globoko zamrznjene	6-7	6-10 min
Palačinke	6-7	neprekinjeno
Omleta	3.-4.	neprekinjeno
Jajca na oko	5-6	3-6 min

* Počasno vrenje brez pokrovke

** Brez pokrovke

*** Pogosteje obrnite

	Stopnja za počasno vrenje	Čas nadaljnega kuhanja v minutah
Cvrenje (150–200 g na porcijo cvrite v 1–2 l olja**)		
Globoko zamrznjena hrana, npr. pomfrit, piščančji medaljoni	8-9	-
Kroketi	7-8	-
Meso, npr. deli piščanca	6-7	-
Riba, panirana ali v pivskem testu	5-6	-
Zelenjava, gobe, panirano ali v pivskem testu	5-6	-
Drobno pecivo, npr. krofi, sadje v pivskem testu	4-5	-

* Počasno vrenje brez pokrovke

** Brez pokrovke

*** Pogosteje obrnite


Kuhalna elektronika


Kuhalna elektronika kuhališče segreva z največjo kuhhalno močjo in kasneje samodejno preklopi na izbrano kuhhalno moč. Čas segrevanja kuhališča je odvisen od stopnje kuhhalne moči, ki jo izberete za nadaljnje kuhanje.

Nastavitev kuhhalne elektronike

Kuhhalno elektroniko je možno vključiti samo v prvih 30 sekundah po vklopu kuhališča:

1. Nastavitev zelene stopnje kuhhalne moči pri stopnji za počasno vrenje.

2. Dotaknite se simbola .

Kuhhalna elektronika je vključena. Na prikazovalniku izmenično utripata  in stopnja za počasno vrenje.

Po kuhanju do vrenja na prikazovalniku sveti samo še stopnja za počasno vrenje.

Razpredelnica za kuhanje s kuhhalno elektroniko

V naslednji razpredelnici so navedene jedi, za katere je primerna kuhhalna elektronika.

Manjša podana količina se nanaša na majhna kuhališča, večja količina pa na večja kuhališča. Podane vrednosti so informativne.

Občasno premešajte goste jedi.

Priprava jedi s kuhhalno elektroniko	Količina	Stopnja kuhanja	Čas kuhanja v minutah
Pogrevanje			
Juha	500 ml do 1 l	A 7–8	4–7 min
Goste juhe	500 ml do 1 l	A 2–3	3–6 min
Mleko**	200–400 ml	A 1–2	4–7 min
Pogrevanje in ohranjanje jedi toplih			
Enolončnica (npr. enolončnica iz leče)	400–800 g	A 1–2	-
Odtajanje in pogrevanje			
Špinača, globoko zamrznjena	300–600 g	A 2.–3.	10–20 min
Golaž, globoko zamrznjen	500 g do 1 kg	A 2.–3.	20–30 min
Poširanje			
Riba	300–600 g	A 4–5*	20–25 min
Kuhanje			
Riž (z dvojno količino vode)	125–250 g	A 2–3	20–25 min
Krompir v oblicah z 1–3 skodelicami vode	750 g do 1,5 kg	A 4–5	30–40 min
Slan krompir z 1–3 skodelicami vode	750 g do 1,5 kg	A 4–5	20–30 min
Zelenjava z 1–3 skodelicami vode	500 g do 1 kg	A 2.–3.	15–20 min
Globoko zamrznjena zelenjava z 1–3 skodelicami vode	500 g do 1 kg	A 4.–5.	15–20 min
Praženje			
Rolade	4 kosi	A 4–5	50–60 min
Dušena pečenka	1 kg	A 4–5	80–100 min

* Počasno vrenje brez pokrovke

** Brez pokrovke

Priprava jedi s kuhlalno elektronikom	Količina	Stopnja kuhanja	Čas kuhanja v minutah
Pečenje**			
Zrezki, naravni ali panirani	1–2 kosa	A 6–7	8–12 min
Kotleti, naravni ali panirani	1–2 kosa	A 6–7	8–12 min
Steak (debeline 3 cm)	1–2 kosa	A 7–8	8–12 min
Ribe in file rib, paniran	1–2 kosa	A 6–7	8–12 min
Ribe in file rib, paniran in globoko zamrznjen, npr. ribje palčke	200–300 g	A 6–7	8–12 min
Palačinke		A 6–7	neprekinjena peka

* Počasno vrenje brez pokrovke
** Brez pokrovke

Nasveti glede ravnanja s kuhlalno elektronikom

Kuhlalna elektronika je nastavljena na kuhanje z manjšo količino vode, pri čemer se ohranijo hranilne snovi.

- Ko uporabljate velika kuhališča, dodajte jedi pribl. 3 skodelice vode, ko uporabljate majhna kuhališča pa pribl. 2 skodelici.
- Posodo pokrijte s pokrovko.
- Kuhlalna elektronika ni primerna za pripravo jedi, ki se kuhajo v veliki količini vode (npr. testenine).

Varovalo za otroke

Da otroci ne bi vključili kuhlalne plošče, lahko kuhališče zaklenete z varovalom za otroke.

Vklop in izklop varnostne ključavnice

Kuhlalna plošča mora biti izklopljena.

Vklop: pribl. 4 sekunde se dotikajte simbola . Simbol sveti 10 sekund. Kuhlalna 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 izklopite kuhlalno ploščo.

Vklop in izklop

V poglavju Osnovne nastavitve je opisano, kako lahko vključite funkcijo samodejnega vklopa varovala za otroke.

Programska ura

Programsko uro lahko uporabljate na dva načina:

- za samodejen izklop kuhališča,
- kot elektronsko uro.

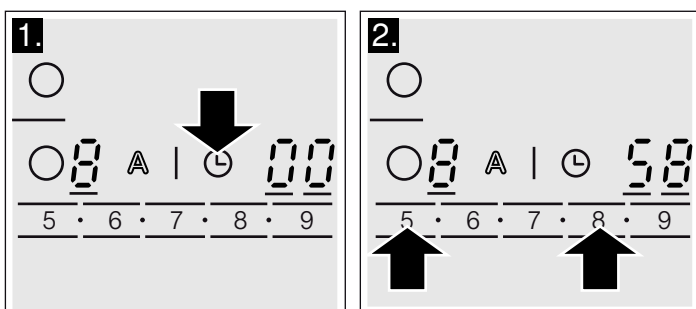
Samodejna izključitev kuhališča

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

Nastavitev trajanja

Kuhališče mora biti izbrano in nastavljeno.

1. Dotaknite se simbola . Prižge se prikaz I→I kuhališča. Na prikazovalniku programske ure sveti 00.
2. V naslednjih 10 sekundah v območju za nastavitve nastavite zeleno trajanje.



Čas se začne odšteti. Če želite nastaviti trajanje za več kuhališč, je vedno prikazano trajanje za izbrano kuhališče.

Po poteku časa

Ko čas priprave poteče, se kuhališče izključi. Oglasi se zvočni signal in na prikazovalniku 10 sekund sveti oznaka . Prikaz I→I zasveti. Dotaknite se poljubnega simbola. Prikazi ugasnejo in zvočni signal utihne.

Ponastavitev ali brisanje časa priprave

Izberite kuhališče in dotaknite se simbola . Prikaz I→I zasveti. V območju za nastavitve spremenite trajanje ali ga nastavite na 00.

Opomba: Trajanje lahko nastavite do 99 minut.

Samodejna programska ura

S to funkcijo lahko predhodno nastavite trajanje za vsa kuhališča. Po vsakem vklopu kuhališča se začne odšteti predhodno nastavljeni čas. Kuhališče se po izteku časa samodejno izključi.

V poglavju Osnovne nastavitve je opisano, kako lahko vključite funkcijo samodejne programske ure.



Opomba: Trajanje za posamezno kuhališče lahko spremenite ali izključite samodejno programsko uro za kuhališče: Izberite kuhališče in dotaknite se simbola . Zasveti zeleni prikaz I→I. V območju za nastavitve spremenite trajanje ali ga nastavite na 00.

Elektronska ura

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

Izklop elektronske ure

Elektronsko uro lahko vključite na 2 različna načina:



- Pri izbranem kuhališču se 2-krat dotaknete simbola  v roku 10 sekund.
- Če kuhališča niste izbrali, se dotaknete simbola .

Prikaz zasveti .


Nastavitev elektronske ure

V območju za nastavitve nastavite zeleni čas.

Po poteku časa

Po poteku časa se oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku programske ure se prižge . Zasveti prikaz  za elektronsko uro. Po 10 sekundah prikaz ugasne.

Prikaz časa


S simbolom  izberite elektronsko uro. Čas se prikaže za 10 sekund.

Ponastavitev časa

S simbolom  izberite elektronsko uro in jo nastavite na novo.

Samodejna časovna omejitev

Če je kuhališče vključeno dalj časa, vi pa ne spremenite nastavitve, se aktivira samodejna časovna omejitev.





Segrevanje kuhališča je prekinjeno. Na prikazovalniku kuhališč izmenično utripata **F**  in prikazovalnik preostale toplote **H/h**.

Ko se dotaknete poljubnega upravljalnega polja, oznaka izgine. Možna je ponovna nastavev.

Ko je časovna omejitev aktivna, se ta ravna po nastavljeni kuhlalni moči (1 do 10 ur).

Zaščita pri brisanju

Če brišete upravljalno polje, medtem ko je kuhlalna plošča vklopljena, lahko spremenite nastavitve.

Da bi se temu izognili, ima vaša kuhlalna plošča funkcijo zaščite pri brisanju. Dotaknite se simbola  . Oglasi se zvočni signal in zasveti kontrolna lučka nad simbolom  . Upravljalno polje

je za 30 sekund zaklenjeno. Tako lahko upravljalno polje brišete, ne da bi spremenili nastavitve.

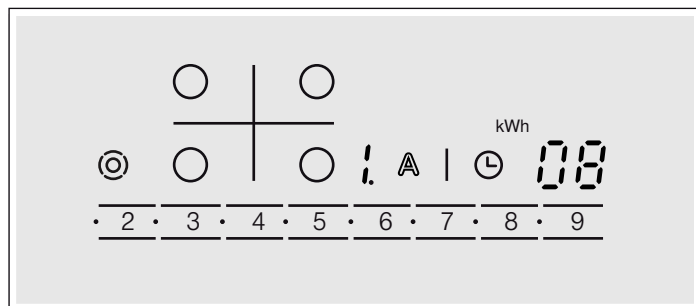
Opomba: Zaščita pri brisanju se ne nanaša na glavno stikalo. Kuhlalno ploščo lahko izklopite kadar koli.

Prikaz porabe energije

Ta funkcija omogoča prikaz celotne porabe energije med vklopom in izklopom kuhlalne plošče.

Po izklopu se za 10 sekund prikaže poraba v kilovatnih urah, npr. 1,08 kWh.




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



Prikaz ni aktiviran. V poglavju Osnovne nastavitve je opisano, kako lahko aktivirate prikaz.

Osnovne nastavitve

Vaš aparat ima različne osnovne nastavitve. Nastavitve lahko prilagodite lastnim navadam.

Zaslon	Funkcija
	Samodejno varovalo za otroke
	Izključeno.*
	Vključeno.

*Osnovna nastavev

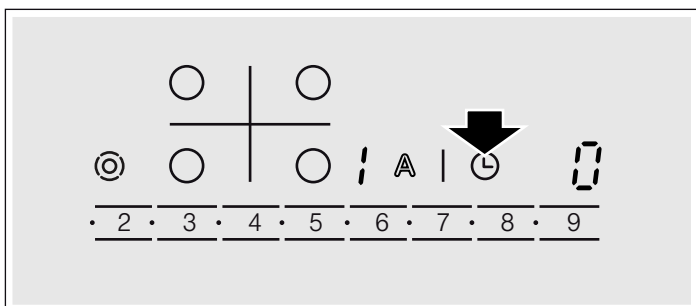
Zaslon	Funkcija
c3	Zvočni signal Signal za potrditev in signal za napačno upravljanje sta izključena (signal glavnega stikala vedno ostane vključen). ! Vključen je le signal za napačno upravljanje. Vključen je le signal za potrditev. Signal za potrditev in signal za napačno upravljanje sta vključena.*
c3	Prikaz porabe energije (o omrežni napetosti se pozanimajte pri oskrbovalcu z električno energijo) Prikaz porabe je izključen.* ! Prikaz porabe pri omrežni napetosti 230 V. Prikaz porabe pri omrežni napetosti 400 V. Prikaz porabe pri omrežni napetosti 220 V. Prikaz porabe pri omrežni napetosti 240 V.
c5	Samodejna programska ura Izključena.* !-99 Trajanje, po katerem se kuhališča izključijo
c6	Trajanje signala konca programske ure ! 10 sekund.* 30 sekund 1 minuta.
c7	Priključitev grelnih krogov Izključena. ! Vključena. Zadnja nastavev pred izklopom kuhališča.*
c9	Izbira kuhališča Neomejeno: zadnje izbrano kuhališče lahko vedno nastavite, ne da bi ga morali na novo izbrati.* ! Zadnje izbrano kuhališče lahko nastavite 10 sekund po izbiri, nato morate kuhališče na novo izbrati, preden ga nastavite.
c0	Ponastavitev na osnovne nastavitve Izključena.* ! Vključena.

*Osnovna nastavev

Spreminjanje osnovnih nastavitvev

Kuhalna plošča mora biti izključena.

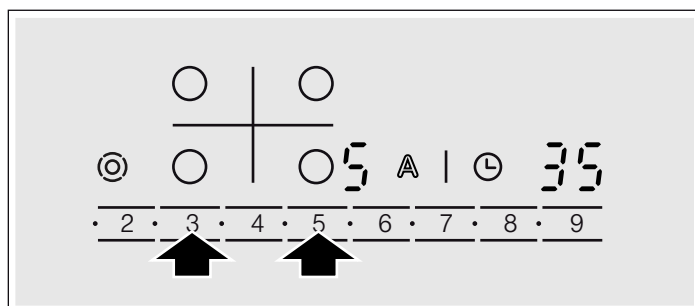
1. Vključite kuhhalno ploščo.
2. V naslednjih 10 sekundah se dotaknite simbola in ga držite 4 sekunde



Na levem prikazovalniku izmenično utripata **c** in **!**, na desnem prikazovalniku sveti .

3. Dotikajte se simbola , dokler se na levem prikazovalniku ne pojavi zelena oznaka.

4. V območju za nastavitve nastavite želeno vrednost.



5. Dotaknite se simbola in ga držite 4 sekunde. Nastavev je aktivirana.

Izklop

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

Čiščenje in nega

V tem poglavju najdete navodila za nego svoje kuhalne plošče.

Ustrezna sredstva za čiščenje in nego lahko naročite pri servisni službi ali v naši spletni trgovini.

Steklokeramična plošča

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

Kuhalno ploščo očistite šele, ko je dovolj ohlajena.

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

Nikoli ne uporabljajte:

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

- hrapavih gobic
- visokotlačnega ali parnega čistilnika

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 kuhalne plošče

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

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

Odpravljanje napak

Če se pojavi motnja, je vzrok zanjo pogosto le majhna napaka. Preden pokličete pooblaščen servis, upoštevajte navodila v preglednici.

Elektronika vaše kuhalne plošče je nameščena pod upravljalnim poljem. Različni dejavniki lahko povzročijo, da temperatura v tem predelu močno naraste.

Kuhališča se po potrebi samodejno izklopijo, da se elektronika ne pregreje. Prikaza **F2**, **F4** ali **F5** se prikazujeta izmenjujoče s prikazom preostale toplote **H** ali **h**.

Prikaz	Napaka	Ukrep
Brez	Napajanje je prekinjeno.	Preverite hišno varovalko za aparat. S pomočjo drugega električnega aparata preskusite, ali gre za izpad električnega toka.
Vsi prikazi utripajo	Upravljalno polje je mokro oziroma na njem leži predmet.	Obrišite upravljalno polje oziroma odstranite predmet.
F2	Več kuhališč hkrati je dlje časa delovalo z veliko močjo. Kuhališče se je zaradi zaščite elektronike ugasnilo.	Počakajte nekaj časa. Dotaknite se poljubnega upravljalnega polja. Ko F2 ugasne, se je elektronika dovolj ohladila. Lahko nadaljujete s kuhanjem.
F4	Kljub izklopu zaradi simbola F2 se je elektronika segrevala še naprej. Zato so se izključila vsa kuhališča.	Počakajte nekaj časa. Dotaknite se poljubnega upravljalnega polja. Ko prikaz F4 ugasne, lahko nadaljujete s kuhanjem.
Izmenično utripata prikaz F5 in stopnja kuhanja. Oglasi se zvočni signal	Opozorilo: na predelu upravljalnega polja je vroča posoda. Obstaja nevarnost, da se bo elektronika pregrela.	Odstranite posodo. Kmalu zatem prikaz napake ugasne. Lahko nadaljujete s kuhanjem.
Prikaz F5 in zvočni signal	Na predelu upravljalnega polja je vroča posoda. Kuhališče se je zaradi zaščite elektronike ugasnilo.	Odstranite posodo. Počakajte nekaj časa. Dotaknite se poljubnega upravljalnega polja. Ko prikaz F5 ugasne, lahko nadaljujete s kuhanjem.
F8	Uporaba kuhališča traja predolgo, zato se je samodejno izključilo.	Kuhališče lahko takoj spet vključite.

Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, vam je zmeraj na voljo naša servisna služba. Vedno bomo poiskali ustrezno rešitev in s tem preprečili tudi nepotrebne obiske serviserja.

Številki E in FD:

Kadar pokličete servisno službo, povejte številki E in FD svojega aparata. Napisno tablico s številkami boste našli v tehničnem opisu aparata.

V primeru napačne uporabe obisk serviserja ni brezplačen niti v času trajanja garancije.

Podatke glede vseh držav, boste našli v priloženem seznamu servisnih služb.

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

Priporočljiv sistem priprave jedi

Ta preglednica je bila pripravljena za preizkuševalne inštitute, da bi jim olajšali preskušanje 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	Stopnja zavretja	Segrevanje / zavretje		Počasno kuhanje	
		Trajanje (min:sek)	Pokrov	Stopnja počasnega kuhanja	Pokrov
Topljenje čokolade					
Posoda: lonec z ročajem					
Čokoladni preliv (npr. čokoladna glazura Dr. Oetker Zartbitter, 150 g) na kuhališču Ø 14,5 cm					
	-	-	-	1.	ne
Pogrevanje in ohranjanje temperature enolončnice iz leče					
Posoda: lonec					
<i>Enolončnica iz leče po DIN 44550</i>					
Začetna temperatura 20 °C					
Količina 450 g za kuhališče Ø 14,5 cm	9	pribl. 2:00 brez mešanja	da	1.	da
Količina: 800 g za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 2:00 brez mešanja	da	1.	da
<i>Enolončnica iz leče kot konzerviran izdelek</i>					
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
Rahlo vrenje bešamel omake					
Posoda: lonec z ročajem					
Temperatura mleka: 7 °C					
Recept: 40 g masla, 40 g moke, 0,5 l mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in ščepec soli za kuhališče Ø 14,5 cm	9 ²	pribl. 5:20	ne	1 ^{1,3}	ne

¹ Rastopite 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.

Testni obroki	Stopnja zavretja	Segrevanje / zavretje		Počasno kuhanje	
		Trajanje (min:sek)	Pokrov	Stopnja počasnega kuhanja	Pokrov
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 ščepec 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 ter kuhajte ob nenehnem mešanju. Pri temperaturi mleka pribl. 90 °C preklopite nazaj na stopnjo počasnega kuhanja. Pribl. 50 minut kuhajte na nizki temperaturi.	Ne	2	Ne
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 ter segrevajte ob nenehnem mešanju. Pri temperaturi mleka pribl. 90 °C preklopite nazaj na stopnjo počasnega kuhanja. Pribl. 50 minut kuhajte na nizki temperaturi.	Ne	2	Ne
Kuhanje riža					
Posoda: lonec					
Temperatura vode 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

Testni obroki	Stopnja zavretja	Segrevanje / zavretje		Počasno kuhanje	
		Trajanje (min:sek)	Pokrov	Stopnja počasnega kuhanja	Pokrov
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 zelene 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.

Përshkrim i përmbajtjes

Udhëzime për sigurinë	29
Shkaqet e dëmtimeve	30
Mbrojtja e ambientit	31
Hedhja sipas normave ekologjike	31
Këshilla për kursimin e energjisë	31
Njoftimi i aparatit	31
Zona drejtuese	31
Pllakat nxehtë	32
Treguesi i ngrohtësisë së mbetur.....	32
Rregullimi i zonës për zierje	32
Ndezja dhe fikja e zonës së zierjes.....	32
Rregullimi i pllakës nxehtë	32
Tabela e zierjes	33
Elektronika e zierjes	34
Rregullimi i elektronikës së zierjes	34
Tabela për elektronikën e zierjes.....	34
Këshilla për elektronikën e zierjes.....	35
Siguria nga fëmijët	35
Aktivizimi dhe çaktivizimi i sistemit të sigurisë për fëmijët.....	35
Siguria automatike nga fëmijët.....	35
Tajmeri	36

Pllaka nxehtë duhet të fiket automatikisht	36
Tajmeri automatik	36
Zilja e kuzhinës	36
Përkufizimi automatik kohor	36
Mbrojtja gjatë pastrimit	36
Treguesi i harxhimit të energjisë	37
Rregullimet bazë	37
Ndërrimi i rregullimeve themelore	38
Pastrimi dhe mirëmbajtja	38
Qeramika e qelqit	38
Kornizat e zonës për zierje	38
Mënjanimi i pengesave	39
Shërbimi i asistencës teknike	39
Gjellët për kontrollim	40

Informata tjera mbi prodhimet, pajisjet shitesë, pjesët shitesë dhe servisimin i gjeni në internet në: www.bosch-home.com dhe shitoren Online: www.bosch-eshop.com

Udhëzime për sigurinë

Lexojeni me kujdes këtë udhëzim. Udhëzimin për përdorim dhe montim si dhe pasaportën e aparatit e ruani për një përdorim të mëvonshëm ose për pronarin e ardhshëm.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Rrezik nga djegia!

- Vajrat dhe yndyrat e nxehta ndizen shpejt. Vajrat dhe yndyrat e nxehta asnjëherë mos i leni pa mbikëqyrje. Zjarrin mos e fikni asnjëherë me ujë. Fikja e pllakave nxehtë. Flakën e mbytni me kujdes me kapak, mbulesë për shuarje ose të ngjashme.

- Pllakat nxehtëse bëhen shumë të nxehta. Mos leni asnjëherë mbi zonën për zierje sende që digjen. Mos depononi sende në zonën për zierje.
- Aparati bëhet i nxehtë. Asnjëherë mos ruani sende që digjen ose spërkatës në sirtar direkt nën sobë.
- Soba fiket vetë dhe nuk mund të ndizet më. Më vonë mund të ndizet pa dashur. Fikni siguresën në kutinë e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

Rrezik nga djegia!

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

Rrezik nga djegia!

- Pllakat nxehtëse dhe hapësira rreth tyre, veçanërisht korniza nëse ekziston e zonës së zierjes, bëhen shumë të nxehta. Mos i prekni sipërfaqet e nxehta. Fëmijët mbani larg.
- Pllaka nxehtëse nxehtë, por treguesi nuk funksionon. Fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

Shkaqet e dëmtimeve

Kujdes!

- Enët dhe tiganët me fund të vrazhdët e gërvishtin qeramikën e qelqit.
- Mos e leni të ziej tenxheren të zbrazët. Mund të shkaktohen dëmtime.
- Asnjëherë mos i vendosni tenxheret dhe tiganët e nxehtë mbi zonën drejtuese, në zonën e treguesve ose korniza. Mund të shkaktohen dëmtime.

Lista

Në tabelat vijuese do t'i gjeni dëmtimet më të shpeshta:

Dëmtimet	Shkaku	Masat
Njollat	Derdhja e ushqimeve	Largoni menjëherë ushqimet e derdhura me kruese qelqi.
	Mjete pastrimi jo adekuate	Përdorni vetëm mjete adekuate për pastrimin e qeramikës së qelqit.
Gërvishtësi	Kripa, sheqeri dhe rëra	Mos e përdorni zonën për zierje si sipërfaqe për punë ose për vendosje.
	Tenxheret dhe tiganët me fund të vrazhdë e gërvishtin qeramikën e qelqit.	Kontrolloni enët tuaja.
Ndryshimet e ngjyrës	Mjete pastrimi jo adekuate	Përdorni vetëm mjete adekuate për pastrimin e qeramikës së qelqit.
	Fërkimi i tenxheres (p.sh alumini)	Gjatë futjes tenxheret dhe tiganët i ngrini.
Zhmidhja	Sheqer, gjellë që përmbajnë shumë sheqer	Largoni menjëherë ushqimet e derdhura me kruese qelqi.

Rrezik nga goditja e rrymës!

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

Rrezik nga lëndimi!

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

- Nëse sendet e ashpra dhe të mprehta bien mbi zonën për zierje, mund të shkaktohen dëme.
- Fleta e aluminit dhe gotat plastike shkrihen mbi pllakat nxehtëse. Fleta për mbrojtjen e shporetit nuk është e përshtatshme për zonën tuaj për zierje.

Mbrojtja e ambientit

Hedhja sipas normave ekologjike

Hidheni paketimin sipas normave ekologjike.



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

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

Këshilla për kursimin e energjisë

- Tenxheret mbyllni për herë me kapakun përkatës. Gjatë zierjes pa kapak ju nevojitet dukshëm më tepër energji. Kapaku i qelqit ju lejon të shihni pa pasur nevojë ta ngrini kapakun.
- Përdorni tenxhere dhe tiganë me dysheme të rrafshët. Fundet jo të rrafshëta e rrisin harxhimin e energjisë.
- Diametri i fundit të tenxheres dhe tiganit duhet të jetë në madhësinë e pllakës. Tenxheret speciale shumë të vogla mbi

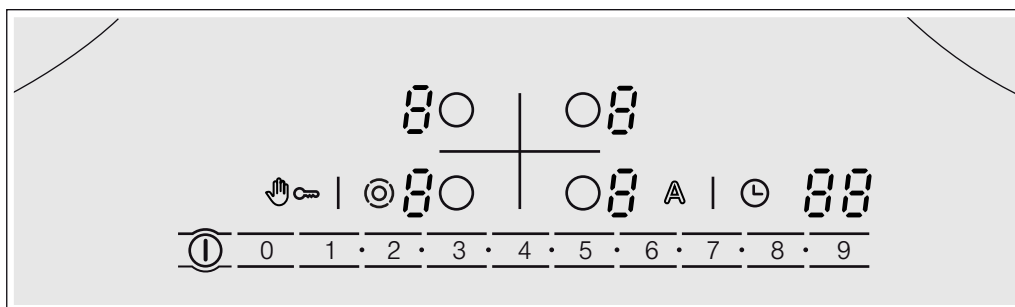
pllakë shkaktojnë humbje të madhe të energjisë. Kujdes: prodhuesit e enëve shpesh e japin diametrin e sipërm të tenxheres. Shpesh herë pjesa e sipërme është më e madhe se rezja e fundit të tenxheres.

- Për sasi më të vogla përdorni tenxhere më të vogël. Tenxherja e madhe, vetëm pak e mbushur ka nevojë për shumë energji.
- Zieni me më pak ujë. Kështu kurseni energjinë. Te perimet ngrinin vitaminat dhe materiet minerale brenda.
- Me tenxheren tuaj mbuloni gjithmonë sa më sipërfaqe të madhe që është e mundur të pllakës nxehtëse.
- Ktheni rregullatorin e niveleve në një nivel më pak.
- Zgjidhni një shkallë progresive të përshtatshme. Me një shkallë të lartë progresve humbni energji.
- Shfrytëzoheni nxehtësinë e mbetur të pllakës. Te zierjet më të gjata fikni pllakën nxehtëse 5-10 minuta para mbarimit të kohës së zierjes.

Njoftimi i aparatit

Udhëzuesi i përdorimit vlen për shporet të ndryshëm elektrik. Në *faqen 2* do të gjeni pasqyrën e tipit me të dhënat e përmasave.

Zona drejtuese



Treguesit

1-9	Shkallët e zierjes
H/h	Ngrohtësia e mbetur
A	Elektronika e zierjes
88	Tajmeri

Zonat drejtuese

①	Ndërprerësi kryesor
A	Elektronika e zierjes
○	Zgjidhja e pllakës nxehtëse
☞	Mbrojtja gjatë pastrimit / siguria nga fëmijët
1•2•3•4•	Zona e rregullimit
Ⓢ	Aktivizimi i zoneve
⌚	Tajmeri

Udhëzime

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

Pllakat nxehtëse

me dy rrethe	Aktivizimi dhe çaktivizimi
○	Pllaka nxehtëse me një rreth
⊙	Pllaka nxehtëse me dy rrethe Pllakën nxehtëse e zgjidhni, simbolin ⊙ e prekni
⊚	Pllaka nxehtëse me tre rrethe Pllakën nxehtëse e zgjidhni, simbolin ⊚ e prekni, rrethi 2. do të aktivizohet Simbolin ⊙ e prekni sërish, rrethi 3. do të aktivizohet
∞	Zona e skuqjes Pllakën nxehtëse e zgjidhni, simbolin ⊙ e prekni

Aktivizimi i pllakës nxehtëse: treguesi përkatës ndriçon.

Ndezja e pllakës nxehtëse: madhësia e rregulluar e fundit do të zgjidhet automatikisht.

Treguesi i ngrohtësisë së mbetur

Shporetit ka për çdo pllakë tregues dyshkallësh për nxehtësinë e mbetur.

Nëse në tregues shkëlqen H , atëherë pllaka është akoma e nxehur. Mund p.sh. të mbani ngrtë një gjellë ose të shkruini mbulesë. Nëse pllaka nxehtëse vazhdon të ftohet, treguesi ndërrohet në h . Treguesi shuhet, atëherë kur pllaka nxehtëse është ftohur mjaftueshëm.

Rregullimi i zonës për zierje

Në këtë kapitull do të mësoni, se si ti rregulloni pllakat nxehtëse. Në tabelë gjenden shkallët dhe kohët e zierjes për gjellë të ndryshme.

Ndezja dhe fikja e zonës së zierjes

Sobën e ndizni dhe e fikni me ndërprerësin kryesor.

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

Fikja: prekni simbolin ⊖, derisa llamba mbi ndërprerësin kryesor dhe treguesit shuhet. Të gjithë pllakat nxehtëse janë fikur. Treguesi i ngrohtësisë së mbetur do të ndriçojë, deri sa pllakat nuk janë ftohur mjaftueshëm.

Udhëzime

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

Rregullimi i pllakës nxehtëse

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

Shkalla e zierjes 1 = kapaciteti më i ulët

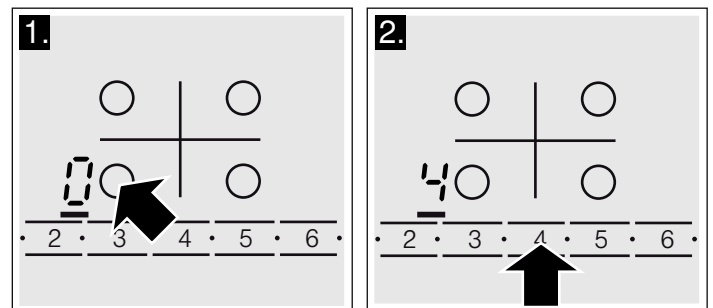
Shkalla e zierjes 9 = kapaciteti më i madh

Secila shkallë e zierjes ka edhe një mes-shkallë të zierjes. Ajo është e shënuar në zonën e rregullimit me simbolin •.

Rregullimi i shkallës së zierjes

Soba duhet të jetë e ndezur.

1. Simbolin ○ e prekni, për ta zgjedhur pllakën nxehtëse.
Në treguesin e shkallës së zierjes ndriçon \square , nën treguesin e shkallës së zierjes ndriçon $_$.
2. Në zonën e rregullimit e rregulloni shkallën e dëshiruar të zierjes.



Ndërrimi i shkallës së zierjes

Zgjidhni pllakën nxehtëse dhe në zonën e rregullimit e rregulloni shkallën e dëshiruar të zierjes.

Fikni pllakën nxehtëse

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

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

Tabela e zierjes

Në tabelën në vijim do të gjeni disa shembuj.

Kohët e zierjes dhe shkallët e zierjes varen nga lloji, pesha dhe cilësia e ushqimeve. Prandaj mund të ketë përjashtime.

Për të zier përdorni shkallën e zierjes 9.

Ushqimet me lëng të dendur përzieni herë pas here.

	Shkalla e zierjes progresive	Kohëzgjatja progresive e zierjes në vazhdim në minuta
Shkrirja		
Çokollatë, mbulesë	1-1.	-
Gjalpë, mjaltë, xhelatinë	1-2	-
Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë		
Çomlek (p. sh. çomlek thjerrëzash)	1-2	-
Qumësht**	1.-2.	-
Nxehja e salsiçeve në ujë**	3-4	-
Shkrirja dhe ngrohja		
Spinaq i ngrirë	2.-3.	10-20 min.
Gullash i ngrirë	2.-3.	20-30 min.
Zierje, zierje e ngadalshme		
Qofte, toptha	4.-5.*	20-30 min.
Peshk	4-5*	10-15 min.
Salca të bardha, p.sh. salcë beçamel	1-2	3-6 min.
Salca të rrahura, p.sh. salcë berneze, salcë holandeze	3-4	8-12 min.
Zierje, avullim, tymosje		
Oriz (me sasi të dyfishtë të ujit)	2-3	15-30 min.
Sytlliaç	1.-2.	35-45 min.
Patate të paqëruara	4-5	25-30 min.
Patate të kripura	4-5	15-25 min.
Brumëra, jufka	6-7*	6-10 min.
Çomlek, supa	3.-4.	15-60 min.
Perime	2.-3.	10-20 min.
Perime, të ngrira thellë	3.-4.	10-20 min.
Zierje me tenxhere të shpejtë	4-5	-
Kaurdisje		
Ruladë	4-5	50-60 min.
Të skuqura të kaurdisura	4-5	60-100 min.
Gullash	2.-3.	50 – 60 min
Fritimi (në 1-2 l vaj fritoni në mënyrë progresive 150-200 g për porcion**)		
Produkte të ngrira, p.sh. pomfrit, nugetë zogjësh	8-9	-
Kroketë	7-8	-
Mish, p.sh. pjesë pule	6-7	-
Peshk i përmiellur ose në brumë bire	5-6	-
Perime, kërpudha të përmiellura ose në brumë bire	5-6	-
Të pjekura të vogla, p.sh. petulla/berlineze, pemë në brumë bire	4-5	-

* Zierje progresive pa kapak

** Pa kapak

*** Ktheni më shpesh

	Shkalla e zierjes progresive	Kohëzgjatja progresive e zierjes në vazhdim në minuta
Skuqja e mishit**		
Shnicel, natyrale ose e përmiellur	6-7	6-10 min.
Shnicel e ngrirë	6-7	8-12 min.
Kotëletë, natyrale ose e përmiellur***	6-7	8-12 min.
Stekë (3 cm i trashë)	7-8	8-12 min.
Hamburger, qofte (3 cm të trasha)***	4.-5.	30-40 min.
Gjoks shpendi (2 cm i trashë)***	5-6	10-20 min.
Gjoks shpendi, i ngrirë***	5-6	10-30 min.
Peshk dhe filetë peshku, natyrale	5-6	8-20 min.
Peshk dhe filetë peshku, e përmiellur	6-7	8-20 min.
Peshk dhe filetë peshku, e përmiellur dhe e ngrirë, p.sh. shkopinj peshku	6-7	8-12 min.
Guaca dhe karkaleca	7-8	4-10 min.
Gjellë tigani, të ngrira	6-7	6 – -10 min
Petulla	6-7	vijojnë
Omëletë	3.-4.	vijojnë
Veze në sy	5-6	3-6 min.

* Zierje progresive pa kapak

** Pa kapak

*** Ktheni më shpesh

Elektronika e zierjes

Elektronika e zierjes e nxeh pllakën nxehëse me kapacitet më të madh dhe kthehet në shkallën progresive të zgjedhur nga ju.

Pasi të ketë nxehur pllakën, përshtat nxehtësinë për të zier sipas shkallës së rregulluar.

Rregullimi i elektronikës së zierjes

Elektronika e zierjes mund të aktivizohet 30 sekonda pas aktivizimit të pllakës:

1. Rregullimi i shkallës progresive të zierjes të pllakës nxehëse.
2. Simbolin \mathbb{A} e prekni.

Elektronika e zierjes është aktivizuar. Në tregues xixëllojnë ndërrueshëm \mathbb{R} dhe shkalla progresive e zierjes.

Pas zierjes në tregues ndriçon akoma vetëm shkalla progresive e zierjes.

Tabela për elektronikën e zierjes.

Se për cilët gjellë elektronika e zierjes është e përshtatshme, do ta shihni në tabelat në vijim.

Sasitë më të vogla përgatiten te pllakat e vogla, kurse sasitë e mëdha te pllakat e mëdha. Vlerat e dhëna janë vlera orientuese.

Ushqimet me lëng të dendur përzieni herë pas here.

Gjella me elektronikën për zierje.	sasia	Shkalla e zierjes	Zierja e plotë në minuta
Ngrohja			
Çorbë	500ml-1ltr	A 7-8	4-7 min.
Supë të përziera	500ml-1ltr	A 2-3	3-6 min.
Qumësht**	200-400ml	A 1-2	4-7 min.
Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë			
Çomlek (p. sh. çomlek thjerrëzash)	400-800g	A 1-2	-
Shkrirja dhe ngrohja			
Spinaq i ngrirë	300-600g	A 2.-3.	10-20 Min
Gullash i ngrirë	500g-1kg	A 2.-3.	20-30 min.

* Zierje progresive pa kapak

** Pa kapak

Gjella me elektronikën për zierje.	sasia	Shkalla e zierjes	Zierja e plotë në minuta
Zierje			
Peshk	300-600g	A 4-5*	20-25 min.
Zierja			
Oriz (me sasi të dyfishtë të ujit)	125-250g	A 2-3	20-25 min.
Patate të paqëruara me 1-3 filxhan ujë	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min.
Patate të kripura me 1-3 filxhan ujë	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min.
Perime me 1-3 filxhan ujë	500g-1kg	A 2.-3.	15-20 min.
Perime të ngrira me 1-3 filxhan ujë	500g-1kg	A 4.-5.	15-20 min.
Kaurdisje			
Ruladë	4 copa	A 4-5	50-60 min.
Të skuqura të kaurdisura	1kg	A 4-5	80-100 min.
Skujja e mishit**			
Shnicel, natyrale ose e përmiellur	1-2copë	A 6-7	8-12 min.
Kotëletë, natyrale ose e përmiellur	1-2copë	A 6-7	8-12 min.
Stekë (3 cm i trashë)	1-2copë	A 7-8	8-12 min.
Peshk dhe filetë peshku e përmiellur	1-2copë	A 6-7	8-12 min.
Peshk dhe filetë peshku, e përmiellur dhe e ngrirë p.sh. shkopinj peshku	200-300g	A 6-7	8-12 min.
Petulla		A 6-7	skuqje progresive

* Zierje progresive pa kapak

** Pa kapak

Këshilla për elektronikën e zierjes

Elektronika e zierjes është krijuar për zierje ruajtëse të vlerave ushqimore dhe me pak ujë.



- Te pllakat e mëdha shtoni afër 3 gota ujë, kurse te të voglat afër 2 gota ujë për ushqim.
- Mbyllni tenxheren me një kapak.
- Elektronika e zierjes nuk është e përshtatshme për ushqime që zihen me shumë ujë (psh. jufka)


Siguria nga fëmijët

Me sigurinë nga fëmijët mund ta parandaloni që fëmijët mos ta ndezin sobën.

Aktivizimi dhe çaktivizimi i sistemit të sigurisë për fëmijët

Plani i gatimit duhet të jetë i fikur.

Ndezja: Prekni simbolin  për rreth 4 sekonda. Simboli  ndriçon për 10 sekonda. Plani i gatimit kyçet.

Fikja: Prekni simbolin  për rreth 4 sekonda. Kyçja eliminohet.

Siguria automatike nga fëmijët.

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

Ndezja dhe fikja

Mënyrën automatike të aktivizimit të sigurisë nga fëmijët mund ta lexoni në kapitullin e rregullimeve themelore.

Tajmeri

Tajmeri mund të përdoret në 2 mënyra:




- Pllaka nxehtë duhet të fiket automatikisht.
- Si zile kuzhine.

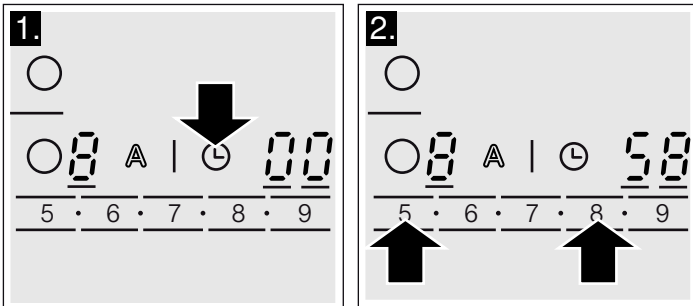
Pllaka nxehtë duhet të fiket automatikisht

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

Rregullimi i kohëzgjatjes



Pllaka nxehtë duhet të jetë e zgjedhur dhe e rregulluar.

1. Simbolin  e prekni. Treguesi  i pllakës nxehtë ndriçon. Në Tajmer-Tregues ndriçon .
2. Brenda 10 sekondave të ardhshme në zonën e rregullimit rregulloni kohëzgjatjen e dëshiruar.






Kohëzgjatja mbaron. Nëse për më shumë pllaka nxehtë keni rregulluar një kohëzgjatje, atëherë do të tregohet kohëzgjatja e pllakës nxehtë të zgjedhur.

Pas mbarimit të kohës

Kur të ketë mbaruar kohëzgjatja, pllaka nxehtë do të fiket. Dëgjohet një sinjal dhe në tregues do të ndriçojë  për 10 sekonda. Treguesi  ndriçon çelë. Prekni një simbol të preferuar. Shuhen treguesit dhe tingulli i sinjalit ndalet.

Korrigjimi ose shuarja e kohëzgjatjes





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

Udhëzim: Kohëzgjatjen mund ta rregulloni deri 99minuta.

Tajmeri automatik

Me këtë funksion mund të para zgjidhni një kohëzgjatje për të gjitha pllakat nxehtë. Pas ndezjes së një pllake nxehtë kohëzgjatja e para zgjedhur do të rrjedhë. Pllaka nxehtë pas mbarimit të kohëzgjatjes fiket automatikisht.

Se si ta ndizni Tajmerin automatik, do ta zbuloni në kapitullin rregullimet themelore.



Udhëzim: Kohëzgjatjen për një pllakë nxehtë mund ta ndërroni ose Tajmerin automatik për pllakën nxehtë ta fikni: Zgjidhni pllakën nxehtë dhe simbolin  e prekni. Treguesi  i dëshiruar  ndriçon çelë. Në zonën e rregullimit e ndërroni ose fikni  kohëzgjatjen.

Zilja e kuzhinës

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

Rregullimi i ziles së kuzhinës

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



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

Treguesi  ndriçon.


Rregullimi i ziles së kuzhinës

Në zonën e rregullimit e rregulloni kohën e dëshiruar.


Pas mbarimit të kohës

Pas mbarimit të kohës do të dëgjoni një sinjal. në Tajmer-Tregues ndriçon . Treguesi  për zilen e kuzhinës ndriçon çelë. Pas 10 sekondash treguesi shuhet.

Tregimi i kohës



Me simbolin  e zgjidhni zilen e kuzhinës. Koha tregohet për 10 sekonda.

Korrigjimi i kohës

Me simbolin  e zgjidhni zilen e kuzhinës dhe e rregulloni nga e para.

Përkufizimi automatik kohor

Nëse një pllakë nxehtë është ndezur për një kohë të gjatë pa asnjë ndërrim të rregullimit, aktivizohet përkufizimi automatik kohor.



Nxehtë e pllakës do të ndërpritet. Në treguesin e pllakës xixëllojnë ndërrueshëm  dhe treguesi për ngrohtësinë e mbetur .

Nëse e prekni një zonë drejtuese, atëherë shuhet treguesi. Mund që të rregulloni sërish.

Kur përkufizimi kohor do të bëhet aktiv, varet prej shkallës së rregulluar (1deri 10 orë).

Mbrojtja gjatë pastrimit

Nëse pastroni mbi zonën e rregullimit deri sa soba është e ndezur, rregullimet mund të ndryshohen.

Për ta evituar këtë, soba e juaj ka një funksion për mbrojtje gjatë pastrimit. Prekni simbolin . Një sinjal tingëllon dhe llamba treguese mbi simbolin  ndriçon. Zona e rregullimit është e bllokuar për 30 sekonda Mbi zonën e rregullimit mund të pastroni pa ndërruar rregullimet

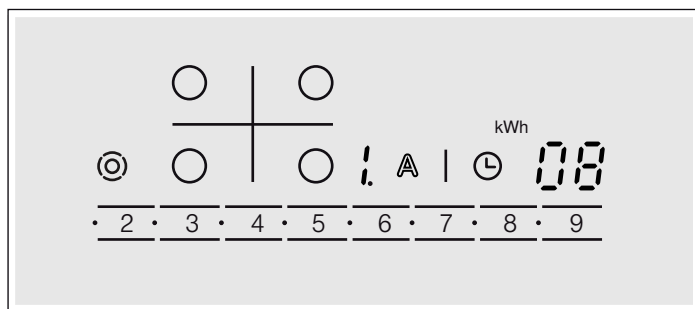
Udhëzim: Ndërprerësi kryesor është i përjashtuar nga funksioni mbrojtja gjatë pastrimit Zonën për zierje mund ta fikni në çdo kohë.

Treguesi i harximit të energjisë

Me këtë funksion e lejon të tregohet harxhimi i përgjithshëm i energjisë ndërmjet ndezjes dhe fikjes së zonës së zierjes.

Pas fikjes do tregohet për 10 sekonda harxhimi në kilovat orë, p.sh. 1,08kWh

Saktësia e treguesit përveç të tjerash varet edhe nga cilësia e tensionit të rrjetit të rrymës.



Treguesi nuk është aktivizuar. Se si ta aktivizoni treguesin, do ta mësoni në kapitullin rregullimet themelore.

Rregullimet bazë

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

Treguesi	Funksioni
c 1	Siguresa automatike e fëmijëve 0 Fikur.* 1 Ndezur.
c 2	Tingulli sinjalizues 0 Sinjali i konfirmimit dhe sinjali i defekteve janë të fikur (Sinjalet e butonit kryesor është gjithmonë i ndezur). 1 Vetëm sinjali që tregon defektet është i aktivizuar. 2 Vetëm sinjali i konfirmimit është i aktivizuar. 3 Sinjali i konfirmimit dhe sinjali që tregon defektet është i aktivizuar.*
c 3	Treguesi i konsumit të energjisë (Informohuni për tensionin e rrjetit tuaj tek furnitori juaj i energjisë) 0 Simboli i konsumit të energjisë i fikur.* 1 Treguesi i konsumit të energjisë kur tensioni i rrjetit është 230V. 2 Treguesi i konsumit të energjisë kur tensioni i rrjetit është 400V. 3 Treguesi i konsumit të energjisë kur tensioni i rrjetit është 220V. 4 Treguesi i konsumit të energjisë kur tensioni i rrjetit është 240V.
c 5	Kronometri automatik 0 Fikur.* 1-99 Fikni kohëzgjatjen pas vatrës
c 6	Kohëzgjatja e sinjalit të përfundimit të kronometrit 1 10 sekonda.* 2 30 sekonda 3 1 minutë.
c 7	Ndezja e qarkut ngrohës 0 Fikur. 1 Ndezur. 2 Rregullimi i fundit para se të ndizni vatrën.*
c 9	Koha e përzgjedhjes së vatrës 0 E pakufizuar: Vatrën e zgjedhur më së fundi ju mund ta rregulloni gjithmonë pa qenë e nevojshme ta zgjidhni sërish.* 1 Vatrën e zgjedhur në fund ju mund ta rregulloni edhe pas 10 sekondash pasi e keni ndezur pas kësaj kohe ju duhet ta ndizni sërish vatrën para se ta rregulloni.

*Rregullimi bazë

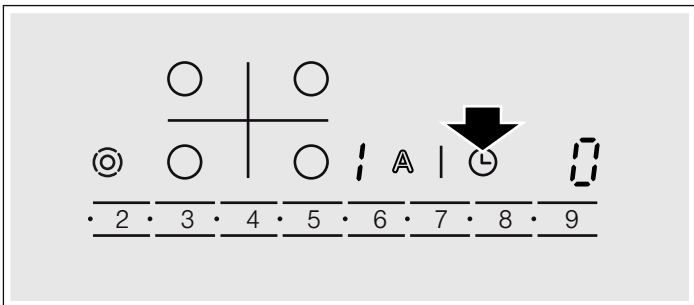
Treguesi	Funksioni
	Kthimi tek rregullimet bazë
	Fikur.*
	Ndezur.

*Rregullimi bazë

Ndërrimi i rregullimeve themelore

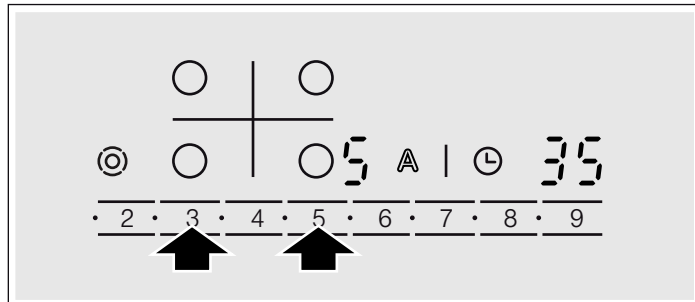
Soba duhet të jetë e fikur.

1. Ndezja e zonës së zierjes.
2. Në 10 sekondat e ardhshme simbolin e prekni 4 sekonda



Në ekranin e majtë xixëllojnë dhe ndërrueshëm, në ekranin e djathtë ndriçon .

3. Simbolin e prekni aq shpesh, derisa në ekranin e majtë të shkëlqejë treguesi i dëshiruar.
4. Në zonën e rregullimit e rregulloni vlerën e dëshiruar..



5. Simbolin e prekni 4 sekonda. Rregullimi është aktivizuar.

Fikja

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

Pastrimi dhe mirëmbajtja

Udhëzimet në këtë kapitull do të ju ndihmojnë ta mirëmbani zonën tuaj për zierje.

Mjete të përshtatshme për pastrim dhe mirëmbajtje i gjeni përmes shërbimit të klientëve ose në shitoren-e tonë.

Qeramika e qelqit

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

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

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

Asnjëherë mos përdorni:

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

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

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

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

Kornizat e zonës për zierje

Që të evitohen dëmtimet e konstruksionit të shporetit, duhet ti përmbaheni këshillave në vijim:

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

Mënjanimi i pengesave

Nëse paraqitet ndonjë pengesë, shpesh herë bëhet fjalë për ndonjë imtësi. Përfillni ju lutemi udhëzimet në tabelë para se ta thirrni shërbimin e klientëve.

Elektronika e zonës tuaj të zierjes gjendet nën zonën drejtuese. Për shkaqe të ndryshme temperatura në këtë zonë mund të rritet.

Që elektronika mos të mbinxehet, pllakat nxehëse, nëse është e nevojshme do të fikën automatikisht. Treguesi **F2**, **F4**, ose **F5** shkëlqen ndërrueshëm me treguesin e ngrohtësisë së mbetur **H** ose **h**.

Treguesi	Gabime	Masat
S'ka	Furnizimi me energji elektrike është ndërprerë.	Kontrolloni siguresën shtëpiake të aparatit. Me ndihmën e aparateve tjera elektronike, kontrolloni se mos ka ndonjë ndërprerje rryme.
Të gjithë treguesit xixëllojnë	Zona drejtuese është e lagur ose mbi të gjendet ndonjë send.	Thajeni zonën drejtuese ose hiqeni sendin e vënë mbi të.
F2	Në më shumë pllaka nxehëse është zier për një kohë të gjatë me kapacitet të madh. Për mbrojtje të elektronikës pllaka nxehëse është fikur.	Pritni pak. prekni zonën e dëshiruar të rregullimit. Nëse F2 shuhet, elektronika është ftohur mjaftueshëm. Mund të vazhdoni me zierjen.
F4	Përkundër ndërprerjes me F2 elektronika ka vazhduar të nxehet. Prandaj të gjitha pllakat nxehëse janë fikur.	Pritni pak. prekni zonën e dëshiruar të rregullimit. Nëse F4 shuhet, mund të vazhdoni të zieni.
F5 dhe shkallët e zierjes xixëllojnë ndërrueshëm. Dëgjohet një sinjal me zë	Kujdes: një tenxhere e nxehtë gjendet në zonën e rregullimit. Elektronika rrezikon të mbinxehet.	Largojeni tenxheren. Treguesi i gabimeve shuhet menjëherë pas kësaj. Mund të vazhdoni me zierjen.
F5 dhe tingulli i sinjalit	Një tenxhere e nxehtë gjendet në zonën e rregullimit. Për mbrojtje të elektronikës pllaka nxehëse është fikur.	Largojeni tenxheren. Pritni pak. prekni zonën e dëshiruar të rregullimit. Nëse F5 shuhet, mund të vazhdoni të zieni.
F8	Pllaka ka qenë gjatë kohë në funksion dhe është fikur.	Pllakën nxehëse mund ta ndizni menjëherë përsëri.

Shërbimi i asistencës teknike

Shërbimi ynë i asistencës teknike është në dispozicion të përdoruesit për të vepruar në rregullimin e aparatit.

Numri i produktit (E) dhe numri i prodhimit (FD)

Gjithmonë kur të kontaktoni me shërbimin tonë të asistencës teknike, përmendni numri e produktit (E-Nr.) dhe numrin e prodhimit (FD-Nr.) të aparatit. Etiketa e karakteristikave me numrat përkatës gjendet tek etiketa e aparatit.

Mbani parasysh që në rast përdorimi të pasaktë, asistencë e ofruar nga shërbimi i asistencës teknike nuk është falas, madje edhe nëse jeni brenda periudhës së garancisë.

Të dhënat e kontaktit për të gjitha vendet i gjeni në listën e përmbajtjes të shërbimit të klientëve.

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

Gjellët për kontrollim

Kjo tabelë u krijua për institutet e kontrollit për ta lehtësuar testimin e aparateve tona.

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

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

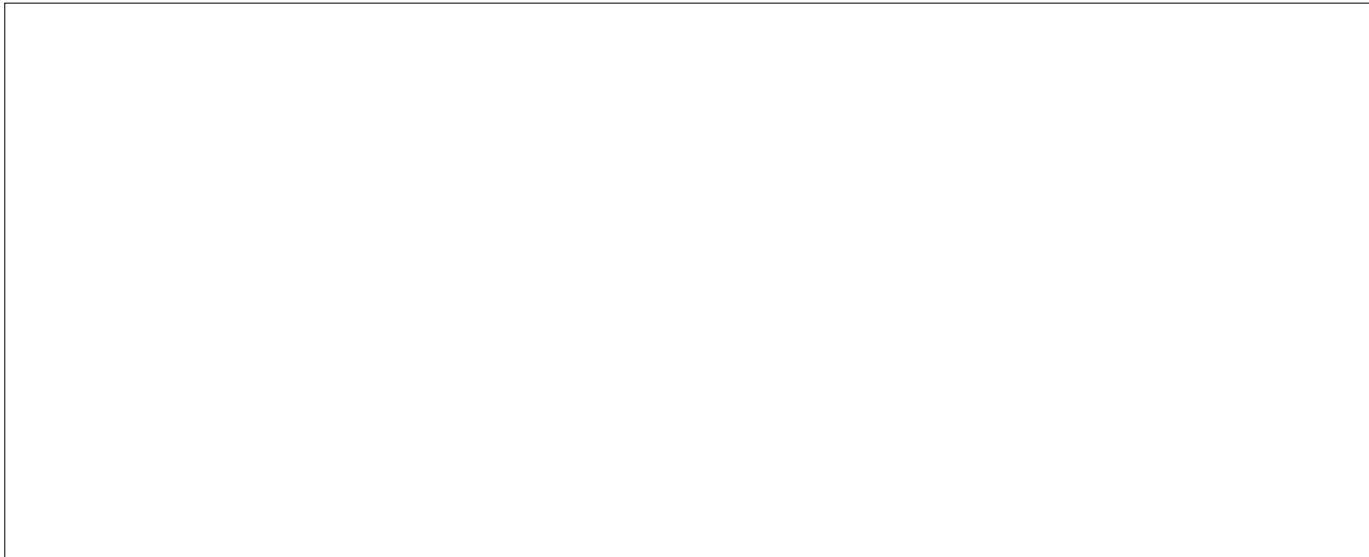
- Tenxherja Ø 16 cm, 1,7 L, për pllaka nxehtëse me një rreth Ø 14,5 cm
- Tenxherja Ø 22 cm, 4,2 L, për pllakën nxehtëse Ø 18 cm ose Ø 17 cm
- Tigani për skuqje Ø 24 cm, për pllakën nxehtëse Ø 18 cm ose Ø 17 cm

Gatesa për testim	Gradimi për zierje	Nxehtësia/Zierja		Zierja e ngadaltë	
		Kohëzgjatja (min: sek)	Kapaku	Gradimi për zierje të ngadaltë	Kapaku
Shkrirja e çokollatës					
Ena: Tenxhere me bisht					
Veshja me çokollatë (p.sh. çokollatë e zezë Dr. Oetker, 150 g) në vatër gatimi Ø 14,5 cm					
-	-	-	-	1.	Jo
Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë e tenxheres me thjerrëza					
Ena: Tenxhere					
<i>Tenxhere thjerrëzash sipas DIN 44550</i>					
Temperatura fillestare 20°C					
Sasia 450 g për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9	rreth 2:00 pa përzierje	Po	1.	Po
Sasia: 800 g për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 2:00 pa përzierje	Po	1.	Po
<i>Gjellë me thjerrëza si produkt konserve</i>					
p.sh. supë me thjerrëza dhe sallam të Erasco-s:					
Temperatura fillestare 20°C					
Sasia 500 g për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9	rreth 2:00 (Përziejeni pas rreth 1:30)	Po	1.	Po
Sasia: 1000 g për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 2:30 (Përziejeni pas rreth 1:30)	Po	1.	Po
Kavërdisja e salcës beshamel					
Ena: Tenxhere me bisht					
Temperatura e qumështit: 7°C					
Receta: 40 g gjalpë, 40 g miell, 0,5 l qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe pak kripë për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9 ²	rreth 5:20	Jo	1 ^{1,3}	Jo
				¹ Shkrihet gjalpi, përziehet mielli dhe kripa dhe kavërdisen për 3 minuta	
				² Hidhni qumështin te mielli dhe e vini në zjarr duke e trazuar vazhdimisht	
				³ Pasi salca beshamel të nxehtë, mbajeni edhe për 2 minuta te gradimi 1, duke e trazuar vazhdimisht	

Gatesa për testim	Gradimi për zierje	Nxejja/Zierja		Zierja e ngadaltë	
		Kohëzgjatja (min: sek)	Kapaku	Gradimi për zierje të ngadaltë	Kapaku
Zierja e sytliaçit - zierja e ngadaltë me kapak					
Ena: Tenxhere					
Temperatura e qumështit: 7°C					
Receta: 190 g oriz rrumbullak, 90 g sheqer, 750 ml qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe 1 g kripë për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9	rreth 6:45 Ngrohni qumështin derisa të fillojë të ngrihet. Kthejeni te gradimi për zierje të ngadaltë dhe në qumësht hidhni orizin, sheqerin dhe kripën Kohëzgjatja totale (përfshirë zierjen) rreth 45 minuta	Jo	2	Po
Përziejeni sytliaçin pas 10 minutash					
Receta: 250 g oriz rrumbullak, 120 g sheqer, 1 l qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe pak kripë për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 7:20 Ngrohni qumështin derisa të fillojë të ngrihet. Kthejeni te gradimi për zierje të ngadaltë dhe në qumësht hidhni orizin, sheqerin dhe kripën Kohëzgjatja totale (përfshirë zierjen) rreth 45 minuta	Jo	2	Po
Përziejeni sytliaçin pas 10 minutash					
Zierja e sytliaçit - zierja e ngadaltë pa kapak					
Ena: Tenxhere					
Temperatura e qumështit: 7°C					
Receta: 190 g oriz rrumbullak, 90 g sheqer, 750 ml qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe 1 g kripë për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9	rreth 7:30 Hidhni në qumësht orizin, sheqerin, kripën dhe ngrohni masën duke e përzier vazhdimisht. Kur temperatura e qumështit është rreth 90°C kthejeni te gradimi për zierje të ngadaltë. Lihet në zjarr të ngadaltë për rreth 50 minuta	Jo	2	Jo
Receta: 250 g oriz rrumbullak, 120 g sheqer, 1 l qumësht (me 3,5% yndyrë) dhe 1,5 g kripë për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 8:00 Hidhni në qumësht orizin, sheqerin, kripën dhe ngrohni masën duke e përzier vazhdimisht. Kur temperatura e qumështit është rreth 90°C kthejeni te gradimi për zierje të ngadaltë. Lihet në zjarr të ngadaltë për rreth 50 minuta	Jo	2	Jo
Zierja e orizit					
Ena: Tenxhere					
Temperatura e ujit 20°C					
Receta sipas DIN 44550: 125 g oriz kokërrgjatë, 300 g ujë dhe pak kripë për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9	rreth 2:48	Po	2	Po
Receta sipas DIN 44550 250 g oriz kokërrgjatë, 600 g ujë dhe pak kripë për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 3:15	Po	2	Po

Gatesa për testim	Gradimi për zierje	Nxehja/Zierja		Zierja e ngadaltë	
		Kohëzgjatja (min: sek)	Kapaku	Gradimi për zierje të ngadaltë	Kapaku
Skuqja e biftekëve të derrit					
Ena: Tigan					
Temperatura fillestare e biftekëve: 7°C					
Sasia: 3 biftekë (me peshë rreth 300 g, rreth 1 cm trashësi) 15 g vaj luledielli për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 2:40	Jo	7	Jo
Skuqja e palaçinkave					
Ena: Tigan					
Receta sipas DIN EN 60350-2					
Sasia: 55 ml brumë për çdo palaçinkë për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 2:40	Jo	6 ose 6. sipas shkallës së skuqjes që merr	Jo
Skuqja e patateve të ngrira					
Ena: Tenxhere					
Sasia: 1,8 kg vaj luledielli, për porcion: 200 g patate të ngrira (p.sh. McCain 123 patate origjinale) për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	Derisa temperatura e vajit të arrijë 180°C	Jo	9	Jo

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000884066

960415