



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



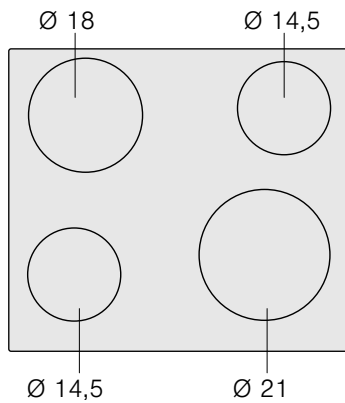
Polje za kuhanje
Kuhalna plošča
Zona e zierjes
PKE6..F17.



BOSCH

[hr] Upute za uporabu 2
[sl] Navodila za uporabo 16

[sq] Udhëzim për përdorim 29

PKE6..F17.

Kazalo

| | | | |
|---|----------|---|-----------|
| Sigurnosne napomene | 2 | Kuhalna zona se automatski isključuje..... | 9 |
| Uzroci oštećenja | 4 | Automatski timer | 9 |
| Zaštita okoliša | 4 | Kuhinjski alarmni sat | 9 |
| Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje | 4 | Automatsko ograničenje vremena | 9 |
| Savjeti za uštedu energije | 4 | Zaštita od brisanja | 9 |
| Predstavljanje uređaja | 5 | Indikator potrošnje energije | 10 |
| Upravljačka ploča | 5 | Osnovne postavke | 10 |
| Pokazatelj preostale topline..... | 5 | Promjena osnovnih postavki..... | 11 |
| Podешavanje kuhališta | 5 | Čišćenje i održavanje | 11 |
| Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje..... | 5 | Staklokeramička površina | 11 |
| Namještanje kuhalne zone..... | 5 | Okvir ploče za kuhanje | 11 |
| Tablica kuhanja | 6 | Uklanjanje smetnji | 12 |
| Elektronika automatskog zagrijavanja | 7 | Servisna služba | 12 |
| Podешavanje elektronike automatskog zagrijavanja | 7 | Ispitna jela | 13 |
| Tablica kuhanja za elektroniku automatskog zagrijavanja | 8 | | |
| Savjeti za elektroniku automatskog zagrijavanja | 8 | | |
| Zaštita za sigurnost djece | 8 | | |
| Uključivanje i isključivanje zaštite za sigurnost djece..... | 8 | | |
| Automatska zaštita za sigurnost djece | 8 | | |
| Timer | 9 | | |

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.

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.
- Neispravn uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravni uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.
- Pukotine ili oštećenja na staklokeramičkoj ploči mogu uzrokovati strujne udare. Isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

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.

Uzroci oštećenja

Oprez!

- Teški i grubi lonci i dno tave mogu izgresti 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.

- 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.

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 izgresti staklo-keramičku ploču | Provjerite vaše posude. |
| 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. |

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.

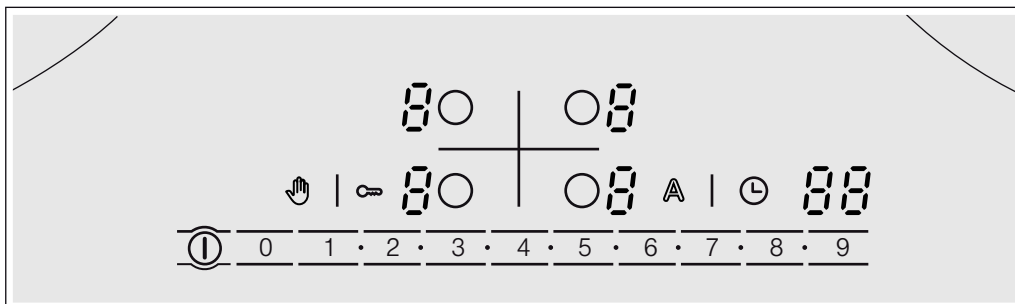
Savjeti za uštedu energije

- 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 kupalne zone. Posebno premali lonci na kupalnoj 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 kupalne 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 kupalnu 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-G | Razine snage zagrijavanja |
| H/h | Preostala toplina |
| A | Elektronika automatskog zagrijavanja |
| 88 | Timer |

Površine za upravljanje

| | |
|----------|----------------------------|
| ① | Glavna sklopka |
| ✋ | Zaštita od brisanja |
| 👶 | Zaštita za djecu |
| ○ | Izbor kuhališta |
| 1•2•3•4• | Postavno područje |
| A | Elektronika za blanširanje |

Površine za upravljanje

| | |
|---|-------|
| 🕒 | 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.

Pokazatelj preostale topline

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

Ako se na indikatoru pojavi **H**, kupalna zona je još vruća. Možete npr. održavati toplinu male količine jela ili otopiti kuvertitu. Ako se kupalna zona dalje hladi, indikator se promijeni u **h**. Indikator se ugasi kada se kupalna 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 **88**. Ploča za kuhanje je spremna za rad.

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

Napomene

- Ploča za kuhanje se automatski isključuje kada su sve kupalne 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 kupalne zone

U području namještanja podesite željenu razinu snage.

Razina snage 1 = najslabija snaga zagrijavanja

Razina snage 9 = najjača snaga zagrijavanja

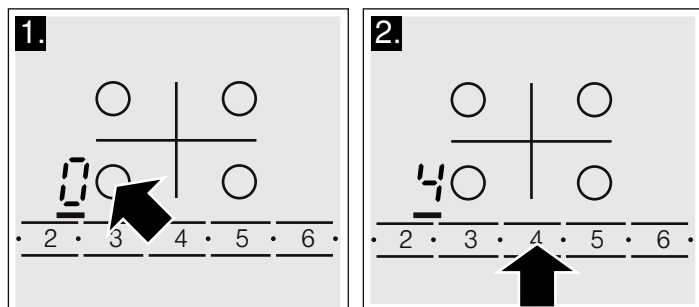
Svaka razina snage ima i međurazinu snage zagrijavanja Označena je u području namještanja simbolom •.

Namještanje razine snage zagrijavanja

Ploča za kuhanje mora biti uključena.

1. Dotaknite simbol ○ za odabir kupalne zone.
Na indikatoru razine snage zagrijavanja svijetli **88**, 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.

Napomene

- Zadnja podešena kuhalna zona ostaje aktivirana. Možete namjestiti kuhalnu zonu bez ponovnog odabira.
- Kuhalna zona se regulira uključivanjem i isključivanjem grijanja. I kod najjače snage zagrijavanja možete uključiti i isključiti grijanje.

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.

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 | - |
| 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 |

* Kuhanje bez poklopca

** Bez poklopca

*** Češće okrenuti

| | Snaga zagrijavanja | Trajanje kuhanja u minutama |
|--|--------------------|-----------------------------|
| 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 kupalnu zonu najjačom snagom i ponovno se vraća na snagu zagrijavanja koju ste odabrali.

Koliko dugo će se kupalna 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 kupalne zone:

1. Podesite željenu razinu snage zagrijavanja kupalne 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 kuhalne zone, a veća količina na veće kuhalne 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 prekida |

* 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 kuhalnim zonama ulijte u jelo samo cca. 3 šalice vode, a na malim kuhalnim 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.

Isključivanje: Držite simbol  pritisnutim u trajanju od cca. 4 sekunde. Blokada je isključena.

Uključivanje i isključivanje zaštite za sigurnost djece

Ploča za kuhanje mora biti isključena.

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

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.

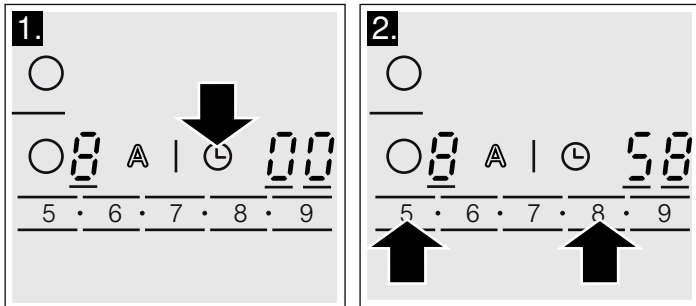
Kuhalna zona se automatski isključuje

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 kupalna zona dulje vrijeme uključena bez promjene postavki, aktivira se automatsko ograničenje vremena.

Prekida se grijanje kupalne zone. Na indikatoru kupalne zone trepere naizmjenice i pokazatelj preostale topline .

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.

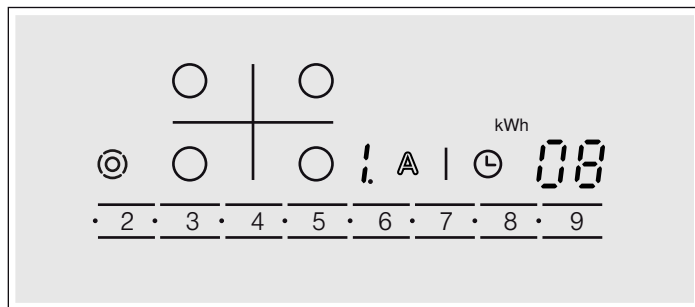
Napomena: Funkcija zaštite od brisanja se ne odnosi na glavni prekidač. Uvijek možete isključiti ploču za kuhanje.

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.

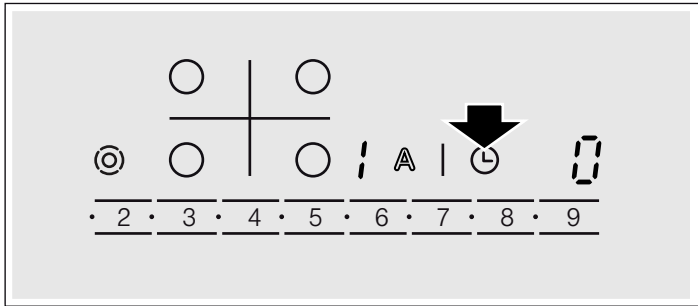
| Prikaz | Funkcija |
|--------|---|
| | Automatska zaštita za djecu Isključena.* Uključena. |
| | Zvučni signal Signal potvrde i signal neispravnog rukovanja su isključeni (signal glavnog prekidača je uvijek prikazan). Uključen je samo signal neispravnog rukovanja. Uključen je samo signal potvrde. Signal 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. |
| | Automatski timer Isključen.* Vrijeme nakon kojeg se kuhališta isključuju |
| | Trajanje zvučnog signala za kraj timera 10 sekundi.* 30 sekundi 1 minuta. |
| | Vrijeme odabira kuhališta Neograničeno: Uvijek možete namjestiti zadnje odabrano kuhalište bez ponovnog odabira.* Možete namjestiti zadnje odabrano kuhalište 10 sekundi nakon odabira einstellen, potom morate ponovno odabrati kuhalište prije namještanja. |
| | Povratak na osnovnu postavku Isključeno.* Uključeno. |

*Osnovna postavka

Promjena osnovnih postavki

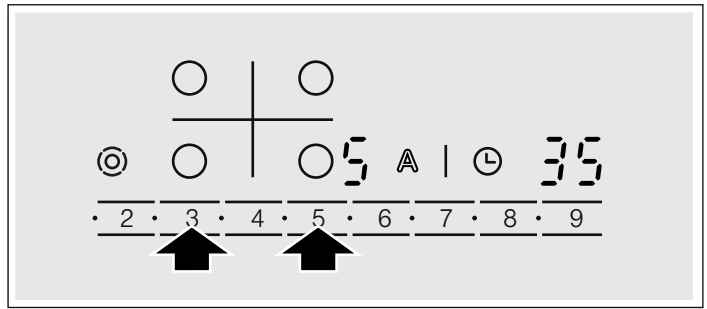
Ploča za kuhanje mora biti isključena.

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



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

3. Pritisćite simbol **⏻** dok se na lijevom zaslonu ne pojavi željeni prikaz.
4. U području namještanja namjestite željenu vrijednost..



5. 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, kuhalne 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 kuhalnih zona se kuhalo dulje vrijeme kuhalo velikom snagom. Za zaštitu elektronike je isključena kuhalna 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 kuhalne 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 kuhalna zona. | Uklonite lonac. Malo pričekajte. Dotaknite bilo koju upravljačku površinu. Kada se F5 ugasi, možete nastaviti kuhati. |
| F8 | Kuhalna zona je predugo radila i isključila se. | Možete ponovno uključiti kuhalnu 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 iako 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 kahalnu zonu Ø 18 cm ili Ø 17 cm
- Tava Ø 24 cm, za kahalnu 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 |
| Kuhanje riže na mlijeku - nastavak kuhanja s poklopcem | | | | | |
| Posuđe: Lonac | | | | | |
| Temperatura mlijeka: 7° C | | | | | |

| Probna jela | Zagrijavanje / početno kuhanje | | | Nastavak kuhanja | |
|---|--------------------------------|---|----------|--------------------------|--|
| | Stupanj početnog kuhanja | Trajanje (min:sek) | Poklopac | Stupanj nastavka kuhanja | Poklopac |
| 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 |
| 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 | | | | | |

| Probna jela | Zagrijavanje / početno kuhanje | | | Nastavak kuhanja | |
|---|--------------------------------|--|----------|--------------------------------|----------|
| | Stupanj početnog kuhanja | Trajanje (min:sek) | Poklopac | Stupanj nastavka kuhanja | Poklopac |
| Količina: 55 ml tijesta po palačinki za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø | 9 | oko 2:40 | Ne | 6 ili 6. prema stupnju smeđine | 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 dosegne 180 °C | Ne | 9 | Ne |

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

Vsebina

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| Varnostna navodila | 16 | Samodejna izključitev kuhališča | 22 |
| Vzroki poškodb | 17 | Samodejna programska ura | 22 |
| Varstvo okolja | 18 | Elektronska ura | 22 |
| Okolju prijazno odstranjevanje | 18 | Samodejna časovna omejitev | 22 |
| Nasveti za varčevanje z energijo | 18 | Zaščita pri brisanju | 22 |
| Predstavitev aparata | 18 | Prikaz porabe energije | 23 |
| Upravljalno polje | 18 | Osnovne nastavitve | 23 |
| Prikazovalnik preostale toplote | 18 | Spreminjanje osnovnih nastavitvev | 24 |
| Nastavitev kuhalne plošče | 19 | Čiščenje in nega | 24 |
| Vklop in izklop kuhalne plošče | 19 | Steklokeramična plošča | 24 |
| Nastavitev kuhališča | 19 | Okvir kuhalne plošče | 24 |
| Preglednica za kuhanje | 19 | Odpravljanje napak | 25 |
| Kuhalna elektronika | 20 | Servisna služba | 25 |
| Nastavitev kuhalne elektronike | 20 | Priporočljiv sistem priprave jedi | 26 |
| Razpredelnica za kuhanje s kuhavno elektroniko | 21 | | |
| Nasveti glede ravnanja s kuhavno elektroniko | 21 | | |
| Varovalo za otroke | 21 | | |
| Vklop in izklop varovala za otroke | 21 | | |
| Samodejno varovalo za otroke | 21 | | |
| 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 serviser lahko priključi aparat brez vtiča. V primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve izgubite pravico do uveljavljanja garancije.

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

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

Ne uporabljajte pokrovov za 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 nadzorstvom.

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 kuhavno ploščo.

- Kuhalna plošča se izklopi samodejno in je ne morete več upravljati. Pozneje se lahko nenamerno znova vklopi. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Nevarnost opeklin!

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

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.

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.

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. |
| | Neprimerna čistilna sredstva | Uporabljajte samo čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko. |
| Praske | Sol, sladkor in pesek | Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovno ali odlagalno površino. |
| | Grobo dno posode odrgne steklokeramično ploščo. | Preglejte svojo posodo. |
| Razbarvanja | Neprimerna 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. |

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

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.

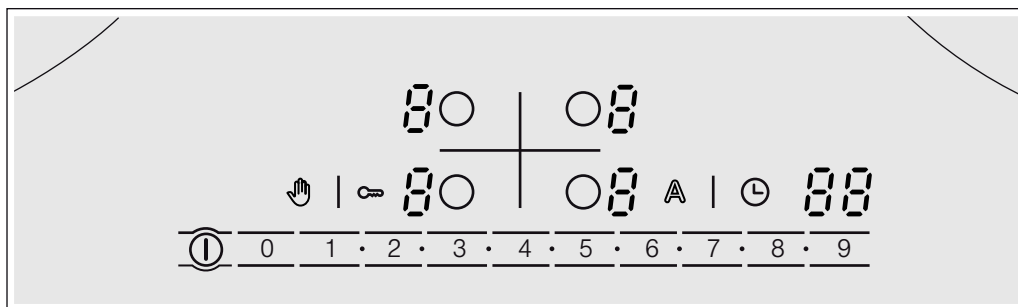
Nasveti za varčevanje z energijo

- 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 kugalne 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 kugalne plošče. Na strani 2 je splošni pregled modelov z informacijami o merah.

Upravljalno polje



Prikazi

| | |
|------------|---------------------|
| I-S | Stopnje kuhanja |
| H/h | Preostala toplota |
| R | Kugalna elektronika |
| 88 | Programska ura |

Upravljalna polja

| | |
|----------|-----------------------|
| ① | Glavno stikalo |
| ☞ | Zaščita pri brisanju |
| ☞ | Varovalo za otroke |
| ○ | Izbira kuhališča |
| 1•2•3•4• | Območje za nastavitve |
| △ | Kugalna elektronika |
| ⌚ | 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.

Prikazovalnik preostale toplote

Vsa kuhališča na kugalni 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  svetijo. Kuhalna ploščica 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 svetijo, dokler kuhališča niso dovolj ohlajena.

Opombe

- Kuhalna ploščica 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 ploščica 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 ploščica mora biti vključena.

Preglednica za kuhanje

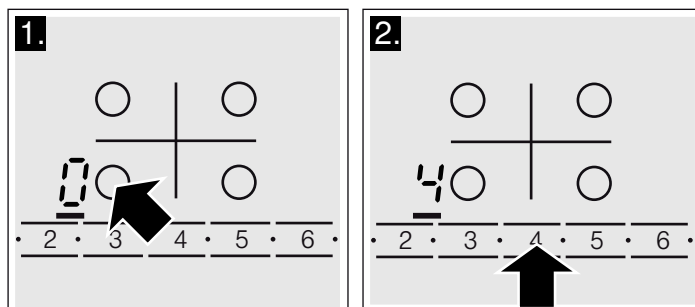
V naslednji preglednici najdete nekaj primerov.

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

1. Dotaknite se simbola ○, da izberete kuhališče.

Na prikazovalniku stopnje kuhanja svetijo , pod prikazom stopnje kuhanja svetijo .

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.

Opombe

- Kuhališče, ki ste ga nazadnje nastavili, ostane aktivirano. Kuhališče lahko nastavite, ne da bi ga za to morali ponovno izbrati.
- Kuhališče z vklopom in izklopom uravnava segrevanje. Tudi pri največji moči se lahko gretje vklopja in izklopja.

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 |

* Počasno vrenje brez pokrovke

** Brez pokrovke

*** Pogosteje obrnite

| | Stopnja za počasno vrenje | Čas nadaljnega kuhanja v minutah |
|---|---------------------------|----------------------------------|
| 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 |
| 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 kahalno elektronik

V naslednji razpredelnici so navedene jedi, za katere je primerna kahalna 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 kahalno elektronik | 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 |
| 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 kahalno elektronik

Kahalna 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.
- Kahalna elektronika ni primerna za pripravo jedi, ki se kuhajo v veliki količini vode (npr. testenine).


Varovalo za otroke

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

Vklop in izklop varovala za otroke

Kahalna plošča mora biti izključena.

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

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

Samodejno varovalo za otroke

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

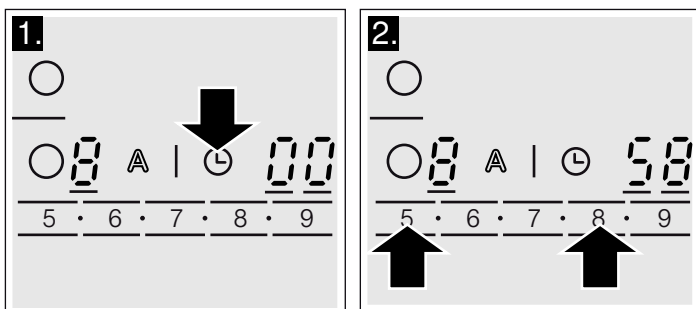
Samodejna izključitev kuhališča

Vnesite čas priprave za želena kuhališča. Kuhališče se po izteku časa samodejno izključi.

Nastavitev trajanja

Kuhališče mora biti izbrano in nastavljeno.

1. Dotaknite se simbola . Prižge se prikaz \rightarrow kuhališča. Na prikazovalniku programske ure sveti 00 .
2. V naslednjih 10 sekundah v območju za nastavitve nastavite želena 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 00 . Prikaz \rightarrow zasveti. Dotaknite se poljubnega simbola. Prikaz ugasnejo in zvočni signal utihne.

Ponastavitev ali brisanje časa priprave

Izberite kuhališče in dotaknite se simbola . Prikaz \rightarrow 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 programske ure za kuhališče:

Izberite kuhališče in dotaknite se simbola . Zasveti želeni prikaz \rightarrow . 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 dotaknite simbola v roku 10 sekund.
- Če kuhališča niste izbrali, se dotaknite simbola .

Prikaz zasveti .

Nastavitev elektronske ure

V območju za nastavitve nastavite želena čas.

Po poteku časa

Po poteku časa se oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku programske ure se prižge 00 . 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 B in prikazovalnik preostale toplote H/h .

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

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

Zaščita pri brisanju

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

Da bi se temu izognili, ima vaša kahalna 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.

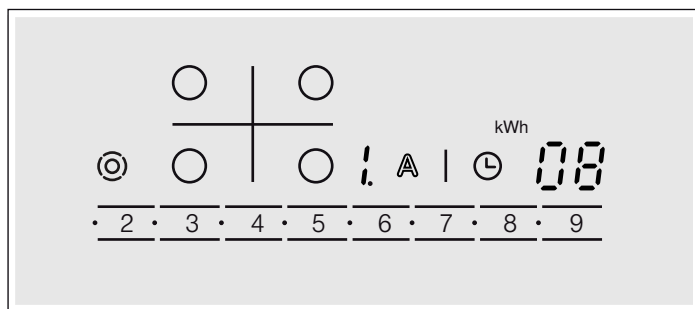
Opomba: Zaščita pri brisanju se ne nanaša na glavno stikalo. Kuhalno ploščo lahko izklopite kadar koli.

Prikaz porabe energije

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

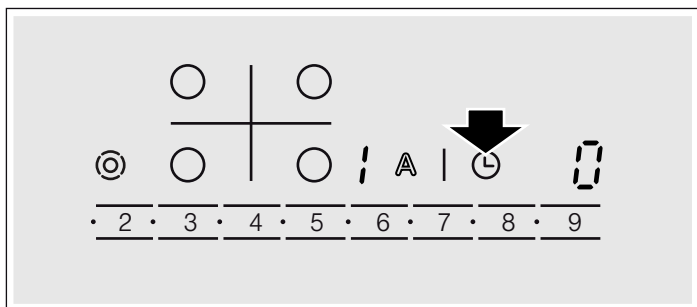
| Zaslon | Funkcija |
|--------|--|
| | Samodejno varovalo za otroke Izključeno.* Vključeno. |
| | Zvočni signal Signal za potrditev in signal za napačno upravljanje sta izključena (signal glavnega stikala vedno ostane vključen). Vključen je le signal za napačno upravljanje. Vključen je le signal za potrditev. Signal za potrditev in signal za napačno upravljanje sta vključena.* |
| | 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. |
| | Samodejna programska ura Izključena.* Trajanje, po katerem se kuhališča izključijo |
| | Trajanje signala konca programske ure 10 sekund.* 30 sekund 1 minuta. |
| | 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. |
| | Ponastavitev na osnovne nastavitve Izključena.* Vključena. |

*Osnovna nastavitvev

Spreminjanje osnovnih nastavitev

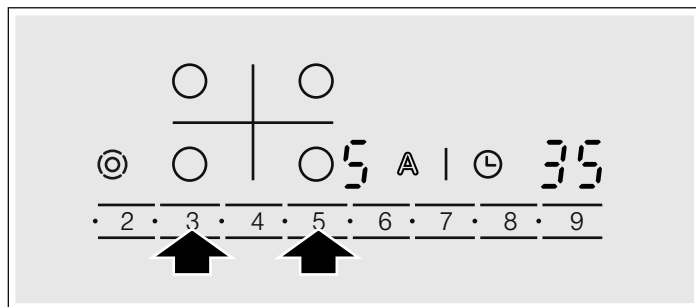
Kuhalna plošča mora biti izključena.

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



Na levem prikazovalniku izmenično utripata **E** in **I**, na desnem prikazovalniku sveti **0**.

3. Dotikajte se simbola ⌚, dokler se na levem prikazovalniku ne pojavi zelena oznaka.
4. V območju za nastavitve nastavite zeleno vrednost.



5. Dotaknite se simbola ⌚ in ga držite 4 sekunde. Nastavitev 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 kuhhalne plošče.

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

Steklokeramična plošča

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

Kuhhalno ploščo očistite šele, ko je dovolj ohlajena.

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

Nikoli ne uporabljajte:

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

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

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

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

Okvir kuhhalne plošče

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

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

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 moka, 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. |
| 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 | ne | 2 | da |
| | | 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 | | | |

| Testni obroki | Stopnja zavretja | Segrevanje / zavretje | | Počasno kuhanje | | |
|--|------------------|---|--------|--|--|--|
| | | Trajanje (min:sek) | Pokrov | Stopnja počasnega kuhanja | Pokrov | |
| 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 | Po 10 minutah mlečni riž premešajte. da | |
| 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 | |
| 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 želene zapečenosti | ne | |
| Cvrtje globoko zamrznjenega ocvrtega krompirčka | | | | | | |
| Posoda: lonec | | | | | | |

| Testni obroki | Stopnja zavretja | Segrevanje / zavretje | Pokrov | Počasno kuhanje | |
|--|------------------|--|--------|---------------------------|--------|
| | | Trajanje (min:sek) | | Stopnja počasnega kuhanja | Pokrov |
| 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 |
| Treguesi i ngrohtësisë së mbetur..... | 31 |
| Rregullimi i zonës për zierje | 32 |
| Ndezja dhe fikja e zonës së zierjes..... | 32 |
| Rregullimi i pllakës nxehëse..... | 32 |
| Tabela e zierjes..... | 32 |
| Elektronika e zierjes | 33 |
| Rregullimi i elektronikës së zierjes..... | 33 |
| Tabela për elektronikën e zierjes..... | 34 |
| Këshilla për elektronikën e zierjes..... | 34 |
| Siguria nga fëmijët | 34 |
| Ndezja dhe fikja e sigurisë nga fëmijët..... | 34 |
| Siguria automatike nga fëmijët..... | 34 |
| Tajmeri | 35 |

| | |
|--|-----------|
| Pllaka nxehëse duhet të fiket automatikisht..... | 35 |
| Tajmeri automatik..... | 35 |
| Zilja e kuzhinës..... | 35 |
| Përkufizimi automatik kohor | 35 |
| Mbrojtja gjatë pastrimit | 35 |
| Treguesi i harxhimit të energjisë | 36 |
| Rregullimet bazë | 36 |
| Ndërrimi i rregullimeve themelore..... | 37 |
| Pastrimi dhe mirëmbajtja | 37 |
| Qeramika e qelqit..... | 37 |
| Kornizat e zonës për zierje..... | 37 |
| Mënjanimi i pengesave | 38 |
| Shërbimi i asistencës teknike | 38 |
| Gjellët për kontrollim | 39 |

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 përvoja 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 nxehëse. 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

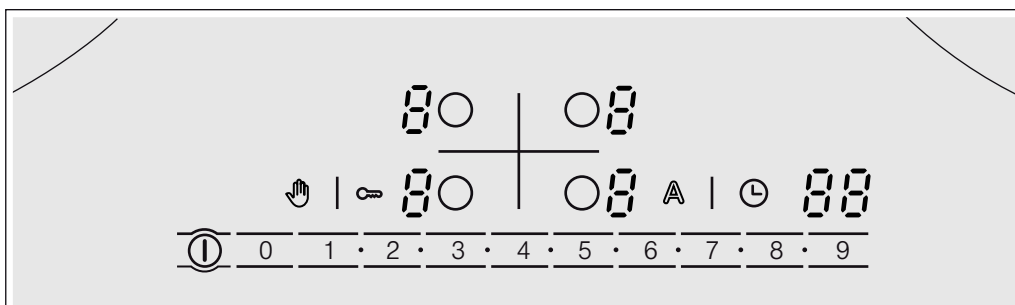
pllakë shkaktojnë humbje të madhe të energjisë. Kujdes: prodhuesit e enëve shpesh e japin diametrin e sipërm të tenxheres. Shpesh herë pjesa e sipërme është më e madhe se rezja e fundit të tenxheres.

- 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 ngejin vitaminat dhe materiet minerale brenda.
- Me tenxheren tuaj mbuloni gjithmonë sa më sipërfaqe të madhe që është e mundur të pllakës nxehëse.
- Ktheni rregullatorin e niveleve në një nivel më pak.
- Zgjidhni një shkallë progresive të përshtatshme. Me një shkallë të lartë progresve humbni energji.
- Shfrytëzoni nxehtësinë e mbetur të pllakës. Te zierjet më të gjata fikni pllakën nxehëse 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 |
| R | Elektronika e zierjes |
| 88 | Tajmeri |

Zonat drejtuese

| | |
|----------|----------------------------|
| ① | Ndërprerësi kryesor |
| ☞ | Mbrojtja gjatë pastrimit |
| ∞ | Siguria nga fëmijët |
| ○ | Zgjedhja e pllakës nxehëse |
| 1•2•3•4• | Zona e rregullimit |
| ⚡ | Elektronika e zierjes |
| ⌚ | 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.

Treguesi i ngrohtësisë së mbetur

Shporet 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 ngrhtë një gjellë ose të shkrini mbulesë. Nëse pllaka nxehëse vazhdon të ftohet, treguesi ndërrohet në **h**. Treguesi shuhet, atëherë kur pllaka nxehëse është ftohur mjaftueshëm.

Rregullimi i zonës për zierje

Në këtë kapitull do të mësoni, se si ti rregulloni pllakat nxehtë. 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 ①. Një sinjal tingëllon. Llamba treguese mbi ndërprerësin kryesor dhe treguesit 0 ndriçojnë. Soba është gati për punë.

Fikja: prekni simbolin ①, derisa llamba mbi ndërprerësin kryesor dhe treguesit shuhet. Të gjithë pllakat nxehtë 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 nxehtë 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 nxehtë

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 shënjuar në zonën e rregullimit me simbolin •.

Rregullimi i shkallës së zierjes

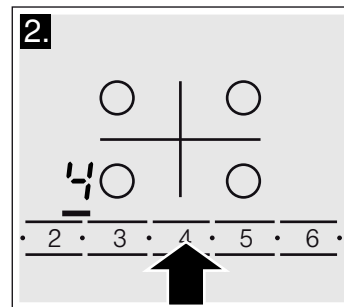
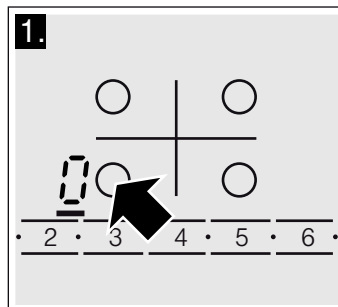
Soba duhet të jetë e ndezur.

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.

1. Simbolin ① e prekni, për ta zgjidhur pllakën nxehtë. Në treguesin e shkallës së zierjes ndriçon 0, 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 nxehtë dhe në zonën e rregullimit e rregulloni shkallën e dëshiruar të zierjes.

Fikni pllakën nxehtë

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

Udhëzime

- Pllaka nxehtë e rregulluar e fundit mbetet e aktivizuar. Pllakën nxehtë mund ta rregulloni pa zgjedhur nga e para.
- Pllaka nxehtë rregullohet me ndezjen dhe fikjen e nxehtësit. Nxehtësi mund të ndizet dhe fiket edhe te kapaciteti më i lartë

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 progresive pa kapak

** Pa kapak

*** Ktheni më shpesh

| | Shkalla e zierjes progresive | Kohëzgjatja progresive e zierjes në vazhdim në minuta |
|--|-------------------------------------|--|
| Zierje, avullim, tymosje | | |
| Oriz (me sasi të dyfishtë të ujit) | 2-3 | 15-30 min. |
| Sytliaç | 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 |
| Skuçja 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. |
| 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 | | |

Elektronika e zierjes


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


Pasi të ketë nxehtë 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 nxehtë.

2. Simbolin  e prekni.

Elektronika e zierjes është aktivizuar. Në tregues xixëllojnë ndërrueshëm  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 | | | |
| 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. |
| Skuqja 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.

Ndezja dhe fikja e sigurisë nga fëmijët

Soba duhet të jetë e fikur.

Ndezja: prekni simbolin ☞ për rreth 4 sekonda. Llamba treguese mbi simbolin ☞ ndriçon 10 sekonda. Soba është e bllokuar.

Fikja: prekni simbolin ☞ për rreth 4 sekonda. Bllokimi është hequr

Siguria automatike nga fëmijët.

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

Ndezja dhe fikja

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

Tajmeri

Tajmeri mund të përdoret në 2 mënyra:




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

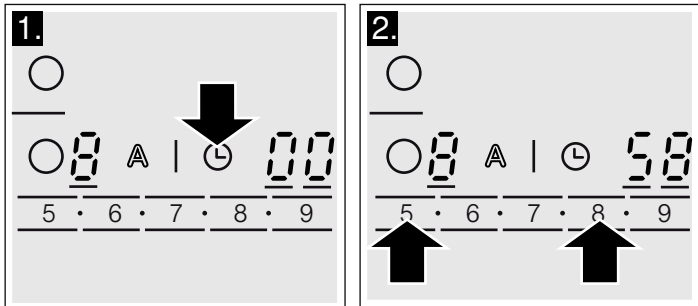
Pllaka nxehtëse duhet të fiket automatikisht

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

Rregullimi i kohëzgjatjes



Pllaka nxehtëse duhet të jetë e zgjedhur dhe e rregulluar.

1. Simbolin  e prekni. Treguesi  i pllakës nxehtëse 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 nxehtëse keni rregulluar një kohëzgjatje, atëherë do të tregohet kohëzgjatja e pllakës nxehtëse të zgjedhur.

Pas mbarimit të kohës

Kur të ketë mbaruar kohëzgjatja, pllaka nxehtëse 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 nxehtëse 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 nxehtëse. Pas ndezjes së një pllake nxehtëse kohëzgjatja e para zgjedhur do të rrjedhë. Pllaka nxehtëse pas mbarimit të kohëzgjatjes fiket automatikisht.

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



Udhëzim: Kohëzgjatjen për një pllakë nxehtëse mund ta ndërroni ose Tajmerin automatik për pllakën nxehtëse ta fikni: Zgjidhni pllakën nxehtëse 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 nxehtëse simbolin  e prekni 2 herë brenda 10 sekondave.
- Pa e zgjedhur pllakën nxehtëse 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 nxehtëse është ndezur për një kohë të gjatë pa asnjë ndërrim të rregullimit, aktivizohet përkufizimi automatik kohor.





Nxehtëja e pllakës do të ndërpritet. Në treguesin e pllakës xixëllojnë ndërrueshëm **F B** dhe treguesi për ngrohtësinë e mbetur **H/h**.

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

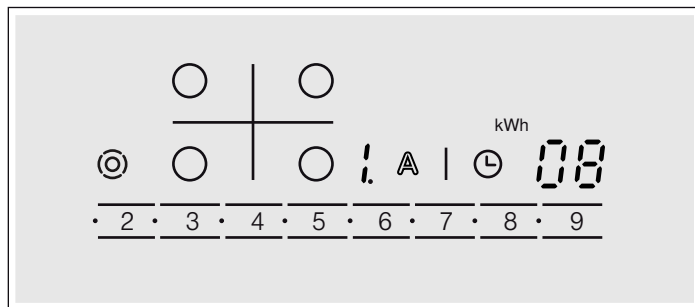
Udhëzim: Ndërprerësi kryesor është i përjashtuar nga funksioni mbrojtja gjatë pastrimit Zonën për zierje mund ta fikni në çdo kohë.

Treguesi i harximit të energjisë

Me këtë funksion e lejoni 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 <input type="checkbox"/> Fikur.* <input type="checkbox"/> Ndezur. |
| c 2 | Tingulli sinjalizues <input type="checkbox"/> Sinjali i konfirmimit dhe sinjali i defekteve janë të fikur (Sinjali i butonit kryesor është gjithmonë i ndezur). <input type="checkbox"/> Vetëm sinjali që tregon defektet është i aktivizuar. <input type="checkbox"/> Vetëm sinjali konfirmues është i aktivizuar. <input type="checkbox"/> Sinjali i konfirmimit dhe sinjali që tregon defektet është i aktivizuar.* |
| c 3 | Treguesi i konsumit të energjisë (Informohuni për tensionit e rrjetit tuaj tek furnitori juaj i energjisë) <input type="checkbox"/> Simboli i konsumit të energjisë i fikur.* <input type="checkbox"/> Treguesi i konsumit të energjisë kur tensioni i rrjetit është 230V. <input type="checkbox"/> Treguesi i konsumit të energjisë kur tensioni i rrjetit është 400V. <input type="checkbox"/> Treguesi i konsumit të energjisë kur tensioni i rrjetit është 220V. <input type="checkbox"/> Treguesi i konsumit të energjisë kur tensioni i rrjetit është 240V. |
| c 5 | Kronometri automatik <input type="checkbox"/> Fikur.* <input type="checkbox"/> 1:55 Fikni kohëzgjatjen pas vatrës |
| c 6 | Kohëzgjatja e sinjalit të përfundimit të kronometrit <input type="checkbox"/> 10 sekonda.* <input type="checkbox"/> 30 sekonda <input type="checkbox"/> 1 minutë. |
| c 9 | Koha e përzgjedhjes së vatrës <input type="checkbox"/> E pakufizuar: Vatrën e zgjedhur më së fundi ju mund ta rregulloni gjithmonë pa qenë e nevojshme ta zgjidhni sërish.* <input type="checkbox"/> 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. |
| c 0 | Kthimi tek rregullimet bazë <input type="checkbox"/> Fikur.* <input type="checkbox"/> Ndezur. |

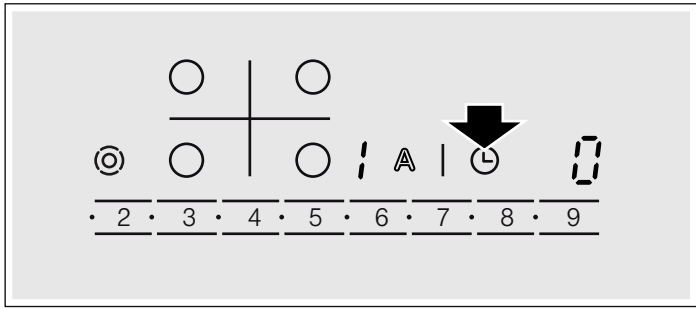
*Rregullimi bazë

Ndërrimi i rregullimeve themelore

Soba duhet të jetë e fikur.

1. Ndezja e zonës së zierjes.

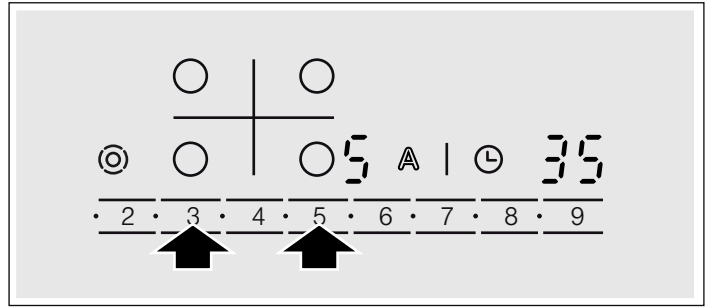
2. Në 10 sekonda e ardhshme simbolin ⌚ e prekni 4 sekonda



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 siguron 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 fiken automatikisht. Treguesi **F2**, **F4**, ose **F5** shkëlqen ndërrueshëm me treguesin e ngrrohtësisë 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 nxehtë me një rreth Ø 14,5 cm

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

| Gatesa për testim | Gradimi për zierje | Nxehtë/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 (Përzieni pas rreth 1:30) | Po | 1. | Po |
| Sasia: 1000 g për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm | 9 | rreth 2:30 (Përzieni 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, përzihet 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 | | | | | |

Zierja e sytliçit - zierja e ngadaltë me kapak

Ena: Tenxhere

Temperatura e qumështit: 7°C

| Gatesa për testim | Gradimi për zierje | Nxehja/Zierja | | Zierja e ngadaltë | |
|--|--------------------|---|--------|--------------------------------|--------|
| | | Kohëzgjatja (min: sek) | Kapaku | Gradimi për zierje të ngadaltë | Kapaku |
| 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 |
| 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 kokërrgatë, 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 kokërrgatë, 600 g ujë dhe pak kripë për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm | 9 | rreth 3:15 | Po | 2. | Po |
| Skuqja e 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 |

| Gatesa për testim | Gradimi për zierje | Nxehja/Zierja | | Zierja e ngadaltë | |
|---|--------------------|--|--------|--|--------|
| | | Kohëzgjatja (min: sek) | Kapaku | Gradimi për zierje të ngadaltë | Kapaku |
| 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



9000884068

960218