



BOSCH

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

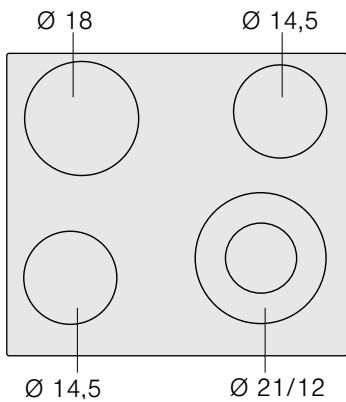
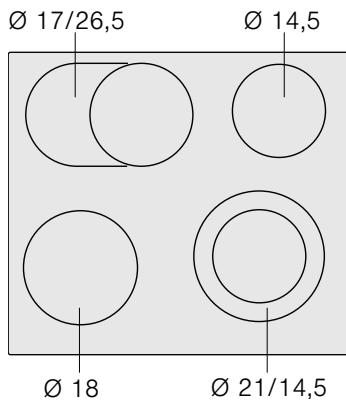


Hob

PKF6...17., PKN6...17., PKN6..BA1.

[hr]	Upute za uporabu
[sl]	Navodila za uporabo
[sq]	Udhëzim për përdorim

Polje za kuhanje	2
Kuhalna plošča	13
Zona e zierjes	24

PKF6...17., PKF6..BB1.**PKN6...17., PKN6..BA1.**

Kazalo

	Namjenska uporaba	3
	Važne sigurnosne napomene	3
	Uzroci oštećenja	4
Pregled.		
	Zaštita okoliša	4
Savjeti za uštedu energije		
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje		
	Upoznavanje Vašeg uređaja	5
Upravljačka ploča.		
Kuhača mjesta		
Pokazatelj preostale topline		
	Upravljanje uređajem	6
Kuhače polje uključiti i isključiti		
Namještanje kuhališta		
Tablica kuhanja		
	Zaštita za djecu	7
Uključivanje i isključivanje zaštite za djecu.		
Automatska zaštita za sigurnost djece		
	Automatsko isključivanje	8
	Osnovne postavke	8
Promjena osnovnih postavki		
	Čišćenje	8
Staklokeramička površina		
Okvir ploče za kuhanje.		
	Što učiniti kod smetnji?	9
E-poruka u prikazima		
Na indikatorima kuhačih mesta treperi simbol –		
	Servisna služba	10
Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)		
	Probna jela	10

Više informacija o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i uslugama naći ćete na internetu:
www.bosch-home.com i u internetskoj trgovini:
www.bosch-eshop.com

Namjenska uporaba

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

Provjerite uređaj nakon što ga raspakirate. 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 je predviđen za korištenje do visine od maksimalno 2000 metara iznad nadmorske visine.

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 s uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 15 godina i više i ako su pod nadzorom.

Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od priključnog voda.

Važne sigurnosne napomene

Upozorenje – Opasnost od požara!

- Vruće ulje i mast mogu se zapaliti jako brzo. Vruće ulje i mast nikada ne ostavljajte bez nadzora. Požar nikada ne gasite vodom. Isključite kuhaliste. Plamen pažljivo gasite s poklopcem, dekom za gašenje požara ili sličnim.
- Kuhalista 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.
- Uporaba pokrivala za ploču za kuhanje nije dopuštena. Zbog pregrijavanja, zapaljenja ili rasprskavajućih materijala mogla bi uzrokovati nezgode.

Upozorenje – Opasnost od opeklini!

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

Upozorenje – Opasnost od opeklini!

- Kuhalista i prostor oko njih jako su vrući. Nikada ne dodirujte vruće površine. Djecu držite podalje od pećnice.
- Kuhaliste se zagrijava ali indikator ne funkcionira. Isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.
- Dopuštena je uporaba isključivo zaštitnih naprava, poput primjerice rešetke za zaštitu djece, koje smo odobrili. Neprimjerene zaštitne naprave ili rešetke za zaštitu djece mogu prouzročiti nezgode.

Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

- Nestručni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo serviser koji je prošao našu obuku i smije zamijeniti priključne vodove. Ako je uređaj neispravan, izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.
- Prodrla vlaga može uzrokovati strujni udar. Ne koristite visokotlačni ili parni čistač.
- Neispravan uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravan uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.
- Pukotine ili oštećenja na staklokeramičkoj ploči mogu uzrokovati strujne udare. Isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

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

Uzroci oštećenja

Oprez!

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

Pregled

U slijedećoj tablici nalaze se najčešće štete:

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

Zaštita okoliša

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

Savjeti za uštedu energije

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

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite ekološki prihvatljivo.

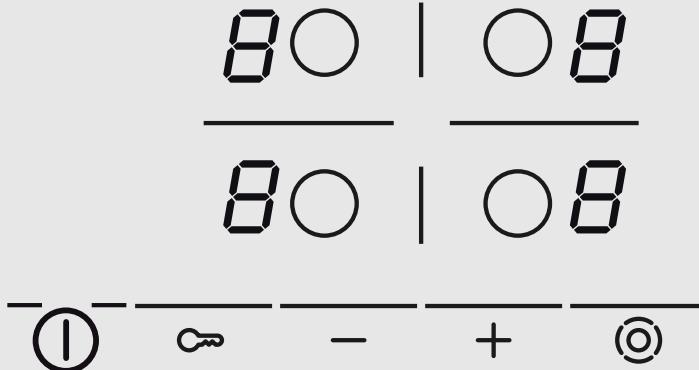


Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom direktivom 2012/19/EU o električnim i elektroničkim starim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktiva zadaje okvir za vraćanje i preradu starih uređaja važeći u cijeloj EU.

Upoznavanje Vašeg uređaja

Uputa za uporabu vrijedi za razna kuhaća polja. Mjerne podatke za kuhaće polja naći ćete u pregledu tipova.
→ Stranica 2

Upravljačka ploča



Indikatori

	Stupnjevi kuhanja
	Preostala toplina

Površine za upravljanje

	Glavni prekidač
	Zaštitna za djecu
	Odabir kuhaćeg mesta
	Polja za namještanje
	Dodatno uključivanje zone

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.

Kuhaće mjesto

Kuhaće mjesto	Dodatno uključivanje i isključivanje
	Jednokružno kuhaće mjesto
	Dvokružno kuhaće mjesto, Odaberite kuhaće mjesto, dotaknite simbol 
	Odaberite kuhaće mjesto, dotaknite simbol 

Priklučivanje kuhaćeg mesta: Odgovarajući prikaz svijetli

Uključivanje kuhaćeg mesta: Zadnja podešena veličina automatski se odabire.

Napomene

- Do tamnih područja u usijanom stanju kuhaćeg mesta dolazi iz tehničkih razloga. Nemate utjecaja na funkcioniranje kuhaćeg mesta.
- Kuhaće mjesto regulira grijanje uključivanjem i isključivanjem grijanja. I kod najviše snage grijanje se može uključiti i isključiti. Na taj način se, primjerice:
 - osjetljive komponente štite od pregrijavanja
 - uredaj štiti od električnog preopterećenja
 - postižu bolji rezultati kuhanja.
- Kod višekružnih kuhaćih mesta mogu grijanja unutarnjih grijajućih krugova i dodatnih grijanja u razna vremena uključivati i isključivati.

Pokazatelj preostale topline

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

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

Upravljanje uređajem

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

Kuhaće polje uključiti i isključiti

Kuhaće polje uključite i isključite glavnim prekidačem.

Uključivanje

Dodirnite simbol ①. Javlja se zvučni signal. Žaruljica prikaza iznad glavne sklopke i prikazi 0 svijetle. Kuhaće polje je spremno za rad.

Isključivanje

Dotaknite simbol ① dok se žaruljica prikaza iznad glavne sklopke i prikazi ne ugase. Sva kuhača mjesta su isključena. Prikaz da su kuhača mjesta i dalje topla svijetli i dalje dok se kuhača mjesta dovoljno ne ohlade.

Napomene

- Ploča za kuhanje se isključuje automatski kada su sva kuhača mjesta neko vrijeme (10 – 60 sekundi) isključena.
- Postavke ostaju pohranjene prve 4 sekunde nakon isključivanja. Ako u tom vremenu ponovno uključite kuhače polje, isto će raditi s prethodnim postavkama.

Namještanje kuhališta

Simbolima + i - podesite željeni stupanj za kuhanje.

Razina snage 1 = najslabija snaga zagrijavanja

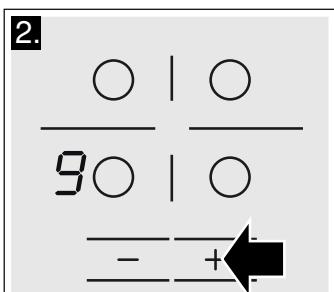
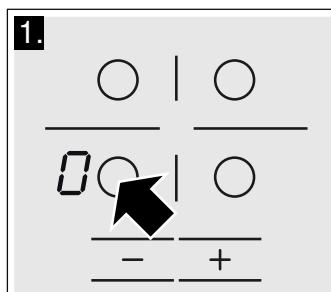
Razina snage 9 = najjača snaga zagrijavanja

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

Podešavanje stupnja kuhanja

Ploča za kuhanje mora biti uključena.

1. Dotaknite simbol 0 da biste odabrali kuhaće mjesto.
2. U roku od sljedećih 10 sekundi držite pritisnut simbol + ili taknite -. Pojavljuje se osnovna postavka. Simbol + stupanj kuhanja 9
Simbol - stupanj kuhanja 4



3. Promjena stupnja kuhanja: Dotaknite simbol + ili - dok se ne pojavi željeni stupanj kuhanja.

Isključivanje kuhaćeg mesta

Kuhaće mjesto možete isključiti na 2 načina:

- Dodirnite kratko 2 puta uzastopno simbol 0 kuhaćeg mesta. U prikazu kuhačih mesta pojavi se 0. Nakon oko 10 sekundi pojavi se prikaz da su kuhača mjesta i dalje topla.
- Pomoću simbola 0 odaberite kuhaće mjesto. Dotaknite simbol + ili - dok se ne pojavi simbol 0. Nakon oko 10 sekundi pojavi se prikaz da su kuhača mjesta i dalje topla.

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

Tablica kuhanja

U narednoj tablici nalazi se nekoliko primjera.

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

Koristite za početno kuhanje stupanj kuhanja 9.

Gusta jela povremeno promiješajte.

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

Naputci za kuhanje uz uštedu energije nalaze se u poglavlju Zaštita okoliša.→ Stranica 4

Stupanj nastavka kuhanja	Trajanje nastavka kuhanja u minutama
Topljenje	
Čokolada, kuvertira	1-1.
Maslac, med, želatina	1-2
Zagrijavanje i održavanje topljene	
Varivo, (npr. varivo od leće)	1-2
Mlijeko**	1-2.
Zagrijavanje kobasica u vodi**	3-4
Odmrzavanje i zagrijavanje	
Duboko zamrznuti špinat	2-3.
Duboko zamrznuti gulaš	2-3.
Kuhanje, prokuhanje iznad vrele vode	
Knedle	4-5.*
Riba	4-5*
Bijeli umaci, npr. bešamel-umak	1-2
Pjenasti umaci, npr. umak Bernaise, umak Holandez	3-4
* Nastavak kuhanja bez poklopa	
** Bez poklopa	
*** Češće okretati	

	Stupanj na-stavka kuha-nja	Trajanje na-stavka kuha-nja u minutama
Kuhanje, kuhanje na pari, din-stanje		
Riža (s dvostrukom količinom vode)	2-3	15-30 min.
Riža na mlijeku	1.-2.	35-45 min.
Krumpir kuhan u ljuisci	4-5	25-30 min.
Oguljeni kuhanji krumpir	4-5	15-25 min.
Tjestenina	6-7*	6-10 min.
Varivo, juhe	3.-4.	15-60 min.
Povrće	2.-3.	10-20 min.
Povrće, duboko zamrznuto	3.-4.	10-20 min.
Kuhanje u ekspres loncu	4-5	-
Dinstanje		
Rolade	4-5	50-60 min.
Dinstano pečenje	4-5	60-100 min.
Gulaš	2.-3.	50-60 min
Pečenje s malo ulja**		
Odresci, naravnii ili panirani	6-7	6-10 min.
Odresci, duboko zamrznuti	6-7	8-12 min.
Kotlet, naravnii ili panirani***	6-7	8-12 min.
Stek (debljine 3 cm)	7-8	8-12 min.
Hamburger, kosani odresci (debljine 3 cm)***	4.-5.	30-40 min.
Prsa od peradi (debljine 2 cm)*	5-6	10-20 min.
Prsa od peradi, duboko zamrznuta***	5-6	10-30 min.
Riba i riblji fileti, naravnii	5-6	8-20 min.
Riba i riblji fileti, panirani	6-7	8-20 min.
Riba i riblji fileti, panirano i duboko zamrznuto, npr. riblji šta-piči	6-7	8-12 min.
Škampi i garnele	7-8	4-10 min.
Poprženje povrća, svježih gljiva	7-8	10-20 min.
Povrće, meso isjeckano na tra-kice na azijski način	7.-8.	15-20 min.
Jela iz tave, duboko zamrznuta	6-7	6-10 min.
Palačinke	6-7	kontinuirano
Omlet	3.-4.	kontinuirano
Jaja na oko	5-6	3-6 min.

* Nastavak kuhanja bez poklopca

** Bez poklopca

*** Češće okretati

	Stupanj na-stavka kuha-nja	Trajanje na-stavka kuha-nja u minutama
Fritiranje (150-200 g po porciji kontinuirano fritirati u 1-2 l ulja**)		
Duboko zamrznuti proizvodi, npr. pommes frites, pileći nuggets	8-9	-
Kroketi, duboko zamrznuti	7-8	-
Meso, npr. pileći komadi	6-7	-
Riba, panirana ili u pivskom tje-stu	5-6	-
Povrće, gljive, panirane ili u piv-skom tjestu, tempura-tjestu	5-6	-
Sitno pecivo, npr. krafne, voće u pivskom tjestu	4-5	-

* Nastavak kuhanja bez poklopca

** Bez poklopca

*** Češće okretati

Zaštita za djecu

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

Uključivanje i isključivanje zaštite za djecu

Ploča za kuhanje mora biti isključena.

Uključivanje: Dotaknite simbol  u trajanju od cca. 4 sekunde. Svjetlosni indikator iznad simbola  svijetli u trajanju od 10 sekundi. Ploča za kuhanje je blokirana.
Isključivanje: Dotaknite simbol  u trajanju od cca. 4 sekunde. Blokada je ukinuta.

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 djecu, saznat ćete u poglavljiju osnovnih postavki.→ Stranica 8

Automatsko isključivanje

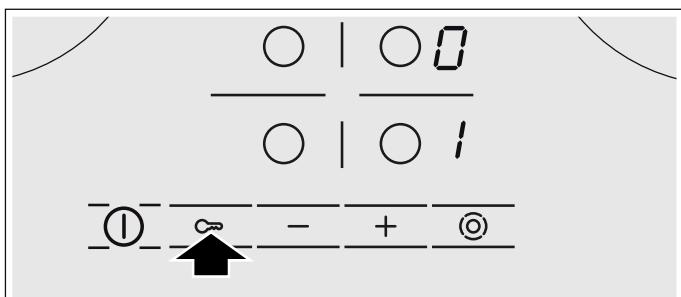
Ako je neko kuhaće mjesto dulje uključeno bez izmjene postavju, aktivira se automatsko ograničenje vremena.

Grijanje kuhaćeg mjesta se prekida. Na prikazu kuhaćeg mjesta izmjenično trepere **F B** i prikaz da su kuhaća mjesta i dalje topla **H/h**.

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

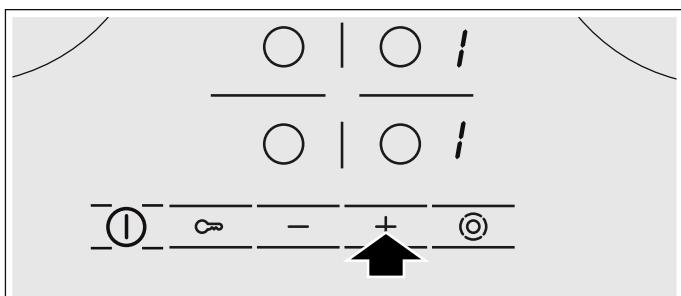
Vrijemeljivo kada se aktivira vremensko ograničenje ovisi o podešenom stupnju kuhanja (1 do 10 sati).

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



Na donjem zaslonu naizmjenično trepere **c i l**, na gornjem zaslonu svijetli **D**.

- Simbol  dotaknite toliko puta dok se na donjem zaslonu ne pojavi željeni prikaz.
- Simbol **+** ili **-** dotaknite toliko puta dok se na gornjem zaslonu ne prikaže željena postavka.



- Simbol  dotaknite 4 sekunde. Postavka je aktivirana.

Isključivanje

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

Osnovne postavke

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

Indikator	Funkcija
c i	Automatska zaštita za djecu
D	Isključeno.*
l	Uključeno.
z	Ručna i automatska zaštita za djecu je isključena.
c2	Zvučni signal
D	Signal potvrde i signal neispravnog rukovanja su isključeni (Signal glavne sklopke ostaje uvijek).
l	Uključen je samo signal neispravnog rukovanja.
z	Samo je signal potvrde uključen.
3	Signal potvrde i signal neispravnog rukovanja su uključeni.*
c7	Prikључivanje dodatnih grijača
D	Isključeno.
l	Uključeno.
z	Zadnja postavka prije isključivanja kuhaćeg mjesta.*
c9	Vrijeme odabira kuhaćeg mesta
D	Neograničeno: Možete zadnje odabranou kuhaće mjesto uvijek podešiti bez ponovnog odabira.*
l	Možete zadnje odabranou kuhaće mjesto podešiti 10 sekundi nakon odabira, a nakon toga morate kuhaće mjesto prije podešavanja iznova odabrati.
c0	Vraćanje na osnovne postavke
D	Isključeno.*
l	Uključeno.

*Osnovna postavka

Promjena osnovnih postavki

Ploča za kuhanje mora biti isključena.

Čišćenje

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

Staklokeramička površina

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

Očistite ploču za kuhanje tek kada se dovoljno ohladila.

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

Nikada ne koristite:

- nerazrijedeno sredstvo za ručno pranje posuđa
- sredstvo za perilicu posuđa
- sredstvo za ribanje

- agresivna sredstva kao npr. sprejeve za čišćenje pećnica ili odstranjuvače 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, slijedeće upute:

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

?

Što učiniti kod smetnji?

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

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

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

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

E-poruka u prikazima

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

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

Na indikatorima kuhaćih mjesta treperi simbol –

Ako prilikom priključivanja uređaja na mrežu ili nakon nestanka struje na indikatorima kuhaćih mjesta treperi simbol –, elektronika je neispravna. Za potvrđivanje smetnje kratko prekrijte rukom površinu za upravljanje.

 **Servisna služba**

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

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

Kada nazovete našu servisnu službu, molimo navedite proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) uređaja.

Tipsku pločicu s tim brojevima naći ćete u iskaznici uređaja.

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

Kontakt podatke svih zemalja za najbližu servisnu službu naći ćete ovdje odn. u priloženom popisu servisnih službi.

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

 **Probna jela**

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

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

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

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

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

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

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

Vsebina

	Namenska uporaba	14
	Pomembni varnostni napotki	14
	Vzroki poškodb	15
	Pregled	15
	Varstvo okolja	15
	Nasveti za varčevanje z energijo	15
	Okolju prijazno odstranjevanje	15
	Spoznajte svoj aparat	16
	Upravljalno polje	16
	Kuhališča	16
	Prikazovalnik preostale toplice	16
	Upravljanje aparata	17
	Vkllop in izklop kuhalne plošče	17
	Nastavitev kuhalnika	17
	Tabela kuhanja	17
	Varovalo za otroke	18
	Vkllop in izklop varovala za otroke	18
	Samodejno varovalo za otroke	18
	Samodejna izključitev	18
	Osnovne nastavitev	19
	Spreminjanje osnovnih nastavitev	19
	Čiščenje	19
	Steklokeramična plošča	19
	Okvir kuhalne plošče	20
	Kaj storiti ob motnjah?	20
	E-sporočilo na prikazih	20
	Na prikazovalniku kuhalničke utripa	20
	Servisna služba	21
	Številka E in številka FD	21
	Preglednice in nasveti	21

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

Namenska uporaba

Skrbno preberite navodila za uporabo. Shranite navodila za uporabo in montažo ter tehnični opis naprave za poznejsjo uporabo ali za naslednjega lastnika.

Po odstranitvi embalaže preglejte aparat. V primeru poškodb med transportom ga ne priključite.

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

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

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

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

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

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

Pomembni varnostni napotki

Opozorilo – Nevarnost požara!

- Vroče olje in maščoba se hitro vnameta. Nikoli ne pustite vročega olja in maščobe brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite kuhalšče. Plamene previdno zadušite s pokrovko, odejo ali čim podobnim.
- Kuhalšča se močno segrejejo. Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov. Na kuhalni plošči ne shranjujte nobenih predmetov.

- Aparat se segreje. Vnetljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne hranite v predalih neposredno pod kuhalno ploščo.
- Kuhalna plošča se izklopi samodejno in je ne morete več upravljati. Pozneje se lahko nenamereno znova vklopi. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Pokrovov za kuhalno ploščo ni dovoljeno uporabljati. Povzročijo lahko nesrečo, npr. zaradi pregretja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

Opozorilo – Nevarnost opeklina!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklina!

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

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu, sme izvajati popravila in menjati poškodovane priključne vode. Če je aparat v okvari, izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite pooblaščeni servis.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.
- Okvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne priključujte okvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Razpoke ali odrgnine v steklokeramiki lahko povzročijo električni udar. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

Vzroki poškodb

Pozor!

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

Pregled

V spodnji tabeli so navedene najpogosteje poškodbe:

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

Varstvo okolja

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

Nasveti za varčevanje z energijo

- Posodo vedno pokrijte z ustrezno pokrovko. Pri kuhanju brez pokrovke porabite bistveno več energije. Če uporabite stekleno pokrovko, lahko jed pogledate, ne da bi morali dvigniti pokrovko.
- Uporabljajte posodo z ravnim dnem. Neravno dno poveča porabo energije.
- Premer dna posode se mora ujemati z velikostjo kuhalšča. 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 kuhalšča.
- Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja.
- Izberite ustrezno stopnjo za počasno vrenje. Če za počasno vrenje izberete previsoko stopnjo, po nepotrebnem trošite energijo.
- Izkoristite preostalo toploto kuhalne plošče. Če kuhanje jedi traja dalj časa, kuhalšče izključite že 5 do 10 minut pred koncem kuhanja.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalajo odstranite na okolju prijazen način.



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

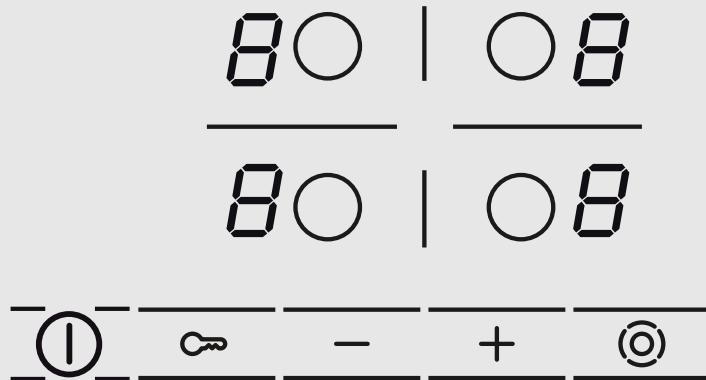


Ta direktiva določa vračanje in recikliranje odsluženih naprav v celotni Evropski uniji.

Spoznajte svoj aparat

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

Upravljalno polje



Prikaži

I-9	Stopnje kuhanja
H/h	Preostala topota

Upravljalna po-lja

①	Glavno stikalo
⌚	Otroško varovalo
○	Izbira kuhalšča
- +	Nastavljena polja
◎	Doklop dodatne kuhalne površine

Opombe

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

Kuhališča

Kuhališče	Doklop in odklop
○	Kuhališče z enojnim grelnim krogom
◎	Kuhališče z dvojnim grelnim krogom
○○	Ovalno kuhalšče

Doklop kuhalšča: sveti ustrezni prikaz

Vklop kuhalšča: avtomatsko bo izbrana nazadnje nastavljena velikost.

Opombe

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

Prikazovalnik preostale topote

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

Upravljanje aparata

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

Vklop in izklop kuhalne plošče

Kuhalna plošča vklopite in izklopite z glavnim stikalom.

Vklop

Dotaknite se simbola ①. Zasliši se zvočni signal. Signalna lučka nad glavnim stikalom in prikazi ② svetijo. Kuhalna plošča je pripravljena za uporabo.

Izklop

Dotaknite se simbola ① in držite, dokler signalna lučka nad glavnim stikalom in prikazi ne ugasnejo. Vsa kuhalšča so izklopljena. Prikaz preostale topote sveti dalje, dokler se kuhalšča dovolj ne ohladijo.

Opombe

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

Nastavitev kuhalšča

Želeno stopnjo kuhanje nastavite s simboloma + in -.

Stopnja kuhanja 1 = najmanjša moč

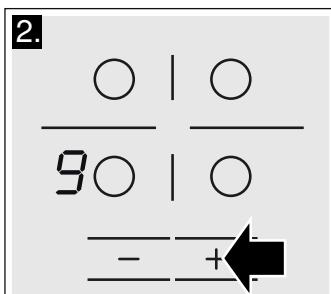
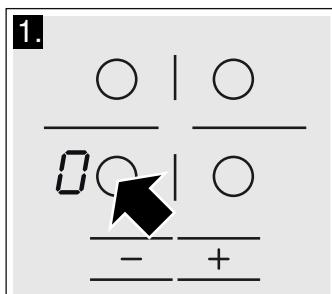
Stopnja kuhanja 9 = največja moč

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

Nastavitev stopnje kuhanja

Kuhalna plošča mora biti vklopljena.

1. Dotaknite se simbola ①, da izberete kuhalšče.
2. V naslednjih 10 sekundah se dotaknite simbola + ali -. Prikaže se osnovna nastavitev.
Simbol + stopnja kuhanja 9
Simbol - stopnja kuhanja 4



3. Spreminjanje stopnje kuhanja: pritiskajte simbol + ali -, dokler se ne prikaže želena stopnja kuhanja.

Izklop kuhalšča

Kuhalšče lahko izklopite na 2 načina:

- 2-krat se hitro zaporedoma dotaknite simbola ① kuhalšča. Na prikazu stopnje kuhanja se prikaže ②. Po približno 10 sekundah se vklopi prikaz preostale topote.
- S simbolum ① izberite kuhalšče. Pritiskajte simbol + ali -, dokler se ne prikaže ②. Po približno 10 sekundah se vklopi prikaz preostale topote.

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

Tabela kuhanja

V spodnji tabeli je navedenih nekaj primerov.

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

Za zavretje uporabljajte stopnjo kuhanja 9.

Gostotekoča živila od časa do časa premešajte.

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

Nasvete za energetsko varčno kuhanje najdete v poglavju Varstvo okolja.—→ *Stran 15*

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

	Stopnja počasnega kuhanja	Trajanje počasnega kuhanja v minutah
Krompir v oblicah	4-5	25-30 min
Slan krompir	4-5	15-25 min
Testenine, rezanci	6-7*	6-10 min
Enolončnice, juhe	3-4.	15-60 min
Zelenjava	2-3.	10-20 min
Zelenjava, globoko zamrznjena	3-4.	10-20 min
Kuhanje v loncu na pritisk	4-5	-
Dušenje		
Rulade	4-5	50-60 min
Dušena pečenka	4-5	60-100 min
Golaž	2-3.	50-60 min
Pečenje z malo olja**		
Zrezek, naraven ali paniran	6-7	6-10 min
Zrezek, globoko zamrznjen	6-7	8-12 min
Kotlet, naraven ali paniran***	6-7	8-12 min
Goveji zrezek (debeline 3 cm)	7-8	8-12 min
Hamburger, mesni cmoki (debeline 3 cm)***	4-5.	30-40 min
Perutninske prsi (debeline 2 cm)***	5-6	10-20 min
Perutninske prsi, globoko zamrznjene***	5-6	10-30 min
Riba in ribji file, naravna	5-6	8-20 min
Riba in ribji file, panirana	6-7	8-20 min
Riba in ribji file, panirana in globoko zamrznjena, npr. ribje palčke	6-7	8-12 min
Škampi in kozice	7-8	4-10 min
Sotiranje zelenjave, svežih gob	7-8	10-20 min
Zelenjava, na trakove narezano meso na azijski način	7-8.	15-20 min
Jedi iz ponve, globoko zamrznjene	6-7	6-10 min
Palačinke	6-7	neprekinjeno
Omleta	3-4.	neprekinjeno
Jajca na oko	5-6	3-6 min
Praženje (150-200 g na porcijo neprekinjeno pražiti v 1-2 l olja)**		
Globoko zamrznjeni izdelki, npr. pražen krompirček, piščančji medaljoni	8-9	-
Kroketi, globoko zamrznjeni	7-8	-
Meso, npr. deli piščanca	6-7	-

* Počasno kuhanje brez pokrova

** Brez pokrova

*** Večkrat obrnite

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

* Počasno kuhanje brez pokrova

** Brez pokrova

*** Večkrat obrnite

Varovalo za otroke

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

Vkllop in izklop varovala za otroke

Kuhalna plošča mora biti izključena.

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

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

Samodejno varovalo za otroke

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

Vkllop in izklop

V poglavju Osnovne nastavitev je opisano, kako vklopite avtomatsko otroško varovalo.→ Stran 19

Samodejna izključitev

Če je kuhalilče dalj časa vklapljen brez spremembe nastavitev, se aktivira avtomatska časovna omejitev.

Ogrevanje kuhalilča se prekine. Na prikazu kuhalilča izmenično utripata simbola   in prikaz preostale toplotne .

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

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

Osnovne nastaviteve

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

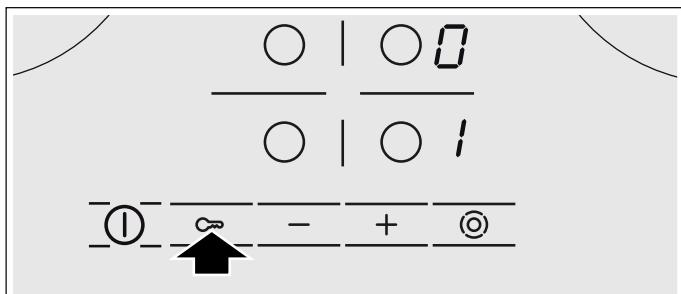
Prikaz	Funkcija
c 1	Avtomatska varnostna ključavnica
0	Izklopljen.*
1	Vklopljen.
2	Ročno in samodejno otroško varovalo je izključeno.
c 2	Zvočni signal
0	Signal za potrditev in signal za napačno upravljanje sta izklopljena (signal glavnega stikala ostane vedno vklopljen).
1	Vklopljen je le signal za napačno upravljanje.
2	Vklopljen je le signal za potrditev.
3	Signal za potrditev in signal za napačno upravljanje sta vklopljena.*
c 7	Doklop grelnih elementov
0	Izklopljeno.
1	Vklopljen.
2	Zadnja nastavitev pred izklopom kuhalnika.*
c 9	Čas izbire kuhalnika
0	Neomejeno: nazadnje izbrano kuhalnik lahko vedno nastavite brez nove izbire.*
1	Nazadnje izbrano kuhalnik nastavite 10 sekund po izbiri, po tem času morate kuhalnik pred nastavitevijo na novo izbrati.
c 0	Ponastavitev na osnovno nastavitev
0	Izklopljen.*
1	Vklopljen.

*Osnovna nastavitev

Spreminjanje osnovnih nastavitev

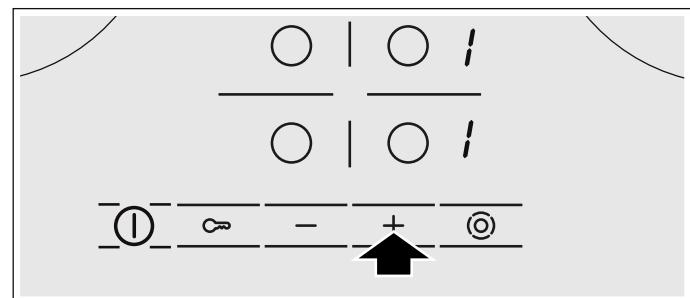
Kuhalna plošča mora biti izklopljena.

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



Na spodnjem zaslonu izmenično utripata simbola c in i, na zgornjem zaslonu pa sveti 0.

3. Simbola  se dotaknite tolkokrat, da se na spodnjem zaslonu prikaže želen prikaz.
4. Simbola + ali - se dotaknite tolkokrat, da se na zgornjem zaslonu prikaže želena nastavitev.



5. 4 sekunde se dotikajte simbola .
- Nastavitev je aktivirana.

Izklop

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

Čiščenje

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

Steklokeramična plošča

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

Kuhalno ploščo očistite šele, ko je dovolj ohlajena.

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

Nikoli ne uporabljajte:

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

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

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

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

Okvir kuhalne plošče

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

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

?

Kaj storiti ob motnjah?

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

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

E-sporočilo na prikazih

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

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

Na prikazovalniku kuhalnič utripa –

Če pri priklopu aparata v omrežje ali po izpadu električne energije na prikazovalniku kuhalnič utripa –, je motena elektronika. Za potrditev motnje z roko hitro prekrijte upravljalno površino.

 **Servisna služba**

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

Številka E in številka FD

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

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

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

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

 **Preglednice in nasveti**

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

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

- Kozica Ø 16 cm, 1,2 l, za kuhalische z enojnim grelnim krogom Ø 14,5 cm
- Lonec Ø 16 cm, 1,7 l, za kuhalische z enojnim grelnim krogom Ø 14,5 cm
- Lonec Ø 22 cm, 4,2 l, za kuhalische Ø 18 ali 17 cm
- Ponev Ø 24 cm, za kuhalische 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. temna čokoladna glazura Dr. Oetker Zartbitter, 150 g) na kuhalischu Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Ne
Pogrevanje in ohranjanje temperature enolončnice iz leče					
Posoda: lonec					
Enolončnica iz leče po DIN 44550					
Začetna temperatura 20°C					
Količina 450 g za kuhalische Ø 14,5 cm	9	pribl. 2:00 brez premešanja	Da	1.	Da
Količina: 800 g za kuhalische Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 2:00 brez premešanja	Da	1.	Da
Enolončnica iz leče kot konzerviran izdelek					
npr. terina iz leče s klobasicami podj. Erasco:					
Začetna temperatura 20°C					
Količina 500 g za kuhalische Ø 14,5 cm	9	pribl. 2:00 (premešati po pribl. 1:30)	Da	1.	Da
Količina: 1000 g za kuhalische Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 2:30 (premešati po pribl. 1:30)	Da	1.	Da

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

Testni obroki	Stopnja zavretja	Segrevanje / zavretje	Počasno kuhanje		
		Trajanje (min:sek)	Pokrov	Stopnja počasnega kuhanja	Pokrov
Recept: 250 g okrogloznatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in 1,5 g soli za kuhalische Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 8:00 V mleko dodajte riž, sladkor in sol in segrevajte ob nenehnem mešanju. Pri temperaturi mleka pribl. 90°C preklopite na stopnjo počasnega kuhanja. Pribl. 50 minut kuhanje na nizki temperaturi	Ne	2	Ne

Kuhanje riža

Posoda: lonec					
Wassertemperatur 20 °C					
Recept po DIN 44550:					
125 g dolgoznatega riža 300 g vode in ščepec soli za kuhalische Ø 14,5 cm	9	pribl. 2:48	Da	2	Da
Recept po DIN 44550:					
250 g dolgoznatega riža, 600 g vode in ščepec soli za kuhalische 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 kuhalische 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 kuhalische Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 2:40	Ne	6 ali 6. odvisno od stopnje zapečenosti	Ne

Cvrtje globoko zamrznjenega ocvrtega krompirčka

Posoda: lonec					
Količina: 1,8 kg sončničnega olja, na porcijo: 200 g globoko zamrznjenega pečenega krompirčka (npr. McCain 123 Frites Original) za kuhalische Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	Dokler temperatura olja ne doseže 180 °C	Ne	9	Ne

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

Përshkrim i përbajtjes

	Përdorimi sipas përcaktimit	25
	Udhëzime të rëndësishme sigurie	25
	Shkaqet e dëmtimeve	26
	Pamje e përgjithshme	26
	Mbrojtja e Mjedisit	26
	Këshilla për kursimin e energjisë	26
	Hedha sipas normave ekologjike	26
	Njohja me pajisjen	27
	Zona drejtuese	27
	Vratat e gatimit	27
	Treguesi i ngrohtësisë së mbetur	27
	Përdorimi i pajisjes	28
	Ndezja dhe fikja e vatrës së gatimit	28
	Rregullimi i pllakës nxehëse	28
	Tabela e gatimit	28
	Sistemi i sigurisë për fëmijët	29
	Ndezja dhe fikja e sigurisë nga fëmijët	29
	Siguria automatiqe nga fëmijët	29
	Fikja automatiqe	30
	Rregullimet bazë	30
	Ndryshimi i rregullimeve bazë	30
	Pastrimi	30
	Qeramika e qelqit	30
	Kornizat e zonës për zierje	31
	Çrregullim, si të veprojmë nëse?	31
	Njoftim me E në tregues	31
	Tek treguesi i vatrës së gatimit pulson –	31
	Shërbimi i servisimit	32
	Numri E i produktit dhe numri i datës së prodhimit FD.	
	32	
	Gatesa për testim	32

Informata tjera mbi prodhimet, pajisjet shtesë, pjesët shtesë dhe servisimin i gjeni në internet në:

www.bosch-home.com dhe shitoren Online:

www.bosch-eshop.com

Përdorimi sipas përcaktimit

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

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

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

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

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

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

Fëmijët nuk lejohet të luajnë me aparatin. Pastrimi dhe mirëmbajtja që i takon përdoruesit nuk lejohet të bëhet nga fëmijët, nëse ato, janë 15 vjet dhe më të vjetër dhe janë të mbikëqyrur.

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

Udhëzime të rëndësishme sigurie

Paralajmërim – Rrezik nga djegia!

- Vajrat dhe yndyrat e nxehta ndizen shpejt. Vajrat dhe yndyrat e nxehta asnjëherë mos i leni pa mbikëqyrje. Zjarrin mos e fikni asnjëherë me ujë. Fikja e pllakave nxehëse. Flakën e mbytni me kujdes me kapak, mbulesë për shuarje ose të ngjashme.
- Plakat nxehëse bëhen shumë të nxehta. Mos leni asnjëherë mbi zonën për zierje sende që digjen. Mos depononi sende në zonën për zierje.
- Aparati bëhet i nxehëtë. Asnjëherë mos ruani sende që digjen ose spërkatës në sirtar direkt nën sobë.
- Soba fiket vetë dhe nuk mund të ndizet më. Më vonë mund të ndizet pa dashur. Fikni siguresën ne kutinë e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve
- Nuk lejohet të përdoret asnjë mbulesë plani gatimi. Ato mund të shkaktojnë aksidente, p.sh. përmes mbinxeħjes, ndezjes ose plasaritjes së materialeve.

Paralajmërim – Rrezik nga djegia!

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

Paralajmërim – Rrezik nga djegia!

- Plakat nxehëse dhe hapësira rrith tyre, veçanërisht korniza nëse ekziston e zonës së zierjes, bëhen shumë të nxehta. Mos i prekni sipërfaqet e nxehta. Fëmijët mbani larg.
- Plaka nxehëse nxehë, por treguesi nuk funksionon. Fikni siguresën ne arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve
- Lejohet të përdoren vetëm mekanizma mbrojtës të autorizuar nga ne, si p.sh. rrjetë për mbrojtjen e fëmijëve. Mekanizmat e papërshtatshme mbrojtëse apo rrjetat e papërshtatshme për mbrojtjen e fëmijëve mund të shkaktojnë aksidente.

Paralajmërim – Rrezik shkarkimi elektrik!

- Riparimet e pasakta janë shumë të rezikshme. Riparimet dhe zëvendësimi i kabllove me defekt mund të bëhen vetëm nga teknikët e specializuar të Shërbimit të Asistencës Teknikë. Nëse pajisja është dëmtuar, hiqni prizën nga rrjeti ose fikni siguresën në kutinë e siguresave. Lajmëroni shërbimin e asistencës teknike.

- Lagështia që depërtion mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Mos përdorni pastrues me presion ose pastrues me avull.
- Një aparat me defekt mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Asnjëherë mos e ndizni një aparat me defekt. Hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve
- Plasaritjet ose thyerjet në qeramikën e qelqit mund të shkaktojnë goditje të rrymës. Fikni siguresën ne arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

Paralajmërim – Rrezik nga lëndimi!

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

Shkaqet e dëmtimeve

Kujdes!

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

Pamje e përgjithshme

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

Dëmet	Shkaku	Masa
Njollat	Gatesa të derdhura	Gatesat e derdhura pastrojini menjëherë me një kraujtëse xhamash.
	Mjete të papërshtatshme pastrimi	Përdorni vetëm mjete pastrues të përshtatshëm për qelq qeramik.
Gërvishjet	Kripë, sheqer dhe rërë	Mos e përdorni vatrën e gatimit si plan pune ose për të mbështetur objekte.
	Tenxhere dhe tiganë me fundë të ashpra e gërvishtin qelqin qeramik	Kontrollojini enët.

Dëmet	Shkaku	Masa
Çngjyrosjet	Mjete të papërshtatshme pastrimi	Përdorni vetëm mjete pastrues të përshtatshëm për qelq qeramik.
	Gërvishjet nga tenxherja (p.sh. alumini)	Gjatë zhvendosjes ngrijini tenxheret dhe tiganët lart.
Defekt në shtresën e sipërme	Sheqer, gjellë që përmbajnë shumë sheqer	Gatesat e derdhura pastrojini menjëherë me një kraujtëse xhamash.

Mbrojtja e Mjedisit

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

Këshilla për kursimin e energjisë

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

Hedhja sipas normave ekologjike

Hidheni paketimin sipas normave ekologjike.



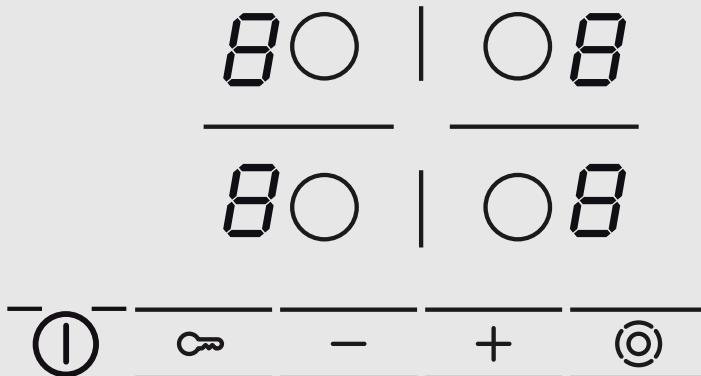
Ky aparat përmban shënjën e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Njohja me pajisjen

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

Zona drejtuese



Treguesit

I_g	Gradimet e gatimit
H/h	Ngrohtësia e mbetur

Panellet e komandimit

$\textcircled{1}$	Çelësi kryesor
\curvearrowleft	Siguresa e fëmijëve
\circ	Zgjedhja e vatrës së gatimit
$- +$	Panellet e rregullimeve
\odot	Aktivizimi i zonave

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 mbinxhet.

Vatrat e gatimit

Vatra e gatimit	Ndezia dhe fikja
\circ	Vatra e gatimit me një rreth
\odot	Vatra e gatimit me dy rrathë
\curvearrowleft	Zona e skujjes

Ndezia e vatrës së gatimit: treguesi përkatës ndriçon

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

Udhëzime

- Zonat e errëta në fushën e ndriçuar të vatrës së gatimit janë të kushtëzuara nga ana teknike. Ato nuk ndikojnë në funksionimin e vatrës së gatimit.
- Vatra e gatimit rregullohet duke ndezur dhe fikur njësinë e nxehjes. Edhe kur fuqia është maksimale njësia e nxehjes mund të fiket dhe ndizet. Nëpërmjet kësaj, p.sh.:
 - komponentët e ndjeshëm do të mbrohen nga mbinxehja
 - pajisja mbrohet nga mbingarkesa elektrike
 - arrihen rezultate më të mira gatimi
- Te vatrat e gatimit me shumë rrathë, elementët nxehës të rrathëve nxehës të brendshëm dhe elementi nxehës i ndezjes mund të fiken dhe ndizen në kohë të ndryshme.

Treguesi i ngrohtësisë së mbetur

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

Nëse në tregues shkëlqen 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.

Përdorimi i pajisjes

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

Ndezja dhe fikja e vatrës së gatimit

Me ndihmën e çelësit kryesor ndizni dhe fikni vatrën e gatimit.

Ndezja

Prekni simbolin ①. Bie një sinjal. Llamba treguese sipër çelësit kryesor dhe treguesit 0 ndriçojnë. Plani i gatimit është gati për punë.

Fikja

Prekni simbolin ①, derisa llamba treguese sipër çelësit kryesor dhe treguesit të fiken. Të gjitha vratat e gatimit fiken. Treguesi i nxehësisë së mbetur qëndron i ndezur derisa vratat e gatimit të ftohen mjautueshëm.

Udhëzime

- Plani i gatimit fiket automatikisht, kur të gjitha vratat e gatimit janë fikur për një periudhë (10-60 sekonda).
- Rregullimet ruhen në 4 sekondat e para pas fikjes së pajisjes. Nëse në këtë moment e ndizni planin e gatimit sérish, ai aktivizohet me rregullimet e caktuara më parë.

Rregullimi i pllakës nxehëse

Me simbolet + dhe - e rregulloni shkallën e dëshiruar të zierjes.

Shkalla e zierjes 1 = kapaciteti më i ulët

Shkalla e zierjes 9 = kapacitet më i madh

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

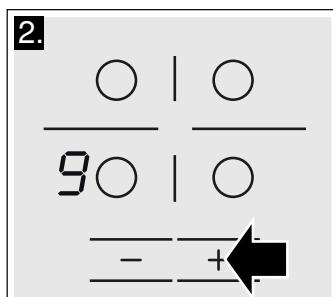
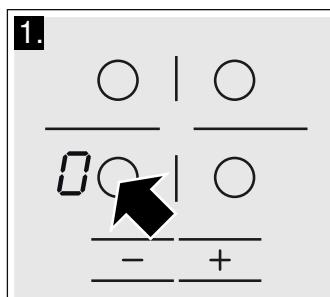
Vendosja e gradimit të gatimit

Plani i gatimit duhet të jetë i ndezur.

- Prekni simbolin 0 për të zgjedhur vatrën e gatimit.
- Pas 10 sekondash, prekni simbolin + ose -. Do të shfaqet rregullimi bazë.

Simboli + Gradacioni i gatimit 9

Simboli - Gradacioni i gatimit 4



- Ndryshoni gradacionin e gatimit: Prekni simbolin + ose - derisa të shfaqet gradacioni i dëshiruar.

Fikja e vatrës së gatimit

Ju mund ta fikni vatrën e gatimit në 2 mënyra:

- Prekni simbolin 0 e vatrës së gatimit 2 herë njëra pas tjetrës. Në treguesin e gradimit shfaqet 0. Pas rreth 10 sekondash shfaqet treguesi për nxehësinë e mbetur.
- Zgjidhni vatrën e gatimit me anë të simbolit 0. Prekni simbolin + ose - derisa të shfaqet 0. Pas rreth 10 sekondash shfaqet treguesi për nxehësinë e mbetur.

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

Tabela e gatimit

Në tabelën e mëposhtme do të gjeni disa shembuj.

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

Për zierje gradojeni sobën te 9.

Ushqimet e trasha trazojini herë pas here.

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

Sugjerimet për të gatuar me kursim energje i gjeni në kapitullin Mbrojtja e mjedisit.→ Faqja 26

	Gradimi për zierje të ngadaltë	Koha për zierjen e ngadalte në minuta
--	--------------------------------	---------------------------------------

Shkrirja

Çokollata, veshja me çokollatë 1-1.

Gjalpë, mjaltë, xhelatinë 1-2

Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë

Gjellë (p.sh. gjellë me thjerrëza) 1-2

Qumësh** 1-2.

Ngrohja e salsiçeve në ujë** 3-4

Shkrirja dhe ngrohja

Spinaq i ngrirë 2-3. 10-20 min.

Gulash i ngrirë 2-3. 20-30 min.

Zierje e ngadaltë

Top me brumë patatesh, shuk me patate 4-5.* 20-30 min.

Peshk 4-5* 10-15 min.

Salca të bardha, p.sh. salcë beshamel 1-2 3-6 min.

Salca që përgatiten, p.sh. salcë Bernaise, salcë holandeze 3-4 8-12 min.

* Zierje e ngadaltë pa kapak

** Pa kapak

*** Kthejeni shpesh

	Gradimi për zierje të ngadalte	Koha për zierjen e ngadalte në minuta
Zierja, zierja me avull, zierja në lëngun e vet		
Orizi (raport dy ujë, një oriz)	2-3	15-30 min.
Sultashi	1.-2.	35-45 min.
Patatet me lëkurë	4-5	25-30 min.
Patatet me kripë	4-5	15-25 min.
Brumërat, makaronat	6-7*	6-10 min.
Gjellët, supat	3.-4.	15-60 min.
Perimet	2.-3.	10-20 min.
Perime, të ngrira	3.-4.	10-20 min.
Zierja në tenxhere me presion	4-5	-
Skuqja dhe zierja		
Involtini	4-5	50-60 min.
Skuqja dhe zierja e ngadalte	4-5	60-100 min.
Gulash	2.-3.	50-60 min
Skuqja me pak vaj**		
Shnicel, i thjeshtë ose me peksi-madhe	6-7	6-10 min.
Shnicel, i ngrirë	6-7	8-12 min.
Kotoletë, e thjeshtë ose me peksi-madhe***	6-7	8-12 min.
Biftek (3 cm i trashë)	7-8	8-12 min.
Hamburger, qofte (3 cm tras-hësi)***	4.-5.	30-40 min.
Gjoks pule (2 cm i trashë)***	5-6	10-20 min
Gjoks pule, i ngrirë***	5-6	10-30 min.
Peshk dhe fileto peshku, e thjeshtë	5-6	8-20 min.
Peshk dhe fileto peshku, me peksi-madhe	6-7	8-20 min.
Peshk dhe fileto peshku, me peksi-madhe dhe e ngrirë, p.sh. shkopenj peshku	6-7	8-12 min.
Karkaleca të vegjël dhe të mëdhenj	7-8	4-10 min.
Skuqja e lehtë e perimeve, kërpudhavet e freskëta	7-8	10-20 min.
Mish, perime të prera për së gjati sipas mënyrës aziatike	7.-8.	15-20 min.
Gatesa në tigan, të ngrira	6-7	6-10 min
Palacinka	6-7	pa ndërprerje
Omëleta	3.-4.	pa ndërprerje
Vezë sy	5-6	3-6 min.

* Zierje e ngadalte pa kapak

** Pa kapak

*** Kthejeni shpesh

	Gradimi për zierje të ngadalte	Koha për zierjen e ngadalte në minuta
Skuqja (150-200 g për porcion, skuqje pa ndërprerje në 1-2 l vaj**)		
Produkte të ngrira, p.sh. patate për skuqje, kroketa pule	8-9	-
Kroketa, të ngrira	7-8	-
Mish, p.sh. pjesë pule	6-7	-
Peshk, me peksimadhe ose me brumë majaje	5-6	-
Perime, kërpudha me peksi-madhe ose në brumë me majë, brumë tempura	5-6	-
Produkte të émpla, p.sh. petull/émbëlsirë berlineze, fruta të veshura me brumë	4-5	-

* Zierje e ngadalte pa kapak

** Pa kapak

*** Kthejeni shpesh

Sistemi i sigurisë për fëmijët

Me sistemin e sigurisë për fëmijët mund ta shmangni ndezjes e vatrës së gatimit nga fëmijët.

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 e ndezjes së siguresës automatike të fëmijëve e mësoni në kapitullin Rregullimet bazë. → Faqja 30

Fikja automatike

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

Ngrohja e vatrës së gatimit fiket. Në treguesin e vatrës së gatimit pulsojnë me alternim **F** dhe treguesi i nxehësisë së mbetur **H/h**.

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

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

Rregullimet bazë

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

Treguesi Funksioni

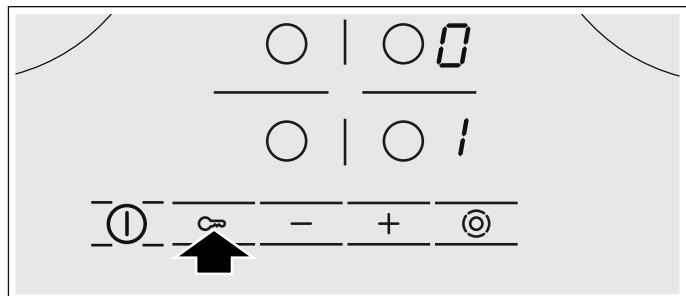
c /	Sistemi automatik për sigurinë e fëmijëve
0	Fikur.*
/	Ndezur.
2	Sistemi manual dhe automatik për sigurinë e fëmijëve është i fikur.
c 2	Tingulli i sinjalit
0	Sinjali i konfirmimit dhe sinjali i defekteve janë të fikur (Sinjali i çelësit kryesor rri gjithmonë ndezur).
/	Vetëm sinjali i defekteve është i ndezur.
2	Vetëm sinjali i konfirmimit është i ndezur.
3	Sinjalet e konfirmimit dhe të defekteve janë ndezur.*
c 7	Ndezja e elementeve nxehës
0	Fikur.
/	Ndezur.
2	Rregullimi i fundit para fikjes së vatrës së gatimit.*
c 9	Koha që përzgjidhet për vatrën e gatimit
0	E pakufizuar: ju gjithnjë mund ta rregulloni vatrën e zgjedhur së fundi pa e përzgjedhur nga fillimi.*
/	Vatrën e zgjedhur së fundi mund ta caktoni 10 sekonda pasi e keni përzgjedhur, pastaj ju duhet ta përzgjidhnit vatrën sërisht para se ta caktoni.
c 0	Rikthimi në rregullimet bazë
0	Fikur.*
/	Ndezur.

*Rregullimi bazë

Ndryshimi i rregullimeve bazë

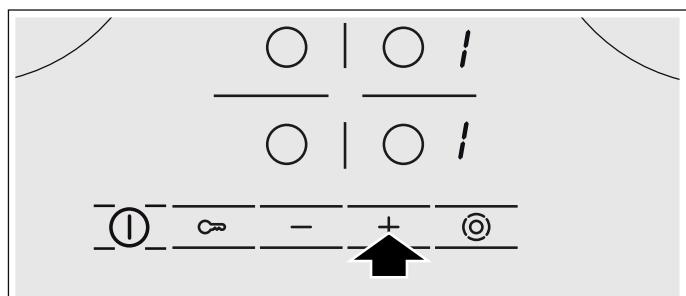
Plani i gatimit duhet të jetë i fikur.

1. Ndizni planin e gatimit.
2. Në 10 sekondat e para mbani të prekur simbolin **∞** për 4 sekonda



Në ekranin e poshtëm pulsojnë me alternim **c** dhe **/**, në ekranin e sipërm ndriçon **0**.

3. Prekni simbolin **∞** aq herë, derisa në ekranin e poshtëm të shfaqet treguesi i dëshiruar.
4. Prekni simbolin **+** ose **-** aq herë, derisa në ekranin e sipërm të shfaqet rregullimi i dëshiruar.



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

Fikja

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

Pastrimi

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

Qeramika e qelqit

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

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

Për pastrim përdorni vetëm mijete 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
- Sfugjerë gjërvishës
- Pastrues me shtypje të lartë ose rreze avulli

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

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

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

Kornizat e zonës për zierje

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

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

?

Çrregullim, si të veprojmë nëse?

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

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

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

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

Njoftim me E në tregues

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

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

Tek treguesi i vatrës së gatimit pulson –

Kur pas ndërprerjes së furnizimit me energji ose pas një shkëputjeje të energjisë në treguesit e vatrave të gatimit pulson —, ka problem të pjesëve elektronike. Për të ndaluar defektin, mbuloli shkurtimisht me dorë sipërfaqen e komandimit.



Shërbimi i servisimit

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

Numri E i produktit dhe numri i datës së prodhimit FD

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

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

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



Gatesa për testim

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

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

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

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

Gatesa për testim	Gradimi i zier-jes	Nxehja/Zierja	Kohëzgjatja (min:sek)	Kapaku	Gradimi për zierje	Kapaku të ngadalte
-------------------	--------------------	---------------	-----------------------	--------	--------------------	--------------------

Shkrirja e çokollatës

Ena: Tigan i thellë	-	-	-	1.	Jo
Veshja me çokollatë (p.sh. çokollatë e zezë Dr. Oetker, 150 g) në vatër gatimi Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Jo

Gjellë me thjerrëza ngrohja dhe mbajtja ngrohtë

Ena: tenxhere

Gjellë me thjerrëza sipas DIN 44550	Temperatura fillestare 20° C	Sasia 450 g për vatër gatimi Ø 14,5 cm	Sasia: 800 g për vatër gatimi Ø 18 cm ose 17 cm	rreth 2:00 pa përzierje	Po	1.	Po
				rreth 2:00 pa përzierje	Po	1.	Po

Gjellë me thjerrëza si produkt i konservuar

P.sh. supë me thjerrëza me salische të Erasco:

Temperatura fillestare 20° C	Sasia 500 g për vatër gatimi Ø 14,5 cm	Sasia: 1000 g për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	rreth 2:00 (Përzieni pas rreth 1:30)	Po	1.	Po
			rreth 2:30 (Përzieni pas rreth 1:30)	Po	1.	Po

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

Gatesa për testim	Gradimi i zier- jes	Nxehja/Zierja Kohëzgjatja (min:sek)	Zierje e ngadaltë		
			Kapaku	Gradimi për zierge	Kapaku të ngadaltë
Receta: 250 g oriz rrumbullak, 120 g sheqer, 1 l qumësh (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 qumësh orizin, sheqerin dhe kripën dhe ngrohni masën duke e përzierë. Kur qumëshi është në temperaturën rreth 90°C kthejeni gradimin te zierja e ngadaltë. Lëreni të ziejë ngadalë për rreth 50 minuta	Jo	2	Jo

Zierja e orizit

Ena: tenxhere

Temperatura e ujit 20° C

Receta sipas DIN 44550:

125 g oriz kokërrgjatë 300 g ujë dhe pak kripë për vatër gatimi Ø 14,5 cm

9

rreth 2:48

Po

2

Po

Receta sipas DIN 44550:

250 g oriz kokërrgjatë, 600 g ujë dhe pak kripë për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm

9

rreth 3:15

Po

2.

Po

Skuqja e biftekut të derrit

Ena: Tigan

Temperatura fillestare e biftekut: 7°C

Sasia: 3 biftekë (me peshë rreth 300 g, rreth 1 cm i trashë) 15 g vaj luledielli për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm

9

rreth 2:40

Jo

7

Jo

Skuqja e palaçinkave

Ena: Tigan

Receta sipas DIN EN 60350-2

Sasia: 55 ml brumë për çdo palaçinkë për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm

9

rreth 2:40

Jo

6 ose 6. sipas fases të skuqjes që merr

Jo

Skuqja e patateve tëngrirë

Ena: tenxhere

Sasia: 1,8 kg vaj luledielli, për porcion: 200 g patate tëngrirë (p.sh. McCain 123 patate origjinale) për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm

9

Derisa temperatura e vajit të arrijë 180°C

Jo

9

Jo

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





Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001242886

980824