



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



Hob

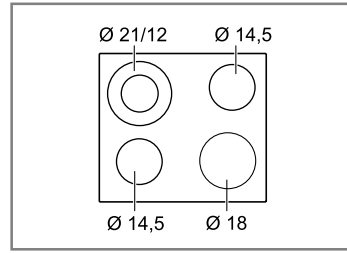
**PKE6..CA.,
PKF6..CA1.**

[hr]	Upute za upotrebu	3
[sl]	Navodila za uporabo	9
[sq]	Manuali i përdorimit	15

PKE6..CA.



PKF6..CA..



Dodatne informacije potražite u Digitalnom korisničkom priručniku.



Sadržaj

1	Sigurnost	3
2	Izbjegavanje materijalnih šteta	4
3	Zaštita okoliša i ušteda	5
4	Upoznavanje	6
5	Osnovno rukovanje	6
6	Čišćenje i održavanje	7
7	Zbrinjavanje	8
8	Servisna služba	8



1 Sigurnost

Pridržavajte se sljedećih sigurnosnih napomena.

1.1 Opće napomene

- Pažljivo pročitajte ove upute.
- Sačuvajte upute, informacije o uređaju i informacije o proizvodu za kasniju uporabu ili za sljedećeg vlasnika.
- Uređaj ne priključujte ako je došlo do oštećenja pri transportu.

1.2 Namjenska uporaba

Samo ovlašteni instalater smije priključiti uređaj bez utikača. U slučaju oštećenja zbog pogrešnog priključka nemate pravo na jamstvo. Uređaj upotrebljavajte samo:

- za pripremu hrane i pića
- pod nadzorom. Kontrolirajte kratkotrajno kuhanje bez prekida.
- u privatnom kućanstvu i u zatvorenim prostorima kućnog okruženja
- do visine od 2000 m iznad nadmorske visine

Ne upotrebljavajte uređaj:

- s vanjskim timerom ili zasebnim daljinskim upravljačem. To se ne odnosi na slučaj da je isključen rad s uređajima obuhvaćenim EN 50615.

1.3 Ograničenje kruga korisnika

Djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja smiju se koristiti ovim uređajem samo pod nadzorom ili ako su upućene u sigurno rukovanje uređajem te razumiju opasnosti koje mogu nastati uslijed korištenja uređajem.

Djeca se ne smiju igrati uređajem.

Djeca ne smiju čistiti uređaj i obavljati korisničko održavanje uređaja osim ako imaju 15 ili više godina i ako su pod nadzorom.

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

1.4 Sigurna uporaba

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Kuhanje na masti ili ulju na pločama za kuhanje bez nadzora može biti opasno i uzrokovati požar.

- ▶ Vrela ulja i masti nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- ▶ Nikada ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili pokrivačem za gašenje požara.

Površina za kuhanje postaje jako vruća.

- ▶ Nikada ne stavljajte zapaljive predmete na površinu za kuhanje ili u neposrednoj blizini.
- ▶ Nikada ne odlažite predmete na površini za kuhanje.

Uređaj postaje vruć.

- ▶ Nikada ne čuvajte zapaljive predmete ili sprejeve u ladicama izravno ispod ploče za kuhanje.

Pokrivala za ploču za kuhanje mogu dovesti do nezgoda, primjerice, zbog pregrijavanja, zapaljenja ili rasprskavajućih materijala.

- ▶ Nemojte koristiti pokrivala za ploču za kuhanje.

Živežne namirnice mogu se zapaliti.

- ▶ Treba nadzirati kuhanje. Stalno treba nadzirati kratki postupak.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Tijekom uporabe uređaj i njegovi dodirljivi dijelovi postaju vrući, posebno okvir ploče za kuhanje ako postoji.

- ▶ Trebate paziti da ne dodirnete grijaće elemente.
- ▶ Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje.

Zaštitne rešetke ploče za kuhanje mogu uzrokovati nesreće.

- ▶ Nikada ne upotrebljavajte zaštitne rešetke ploče za kuhanje.

Uređaj postaje vruć tijekom rada.

- ▶ Prije čišćenja ostavite uređaj da se ohladi.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Nestručni popravci su opasni.

- ▶ Popravke na uređaju smije vršiti samo obučeno stručno osoblje.
- ▶ Za popravak uređaja smiju se upotrebljavati samo originalni rezervni dijelovi.
- ▶ Ako je mrežni priključni vod ovog uređaja oštećen, valja ga zamijeniti posebnim priključnim vodom kojeg možete nabaviti od proizvođača ili njegove servisne službe.

Oštećeni uređaj je opasan.

- ▶ Nikad nemojte upotrebljavati oštećen uređaj.
- ▶ Ako je površina ispucala, treba isključiti uređaj kako bi se izbjegao mogući električni

udar. Da biste to učinili, isključite uređaj pomoću osigurača u kutiji s osiguračima.

- ▶ Prekidač kuhališta stavite na nulu.
- ▶ Nazovite servisnu službu.
- ▶ Popravke na uređaju smije vršiti samo obučeno stručno osoblje.

Prodor vlage može prouzročiti strujni udar.

- ▶ Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte parni ili visokotlačni čistač.

Na vrućim dijelovima uređaja može se rastopiti instalacija kabela električnih uređaja.

- ▶ Onemogućite kontakt priključnog kabela električnih uređaja s vrućim dijelovima uređaja.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

Posude za kuhanje mogu zbog tekućine između dna posude i kuhališta neočekivano poskočiti u zrak.

- ▶ Kuhalište i dno posude uvijek držite suhima.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od gušenja!

Djeca mogu navući ambalažni materijal preko glave ili se njime zamotati te se na taj način ugušiti.

- ▶ Ambalažni materijal držite podalje od djece.
- ▶ Djeci nikada ne dopuštajte igranje s ambalažnim materijalom.

Djeca mogu udahnuti ili progutati sitne dijelove i na taj se način ugušiti.

- ▶ Sitne dijelove držite podalje od djece.
- ▶ Ne dopustite djeci igranje sa sitnim dijelovima.

2 Izbjegavanje materijalnih šteta

POZOR!

Hrapava dna lonaca ili tava ostavljaju ogrebotine na staklokeramici.

- ▶ Provjerite posude.

Kuhanjem na prazno može se oštetiti posude ili uređaj.

- ▶ Lonce nikada ne postavljajte na vruće kuhalište bez sadržaja ili pustiti da kuhaju na prazno.

Pogrešno postavljeno posude za kuhanje može dovesti do pregrijavanja uređaja.

- ▶ Vruće tave ili lonce nikada ne stavljajte na upravljačke elemente ili na okvir ploče za kuhanje.

Kad tvrdi ili šiljasti predmeti padnu na ploču za kuhanje, mogu nastati oštećenja.

- ▶ Pazite da tvrdi ili šiljasti predmeti ne padnu na ploču za kuhanje.

Materijal koji nije otporan na visoke temperature rastopit će se na vrućim kuhalištima.

- ▶ Ne preporučuje se uporaba zaštitnih folija za štednjak.

- ▶ Nemojte upotrebljavati aluminijsku foliju ili plastične posude.

2.1 Pregled najčešćih oštećenja

Ovdje možete pronaći najčešća oštećenja i savjete kako ih možete izbjeći.

Oštećenje	Uzrok	Mjera
Mrlje	Prekipjela hrana	Odmah uklonite prekipjelu hranu s pomoću strugača za staklo.
Mrlje	Neprikladna sredstva za čišćenje	Upotrebljavajte isključivo sredstva za čišćenje koja su prikladna za staklokeramiku.

Oštećenje	Uzrok	Mjera
Ogrebotine	Sol, šećer ili pijesak	Ne koristite ploču za kuhanje kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
Ogrebotine	Hrapava dna lonaca ili tava	Provjerite posuđe.
Promjena boje	Neprikladna sredstva za čišćenje	Upotrebljavajte isključivo sredstva za čišćenje koja su prikladna za staklokeramiku.

Oštećenje	Uzrok	Mjera
Promjena boje	Abrazija tava, npr. aluminijskih	Lonce i tave podignite kako biste ih pomaknuli.
Pukotina u staklu	Šećer ili jela koja sadrže puno šećera	Odmah uklonite prekipjelu hranu s pomoću strugača za staklo.

3 Zaštita okoliša i ušteda

3.1 Zbrinjavanje ambalaže u otpad

Ambalažni materijali su ekološki neškodljivi i mogu se reciklirati.

- ▶ Pojedinačne sastavne dijelove zbrinite na otpad odvojene po vrstama.

3.2 Ušteda energije

Ako slijedite sljedeće upute, vaš će uređaj trošiti manje energije.

Zonu kuhanja odaberite prema veličini posude. Posuđe za kuhanje postavite u sredini.

Upotrebljavajte posuđe čiji promjer dna odgovara promjeru kuhališta.

Savjet: Proizvođači posuđa obično navode gornji promjer lonca. On je često veći od promjera dna.

- Neodgovarajuće posuđe za kuhanje ili zone kuhanja koje nisu potpuno prekrivene troše više energije.

Posude uvijek poklopite odgovarajućim poklopcem.

- Kad kuhate bez poklopca, uređaju je potrebno znatno više energije.

Što rjeđe podižite poklopac.

- Kad podižete poklopac, izlazi puno energije.

Koristite stakleni poklopac.

- Kroz stakleni poklopac možete gledati u posudu bez podizanja poklopca.

Upotrebljavajte lonce i tave s ravnim dnom.

- Neravna dna povećavaju potrošnju energije.

Upotrebljavajte posuđe za kuhanje koje odgovara količini namirnica.

- Velikom posudu za kuhanje s malo sadržaja potrebno je više energije za zagrijavanje.

Kuhajte s malom količinom vode.

- Ukoliko je više vode u posudu za kuhanje, utoliko će biti potrebno više energije za zagrijavanje.

Na vrijeme vratite na niži stupanj za kuhanje.

- Previsokim stupnjem za nastavak kuhanja rasipate energiju.

Iskoristite preostalu toplinu ploče za kuhanje. Pri dužim vremenima kuhanja isključite ploču za kuhanje 5 – 10 minuta prije završetka vremena kuhanja.

- Neiskorištena preostala toplina povećava potrošnju energije.

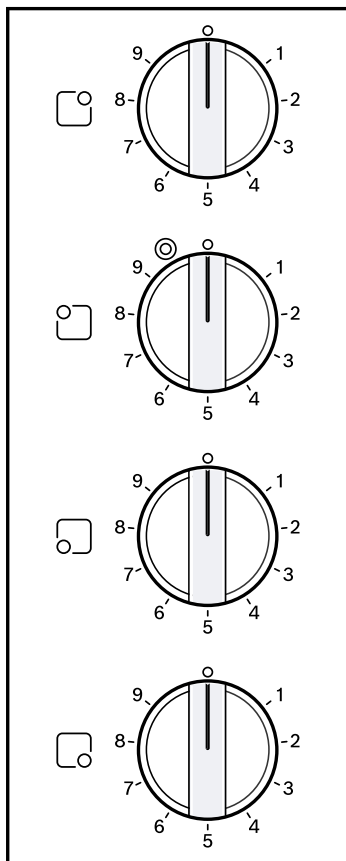
Informacije o proizvodu u skladu s (EU) 66/2014 možete pronaći u priloženim informacija o uređaju ili na internetu na stranici proizvoda vašeg uređaja.

4 Upoznavanje

Upute za uporabu vrijede za različite ploče za kuhanje. Dimenzije ploča za kuhanje naći ćete u pregledu tipova. → *Stranica 2*

4.1 Upravljačka ploča

Putem upravljačke ploče namještate sve funkcije svog uređaja i dobivate informacije o radnom stanju.



Prekidač za kuhalište

Prekidači za kuhališta fiksno su montirani. Ne smiju se skidati. Prisilno skidanje prekidača kuhališta dovodi do njihovog uništenja.

5 Osnovno rukovanje

5.1 Uključivanje ili isključivanje ploče za kuhanje

Ploču za kuhanje možete uključiti i isključiti s pomoću sklopke kuhališta.

5.2 Namještanje kuhališta

S pomoću sklopke kuhališta možete namjestiti snagu grijanja kuhališta.

Stupanj za kuhanje

1	najmanja snaga
9	najveća snaga

4.2 Kuhališta

Ovdje ćete naći pregled različitih mogućnosti dodatnog uključivanja kuhališta.

Kuhalište	Dodatno uključivanje i isključivanje
○ Jednostruko kuhalište	
⊙ Dvostruko kuhalište	Uključivanje: prekidač kuhališta okrenite nadesno do ⊙. Namjestite stupanj za kuhanje. Isključivanje: sklopku kuhališta okrenite na 0 i ponovno namjestite. Sklopku kuhališta nikada ne okrećite preko simbola ⊙ na 0.

Napomene

- Do tamnih područja u usijanom stanju kuhališta dolazi iz tehničkih razloga. Ona ne utječu na funkciju kuhališta.
- Kuhalište regulira temperaturu uključivanjem i isključivanjem grijanja. Grijanje se može uključivati i isključivati pri najvećoj snazi.
 - Osjetljivi sastavni dijelovi time se štite od pregrijavanja.
 - Uređaj je zaštićen od električnog preopterećenja.

4.3 Indikator rada i preostale topline

Ploča za kuhanje ima indikator rada i preostale topline. Indikator svijetli kad je neko kuhalište toplo.

Prikaz	Značenje
Indikator kuhališta	Svijetli tijekom rada, kratkotrajno nakon uključivanja.
Indikator preostale topline	Svijetli nakon kuhanja, kada je kuhalište još uvijek toplo. Napomena: Mala jela možete održavati toplim ili rastopiti kuverturu.

Simbol na pokaznom polju pokazuje na koje se kuhalište indikator odnosi: npr. □ za desno donje kuhalište.

5.3 Preporučene postavke za kuhanje

Ovdje može naći pregled različitih jela s odgovarajućim stupnjevima za kuhanje.

Vrijeme kuhanja može varirati ovisno o vrsti, težini, debljini i kvaliteti jela. Stupanj nastavka kuhanja ovisi o posudu za kuhanje koje upotrebljavate.

Napomene o pripremi

- Za početno kuhanje upotrijebite stupanj za kuhanje 9.
- Gusta jela povremeno promiješajte.

- Namirnice koje treba jače zapeći ili kod kojih tijekom pečenja izlazi mnogo tekućine najbolje je zapeći u malim porcijama.
- Savjeti za kuhanje uz uštedu energije. → *Stranica 5*

Topljenje

Jelo	Stupanj nastavka kuhanja	Trajanje nastavka kuhanja u minutama
Maslac, želatina	1	-

Zagrijavanje ili održavanje topline

Varivo, npr. varivo od leće	1	-
Mlijeko ¹	1-2	-

¹ Jelo pripremite bez poklopca.

Kuhanje ili prokuhavanje na laganoj vatri

Knedle ^{1, 2}	3-4	20-30
Riba ^{1, 2}	3	10-15
Bijeli umak, npr. bešamel umak	1	3-6

¹ Zakuhaite vodu sa zatvorenim poklopcem.

² Nastavite kuhanje jela bez poklopca.

Kuhanje, kuhanje na pari ili pirjanje

Riža s dvostrukom količinom vode	3	15-30
----------------------------------	---	-------

¹ Zakuhaite vodu sa zatvorenim poklopcem.

² Nastavite kuhanje jela bez poklopca.

Krumpir kuhan u ljusci	3-4	25-30
Oguljeni kuhani krumpir	3-4	15-25
Tjestenina ^{1, 2}	5	6-10
Varivo, juha	3-4	15-60
Povrće, svježe ili duboko zamrznuto	3-4	10-20
Jela u ekspres loncu	3-4	-

¹ Zakuhaite vodu sa zatvorenim poklopcem.

² Nastavite kuhanje jela bez poklopca.

Pirjanje

Rolade	3-4	50-60
Pirjano pečenje	3-4	60-100
Gulaš	3-4	50-60

Pečenje s malo ulja

Sva jela pecite bez poklopca.

Odresci, naravni ili panirani	6-7	6-10
Kotleti, naravni ili panirani ¹	6-7	8-12
Odresci, debljine 3 cm	7-8	8-12
Riba ili riblji fileti, naravni ili panirani	4-5	8-20
Riba ili riblji fileti, panirani i smrznuti, npr. riblji štapići	6-7	8-12
Smrznuta jela iz tave	6-7	6-10
Palačinke	5-6	kontinuirano

¹ Jelo više puta okrenite.

6 Čišćenje i održavanje

Kako bi vam uređaj dugo ostao funkcionalan, pažljivo ga čistite i održavajte.

6.1 Sredstva za čišćenje

Prikladna sredstva za čišćenje i strugač za staklo možete nabaviti od servisne službe, u internetskoj trgovini ili u trgovini.

POZOR!

Neprikladna sredstva za čišćenje mogu oštetiti površine uređaja.

- ▶ Nikada ne upotrebljavajte neprikladna sredstva za čišćenje.

Neprikladna sredstva za čišćenje

- Nerazrijeđeno sredstvo za pranje
- Sredstvo za čišćenje perilice posuđa
- Abrazivna sredstva
- Agresivna sredstva za čišćenje, kao što su sprej za čišćenje pećnice ili sredstvo za uklanjanje mrlja
- Spužvice za ribanje
- Visokotlačni ili parni čistači

6.2 Čišćenje staklokeramike

Ploču za kuhanje očistite nakon svake uporabe kako ostaci od hrane ne bi zagorjeli.

Napomena: Pridržavajte se informacija o neprikladnim sredstvima za čišćenje. → *Stranica 7*

Zahtjev: Ploča za kuhanje se ohladila.

1. Tvrdokornu prljavštinu uklonite strugalom za staklo.
2. Ploču za kuhanje očistite sredstvom za čišćenje staklokeramike.
Pridržavajte se napomena za čišćenje na ambalaži sredstva za čišćenje.

Savjet: Specijalnom spužvom za staklokeramiku možete postići dobre rezultate čišćenja.

6.3 Čišćenja okvira ploče za kuhanje

Okvir ploče za kuhanje očistite nakon uporabe, ako se na njemu nalazi prljavština ili mrlje.

Napomene

- Pridržavajte se informacija o neprikladnim sredstvima za čišćenje. → *Stranica 7*
 - Nemojte koristiti strugač za staklo.
1. Okvir ploče za kuhanje očistite toplom sapunicom i mekanom krpom.
Nove spužve prije uporabe temeljito isperite.

2. Obrišite mekom krpom.

7 Zbrinjavanje

Ovdje možete saznati kako pravilno zbrinuti stare uređaje.

7.1 Zbrinjavanje starih uređaja u otpad

Ekološki prikladnim zbrinjavanjem otpada mogu se ponovo iskoristiti vrijedne sirovine.

- ▶ Uređaj zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Informacije o aktualnim načinima zbrinjavanja možete dobiti od svog specijaliziranog trgovca ili se raspitajte u komunalnoj ili lokalnoj gradskoj upravi.



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.

8 Servisna služba

Ako imate pitanja u pogledu primjene, smetnju ne možete sami ukloniti ili ako se uređaj mora popraviti, obratite se našoj servisnoj službi.

Originalne rezervne dijelove koji su bitni za funkcioniranje uređaja u skladu s odgovarajućom Direktivom o ekološkom dizajnu Direktivom možete dobiti od naše korisničke službe tijekom perioda od najmanje 10 godina od stavljanja vašeg uređaja na tržište na Europskom gospodarskom području.

Napomena: Angažiranje servisne službe besplatno je u okviru uvjeta jamstva proizvođača.

Detaljne informacije o vremenu jamstva i uvjetima jamstva možete pronaći kod naše servisne službe, svog dobavljača ili na našoj internetskoj stranici.

Kada se obraćate servisnoj službi, potreban vam je proizvodni broj (E-Nr.) i tvornički broj (FD) uređaja. Kontakt-podatke servisne službe naći ćete ovdje odn. u priloženom popisu servisnih službi na našoj internetskoj stranici.

8.1 Proizvodni broj (E-Nr.) i tvornički broj (FD)

Proizvodni broj (E-Nr.) i tvornički broj (FD) možete pronaći na tipskoj pločici uređaja.

Označnu pločicu naći ćete:

- na informacijama o uređaju.
- na donjoj strani ploče za kuhanje.

Kako biste podatke o svom uređaju i broj telefona servisne službe brzo ponovno pronašli, možete ih zabilježiti.

Za dodatne informacije glejte digitalni uporabniški priročnik.



Kazalo

1	Varnost	9
2	Preprečevanje materialne škode	10
3	Varstvo okolja in varčevanje	11
4	Spoznavanje	12
5	Osnovno upravljanje	12
6	Čiščenje in nega	13
7	Odstranjevanje	14
8	Servisna služba	14



1 Varnost

Upošteвайте naslednja varnostna navodila.

1.1 Splošna navodila

- Skrbno preberite ta navodila.
- Navodila za uporabo, izkaznico aparata in informacije o izdelku shranite za kasnejšo uporabo ali za novega lastnika.
- Če opazite poškodbo zaradi transporta, aparata ne priključite.

1.2 Namenska uporaba

Aparate lahko brez vtiča priključi samo pooblaščen strokovnjak. Pri poškodbah zaradi napačne priključitve garancija ne velja.

Aparat uporabljajte samo:

- za pripravo jedi in pijač.
- pod nadzorom. Kratkotrajne postopke kuhanja ves čas nadzorujte.
- v domačem gospodinjstvu in v zaprtih prostorih domačega okolja.
- do najvišje nadmorske višine 2000 m.

Aparata ne uporabljajte:

- z zunanjo programsko uro ali posebnim daljinskim upravljalnikom. To ne velja v primeru, da je delovanje izklopljeno z aparati, začetimi v standardu EN 50615.

1.3 Omejitev kroga uporabnikov

Ta aparat lahko otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki ne razpolagajo z izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo le, ko so pod nadzorom, ali če so bili poučeni o varni uporabi in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe aparata.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

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

Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu in priključnemu kablu.

1.4 Varna uporaba

⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Nenadzorovano kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni površini je lahko nevarno in lahko povzroči požar.

- ▶ Vročih olj in masti nikoli ne pustite brez nadzora.
- ▶ Požara nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite aparat in nato pokrijte plamene npr. s pokrovko ali z odejo za gašenje.

Kuhalna površina se močno segreje.

- ▶ Na kuhalno površino ali v njeno neposredno bližino nikoli ne polagajte vnetljivih predmetov.
- ▶ Na kuhalni površini nikoli ne shranjujte predmetov.

Aparat se močno segreje.

- ▶ Gorljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne shranjujete v predalih neposredno pod kuhalno ploščo.

Pokrovi za kuhalno ploščo lahko povzročijo nesreče, npr. zaradi pregretja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

- ▶ Ne uporabljajte pokrovov za kuhalno ploščo.

Živila se lahko vnamejo.

- ▶ Postopek kuhanja morate nadzorovati. Kratek postopek morate ves čas nadzorovati.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Med delovanjem se aparat in njegovi dostopni deli segrejejo, še posebno okvir kupalne plošče, če obstaja.

- ▶ Pazite, da se ne dotaknete grelnikov.
- ▶ Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu.

Zaščitne rešetke za kupalno površino lahko povzročijo nezgode.

- ▶ Nikoli ne uporabljajte zaščitnih rešetk za kupalno površino.

Aparat se med delovanjem segreje.

- ▶ Pred čiščenjem pustite, da se aparat ohladi.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.
- ▶ Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.
- ▶ Če je omrežni priključni vodnik aparata poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim priključnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu ali njegovi servisni službi.

Poškodovan aparat je nevaren.

- ▶ Nikoli ne uporabljajte poškodovanega aparata.
- ▶ Če je površina počena, morate aparat izključiti, da preprečite morebitni električni udar. Če želite to narediti, napravo izklopite z varovalko v omarici z varovalkami.

- ▶ Stikala kuhališč obrnite na ničlo.
- ▶ Pokličite pooblaščen servis.
- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.

Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar.

- ▶ Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega čistilnika.

Na vročih delih aparata se lahko stopi izolacija kablov električnih naprav.

- ▶ Priključnega kabla električnih naprav nikoli ne izpostavljajte vročim delom aparata.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Zaradi tekočine med dnom posode in kuhališčem lahko posoda nenadoma odskoči v višino.

- ▶ Kuhališče in dno posode morata biti vedno suha.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost zadužitve!

Otroci se lahko zavijejo v embalažo ali pa si slednje potegnejo preko glave in se tako zadušijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z embalažnim materialom.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z embalažnim materialom.

Otroci lahko vdihnejo ali pogoltnejo majhne dele in se tako zadušijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z majhnimi deli.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z majhnimi deli.

2 Preprečevanje materialne škode

POZOR!

Groba dna loncev in ponev opraskajo steklokeramiko.

- ▶ Preglejte svojo posodo.
- Kuhanje brez vsebine lahko poškoduje posodo ali aparat.

- ▶ Loncev brez vsebine nikoli ne postavljajte ne vroče kuhališče ali kuhajte brez vsebine.

Napačno nameščena posoda lahko povzroči pregretje aparata.

- ▶ Vročih ponev ali loncev nikoli ne postavljajte na upravljalne elemente ali okvir kupalne plošče.

Če na kupalno ploščo padejo trdi ali ostri predmeti, lahko pride do poškodb.

- ▶ Poskrbite, da na kupalno ploščo ne bodo padli trdi ali ostri predmeti.

Materiali, ki niso odporni na vročino, se na vročih kuhališčih stopijo.

- ▶ Ne uporabljajte folije za zaščito štedilnika.
- ▶ Ne uporabljajte alufolije ali posod iz umetne mase.

2.1 Pregled najpogostejših poškodb

Tukaj je seznam najpogostejših poškodb in nasvetov, kako se jim izogniti.

Poškodba	Vzrok	Ukrep
Madeži	Prelivanje hrane	Prelito hrano takoj odstranite s strgalom za steklokeramiko.
Madeži	Neustrezna čistilna sredstva	Uporabljajte le čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko.
Praske	Sol, sladkor ali pesek	Kupalne plošče ne uporabljajte kot delovne ali odlagalne površine.
Praske	Groba dna loncev ali ponev	Preglejte svojo posodo.

Poškod- ba	Vzrok	Ukrep
Razbar- vanje	Neustrezna či- stilna sredstva	Uporabljajte le čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko.
Razbar- vanje	Drgnjenje lon- cev (npr. alumi- nij)	Ko premikate lonce ali ponve, jih dvignite.

Poškod- ba	Vzrok	Ukrep
Mehurč- ki v ma- terialu	Sladkor ali jedi z veliko sladkor- ja	Prelito hrano takoj odstra- nite s strgalom za steklo- keramiko.

3 Varstvo okolja in varčevanje

3.1 Odlaganje embalaže novega aparata

Material embalaže je okolju prijazen in primeren za po-
novno uporabo.

- Posamezne sestavne dele ločeno sortirajte v odpad.

3.2 Varčevanje z energijo

Če upoštevate te napotke, bo vaš aparat porabil manj
električne energije.

Izberite kuhališče, ki ustreza velikosti posode. Posodo
namestite na sredino.

Uporabljajte posodo, katere premer dna se ujema s
premerom kuhališča.

Nasvet: Proizvajalci posode pogosto navedejo zgornji
premer posode. Ta je pogosteje večji kot premer dna
posode.

- Neustrezna posoda ali nepopolno prekrita kuhali-
šča porabijo veliko energije.

Posodo pokrijte z ustrezno pokrovko.

- Če kuhate brez pokrovke, aparat porabi znatno več
energije.

Pokrovko dvigajte čim redkeje.

- Če dvignete pokrovko, uide veliko energije.

Uporabite stekleno pokrovko.

- Steklена pokrovka omogoča, da pogledate v lonec,
ne da bi vam bilo treba dvigniti pokrovko.

Uporabljajte lonce in ponve z ravnim dnom.

- Če posoda nima ravnega dna, je poraba energije
večja.

Uporabljajte posodo, ki ustreza količini živil.

- Večja posoda z malo vsebine potrebuje več energi-
je za segrevanje.

Hrano pripravljajte z malo vode.

- Več kot je vode v posodi za kuhanje, več energije
potrebujete za segrevanje.

Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja.

- Če nastavite previsoko stopnjo počasnega kuhanja,
po nepotrebnem tratite energijo.

Uporabite preostalo toploto kugalne plošče. Pri daljših
časih priprave kuhališče 5 do 10 minut pred koncem
priprave izklopite.

- Neporabljena preostala toplota poveča porabo
energije.

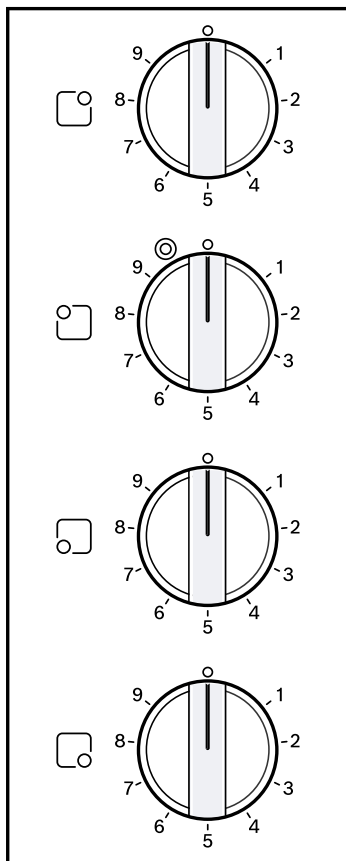
Informacije o izdelku v skladu z (EU) 66/2014 najdete
na priloženi izkaznici aparata in na spletu na produktni
strani vašega aparata.

4 Spoznavanje

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

4.1 Upravljalno polje

Prek upravljalnega polja nastavite vse funkcije svojega aparata in dobite informacije o stanju delovanja.



Stikalo za kuhališča

Stikala za kuhališča so fiksno nameščena. Ni jih dovoljeno sneti. Če stikala za kuhališča snamete na silo, jih uničite.

4.2 Kuhališča

Tukaj najdete pregled različnih priklopljenih grelnikov kuhališč.

	Kuhališče	Priklop in odklop
○	Kuhališče z enojnim grelnim krogom	
⊙	Kuhališče z dvojnimi grelnimi krogi	Priklop: stikalo za kuhališče obrnite v desno do ⊙. Nastavite stopnjo kuhanja. Odklop: stikalo za kuhališče obrnite na 0 in na novo nastavite. Stikala za kuhališče nikoli ne obračajte na 0 preko simbola ⊙.

Opombe

- Temna območja na svetilni shemi kuhališča so tehnično pogojena. Ne vplivajo na delovanje kuhališča.
- Kuhališče uravnava temperaturo z vklopom in izklopom grelnika. Tudi pri najvišji moči se lahko grelniki vklaplajo in izklaplajo.
 - Občutljivi sestavni deli se tako zaščitijo pred pregretjem.
 - Aparat se zaščiti pred električno preobremenitvijo.

4.3 Prikaz kuhališča in preostale toplote

Kuhalna plošča ima prikaz kuhališča in preostale toplote. Prikaz sveti, ko je kuhališče toplo.

Prikaz	Pomen
Prikaz kuhališča	Sveti med delovanjem, kratek čas po vklopu.
Prikaz preostale toplote	Sveti po končanem kuhanju, ko je kuhališče še toplo. Opomba: Majhne jedi lahko ohranjate tople ali topite glazuro.

5 Osnovno upravljanje

5.1 Vklop ali izklop kuhalne plošče

Kuhalno ploščo vklopite in izklopite s stikalom za kuhališče.

5.2 Nastavitev kuhališč

S stikalom za kuhališče nastavite moč kuhališča.

Stopnja kuhanja

1	najmanjša moč
9	največja moč

Simbol na zaslonu prikazuje, za katero kuhališče velja prikaz, npr. □ za kuhališče desno zadaj.

5.3 Priporočila za nastavitve za kuhanje

Tukaj je na voljo pregled različnih jedi z ustreznimi stopnjami kuhanja.

Čas priprave se lahko razlikuje glede na vrsto, težo, debelino in kakovost jedi. Stopnja počasnega kuhanja je odvisna od uporabljene posode.

Napotki za pripravo

- Za zavretje uporabljajte stopnjo kuhanja 9.
- Gostotekoča živila od časa do časa premešajte.
- Živila, ki naj se na kratko močno zapečejo, ali pri katerih med pečenjem izstopa veliko tekočine, je najboljše zapeči v več majhnih porcijah.
- Napotki za energetske varčno kuhanje. → *Stran 11*

Topljenje

Jed	Stopnja počasne-ga kuhanja	Trajanje počasne-ga kuhanja v minutah
Maslo, želatina	1	-

Pogrevanje ali ohranjanje toplote

Enolončnica, npr. enolončnica iz leče	1	-
Mleko ¹	1-2	-

¹ Jed pripravite brez pokrova.

Poširanje ali počasno vrenje

Cmoki ^{1,2}	3-4	20-30
Riba ^{1,2}	3	10-15
Bela omaka, npr. bešamelna omaka	1	3-6

¹ Zavrite vodo v posodi z zaprtim pokrovom.
² Je počasi kuhajte brez pokrova.

Kuhanje, kuhanje v sopari ali dušenje

Riž z dvojno količino vode	3	15-30
Krompir v oblicah	3-4	25-30
Slan krompir	3-4	15-25

¹ Zavrite vodo v posodi z zaprtim pokrovom.
² Je počasi kuhajte brez pokrova.

Testenine, rezanci ^{1,2}	5	6-10
Enolončnica, juha	3-4	15-60
Zelenjava, sveža ali globoko zamrznjena	3-4	10-20
Jed v loncu na pritisk	3-4	-

¹ Zavrite vodo v posodi z zaprtim pokrovom.
² Je počasi kuhajte brez pokrova.

Dušenje

Rolade	3-4	50-60
Dušena pečenka	3-4	60-100
Golaž	3-4	50-60

Pečenje z malo olja

Pečenje jedi brez pokrovke.

Zrezki, naravni ali panirani	6-7	6-10
Kotleti, naravni ali panirani ¹	6-7	8-12
Steak, debelina 3 cm	7-8	8-12
Riba ali ribji file, naraven ali paniran	4-5	8-20
Riba ali ribji file, paniran in globoko zamrznjen, npr. ribje palčke	6-7	8-12
Jedi iz ponve, globoko zamrznjene	6-7	6-10
Palačinke	5-6	neprekinjeno

¹ Jed večkrat obrnite.

6 Čiščenje in nega

Da bo vaš aparat dolgo časa brezhibno deloval, ga skrbno čistite in negujte.

6.1 Čistilna sredstva

Primerna čistila ali strgala za steklokeramiko lahko kupite na pooblaščenem servisu, v spletni trgovini ali v trgovini.

POZOR!

Neustrezna čistilna sredstva lahko poškodujejo površine aparata.

► Ne uporabljajte neustreznih čistilnih sredstev.

Neustrezna čistilna sredstva

- Nerazredčeno pomivalno sredstvo
- Čistilo za pomivalni stroj
- Abrazivna sredstva
- Ostra čistilna sredstva, kot so razpršilo za čiščenje pečice in odstranjevalci madežev
- Gubice, ki puščajo praske
- Visokotlačni čistilniki ali parni čistilniki

6.2 Čiščenje steklokeramike

Kuhalno ploščo po vsaki uporabi očistite, da se ostanki hrane ne zažgejo.

Opomba: Upoštevajte informacije o neustreznih čistilih.
→ *Stran 13*

Zahteva: Kuhalna plošča se je ohladila.

1. Trdovratno umazanijo odstranite s strgalom za steklo.
 2. Kuhalno ploščo očistite s čistilom za steklokeramiko.
Upoštevajte napotke za čiščenje na embalaži čistila.
- Nasvet:** S posebno gobico za steklokeramiko lahko dosežete dobre rezultate čiščenja.

6.3 Čiščenje okvirja kuhalne plošče

Po uporabi očistite okvir kuhalne plošče, če na njem opazite umazanijo ali madeže.

Opombe

- Upoštevajte informacije o neustreznih čistilih.
→ *Stran 13*
 - Ne uporabljajte strgala za steklokeramiko.
1. Okvir kuhalne plošče očistite z vročo milnico in mehko krpo.
Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito izperite.
 2. Osušite z mehko krpo.

7 Odstranjevanje

Tukaj boste izvedeli, kako pravilno odstraniti stare aparate.

7.1 Odstranitev starega aparata v odpad

Okolju prijazna odstranitev v odpad omogoča ponovno uporabo dragocenih surovin.

- ▶ Aparat odstranite na okolju prijazen način. Informacije o aktualnih možnostih odstranitve v odpad dobite pri strokovnem prodajalcu kot tudi na občinski ali mestni upravi.



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.

8 Servisna služba

Če imate vprašanja glede uporabe, sami ne morete odpraviti motnje na aparatu ali je treba aparat popraviti, se obrnite na naš pooblaščen servis.

Za delovanje pomembne originalne nadomestne dele v skladu z ustrežno uredbo o ekološki zasnovi izdelkov lahko dobite na našem pooblaščenem servisu najmanj 10 let od dne, ko je stroj dan na trg znotraj evropskega gospodarskega prostora.

Opomba: Poseg storitvenega servisa za stranke je v okviru garancijskih pogojev proizvajalca brezplačen.

Podrobne informacije o garancijskem roku in pogojih v vaši državi dobite na našem pooblaščenem servisu, pri vašem trgovcu ali na naši spletni strani.

Ko pokličete pooblaščen servis, potrebujete številko proizvoda (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) aparata. Kontaktne podatke servisne službe najdete v priloženem seznamu servisov ali na naši spletni strani.

8.1 Številka izdelka (E-Nr.) in proizvodna številka (FD)

Identifikacijsko številko izdelka (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) najdete na tipski tablici stroja.

Tipsko tablico najdete:

- v tehničnem opisu aparata;
- na spodnji strani kuhalne plošče.

Da boste svoje podatke o aparatu in telefonsko številko servisne službe hitro našli, si jih zapišite.

Për informacione të mëtejshme, ju lutemi referojuni Udhëzuesit Përdorues Dixhital.



Pasqyra e përmbajtjes

1	Siguria	15
2	Shmangia e dëmeve materiale	16
3	Mbrojtja e mjedisit dhe kursimi	17
4	Njohja	18
5	Përdorimi bazë	19
6	Pastrimi dhe kujdesi	20
7	Hedhja	20
8	Shërbimi i klientit	20



1 Siguria

Mbani parasysh udhëzimet e sigurisë në vijim.

1.1 Udhëzime të përgjithshme

- Lexoni me kujdes këtë manual.
- Ruani manualin, pasaportën e pajisjes dhe materialet informuese për produktin për përdorim të mëvonshëm ose për poseduesin/poseduesen pasardhës/e.
- Mos e lidhni pajisjen nëse konstatooni dëmtime nga transporti.

1.2 Përdorimi i parashikuar

Lidhja e pajisjeve pa spinë duhet të realizohet vetëm nga staf teknik i autorizuar. Në rast dëmtimi nga lidhja e gabuar e drejta e garancisë bëhet e pavlefshme.

Përdoreni pajisjen vetëm:

- për të përgatitur ushqime dhe pije.
- nën mbikëqyrje. Mbani në mbikëqyrje të pandërprerë proceset e gatimit me kohë të shkurtër.
- për qëllime private familjare dhe në ambiente të mbyllura brenda shtëpisë.
- deri në një lartësi prej 2000 m mbi nivelin e detit.

Mos e përdorni pajisjen:

- me një kohëmatës të jashtëm ose një komandim të veçantë nga distanca. Kjo nuk vlen për rastin kur operimi ndërpritet me pajisjet e përfshira në standardin EN 50615.

1.3 Kufizimi i rrethit të përdoruesve

Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç e lart dhe nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndijuese ose mendore apo me mungesë përvoje dhe/ose njohurish, nëse këta mbikëqyren ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe ata i kuptojnë rreziqet që mund të lindin prej saj.

Mos lejoni fëmijët që të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të bëhen nga fëmijët, me përjashtim të rastit kur ata janë 15 vjeç e lart dhe janë nën mbikëqyrjen e një të rrituri.

Mbani fëmijët e moshës nën 8 vjeç larg pajisjes dhe kablove të lidhjes elektrike.

1.4 Përdorimi i sigurt

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik zjarri!

Gatimi pa mbikëqyrje me yndyrë ose vaj në vatrat e gatimit mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarre.

- Mos i lini asnjëherë pa mbikëqyrje vajrat dhe yndyrat e nxehta.
- Asnjëherë mos tentoni ta fikni një zjarr me ujë, por përkundrazi fikni pajisjen dhe më pas mbulonit flakët, për shembull, me një batanije ose me batanije për shuarjen e zjarrit.

Sipërfaqja e gatimit nxehet shumë.

- Kurrë mos vendosni mbi sipërfaqen e gatimit ose shumë afër saj objekte që marrin flakë.
- Kurrë mos mbani objekte mbi sipërfaqen e gatimit.

Pajisja nxehet.

- Mos mbani në ruajtje asnjë objekt që digjet apo kanaçe spërkatëse në sirtarin direkt poshtë planit të gatimit.

Kapakët mbulues të planit të gatimit mund të shkaktojnë aksidente, p.sh. për shkak të mbinxehjes, ndezjes ose thyerjes së materialeve.

- ▶ Mos përdorni kapakë mbulues për planin e gatimit.

Ushqimet mund të marrin flakë.

- ▶ Procesi i gatimit duhet mbajtur nën mbikëqyrje. Një proces i shkurtër duhet mbikëqyruar në çdo rast.

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik djegiesh!

Pajisja dhe pjesët e prekshme të saj nxehen gjatë përdorimit, në veçanti në prani të një kornize të planit të gatimit.

- ▶ Kërkohet kujdes i madh për të shmangur prekjen e rezistencave të nxehjes.
- ▶ Mbani larg fëmijët e vegjël të moshës nën 8 vjeç.

Mbrojtëset e vatrave të gatimit mund të shkaktojnë aksidente.

- ▶ Mos përdorni asnjëherë mbrojtëse të vatrës së gatimit.

Pajisja nxehet kur punon.

- ▶ Përpara pastrimit, lëreni pajisjen të ftohet.

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik nga goditja elektrike!

Riparimet e gabuara janë shkak për rreziqe.

- ▶ Riparimet në pajisje duhen kryer vetëm nga staf teknik i trajnuar për këtë qëllim.
- ▶ Për riparimin e pajisjes lejohet të përdoren vetëm pjesë këmbimi origjinale.
- ▶ Nëse dëmtohet kordoni elektrik i pajisjes, atëherë ai duhet të zëvendësohet me një kordon elektrik të veçantë, të cilin mund ta blini te prodhuesi ose te shërbimi i tij për klientin.

Pajisja e dëmtuar është e rrezikshme.

- ▶ Kurrë mos vini në punë një pajisje të dëmtuar.

- ▶ Nëse sipërfaqja është krisur, fikeni pajisjen që të shmangni një goditje elektrike të mundshme. Për ta bërë këtë, fikeni pajisjen duke përdorur siguresën në kutinë e siguresave.

- ▶ Vendosni çelësin e vatrave të gatimit në pozicionin zero.

- ▶ Telefononi shërbimin e klientit.

- ▶ Riparimet në pajisje duhen kryer vetëm nga staf teknik i trajnuar për këtë qëllim.

Lagështia që futet brenda mund të shkaktojë goditje elektrike.

- ▶ Mos përdorni pastrues me avull ose pastrues me presion të lartë për të pastruar pajisjen.

Në pjesët e nxehta të pajisjes izolimi i kabllor i pajisjeve elektrike mund të shkrijë.

- ▶ Asnjëherë mos lejoni që kablloja e lidhjes e pajisjeve elektrike të bjerë në kontakt me pjesët e nxehta të pajisjes.

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik lëndimi!

Tenxheret e gatimit mund të kërcejnë papritmas lart si rezultat i lëngut midis bazamentit të tenxheres dhe vatrës së gatimit.

- ▶ Mbani gjithmonë të thata vatrën e gatimit dhe bazamentin e tenxhereve.

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik asfiksimi!

Fëmijët mund të fusin në kokë ose të mbështillen me materialin e paketimit dhe për rrjedhojë të mbyten.

- ▶ Mbani larg fëmijëve materialin e paketimit.
- ▶ Mos i lini fëmijët të luajnë me materialin e paketimit.

Fëmijët mund të thithin ose të gëlltitin pjesë të vogla dhe për rrjedhojë të mbyten.

- ▶ Mbani pjesët e vogla larg nga fëmijët.
- ▶ Mos lejoni fëmijët të luajnë me pjesët e vogla.

2 Shmangia e dëmeve materiale

VINI RE!

Fundet e ashpra të tenxhereve ose të tiganëve gërvishtin xhamin qeramik.

- ▶ Kontrolloni enët.

Gatimi bosh mund të dëmtojë enët e gatimit ose pajisjen.

- ▶ Mos i vendosni kurrë tenxheret bosh në vatër të nxehtë dhe mos i nxehni bosh.

Enët e gatimit të vendosura gabim mund të shkaktojnë mbinxehje të pajisjes.

- ▶ Asnjëherë mos vendosni tiganë ose tenxhere të nxehta mbi elementet e komandimit ose mbi kornizën e planit të gatimit.

Kur mbi planin e gatimit bien objekte të forta ose me majë, mund të shkaktohen dëme.

- ▶ Mos lejoni rënien e objekteve të forta ose me majë mbi planin e gatimit.

Materialet që nuk i rezistojnë nxehtësisë shkrijnë në vatrat e nxehta të gatimit.

- ▶ Mos përdorni letër mbrotjtëse për sobat.
- ▶ Mos përdorni fletë alumini apo enë plastike.

2.1 Përmbledhje e dëmeve më të shpeshta

Këtu gjeni dëmet më të shpeshta që ndodhin dhe këshilla sesi t'i evitoni ato.

Dëmet	Shkaku	Veprimi i nevojshëm
Njolla	Ushqimet e derdhura	Ushqimet që derdhen pastrojini menjëherë me një shpatull për xham.
Njolla	Produktet e papërshtatshme të pastrimit	Përdorni vetëm produkte pastrimi të përshtatshme për qelq qeramik.
Gërvisht jet	Kripa, sheqeri ose rëra	Mos e përdorni planin e gatimit si plan pune ose për të mbajtur objekte të tjera.

Dëmet	Shkaku	Veprimi i nevojshëm
Gërvisht jet	Fundet e ashpra të tenxhereve ose të tiganëve	Kontrolloni enët.
Çngjyro sje	Produktet e papërshtatshme të pastrimit	Përdorni vetëm produkte pastrimi të përshtatshme për qelq qeramik.
Çngjyro sje	Fërkimi i tenxheres, p.sh. alumini	Ngrini lart tenxheret ose tiganët kur doni t'i lëvizni.
Defekt në shtresën e sipërme	Sheqeri ose ushqimet me përmbajtje të lartë sheqeri	Ushqimet që derdhen pastrojini menjëherë me një shpatull për xham.

3 Mbrotjtja e mjedisit dhe kursimi

3.1 Hedhja e paketimit

Materialet e paketimit janë ekologjike dhe të riciklueshme.

- ▶ Hidhni pjesët e caktuara të seleksionuara sipas llojit.

3.2 Kursimi i energjisë

Nëse ndiqni udhëzimet e dhëna pajisja juaj konsumon më pak energji.

Zgjidhni zonën e gatimit që është e përshtatshme për madhësinë e tenxheres. Vendosni enën e gatimit në qendër.

Përdorni enë gatimi diametri i bazamentit të të cilave përputhet me diametrin e vatrës së gatimit.

Këshillë Prodhuesit e enëve zakonisht japin diametrin e sipërm/të jashtëm të tenxheres. Shpesh i është më i madh sesa diametri i bazamentit.

- Enët e papërshtatshme të gatimit ose zonat e gatimit jo të mbuluara plotësisht konsumojnë shumë energji.

Mbyllini tenxheret me një kapak të përshtatshëm.

- Kur gatvani pa kapak, pajisja konsumon shumë më tepër energji.

Ngrijeni kapakun mundësisht sa më rrallë.

- Kur ju ngrini kapakun, largohet shumë energji.

Përdorni kapak qelqi.

- Me kapakun e qelqit ju mund të shihni brenda tenxheres, pa qenë nevoja ta ngrini kapakun.

Përdorni tenxhere dhe tiganë me bazament të sheshtë.

- Bazamentet jo të sheshta harxhojnë më shumë energji.

Përdorni enë gatimi që përshtaten me sasinë e ushqimit.

- Ena e madhe e gatimit me pak ushqim brenda harxhon më shumë energji gjatë nxehtësisë.

Zieni me pak ujë.

- Sa më shumë ujë të ketë në enën e gatimit, aq më shumë energji nevojitet për nxehtësinë.

Kryeni përpara kohe kalimin në një nivel më ulët gradimi.

- Me një nivel shumë të lartë të zierjes së ngadalë çoni dëm shumë energji.

Shfrytëzoni nxehtësinë e mbetur të planit të gatimit.

Fikni vatrën e gatimit 5-10 minuta përpara përfundimit të kohës së gatimit, kur koha e gatimit ka qenë e gjatë.

- Nxehtësia e mbetur pa përdorur rrit konsumin e energjisë.

Informacionet e produktit sipas direktivës (EU)

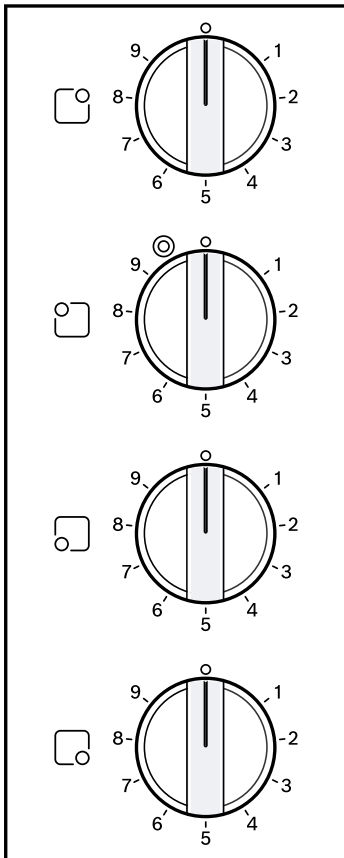
66/2014 i gjeni në broshurën bashkëngjitur të pajisjes dhe në faqen e internetit të produktit të pajisjes suaj.

4 Njohja

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

4.1 Paneli i komandimit

Përmes panelit të komandimit mund të caktoni të gjitha funksionet e pajisjes dhe të merrni informacion për gjendjen e funksionimit.



Çelësi i vatrës së gatimit

Çelësat e vatrave të gatimit janë të fiksuar. Ato nuk duhen hequr. Heqja me forcë e çelësve të vatrave të gatimit do të sjellë prishjen e tyre.

4.2 Vatrë e gatimit

Këtu gjeni një pasqyrë të përgjithshme mbi lidhjet e ndryshme të vatrave të gatimit.

	Vatra e gatimit	Ndezja dhe fikja
○	Vatra e gatimit me një rreth	
⊙	Vatra e gatimit me dy rrethë	Ndezja: rrotullojeni çelësin e vatrës së gatimit për nga e djathta deri te ⊙. Vendosni nivelin e gradimit. Fikja: rrotullojeni dhe vendoseni sërish çelësin e vatrës së gatimit te 0. Asnjëherë mos e rrotulloni çelësin e vatrës së gatimit te 0 me simbolin ⊙.

Shënime

- 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 e rregullon temperaturën duke ndezur dhe duke fikur rezistencën. Edhe kur fuqia e vendosur është në maksimum, rezistenca mund të fiket dhe ndizet.
 - Në këtë mënyrë komponentët e ndjeshëm mbrohen nga mbinxehja.
 - Pajisja mbrohet nga mbingarkesa elektrike.

4.3 Treguesit e vatrave të gatimit dhe të nxehtësisë së mbetur

Plani i gatimit ka një tregues vatre dhe një tregues të nxehtësisë së mbetur. Treguesi ndizet kur vatra e gatimit është e ngrohtë.

Treguesi	Kuptimi
Treguesi i vatrës së gatimit	Ndriçon gjatë punës, pak pas ndezjes.
Treguesi i nxehtësisë së mbetur	Ndriçon pas gatimit, kur vatra e gatimit është ende e ngrohtë. Shënim Mund të mbani ngrohtë ushqime të vogla ose të shkrini çokollatë për ëmbëlsira.

5 Përdorimi bazë

5.1 Ndezja ose fikja e planit të gatimit

Planin e gatimit ndizeni dhe fikeni me çelësin e vatrave të gatimit.

5.2 Vendosja e vatrave të gatimit

Me çelësin e vatrave të gatimit caktoni fuqinë e nxehjes së tyre.

Niveli i gradimit	
1	fuqia më e ulët
9	fuqia më e lartë

Simboli në fushën e treguesit tregon se cilës vatrë gatimi i përket treguesi: p.sh. ☐ për vatrën e pasme të gatimit, djathtas.

5.3 Këshilla për vendosjen e rregullimeve për gatimin

Këtu gjeni një pasqyrë të përgjithshme për gatime të ndryshme me nivelet e përshtatshme të gradimit. Koha e gatimit ndryshon sipas llojit, peshës, trashësisë dhe cilësisë së ushqimit. Niveli i fuqisë është i varur nga ena e përdorur e gatimit.

Udhëzime për përgatitjen

- Për zierjen e shpejtë përdorni nivelin e gradimit 9.
- Gjellët e trasha përziejini herë pas here.
- Ushqimet që skuqen shumë ose të cilat gjatë skuqjes nxjerrin shumë lëng, është mirë që të skuqen në porcione të vogla.
- Këshilla për gatimin me kursim energjie. → *Faqe 17*

Shkrirja

Gatesa	Gradimi për zierje të ngadaltë	Koha për zierjen e ngadaltë në minuta
Gjalpë, xhelatinë	1	-

Ngrohja ose mbajtja ngrohtë

Gjellë, p.sh. gjellë me thjerrëza	1	-
Qumësht ¹	1-2	-

¹ Përgatiteni gatesën pa kapak.

E gatuar ose e zier

Njoki, qofte patatesh ^{1,2}	3-4	20-30
Peshk ^{1,2}	3	10-15
Salcë e bardhë, p.sh. salcë me beshamel	1	3-6

¹ Hidhni ujin për zierjen me kapakun e mbyllur.

² Ziejini ngadalë gatesën pa kapak.

Zierja, gatim me avull ose zbutje me avull

Oriz me sasi uji dyfish	3	15-30
Patate me lëkurë	3-4	25-30
Patate të kripura	3-4	15-25
Brumërat, makaronat ^{1,2}	5	6-10
Supë, turlit	3-4	15-60
Perime, të freskëta ose të ngrira	3-4	10-20
Ushqim në tenxhere me presion	3-4	-

¹ Hidhni ujin për zierjen me kapakun e mbyllur.

² Ziejini ngadalë gatesën pa kapak.

Tiganisja

Role	3-4	50-60
Mish i tiganisur	3-4	60-100
Gulash	3-4	50-60

Skuqja me pak vaj

Skuqini gatesat pa kapak.

Shnicel, i thjeshtë ose me peksimadhe	6-7	6-10
Kotëleta, të thjeshta ose me peksimadhe ¹	6-7	8-12
Biftek, 3 cm trashësi	7-8	8-12
Peshk dhe fileto peshku, të thjeshta ose me peksimadhe	4-5	8-20
Peshk dhe fileto peshku, me peksimadhe dhe e ngrirë, p.sh. shkopiinj peshku	6-7	8-12
Gatime në tigan, të ngrira	6-7	6-10
Palaçinka	5-6	pa ndërprerje

¹ Kthejeni gatesën disa herë.

6 Pastrimi dhe kujdesi

Në mënyrë që pajisja të qëndrojë funksionale për kohë të gjatë, pastrojeni dhe kujdesuni për të me kujdes.

6.1 Produktet e pastrimit

Produktet e përshtatshme të pastrimit dhe shpatullën e pastrimit për xham mund t'i blini te shërbimi i klientit, në dyqanin online ose në dyqanin e specializuar.

VINI RE!

Produktet e papërshtatshme të pastrimit mund të dëmtojnë sipërfaqet e pajisjes.

- ▶ Mos përdorni asnjëherë produkte të papërshtatshme pastrimi.

Produktet e papërshtatshme të pastrimit

- Detergjent pastrues i paholluar
- Pastruesit për lavastovilje
- Solucionet gërryese
- Produktet agresive të pastrimit, p.sh. sprej për furra ose largues njollash
- Sfungjerët e ashpër gërryese
- Pastruesit me presion të lartë dhe pastruesit me avull

6.2 Pastrimi i qelqit qeramik

Pastroni planin e gatimit pas çdo përdorimi, në mënyrë që të mos digjen mbetjet nga gatimi.

Shënim Mbani parasysh informacionet për produktet e papërshtatshme të pastrimit. → *Faqe 20*

Kërkesë: Plani i gatimit është ftohur.

1. Largoni ndotjet e forta me një shpatull për xham.
2. Pastroni planin e gatimit me një produkt pastrimi për qelq qeramik.
Ndiqni udhëzimet e pastrimit mbi paketimin e produktit pastrues.

Këshillë Ju mund të arrini rezultate të mira në pastrim me ndihmën e një sfungjeri të veçantë për qelqin qeramik.

6.3 Pastrimi i kornizës së planit të gatimit

Pastroni kornizën e planit të gatimit pas përdorimit nëse aty gjenden ndotje ose njolla.

Shënime

- Mbani parasysh informacionet për produktet e papërshtatshme të pastrimit. → *Faqe 20*
 - Mos përdorni shpatullën e pastrimit për xham.
1. Pastroni kornizën e planit të gatimit me ujë të ngrohtë me sapun dhe me një leckë të butë.
Lani mirë sfungjerët e rinj përpara se t'i përdorni.
 2. Më pas thajini me një pecetë të butë.

7 Hedhja

Mësoni këtu mënyrën e hedhjes së duhur të pajisjeve të vjetra.

7.1 Hedhja e pajisjes së vjetër

Me hedhjen e pajisjeve në mënyrë të përshtatshme për mjedisin mund të rifitohen lëndë të para të vlefshme.

- ▶ Hidheni pajisjen në mënyrë të përshtatshme për mjedisin.
Informacioni për mënyrat aktuale të hedhjes mund të merret nga shitësi specialist, si dhe pranë administratës vendore të komunës ose qytetit.



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.

8 Shërbimi i klientit

Nëse keni pyetje për përdorimin, nëse nuk mund ta eliminoni vetë një defekt në pajisje ose nëse pajisja duhet riparuar, drejtohuni te shërbimi ynë për klientin. Pjesët origjinale të këmbimit të rëndësishme për funksionimin, në përputhje me rregulloren përkatëse të dizajnit ekologjik, i gjeni te shërbimi ynë për klientin për një periudhë të paktën 10 vjet pas vënies në qarkullim të pajisjes suaj brenda Zonës Ekonomike Evropiane.

Shënim Përdorimi i shërbimit të klientit është falas në kuadrin e kushteve të garancisë së prodhuesit.

Informacionet e detajuara rreth periudhës së garancisë dhe kushteve të garancisë në vendin tuaj i gjeni te shërbimi ynë i klientit, shitësi juaj ose në faqen tonë të internetit.

Nëse kontakti shërbimit të klientit, ju nevojitet numri i produktit (E-Nr.) dhe numri i prodhimit (FD) i pajisjes suaj.

Të dhënat e kontaktit të shërbimit për klientin i gjeni në listën bashkëlidhur të pikave të shërbimit për klientin ose në faqen tonë të internetit.

8.1 Numri i produktit (E-Nr.) dhe numri i prodhimit (FD)

Numrin e produktit (E-Nr.) dhe numrin e prodhimit (FD) e gjeni në tabelën e modelit të pajisjes.

Etiketën e parametrave e gjeni:

- te pasaporta e pajisjes;
- te pjesa e poshtme e planit të gatimit.

Ju mund t'i mbani shënim këto të dhëna, për t'i gjetur shpejt përsëri të dhënat e pajisjes dhe numrin e telefonit të kujdesit për klientin.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001596024 (020117) PKE6..CA., PKF6..CA1.

hr, sl, sq