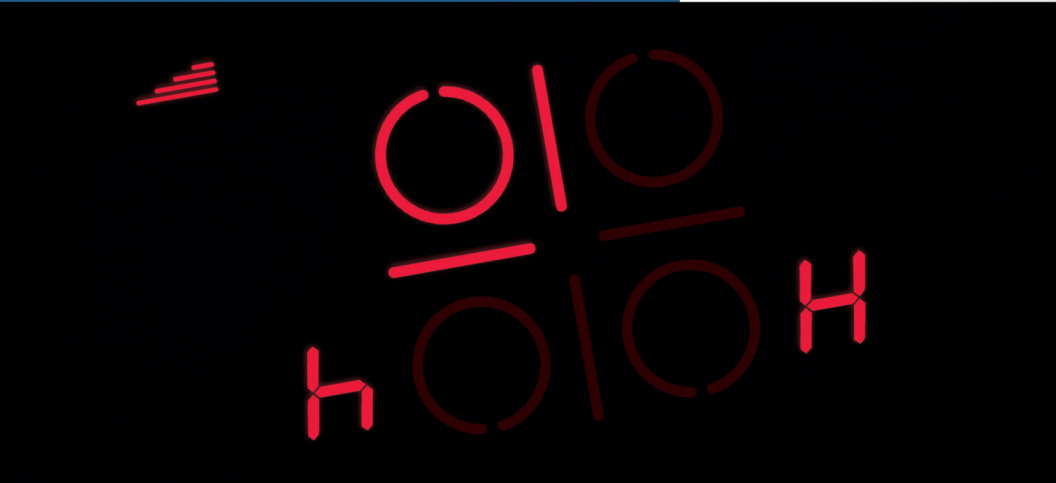




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



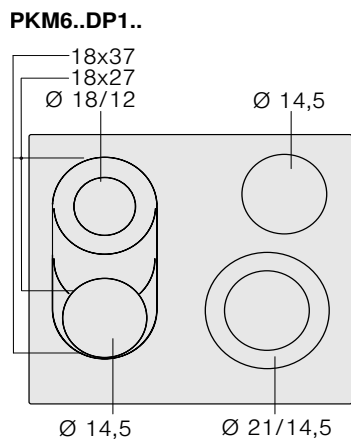
**Polje za kuhanje**  
**Kuhalna plošča**  
**Zona e zierjes**  
**PKM6..DP1.**



**BOSCH**

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

[sq] Udhëzim për përdorim ..... 30



## Kazalo

<b>Predvidjena uporaba</b> .....	3	<b>Automatsko isključivanje</b> .....	9
<b>Važne sigurnosne napomene</b> .....	3	<b>Funkcija održavanja topline</b> .....	9
<b>Uzroci oštećenja</b> .....	4	Funkciju držanja topline uključiti .....	9
Pregled .....	4	Funkciju držanja topline isključiti .....	9
<b>Zaštita okoliša</b> .....	4	<b>Zaštita od brisanja</b> .....	9
Savjeti za uštedu energije .....	4	<b>Prikaz potrošnje energije</b> .....	10
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje .....	4	<b>Osnovne postavke</b> .....	10
<b>Upoznavanje Vašeg uređaja</b> .....	5	Promjena osnovnih postavki .....	11
Upravljačka ploča .....	5	<b>Čišćenje</b> .....	11
Kuhaća mjesta .....	5	Staklokeramička površina .....	11
Pokazatelj preostale topline .....	6	Okvir ploče za kuhanje .....	11
<b>Mengoperasikan mesin</b> .....	6	<b>Što učiniti kod smetnji?</b> .....	12
Kuhaće polje uključiti i isključiti .....	6	E-poruka u prikazima .....	12
Kuhaće mjesto podesiti .....	6	<b>Služba održavanja</b> .....	12
Tablica kuhanja .....	7	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) .....	12
<b>PowerBoost funkcija</b> .....	8	<b>Probna jela</b> .....	13
Uključivanje funkcije Powerboost .....	8		
Isključivanje funkcije Powerboost .....	8		
<b>Zaštita za djecu</b> .....	8		
Uključivanje i isključivanje zaštite za djecu .....	8		
Automatska zaštita za sigurnost djece .....	8		
<b>Vremenske funkcije</b> .....	8		
Kuhalna zona se automatski isključuje .....	8		
Automatski tajmer .....	9		
Kuhinjski alarm .....	9		
Funkcija štoperice .....	9		

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

## Predvidjena uporaba

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

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

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

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

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

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

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

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

## Važne sigurnosne napomene

### Upozorenje – Opasnost od požara!

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

- Uređaj je vruć. Nikada ne držite zapaljive predmete ili sprejeve u ladicama direktno ispod ploče za kuhanje.
- Ploča za kuhanje se sama isključuje i ne možete više s njom rukovati. Kasnije se može nehotice uključiti. Iskopčajte osigurač u ormariću za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Uporaba pokrivala za ploču za kuhanje nije dopuštena. Zbog pregrijavanja, zapaljenja ili rasprskavajućih materijala mogla bi uzrokovati nezgode.

### Upozorenje – Opasnost od opeklina!

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

### Upozorenje – Opasnost od opeklina!

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

- Nestručni popravci su opasni. Popravke i zamjenu neispravnih spojnih kabela smije izvršavati samo osoblje tehničkog servisa s propisnom obukom. Ako je uređaj u kvaru, iskopčajte ga iz utičnice ili izvadite osigurač iz kutije s osiguračima. Nazovite tehnički servis.
- Prodor vlage može izazvati strujni udar. Ne smiju se koristiti visokotlačni uređaji za čišćenje ili uređaji za čišćenje parom.
- Neispravni uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravni uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.
- Pukotine ili oštećenja na staklokeramičkoj ploči mogu uzrokovati strujne udare. Isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

**⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljeda!**

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

**🔪 Uzroci oštećenja****Oprez!**

- Teški i grubi lonci i dno tave mogu izgreptati staklo-keramičku ploču.
- Izbjegavajte kuhanje s praznim loncima. Mogla bi nastati oštećenja.
- Nikada ne stavljajte vruće tave i lonce na upravljačko polje, na prikazno polje i na okvir. Mogla bi nastati oštećenja.
- Ukoliko tvrdi ili oštri predmeti padnu na kuhalište, mogu nastati oštećenja.
- Aluminijska folija ili plastične posude rastopit će se i prionuti na vrućim kuhalištima. Folija za zaštitu pećnice nije primjerena za vaše kuhalište.

**Pregled**

U slijedećoj tablici nalaze se najčešće štete:

Štete	Uzrok	Mjera
Mrlje	Prekipjela jela	Odstranite prekipjela jela smješta pomoću strugala za staklo.
	Neprikladna sredstva za čišćenje	Koristite isključivo sredstva za čišćenje koja su prikladna za staklokeramiku.
Ogrebotine	Sol, šećer i pijesak	Ne koristite kuhače polje kao radnu površinu ili za odlaganje.
	Hrapava dna lonca ili tava ostavljaju ogrebotine na staklenoj keramici	Provjerite svoje suđe.
Promjene boje	Neprikladna sredstva za čišćenje	Koristite isključivo sredstva za čišćenje koja su prikladna za staklokeramiku.
	Abrazija tava (npr. aluminijskih)	Prilikom premještanja podignite lonce 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 lonce uvijek odgovarajućim poklopcem. Kod kuhanja bez poklopca trošite znatno više energije. Pomoću staklenog poklopca možete vidjeti u lonac bez dizanja poklopca.
- Koristite lonce i tave s ravnim dnom. Neravno dno povećava potrošnju energije.
- Promjer dna lonca i tave mora odgovarati promjeru kupalne zone. Posebno premali lonci na kupalnoj zoni uzrokuju gubitak energije. Molimo pripazite: proizvođači posuda često navode gornji promjer lonca. Taj je promjer najčešće veći od promjera dna lonca.
- Koristite za male količine mali lonac. Za veliki lonac koji je samo malo popunjen potrebno je puno energije.
- Kuhajte sa što manje vode. Tako štedite energiju. Kod povrća se sačuvaju vitamini i minerali.
- Loncem uvijek prekrijte što je moguće veliku površinu kupalne zone.
- Pravodobno prebacite na nižu razinu snage zagrijavanja.
- Odaberite odgovarajuću snagu zagrijavanja. Prevelikom snagom zagrijavanja trošite energiju.
- Koristite preostalu toplinu ploče za kuhanje. Kod duljeg vremena kuhanja isključite kupalnu zonu već 5-10 minuta prije završetka kuhanja.

**Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje**

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



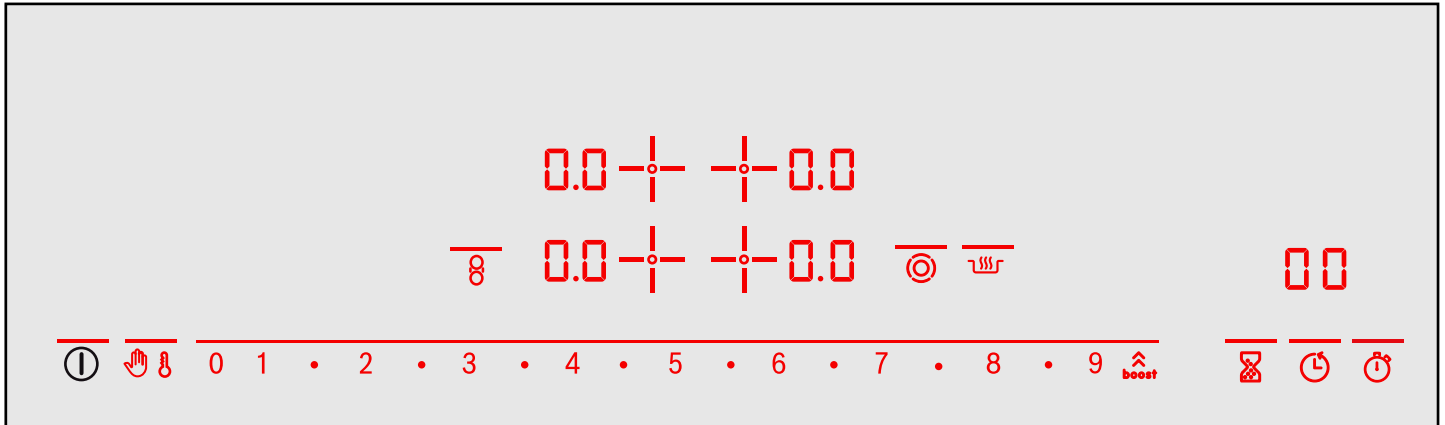
Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

## Upoznavanje Vašeg uređaja


Uputa za uporabu vrijedi za razna kuhaća polja. Mjerne podatke za kuhaća polja naći ćete u pregledu tipova.

→ *Stranica 2*

### Upravljačka ploča



Prikazi	
1-9	Stupnjevi kuhanja
H/h	Preostala toplina
b	Powerboost funkcija
Lo	Funkcija držanja topline
88	Tajmer

Površine za posluživanje sa svijetlećim trakama iznad simbola	
	Glavni prekidač
	Powerboost funkcija
	Zaštita za djecu Zaštita od brisanja
	Funkcija držanja topline
	Kombinirani grijač
1•2•3•4•	Područje namještanja
	Dodatno uključivanje zone
	Kuhinjski alarm
	Tajmer
	Funkcija stoperice




Područja za posluživanje bez svijetleće trake iznad simbola	
+	Odabir kuhaćeg mjesta

#### Napomene

- Ovisno o radnom stanju kuhaćeg polja površine za upravljanje koje se aktualno mogu odabrati, svijetle poluintenzivno ili intenzivno, Ako ih se dotakne izvede se pojedina funkcija.
- Površine za upravljanje aktualno ne odabranih funkcija ne svijetle.

- Površine za upravljanje uvijek održavajte suhima. Vлага djeluje na funkcioniranje.
- Ne vucite lonce blizu prikaza i senzora. Elektronika može pregrijati.

### Kuhaća mjesta

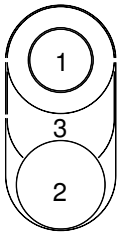
Kuhaće mjesto	Dodatno uključivanje i isključivanje
 Jednostruko kuhaće mjesto	
 Dvokružno kuhaće mjesto	Odaberite kuhaće mjesto, dotaknite simbol 

Priključivanje kuhaćeg mjesta: Odgovarajući prikaz svijetli

#### Napomene

- Do tamnih područja u usijanom stanju kuhaćeg mjesta dolazi iz tehničkih razloga. Nemate utjecaja na funkcioniranje kuhaćeg mjesta.
- 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
  - uređaj štiti od električnog preopterećenja
  - postižu bolji rezultati kuhanja.
- Kod višekružnih kuhaćih mjesta mogu grijanja unutarnjih grijačkih krugova i dodatnih grijanja u razna vremena uključivati i isključivati.

## Kombinirana zona kuhanja



- 1 = Dvokružno kuhaće mjesto  
2 = Jednokružno kuhaće mjesto  
3 = Premosni grijač

Jedno- i dvokružna kuhaća mjesta mogu se koristiti bez premosnog grijača neovisno jedno od drugog ili kao što je opisano u tablici mogu se kombinirati s premosnim grijačem.

Kombinacija	Priključivanje	podesno za
Mala zona pečenja: Kombinacija od 1+3	Odaberite dvokružno kuhaće mjesto. Pomoću simbola ☉ dodatno uključite vanjski grijaći krug. Simbol ☉ svijetli. Pomoću simbola ☉ dodatno priključite premosni grijač. Simbol ☉ svijetli.	Mala posuda za pečenje Mali Teppanyaki.
Velika zona pečenja: Kombinacija od 1 + 3 + 2	Odaberite jedno od oba mjesta kuhanja. Dodirnite simbol ☉. Svijetleća traka iznad simbola ☉ svijetli intenzivno.	Velika posuda za pečenje Veliki Teppanyaki Velika ploča za roštilj

Mala zona pečenja (1 +3) i jednokružno mjesto kuhanja (2) mogu se koristiti međusobno neovisno s različitim stupnjevima kuhanja. Tako nastaju npr. kod velike posude za pečenje, kod Teppanyakija ili ploče za roštilj različita temperaturna područja. Pomoću male zone pečenja možete tada jelo zapeći i pomoću jednokružnog mjesta kuhanja istovremeno držati jelo toplim.

**Napomena:** Podesno suđe za kuhanje dobijete preko servisne službe ili u jednom od naših online-dućana.

## Pokazatelj preostale topline

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

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

## Mengoperasikan mesin

U ovo ćete poglavlju saznati kako se podešavaju kuhaća 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

Dotaknite simbol ①. Javlja se signal. Svijetleća traka iznad glavne sklopke svijetli. Prikazi površina za upravljanje i prikazi stupnjeva kuhanja ☉ svijetle. Kuhaće polje je spremno za rad.

### Isključivanje

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

### Napomene

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

## Kuhaće mjesto podesiti

U području namještanja podesite željeni stupanj kuhanja.

Stupanj kuhanja 1 = najniža snaga

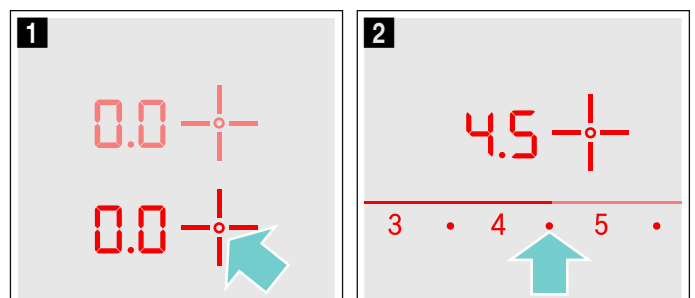
Stupanj kuhanja 9 = najveća snaga

Svaki stupanj kuhanja ima međustupanj. On se pojavi u prikazu, npr. kao 4.5.

### Stupanj kuhanja podesiti

Kuhaće polje mora biti uključeno.

1. Dotaknite simbol **+** da bi odabrali kuhaće mjesto. U prikazu stupnja kuhanja intenzivno svijetli **0.0**.
2. U području podešavanja možete podesiti željeni stupanj kuhanja.



Kuhaće mjesto je uključeno.

Stupanj kuhanja promijeniti:  
Odaberite kuhaće mjesto i podesite u području za podešavanje željeni stupanj kuhanja.

**Kuhaće mjesto isključiti**

Odaberite kuhaće mjesto. U području namještanja podesite 0. Nakon oko 10 sekundi pojavi se prikaz da su kuhaća mjesta i dalje topla.

**Napomena:** Zadnje podešeno kuhaće mjesto odstaje aktivirano. Možete kuhaće mjesto podesiti bez da ga iznova odaberete.

**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 najblje 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
<b>Topljenje</b>		
Čokolada, kuvertira	1-1.5	-
Maslac, med, želatina	1-2	-
<b>Zagrijavanje i održavanje topline</b>		
Varivo, (npr. varivo od leće)	1-2	-
Mlijeko**	1.5-2.5	-
Zagrijavanje kobasica u vodi**	3-4	-
<b>Odmrzavanje i zagrijavanje</b>		
Duboko zamrznuti špinat	2.5-3.5	10-20 min.
Duboko zamrznuti gulaš	2.5-3.5	20-30 min.
<b>Kuhanje, prokuhavanje iznad vrele vode</b>		
Knedle	4.5-5.5*	20-30 min.
Riba	4-5*	10-15 min.
Bijeli umaci, npr. bešamel-umak	1-2	3-6 min.
Pjenasti umaci, npr. umak Bernaise, umak Holandez	3-4	8-12 min.
<b>Kuhanje, kuhanje na pari, dinstanje</b>		
Riža (s dvostrukom količinom vode)	2-3	15-30 min.
Riža na mlijeku	1.5-2.5	35-45 min.
Krumpir kuhan u ljusci	4-5	25-30 min.
* Nastavak kuhanja bez poklopca		
** Bez poklopca		
*** Češće okretati		

	Stupanj nastavka kuhanja	Trajanje nastavka kuhanja u minutama
Oguljeni kuhani krumpir	4-5	15-25 min.
Tjestenina	6-7*	6-10 min.
Varivo, juhe	3.5-4.5	15-60 min.
Povrće	2.5-3.5	10-20 min.
Povrće, duboko zamrznuto	3.5-4.5	10-20 min.
Kuhanje u ekspres loncu	4-5	-
<b>Dinstanje</b>		
Rolade	4-5	50-60 min.
Dinstano pečenje	4-5	60-100 min.
Gulaš	2.5-3.5	50-60 min
<b>Pečenje s malo ulja**</b>		
Odresci, naravni ili panirani	6-7	6-10 min.
Odresci, duboko zamrznuti	6-7	8-12 min.
Kotlet, naravni ili panirani***	6-7	8-12 min.
Stek (debljine 3 cm)	7-8	8-12 min.
Hamburger, kosani odresci (debljine 3 cm)***	4.5-5.5	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, naravni	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 štapići	6-7	8-12 min.
Škamp i garnele	7-8	4-10 min.
Poprženje povrća, svježih gljiva	7-8	10-20 min.
Povrće, meso isjeckano na trakice na azijski način	7.5-8.5	15-20 min.
Jela iz tave, duboko zamrznuta	6-7	6-10 min.
Palačinke	6-7	kontinuirano
Omlet	3.5-4.5	kontinuirano
Jaja na oko	5-6	3-6 min.
<b>Fritiranje (150-200 g po porciji kontinuirano fritirati u 1-2 l ulja**)</b>		
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 tijestu	5-6	-
Povrće, gljive, panirane ili u pivskom tijestu, tempura-tijestu	5-6	-
Sitno pecivo, npr. krafne, voće u pivskom tijestu	4-5	-
* Nastavak kuhanja bez poklopca		
** Bez poklopca		
*** Češće okretati		



## PowerBoost funkcija

Pomoću funkcije Powerboost možete još brže zagrijati veću količinu vode nego stupnjem za kuhanje 9.

Funkcija Powerboost stoji na raspolaganju samo za kuhaća mjesta koja su označena simbolima **boost** i .


Kod dvokružnih kuhaćih mjesta potrebno je za rad s funkcijom Powerboost dodatno priključiti drugi kuhaći krug.

### Uključivanje funkcije Powerboost

1. Odaberite kuhaće mjesto.
2. U području namještanja dotaknite simbol . Prikaz  svijetli.

Powerboost funkcija je uključena.

### Isključivanje funkcije Powerboost

1. Odaberite kuhalište.
2. Podesite bilo koji stupanj nastavka kuhanja. Indikator  se gasi.

Funkcija Powerboost je isključena.

#### Napomene




- Ako funkciju Powerboost ne isključite ona će se nakon određenog vremena automatski isključiti. Kuhaće mjesto vraća se na stupanj kuhanja 9.
- Pripazite jer se ulje i mast pomoću funkcije Powerboost brzo zagriju. Postupak kuhanja nikada ne ostavljajte bez nadzora. Prezagrijano ulje ili mast brzo se zapale, vidi poglavlje Važni sigurnosni naputci. → *Stranica 3*



## Zaštita za djecu

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

### Uključivanje i isključivanje zaštite za djecu

Kuhaće polje mora biti isključeno.

Uključivanje: Pomoću glavne sklopke  uključite kuhaće polje. Simbol  dotaknite 4 sekunde. Prikaz  svijetli tijekom 10 sekundi. Kuhaće polje je blokirano.

Isključivanje: Pomoću glavne sklopke  uključite kuhaće polje. Simbol  dotaknite 4 sekunde. Blokada je deaktivirana.

### Automatska zaštita za sigurnost djece

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

#### Uključivanje i isključivanje

Kako ćete uključiti automatsku zaštitu za djecu, saznat ćete u poglavlju osnovnih postavki. → *Stranica 10*

## Vremenske funkcije

Postoje 3 različite vremenske funkcije:




- Kuhaće mjesto se treba isključiti automatski
- Kuhinjski alarm
- Štoperica

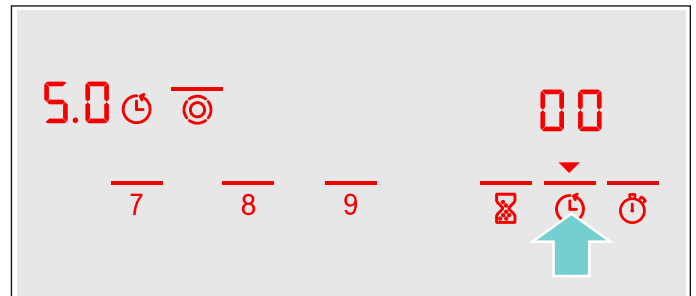
### Kuhalna zona se automatski isključuje

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

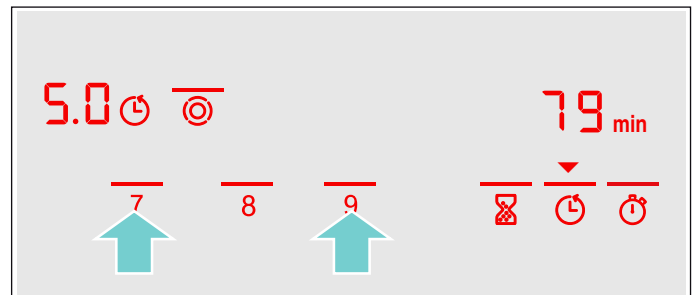
#### Namještanje trajanja

Kuhaće mjesto mora biti uključeno.

1. Odaberite kuhalište.
2. Dotaknite simbol . ▼ iznad simbola  i prikaz  željenog mjesta kuhanja svijetle intenzivno. U prikazu tajmer svijetli .






3. Tijekom slijedećih 10 sekundi u području namještanja podesite željeno trajanje.





Vidi se odbrojanje trajanja. Ako ste odabrali jedno trajanje za više kuhaćih mjesta onda se prikazuje uvijek trajanje odabranog kuhaćeg mjesta.

#### Nakon isteka vremena

Kada istekne trajanje kuhaće mjesto se isključuje. Čujete signal, a u prikazu tajmer treperi  za 10 sekundi. ▼ iznad simbola  i prikaz  trepere. Dotaknite bilo koji simbol. Prikazi se ugase, a signalni ton se isključuje.

#### Trajanje ispraviti ili brisati

Odaberite kuhaće mjesto te dotaknite simbol . U području podešavanja izmijenite trajanje ili stavite na .

#### Napomene



- Možete namjestiti trajanje do 99 minuta.
- Kada ostatak trajanja dođe do zadnje minute, prikaz tajmera prelazi sa minuta na sekunde.



## Automatski tajmer

Pomoću te funkcije možete odabrati jedno trajanje za sva kuhaća mjesta. Nakon što se kuhaće mjesto uključi počinje odbrojavanje odabranog trajanja. Kuhaće mjesto automatski se isključuje nakon isteka vremena.




Kako se uključuje automatski tajmer, saznati ćete u poglavlju Osnovne postavke. → *Stranica 10*

**Napomena:** Možete izmijeniti trajanje za jedno kuhaće mjesto ili isključiti automatski tajmer za kuhaće mjesto: Odaberite kuhaće mjesto te dotaknite simbol . U području podešavanja izmijenite trajanje ili stavite na .



## Kuhinjski alarm

Pomoću kuhinjskog alarma možete podesiti vrijeme do 99 minuta. On je neovisan od svih drugih postavki. Za aktiviranje mora kuhaće polje biti uključeno.


### Kuhinjski alarm podesiti

1. Dotaknite simbol . ▼ iznad simbola  svijetli inenzivno. U prikazu tajmer svijetli .
2. U području podešavanja podesite željeno vrijeme. Nakon nekoliko sekundi započinje odbrojavanje vremena.

### Nakon isteka vremena

Nakon isteka vremenu čujete signal, a u prikazu tajmer treperi  za 10 sekundi. ▼ iznad simbola  treperi. Dotaknite bilo koji simbol. Prikazi se ugase, a signalni ton se isključi.



### Vrijeme ispraviti



Pomoću simbola  odaberite kuhinjski alarm i ponovo podesite.

## Funkcija štoperice

Funkcija štoperice prikazuje vrijeme koje je proteklo počevši od aktiviranja funkcije.

Funkcija štoperice radi samo kada je ploča za kuhanje uključena. Kada se ploča za kuhanje isključi, isključuje se i funkcija štoperice.

Funkcija štoperice uključuje se dodiranjem simbola . U prikazu tajmera pojavljuje se  i započinje brojanje vremena. U prvom minuti prikazuju se sekunde, nakon toga minute.

Kada dodirnete simbol , zaustavlja se funkcija štoperice. Daljnjim dodirivanjem simbola  isključuje se funkcija štoperice. Indikator timera se isključuje.

## 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.

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

## Funkcija održavanja topline


Funkcija čuvanja topline podesna je za topljenje čokolade ili maslaca i da jela i suđe održavate toplima

### Funkciju držanja topline uključiti

1. Odaberite kuhaće mjesto.
2. Dotaknite simbol . U prikazu stupnja kuhanja svijetli **L o**.

Funkcija držanja topline je uključena.




### Funkciju držanja topline isključiti

1. Odaberite kuhaće mjesto.
2. Dotaknite simbol . U prikazu stupnja kuhanja svijetli **o**.

Funkcija držanja topline je isključena.

## Zaštita od brisanja

Kada brišete preko upravljačkog polja dok je kuhaće polje uključeno, mogu se promijeniti postavke.

Da bi se to izbjeglo kuhaće polje posjeduje funkciju zaštite od brisanja. Dotaknite simbol . Javlja se signal. Prikaz  iznad simbola  svijetli. Upravljačko polje je blokirano tijekom 30 sekundi. Možete brisati preko upravljačkog polja bez da izmijenite postavke.

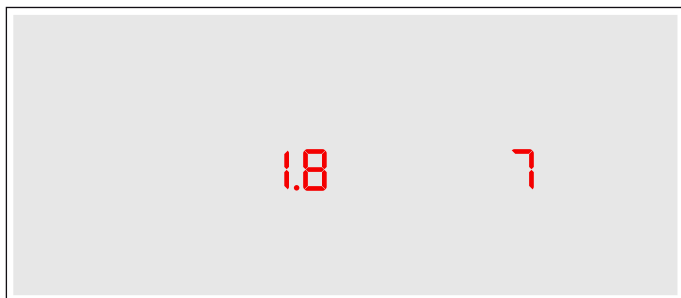
**Napomena:** Glavni prekidač izuzet je iz funkcije zaštite od brisanja. Kuhaće polje možete bilo kada isključiti.

## Prikaz potrošnje energije

Pomoću te funkcije možete pokazati ukupnu potrošnju energije između uključivanja i isključivanja kuhaćeg polja.

Nakon isključivanja u trajanju od 10 sekundi prikazuje se potrošnja u kilovatsatima, npr. 1,87 kWh.

Točnost prikaza između ostalog ovisi o kvaliteti napona strujne mreže.



Prikaz nije aktiviran. Kako aktivirate prikaz saznati ćete u poglavlju Osnovne postavke. → *Stranica 10*

## Osnovne postavke


Vaš uređaj posjeduje razne osnovne postavke. Te postavke možete prilagoditi Vašim navikama.

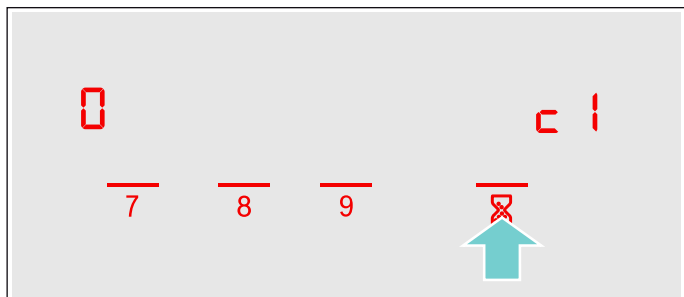
Indikator	Funkcija
<b>c 1</b>	<b>Automatska zaštita za djecu</b>
0	Isključeno.*
1	Uključeno.
2	Ručna i automatska zaštita za djecu isključena.
<b>c 2</b>	<b>Signalni ton</b>
0	Signal potvrde i signal neispravnog rukovanja su isključeni (Signal glavne sklopke ostaje uvijek).
1	Samo signal neispravnog rukovanja uključen.
2	Samo je signal potvrde uključen.
3	Signal potvrde i signal neispravnog rukovanja su uključeni.*
<b>c 3</b>	<b>Prikaz potrošnje energije (Informirajte se o mrežnom naponu kod vašeg opskrbljivača struje)</b>
0	Prikaz potrošnje je isključen.*
1	Prikaz potrošnje kod mrežnog napona 230V.
2	Prikaz potrošnje kod mrežnog napona 400V.
3	Prikaz potrošnje kod mrežnog napona od 220V.
4	Prikaz potrošnje kod mrežnog napona od 240V.
<b>c 5</b>	<b>Automatski tajmer</b>
00	Isključeno.*
0 1-99	Vrijeme nakon kojega se kuhaća mjesta isključe.
<b>c 6</b>	<b>Trajanje signala kraja tajmera</b>
1	10 sekundi.*
2	30 sekundi
3	1 minuta.
<b>c 7</b>	<b>Priključivanje dodatnih grijača</b>
0	Isključeno.
1	Uključeno.
2	Zadnja postavka prije isključivanja kuhaćeg mjesta.*
<b>c 0</b>	<b>Vraćanje na osnovne postavke</b>
0	Isključeno.*
1	Uključeno.


\*Osnovne postavke


## Promjena osnovnih postavki

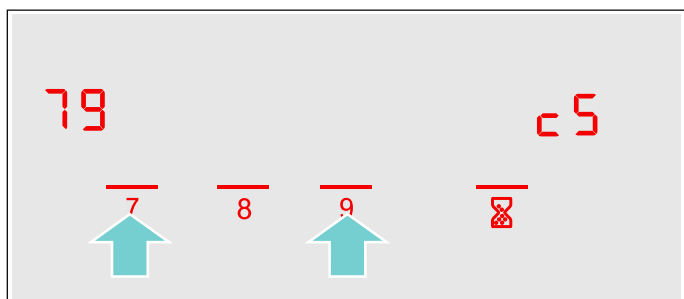
Kuhaće polje mora biti isključeno.


1. Uključite kuhaće polje.
2. U roku od slijedećih 10 sekundi dodirnite simbol  u trajanju od 4 sekunde.



**c 1** se pojavi, a na prikazu kuhaćih mjesta zasvijetli .

3. Simbol  dotaknite toliko puta dok se ne pojavi željeni prikaz.
4. U području podešavanja podesite željenu vrijednost.



5. Simbol  dotaknite 4 sekunde. Postavka je aktivirana.

### Isključivanje

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

## 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 izbjeći zagorijevanje nečistoće na njenoj površini.

Očistite ploču za kuhanje tek kada se dovoljno ohladila.

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

Nikada ne koristite:

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

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

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

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

### Okvir ploče za kuhanje

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

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

## 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** pojavi 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.
<b>F2</b>	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 <b>F2</b> ugasi, elektronika se je dovoljno ohladila. Možete nastaviti s kuhanjem.
<b>F4</b>	Usprkos isključivanju pomoću <b>F2</b> elektronika se je i dalje zagrijavala. Stoga su se isključila sva kuhaća mjesta.	Pričekajte neko vrijeme. Dotaknite bilo koje upravljačko polje. Kada se <b>F4</b> ugasi, možete nastaviti s kuhanjem.
<b>F5</b> i stupanj kuhanja naizmjenično trepere. Čuje se signalni ton.	Upozorenje: Vrući lonac nalazi se u području upravljačkog polja. Postoji opasnost da se elektronika pregrije.	Odstranite lonac. Prikaz greške se nakon kraćeg vremena ugasi. Možete nastaviti s kuhanjem.
<b>F5</b> i signalni ton	Vrući lonac nalazi se u području upravljačkog polja. Radi zaštite elektronike kuhaće mjesto se isključilo.	Odstranite lonac. Pričekajte neko vrijeme. Dotaknite bilo koje upravljačko polje. Kada se <b>F5</b> ugasi, možete nastaviti s kuhanjem.
<b>F8</b>	Kuhaće mjesto je predugo bilo u radu i isključilo se je.	Odmah možete ponovno uključiti kuhaće mjesto.
<b>DE</b> Kuhaća mjesta ne griju	Uključen je Demo-modus	Isključite Demo-modus. Odspojite 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.

### Služba održavanja

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 garancijskog perioda nije besplatan.

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

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

## 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-dijelni indukcijski set lonaca HEZ 390042) sa sljedećim dimenzijama:

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

Probna jela	Zagrijavanje / početno kuhanje			Nastavak kuhanja	
	Stupanj početnog kuhanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stupanj nastavka kuhanja	Poklopac
<b>Topljenje čokolade</b>					
Posuđe: Lonac s dugačkom drškom					
Čokoladna kuvertira (npr. Dr. Oetker Zartbitter (blago gorko), 150 g) na kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	Ne
<b>Zagrijavanje i održavanje topline variva od leće</b>					
Posuđe: Lonac					
<i>Varivo od leće prema DIN 44550</i>					
Početna temperatura 20 ° C					
Količina 450 g za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	9	oko 2:00 bez miješanja	Da	1.	Da
Količina: 800 g za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 2:00 bez miješanja	Da	1.	Da
<i>Varivo od leće iz limenke</i>					
npr. terina od leće s hrenovkama od Erasca:					
Početna temperatura 20 ° C					
Količina 500 g za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	9	oko 2:00 (Promiješati nakon oko 1:30)	Da	1.	Da
Količina: 1000 g za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 2:30 (Promiješati nakon oko 1:30)	Da	1.	Da
<b>Kuhanje bešamel-umaka iznad vrele vode</b>					
Posuđe: Lonac s dugačkom drškom					
Temperatura mlijeka: 7° C					
Recept: 40 g maslaca 40 g brašna, 0,5 l mlijeka (3,5% masnoće) i malo soli za kuhaće mjesto od 14,5 cm Ø	g <sup>2</sup>	oko 5:20	Ne	1, 3	Ne
				<sup>1</sup> Rastopite maslac, umiješajte brašno i sol i držite zapršku za oko 3 minute	
		<sup>2</sup> Dodajte mlijeko u zapršku i uz neprestano miješanje kuhajte dok ne provrije			
				<sup>3</sup> Nakon što se zakuha bešamel-umak držite ga još daljnje 2 minute na stupnju 1 uz stalno miješanje	

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

Probna jela	Zagrijavanje / početno kuhanje			Nastavak kuhanja	
	Stupanj početnog kuhanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stupanj nastavka kuhanja	Poklopac
<b>Pečenje svinjske slabine (lungića)</b>					
Posuđe: Tava za pečenje					
Početna temperatura stekova od slabine: 7 °C					
Količina: 3 steka od slabine (ukupna težina oko 300 g, oko 1 cm debljine) 15 g suncokretova ulja za kuhaće mjesto od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	oko 2:40	Ne	7	Ne
<b>Pečenje palačinki</b>					
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 smeđine	Ne
<b>Pečenje duboko zamrznutih prženih krumpirića</b>					
Posuđe: Lonac					
Količina: 1,8 kg suncokretova ulja, po porciji: 200 g duboko zamrznutih krumpirića (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

	<b>Namembna uporaba</b> . . . . .	<b>17</b>
	<b>Pomembna varnostna navodila</b> . . . . .	<b>17</b>
	<b>Vzroki poškodb</b> . . . . .	<b>18</b>
	Pregled . . . . .	18
	<b>Varstvo okolja</b> . . . . .	<b>18</b>
	Nasveti za varčevanje z energijo . . . . .	18
	Okolju prijazno odstranjevanje . . . . .	18
	<b>Spoznajte svoj aparat</b> . . . . .	<b>19</b>
	Upravljalno polje . . . . .	19
	Kuhališča . . . . .	19
	Prikazovalnik preostale toplote . . . . .	20
	<b>Upravljanje naprave</b> . . . . .	<b>20</b>
	Vklop in izklop kuhalne plošče . . . . .	20
	Nastavitev kuhališča . . . . .	20
	Tabela kuhanja . . . . .	21
	<b>Funkcija PowerBoost</b> . . . . .	<b>22</b>
	Vklop funkcije Powerboost . . . . .	22
	Izklop funkcije Powerboost . . . . .	22
	<b>Varovalo za otroke</b> . . . . .	<b>22</b>
	Vklop in izklop varnostne ključavnice . . . . .	22
	Samodejno varovalo za otroke . . . . .	22
	<b>Časovne funkcije</b> . . . . .	<b>22</b>
	Samodejna izključitev kuhališča . . . . .	22
	Avtomatski časovnik . . . . .	23
	Kuhinjska ura . . . . .	23
	Funkcija štoparice . . . . .	23
	<b>Samodejna izključitev</b> . . . . .	<b>23</b>
	<b>Funkcija za ohranjanje jedi toplih</b> . . . . .	<b>23</b>
	Vklop funkcije ohranjanja temperature . . . . .	23
	Izklop funkcije ohranjanja temperature . . . . .	23
	<b>Zaščita pri brisanju</b> . . . . .	<b>23</b>
	<b>Prikaz porabe energije</b> . . . . .	<b>24</b>
	<b>Osnovne nastavitve</b> . . . . .	<b>24</b>
	Spreminjanje osnovnih nastavitve . . . . .	25
	<b>Čiščenje</b> . . . . .	<b>25</b>
	Steklokeramična plošča . . . . .	25
	Okvir kuhalne plošče . . . . .	25

	<b>Motnja, kaj storiti?</b> . . . . .	<b>26</b>
	E-sporočilo na prikazih . . . . .	26
	<b>Servisna služba</b> . . . . .	<b>26</b>
	Številka E in številka FD . . . . .	26
	<b>Preglednice in nasveti</b> . . . . .	<b>27</b>

---

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



## Namembna uporaba

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

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

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

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

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

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

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

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

## Pomembna varnostna navodila

### Opozorilo – Nevarnost požara!

- Vroče olje in maščoba se hitro vnameta. Vročega olja in maščobe nikoli ne puščajte brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite kuhališče. Plamene previdno pogasite s pokrovom, gasilno odejo ali podobnim.

- Kuhališča se močno segrejejo. Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov. Na kuhalni plošči ne shranjujte nobenih predmetov.
- Aparat se segreje. Vnetljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne hranite v predalih neposredno pod kuhavno ploščo.
- Kuhalna plošča se izklopi samodejno in je ne morete več upravljati. Pozneje se lahko nenamerno znova vklopi. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Pokrovov za kuhavno ploščo ni dovoljeno uporabljati. Povzročijo lahko nesreče, npr. zaradi pregretja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

### Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

### Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

### Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

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

- Razpoke ali odrgnine v steklokeramiki lahko povzročijo električni udar. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

### **Opozorilo – Nevarnost poškodb!**

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

## Vzroki poškodb

### **Pozor!**

- Lonci in 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 kahalno ploščo, jo lahko poškodujejo.
- Aluminijasta folija in plastična posoda se na vročem kuhališču raztopi. Folija za zaščito štedilnika ni primerna za kahalno ploščo.

### **Pregled**

V spodnji tabeli so navedene najpogostejše poškodbe:

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

## Varstvo okolja

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

### **Nasveti za varčevanje z energijo**

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

### **Okolju prijazno odstranjevanje**

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



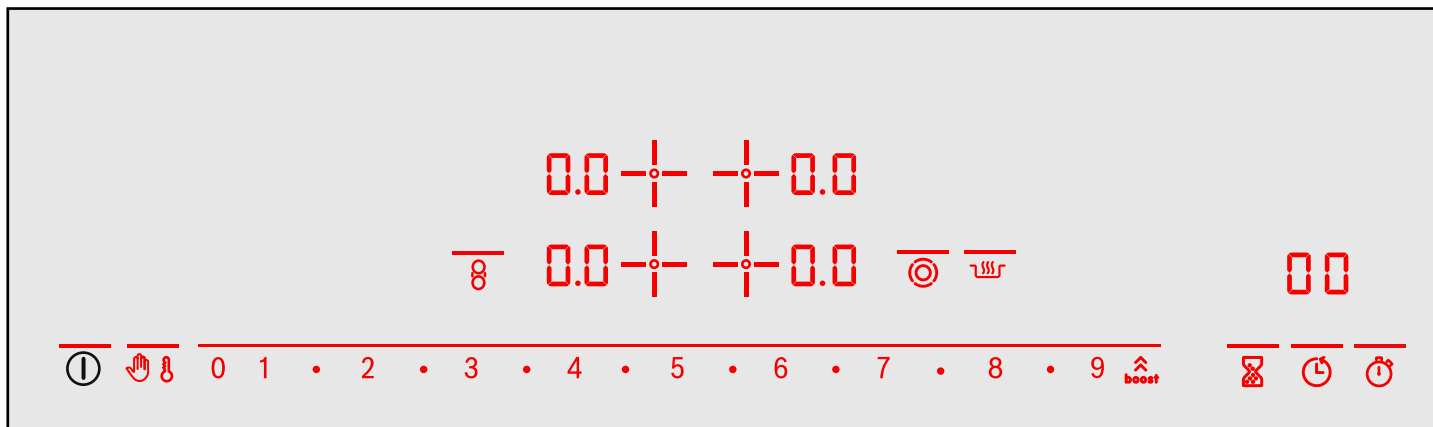
Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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




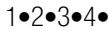




## Spoznajte svoj aparat

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

### Upravljalno polje



Prikazi	
<b>1-9</b>	Stopnje kuhanja
<b>H/h</b>	Preostala toplota
<b>b</b>	Funkcija Powerboost
<b>Lo</b>	Funkcija ohranjanja temperature
<b>88</b>	Časovnik

Upravljalna polja s svetlečimi linijami nad simboli	
	Glavno stikalo
	Funkcija Powerboost
	Varnostna ključavnica Zaščita pri brisanju
	Funkcija ohranjanja temperature
	Kombiniran grelni element
	Nastavitveno območje
	Doklop dodatne kuhalne površine
	Kuhinjska ura
	Časovnik
	Funkcija štoparice




Upravljalna polja brez svetlečih linij nad simboli	
	Izbira kuhališča

### Opombe

- V odvisnosti od obratovalnega stanja kuhalne plošče so upravljalna polja, ki jih lahko aktualno izberete, polsvetlo ali močno osvetljena. Ko se dotaknete zelenega polja, se aktivira posamezna funkcija.
- Upravljalna polja za funkcije, ki jih trenutno ni možno izbrati, ne svetijo.

- Poskrbite, da so upravljalna polja vedno suha. Vlaga poslabša delovanje.
- V bližino prikazov in senzorjev ne postavljajte loncev. Elektronika se lahko pregreje.

### Kuhališča

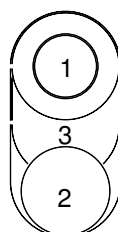
Kuhališče	Doklop in odklop
 Kuhališče z enojnim grelnim krogom	
 Kuhališče z dvojnimi grelnimi krogi	Izberite kuhališče, dotaknite se simbola 

Doklop kuhališča: sveti ustrezen prikaz

### Opombe

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

### Kombinirana kuhalna cona



- 1 = kuhališče z dvojnimi grelnimi krogi
- 2 = kuhališče z enojnim grelnim krogom
- 3 = povezovalni grelni element

Kuhališča z enojnim in dvojnimi grelnimi krogi lahko brez povezovalnega grelnega elementa obratujejo vsako posebej ali pa se s povezovalnim grelnim elementom kombinirajo v večja kuhališča.

Kombinacija	Doklop	Primerno za
Majhno ovalno kuhališče: Kombinacija 1+3	Izberite kuhališče z dvojnimi grelnimi krogi. S simbolom ☉ doklopite zunanji grelni krog. Simbol ☉ sveti. S simbolom ☉ doklopite povezovalni grelni element. Simbol ☉ sveti.	Majhen globok pekač Majhen Teppanyaki
Veliko ovalno kuhališče: kombinacija 1 + 3 + 2	Izberite enega izmed dveh kuhališč. dotaknite se simbola ☉. Svetleči trak na simbolu ☉ svetlo sveti.	Velik globok pekač Velik Teppanyaki Velika žar-plošča

Majhno ovalno kuhališče (1+3) in kuhališče z enojnim grelnim krogom (2) lahko obratujeta tudi neodvisno drugo od drugega z različnimi stopnjami kuhanja. Tako npr. pri velikem globokem pekaču, posodi Teppanyaki ali žar-plošči dobite različna temperaturna območja: na majhnem ovalnem kuhališču lahko tako zapečete jed, medtem ko na kuhališču z enojnim grelnim krogom ohranjate drugo jed toplo.

**Opomba:** Primerno posodo lahko naročite pri uporabniškem servisu ali v naši spletni trgovini.

## Prikazovalnik preostale toplote

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

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

## Upravljanje naprave

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

### Vklop in izklop kuhalne plošče

Kuhalno ploščo vklopite in izklopite z glavnim stikalom.

#### Vklop

Dotaknite se simbola ①. Zasliši se zvočni signal. Linija nad glavnim stikalom sveti. Prikazi upravljalnih polj in prikazi stopenj kuhanja ☉ svetijo. Kuhalna plošča je pripravljena za uporabo.

#### Izklop

Dotaknite se simbola ① in držite, dokler linija nad glavnim stikalom in prikazi ne ugasnejo. Vsa kuhališča so izklopljena. Prikaz preostale toplote sveti dalje, dokler se kuhališča dovolj ne ohladijo.

#### Opombe

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

### Nastavitev kuhališča

V nastavitvenem območju izberite zeleno stopnjo kuhanja.

Stopnja kuhanja 1 = najnižja moč

Stopnja kuhanja 9 = najvišja moč

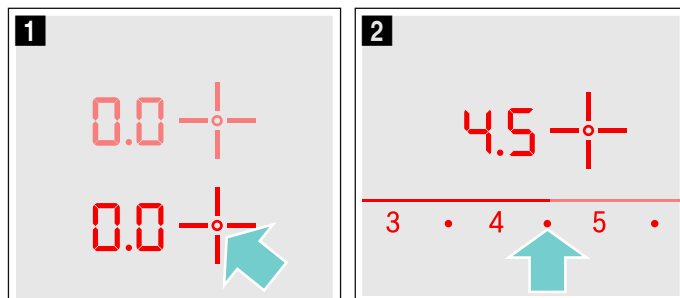
Vsaka stopnja kuhanja ima eno vmesno stopnjo.

Slednja je prikazana npr. kot **4.5**.

#### Nastavitev stopnje kuhanja

Kuhalna plošča mora biti vklopljena.

1. Dotaknite se simbola +, da izberete kuhališče. Na prikazu stopnje kuhanja močno sveti **0.0**
2. V nastavitvenem območju izberite zeleno stopnjo kuhanja.



Kuhališče je vklopljeno.

Spreminjanje stopnje kuhanja:

Izberite kuhališče in v nastavitvenem območju izberite zeleno stopnjo kuhanja.

## Izklop kuhališča

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

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

## Tabela kuhanja

V spodnji tabeli je navedenih nekaj primerov.

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

Za zavretje uporabljajte stopnjo kuhanja 9.

Gostotekoča živila od časa do časa premešajte.

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

Nasvete za energetsko varčno kuhanje najdete v poglavju Varstvo okolja. → *Stran 18*

	Stopnja počasnega kuhanja	Trajanje počasnega kuhanja v minutah
<b>Topljenje</b>		
Čokolada, preliv	1-1.5	-
Maslo, med, želatina	1-2	-
<b>Pogrevanje in ohranjanje temperature</b>		
Enolončnica (npr. enolončnica iz leče)	1-2	-
Mleko**	1.5-2.5	-
Segrevanje klobasic v vodi**	3-4	-
<b>Odtaljevanje in pogrevanje</b>		
Globoko zamrznjena špinača	2.5-3.5	10-20 min
Globoko zamrznjen golaž	2.5-3.5	20-30 min
<b>Poširanje, počasno vrenje</b>		
Cmoki	4.5-5.5*	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
<b>Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje</b>		
Riž (z dvojno količino vode)	2-3	15-30 min
Mlečni riž	1.5-2.5	35-45 min
Krompir v oblicah	4-5	25-30 min
Slan krompir	4-5	15-25 min
Testenine, rezanci	6-7*	6-10 min

\* Počasno kuhanje brez pokrova

\*\* Brez pokrova

\*\*\* Večkrat obrnite

	Stopnja počasnega kuhanja	Trajanje počasnega kuhanja v minutah
Enolončnice, juhe	3.5-4.5	15-60 min
Zelenjava	2.5-3.5	10-20 min
Zelenjava, globoko zamrznjena	3.5-4.5	10-20 min
Kuhanje v loncu na pritisk	4-5	-
<b>Dušenje</b>		
Rulade	4-5	50-60 min
Dušena pečenka	4-5	60-100 min
Golaž	2.5-3.5	50-60 min
<b>Pečenje z malo olja**</b>		
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)***	4.5-5.5	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	7.5-8.5	15-20 min
Jedi iz ponve, globoko zamrznjene	6-7	6-10 min
Palačinke	6-7	neprekinjeno
Omleta	3.5-4.5	neprekinjeno
Jajca na oko	5-6	3-6 min
<b>Praženje (150-200 g na porcijo neprekinjeno pražiti v 1-2 l olja**)</b>		
Globoko zamrznjeni izdelki, npr. pražen krompirček, piščančji medaljoni	8-9	-
Kroketi, globoko zamrznjeni	7-8	-
Meso, npr. deli piščanca	6-7	-
Riba, panirana ali v pivskem testu	5-6	-
Zelenjava, gobe panirane ali v pivskem testu, tempura	5-6	-
Drobno pecivo, npr. krofi, sadje v pivskem testu	4-5	-


\* Počasno kuhanje brez pokrova

\*\* Brez pokrova

\*\*\* Večkrat obrnite



## Funkcija PowerBoost

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


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

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

### Vklop funkcije Powerboost

1. Izberite kuhališče.
2. V nastavitvenem območju se dotaknite simbola . Sveti prikaz . Funkcija Powerboost je vklopljena.

### Izklop funkcije Powerboost

1. Izberite kuhališče.
2. Nastavite poljubno stopnjo počasnega kuhanja. Prikaz  ugasne. Funkcija Powerboost je izklopljena.

#### Opombe




- Če funkcije Powerboost ne izklopite, se po določenem času izklopi sama. Kuhališče preklopi nazaj na stopnjo kuhanja 9.
- Upoštevajte, da se olje in maščoba s funkcijo Powerboost hitreje segrejeta. Kuhalni postopek vedno nadzorujte. Pregreto olje in maščoba lahko hitro zagorita, glejte poglavje Pomembni varnostni napotki. → Stran 17



## Varovalo za otroke

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

### Vklop in izklop varostne ključavnice

Kuhalna plošča mora biti izklopljena.

Vklop: z glavnim stikalom  vklopite kuhhalno ploščo. 4 sekunde se dotikajte simbola . Prikaz  sveti 10 sekund. Kuhalna plošča je zaklenjena.

Izklop: z glavnim stikalom  izklopite kuhhalno ploščo. 4 sekunde se dotikajte simbola . Zapora je odpravljena.

### Samodejno varovalo za otroke

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

#### Vklop in izklop

V poglavju Osnovne nastavitve je opisano, kako vklopite avtomatsko otroško varovalo. → Stran 24

## Časovne funkcije

Obstajajo 3 razline časovne funkcije:





- avtomatski izklop kuhališča
- Kuhinjska ura
- štoparica

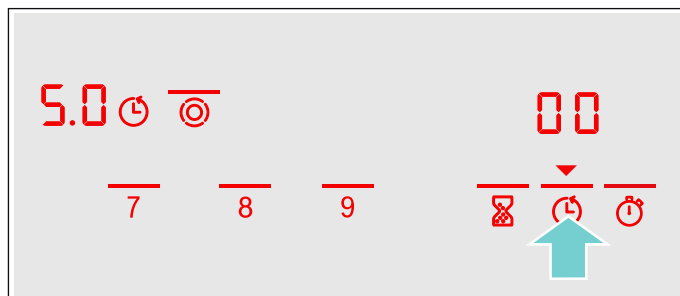
### Samodejna izključitev kuhališča

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

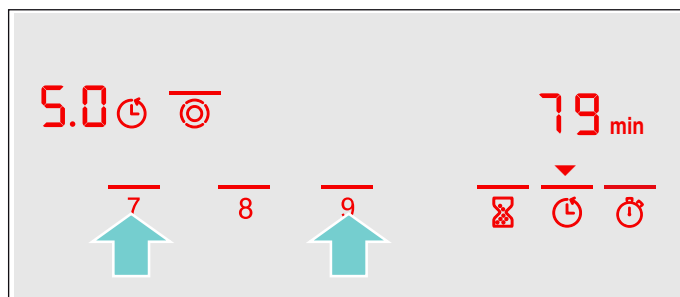
#### Nastavitev časa trajanja

Kuhališče mora biti vklopljeno.

1. Izberite kuhališče.
2. Dotaknite se simbola . ▼ nad simbolom  in prikaz  zelenega kuhališča močno svetijo. Na prikazu časovnika sveti .






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





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

#### Po poteku časa

Ko čas poteče, se kuhališče izklopi. Zasliši se signal in na prikazu časovnika 10 sekund utripa . Utripa znak ▼ nad simbolom  in prikaz . Dotaknite se poljubnega simbola. Prikazi ugasnejo in zvočni signal utihne.

#### Popravljanje ali izbris časa trajanja

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

#### Opombe



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

## Avtomatski časovnik

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

V poglavju Osnovne nastavitve je opisano, kako vklopite avtomatski časovnik. → *Stran 24*




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

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



## Kuhinjska ura

S kuhinjsko uro lahko nastavite čas do 99 minut. Slednji teče neodvisno od vseh drugih nastavitvev. Za aktiviranje mora biti kahalna plošča vklopljena.


### Nastavitev kuhinjske ure

1. Dotaknite se simbola . Znak ▼ nad simbolom  močno sveti. Na prikazu časovnika sveti .
2. V nastavitvenem območju izberite zelen čas. Po nekaj sekundah se začne čas odštevati.

### Po poteku časa

Po poteku časa se zasliši signal, na prikazu časovnika pa še 10 sekund utripa . Utripa znak ▼ nad simbolom . Dotaknite se poljubnega simbola. Prikazi ugasnejo in zvočni signal utihne.



### Popravljanje časa



S simbolom  izberite kuhinjsko uro in jo na novo nastavite.

## Funkcija štoparice

Štoparica kaže čas, ki teče po aktiviranju te funkcije.

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




Štoparico vklopite z dotikom simbola . Na prikazu časovnika se vklopi  in prične se merjenje časa. V prvi minuti se prikazujejo sekunde, nato minute.

Funkcija štoparice se zaustavi z dotikom simbola . S ponovnim dotikom simbola  se funkcija štoparice izklopi. Prikaz časovnika ugasne.



## Samodejna izključitev

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

Ogrevanje kuhališča se prekine. Na prikazu kuhališča izmenično utripata simbola   in prikaz preostale toplote .

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



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



## Funkcija za ohranjanje jedi toplih



Funkcija ohranjanja temperature je primerna za topljenje čokolade ali masla in za ohranjanje temperature jedi in posode

### Vklop funkcije ohranjanja temperature

1. Izberite kuhališče.
2. Dotaknite se simbola . Na prikazu stopenj kuhanja sveti .

Funkcija ohranjanja temperature je vklopljena.

### Izklop funkcije ohranjanja temperature




1. Izberite kuhališče.
2. Dotaknite se simbola . Na prikazu stopenj kuhanja sveti .

Funkcija ohranjanja temperature je izklopljena.



## Zaščita pri brisanju

Če pobrišete preko upravljalnega polja, ko je kahalna plošča vklopljena, lahko spremenite nastavitve.

Da se to prepreči, je vaša kahalna plošča opremljena s funkcijo zaščite pri brisanju. Dotaknite se simbola . Zasliši se zvočni signal. Prikaz  nad simbolom  sveti. Upravljalno polje je za 30 sekund zaklenjeno. Tako lahko pobrišete preko upravljalnega polja, ne da bi spremenili nastavitve.

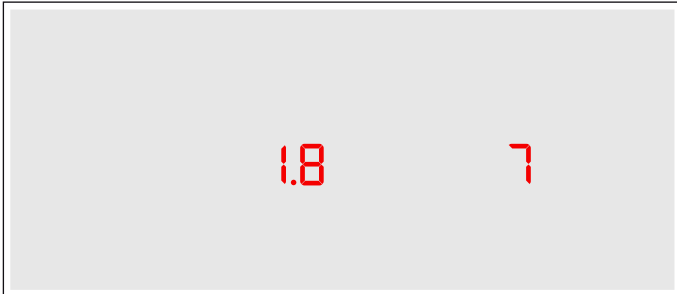
**Opomba:** Funkcija zaščite pri brisanju ne vpliva na glavno stikalo. Kuhalno ploščo lahko ob vsakem času izklopite.

## Prikaz porabe energije

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

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

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



Prikaz ni aktiviran. V poglavju Osnovne nastavitve je opisano, kako aktivirate prikaz. → *Stran 24*

## Osnovne nastavitve

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


Prikaz	Funkcija
<b>c 1</b>	<b>Avtomatska varnostna ključavnica</b>
0	izklopljeno.*
1	Vklopljeno.
2	Ročna in avtomatska varnostna ključavnica izklopljena.
<b>c 2</b>	<b>Zvočni signal</b>
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.*
<b>c 3</b>	<b>Prikaz porabe energije (pri elektro podjetju poizvedite omrežno napetost)</b>
0	Prikaz porabe je izklopljen.*
1	Prikaz porabe pri omrežni napetosti 230 V.
2	Prikaz porabe pri omrežni napetosti 400 V.
3	Prikaz porabe pri omrežni napetosti 220 V.
4	Prikaz porabe pri omrežni napetosti 240 V.
<b>c 5</b>	<b>Avtomatski časovnik</b>
00	izklopljeno.*
0 1-99	Čas, po katerem se kuhališča izklopijo.
<b>c 6</b>	<b>Trajanje signala za konec časovnika</b>
1	10 sekund.*
2	30 sekund
3	1 minuta.
<b>c 7</b>	<b>Doklop grelnih elementov</b>
0	Izklopljeno.
1	Vklopljeno.
2	Zadnja nastavev pred izklopom kuhališča.*
<b>c 0</b>	<b>Ponastavitev na osnovno nastavev</b>
0	izklopljeno.*
1	Vklopljeno.

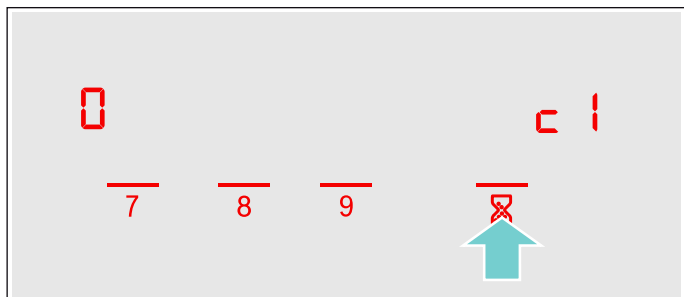
\*Osnovna nastavev





## Spreminjanje osnovnih nastavitev

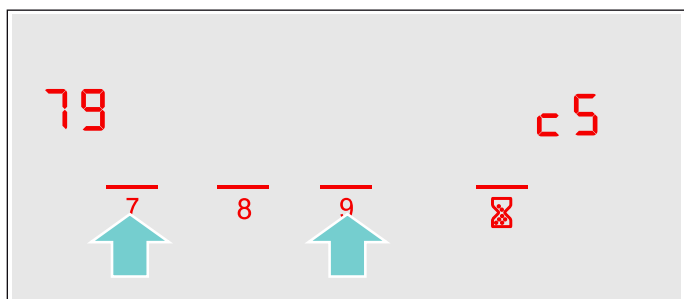
Kuhalna plošča mora biti izklopljena.


1. Vključite kuhhalno ploščo.
2. V naslednjih 10 sekundah se 4 sekunde dotikajte simbola 



Prikaže se **c 1** in na prikazu kuhališč sveti .

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



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

### Izklop

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

## Čiščenje

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

### Steklokeramična plošča

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

Kuhhalno ploščo očistite šele, ko je dovolj ohlajena.

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

Nikoli ne uporabljajte:

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

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

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

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

### Okvir kuhhalne plošče

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

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

## Motnja, kaj storiti?

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

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

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

### E-sporočilo na prikazih

Če se na prikazih pojavi sporočilo o napaki z oznako "E", npr. E0111, aparat izklopite in ga ponovno vklopite. Če je šlo le za enkratno motnjo, prikaz ugasne. Če se sporočilo o napaki znova prikaže, pokličite uporabniški servis in mu posredujte nstančno sporočilo o napaki.

### Servisna služba

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

### Številka E in številka FD

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

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

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

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

## Preglednice in nasveti

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

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

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















Testni obroki	Segrevanje / zavretje		Počasno kuhanje		
	Stopnja zavretja	Trajanje (min:sek)	Pokrov	Stopnja počasnega kuhanja	Pokrov
<b>Topljenje čokolade</b>					
Posoda: lonec z ročajem					
Čokoladni preliv (npr. temna čokoladna glazura Dr. Oetker Zartbitter, 150 g) na kuhališču Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Ne
<b>Pogrevanje in ohranjanje temperature enolončnice iz leče</b>					
Posoda: lonec					
<i>Enolončnica iz leče po DIN 44550</i>					
Začetna temperatura 20°C					
Količina 450 g za kuhališče Ø 14,5 cm	9	pribl. 2:00 brez premešanja	Da	1.	Da
Količina: 800 g za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 2:00 brez premešanja	Da	1.	Da
<i>Enolončnica iz leče kot konzerviran izdelek</i>					
npr. terina iz leče s klobasicami podj. Erasco:					
Začetna temperatura 20°C					
Količina 500 g za kuhališče Ø 14,5 cm	9	pribl. 2:00 (premešati po pribl. 1:30)	Da	1.	Da
Količina: 1000 g za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 2:30 (premešati po pribl. 1:30)	Da	1.	Da
<b>Rahlo vrenje bešamel omake</b>					
Posoda: lonec z ročajem					
Temperatura mleka: 7 °C					
Recept: 40 g masla 40 g moko, 0,5 l mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in ščepec soli za kuhališče Ø 14,5 cm	g <sup>2</sup>	pribl. 5:20	Ne	1 <sup>1,3</sup>	Ne
				<sup>1</sup> Raztopite maslo, vmešajte moko in sol ter prežganje segrevajte 3 minute	
		<sup>2</sup> Prežganju dodajte mleko in omako nenehno mešajte, dokler ne zavre			
				<sup>3</sup> Ko bešamel omaka zavre, jo še 2 minuti kuhajte na stopnji 1, pri čemer jo nenehno mešajte	




Testni obroki	Segrevanje / zavretje		Pokrov	Počasno kuhanje	
	Stopnja zavretja	Trajanje (min:sek)		Stopnja počasnega kuhanja	Pokrov
<b>Kuhanje mlečnega riža - počasno kuhanje s pokrovom</b>					
Posoda: lonec					
Temperatura mleka: 7 °C					
Recept: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in 1 g soli za kuhališče Ø 14,5 cm	9	pribl. 6:45 Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Preklopite na počasno kuhanje in v mleko dodajte riž, sladkor in sol Skupno trajanje (vključno z zavretjem) pribl. 45 minut	Ne	2	Da
				Po 10 minutah mlečni riž premešajte	
Recept: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in 1,5 g soli za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 7:20 Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Preklopite na počasno kuhanje in v mleko dodajte riž, sladkor in sol Skupno trajanje (vključno z zavretjem) pribl. 45 minut	Ne	2	Da
				Po 10 minutah mlečni riž premešajte	
<b>Kuhanje mlečnega riža - počasno kuhanje brez pokrova</b>					
Posoda: lonec					
Temperatura mleka: 7 °C					
Recept: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in 1 g soli za kuhališče Ø 14,5 cm	9	pribl. 7:30 V mleko dodajte riž, sladkor in sol in segrevajte ob nenehnem mešanju. Pri temperaturi mleka pribl 90°C preklopite na stopnjo počasnega kuhanja. Pribl. 50 minut kuhajte na nizki temperaturi	Ne	2	Ne
Recept: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in 1,5 g soli za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 8:00 V mleko dodajte riž, sladkor in sol in segrevajte ob nenehnem mešanju. Pri temperaturi mleka pribl 90°C preklopite na stopnjo počasnega kuhanja. Pribl. 50 minut kuhajte na nizki temperaturi	Ne	2	Ne
<b>Kuhanje riža</b>					
Posoda: lonec					
Wassertemperatur 20 °C					
Recept po DIN 44550:					
125 g dolgozrnatega riža 300 g vode in ščepec soli za kuhališče Ø 14,5 cm	9	pribl. 2:48	Da	2	Da
Recept po DIN 44550:					
250 g dolgozrnatega riža, 600 g vode in ščepec soli za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 3:15	Da	2.	Da

Testni obroki	Segrevanje / zavretje		Pokrov	Počasno kuhanje	
	Stopnja zavretja	Trajanje (min:sek)		Stopnja počasnega kuhanja	Pokrov
<b>Pečenje zrezkov iz svinjskih ledij</b>					
Posoda: ponev					
Začetna temperatura zrezkov iz svinjskih ledij: 7 °C					
Količina: 3 zrezki iz svinjskih ledij (skupna teža okoli 300 g, debelina okoli 1 cm) 15 g sončničnega olja za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 2:40	Ne	7	Ne
<b>Pečenje palačink</b>					
Posoda: ponev					
Recept po DIN EN 60350-2					
Količina: 55 ml testa na palačinko za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	pribl. 2:40	Ne	6 ali 6. odvisno od stopnje zapečenosti	Ne
<b>Cvrtje globoko zamrznjenega ocvrtega krompirčka</b>					
Posoda: lonec					
Količina: 1,8 kg sončničnega olja, na porcijo: 200 g globoko zamrznjenega pečenega krompirčka (npr. McCain 123 Frites Original) za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm	9	Dokler temperatura olja ne doseže 180 °C	Ne	9	Ne

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

## Përshkrim i përmbajtjes

	<b>Përdorimi sipas përcaktimit</b> . . . . .	<b>31</b>
	<b>Udhëzime të rëndësishme sigurie</b> . . . . .	<b>31</b>
	<b>Shkaqet e dëmtimeve</b> . . . . .	<b>32</b>
	Pamje e përgjithshme . . . . .	32
	<b>Mbrojtja e Mjedisit</b> . . . . .	<b>32</b>
	Këshilla për kursimin e energjisë . . . . .	32
	Hedhja sipas normave ekologjike . . . . .	32
	<b>Njohja me pajisjen</b> . . . . .	<b>33</b>
	Zona drejtuese . . . . .	33
	Vatrat e gatimit . . . . .	33
	Treguesi i ngrohtësisë së mbetur . . . . .	34
	<b>Përdorimi i pajisjes</b> . . . . .	<b>34</b>
	Ndezja dhe fikja e vatrës së gatimit . . . . .	34
	Rregullimi i vatrës së gatimit . . . . .	34
	Tabela e gatimit . . . . .	35
	<b>Funksioni PowerBoost</b> . . . . .	<b>36</b>
	Aktivizimi i funksionit Powerboost . . . . .	36
	Çaktivizimi i funksionit Powerboost . . . . .	36
	<b>Sistemi i sigurisë për fëmijët</b> . . . . .	<b>36</b>
	Aktivizimi dhe çaktivizimi i sistemit të sigurisë për fëmijët . . . . .	36
	Siguria automatike nga fëmijët . . . . .	36
	<b>Funksionet e kohës</b> . . . . .	<b>36</b>
	Pllaka nxehtëse duhet të fiket automatikisht . . . . .	36
	Timer automatik . . . . .	37
	Kohëmatësi i kuzhinës . . . . .	37
	Funksioni i kronometrit . . . . .	37
	<b>Fikja automatike</b> . . . . .	<b>37</b>
	<b>Funksioni i ruajtjes së ngrohtësisë</b> . . . . .	<b>38</b>
	Aktivizimi i funksionit për mbajtjen ngrohtë . . . . .	38
	Çaktivizimi i funksionit për mbajtjen ngrohtë . . . . .	38
	<b>Mbrojtja gjatë pastrimit</b> . . . . .	<b>38</b>
	<b>Simboli i konsumit të energjisë</b> . . . . .	<b>38</b>
	<b>Rregullimet bazë</b> . . . . .	<b>38</b>
	Ndryshimi i rregullimeve bazë . . . . .	39
	<b>Pastrimi</b> . . . . .	<b>39</b>
	Qeramika e qelqit . . . . .	39
	Kornizat e zonës për zierje . . . . .	39

	<b>Çrregullim, si të veprojmë nëse?</b> . . . . .	<b>40</b>
	Njoftim me E në tregues . . . . .	40
	<b>Shërbimi i servisimit</b> . . . . .	<b>40</b>
	Numri E i produktit dhe numri i datës së prodhimit FD . . . . .	40
	<b>Gatesa për testim</b> . . . . .	<b>41</b>

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

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

Kjo pajisje është projektuar vetëm për përdorim privat dhe në ambientet e shtëpisë. 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 aparatit. 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 përçuesve 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 nxehtë. Flakën e mbytni me kujdes me kapak, mbulesë për shuarje ose të ngjashme.
- Pllakat nxehtëse bëhen shumë të nxehta. Mos leni asnjëherë mbi zonën për zierje sende që digjen. Mos depononi sende në zonën për zierje.
- Aparati bëhet i nxehtë. Asnjëherë mos ruani sende që digjen ose spërkatës në sirtar direkt nën sobë.
- Soba fiket vetë dhe nuk mund të ndizet më. Më vonë mund të ndizet pa dashur. Fikni siguresën në kutinë e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve
- Nuk lejohet të përdoret asnjë mbulesë plani gatimi. Ato mund të shkaktojnë aksidente, p.sh. përmes mbinxehjes, ndezjes ose plasaritjes së materialeve.

### Paralajmërim – Rrezik nga djegia!

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

### Paralajmërim – Rrezik nga djegia!

- Pllakat nxehtëse dhe hapësira rreth tyre, veçanërisht korniza nëse ekziston e zonës së zierjes, bëhen shumë të nxehta. Mos i prekni sipërfaqet e nxehta. Fëmijët mbani larg.
- Pllaka nxehtëse nxehtë, por treguesi nuk funksionon. Fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve
- 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 rrezikshme. Riparimet dhe zëvendësimi i kablllove me defekt mund të bëhen vetëm nga teknikët e specializuar të Shërbimit të Asistencës Teknike. Nëse pajisja është dëmtuar, hiqni prizën nga rrjeti ose fikni siguresën në kutinë e siguresave. Lajmëroni shërbimin e asistencës teknike.

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

### 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 zbrazët. Mund të shkaktohen dëmtime.
- Asnjëherë mos i vendosni tenxheret dhe tiganët e nxehtë mbi zonën drejtuese, në zonën e treguesve ose korniza. Mund të shkaktohen dëmtime.
- 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 kruajtëse xhamash.
	Mjete të papërshtatshme pastrimi	Përdorni vetëm mjete pastrues të përshtatshëm për qelq qeramik.
Gërvishtjet	Kripë, sheqer dhe rërë	Mos e përdorni vatrën e gatimit si plan pune ose për të mbështetur objekte.
	Tenxhere dhe tiganë me funde 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.
	Gërvishtje 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 kruajtëse 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 mbyllni për herë me kapakun përkatës. Gjatë zierjes pa kapak ju nevojitet dukshëm më tepër energji. Kapaku i qelqit ju lejon të shihni pa pasur nevojë ta ngrini kapakun.
- Përdorni tenxhere dhe tiganë me dysheme të rrafshët. Fundet jo të rrafshëta e rrisin harxhimin e energjisë.
- Diametri i fundit të tenxheres dhe tiganit duhet të jetë në madhësinë e pllakës. Tenxheret speciale shumë të vogla mbi pllakë shkaktojnë humbje të madhe të energjisë. Kujdes: prodhuesit e enëve shpesh e japin diametrin e sipërm të tenxheres. Shpesh herë pjesa e sipërme është më e madhe se rezja e fundit të tenxheres.
- Për sasi më të vogla përdorni tenxhere më të vogël. Tenxherja e madhe, vetëm pak e mbushur ka nevojë për shumë energji.
- Zieni me më pak ujë. Kështu kurseni energjinë. Te perimet ngelin vitaminat dhe materiet minerale brenda.
- Me tenxheren tuaj mbuloni gjithmonë sa më sipërfaqe të madhe që është e mundur të pllakës nxehëse.
- Ktheni rregullatorin e niveleve në një nivel më pak.
- Zgjidhni një shkallë progresive të përshtatshme. Me një shkallë të lartë progresve humbni energji.
- Shfrytëzoheni nxehtësinë 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.



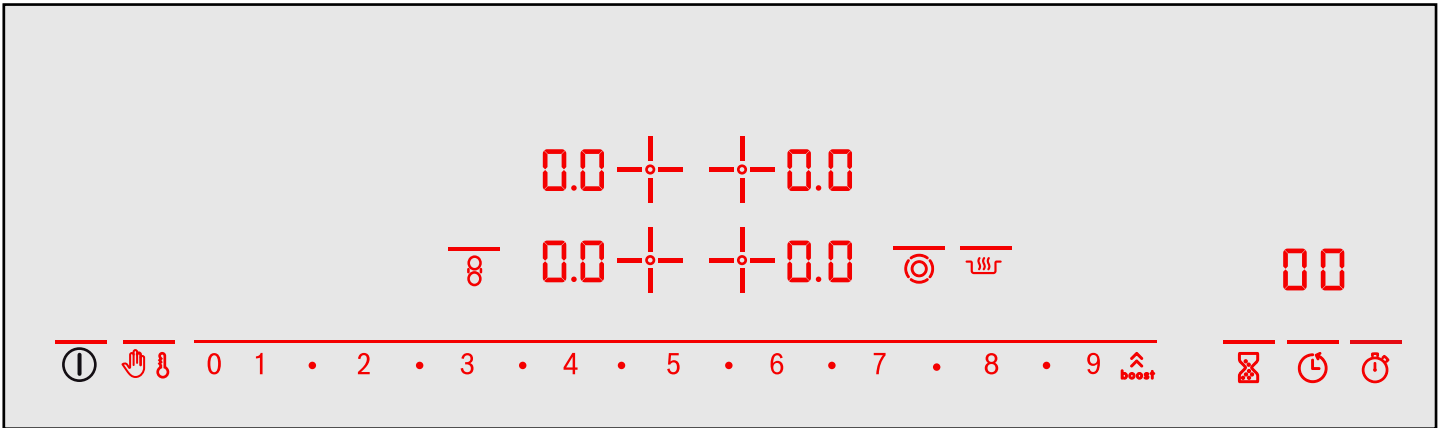
Ky aparat përmban shënjën e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Udhëzimi jep kuadrin ligjor për te drejtën e kthimit mbrapsht të aparaturave të përdorura në të gjithë BE.













## Njohja me pajisjen

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

### Zona drejtuese



Treguesit	
<b>1-9</b>	Gradimet e gatimit
<b>H/h</b>	Nxehtësia e mbetur
<b>b</b>	Funksioni Powerboost
<b>Lo</b>	Funksioni për mbajtjen ngrohtë
<b>88</b>	Kohëmatësi

Panele komandimi me ndriçues sipër simboleve	
	Çelësi kryesor
	Funksioni Powerboost
	Sistemi i sigurisë për fëmijët
	Mbrojtja nga pastrimet
	Funksioni për mbajtjen ngrohtë
	Element nxehtës me kombinim
<b>1•2•3•4•</b>	Panelli i rregullimeve
	Aktivizimi i zonave
	Kohëmatësi i kuzhinës
	Kohëmatësi
	Funksioni kronometër




Panele komandimi pa ndriçues sipër simboleve	
<b>+•</b>	Zgjedhja e vatrës së gatimit

### Udhëzime

- Në varësi të kushteve operuese të planit të gatimit, panelet komanduese që mund të zgjidhen aktualisht, ndriçojnë pak ose shumë. Nëse këto preken, funksioni përkatës hyn në punë.
- Për funksionet që aktualisht nuk janë zgjedhur panelet komanduese nuk ndriçojnë.

- Mbajeni panelin e komandimit gjithmonë të thatë. Lagështia ndikon në funksionimin e tij.
- Mos tërhiqni tenxhere afër treguesve dhe sensorëve. Sistemi elektronik mund të tejnxehet.

### Vatrat e gatimit

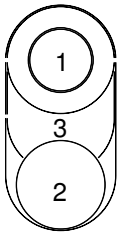
Vatra e gatimit	Ndezja dhe fikja
	Vatra e gatimit me një rreth
	Vatra e gatimit me dy rrethë
	Zgjidhni vatrën e gatimit, prekni simbolin 

Ndezja e vatrës së gatimit: Treguesi përkatës ndriçon

### 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 nxehtës.Edhe kur fuqia është maksimale njësinë e nxehtës 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 rrethë, elementët nxehtës të rrethëve nxehtës të brendshëm dhe elementi nxehtës i ndezjes mund të fiket dhe ndizen në kohë të ndryshme.

### Zonë gatimi me kombinim



- 1 = Vatra e gatimit me dy rrrathë
- 2 = Vatra e gatimit me një rreth
- 3 = Elementë nxehtës bashkues

Vatrat e gatimit me një dhe dy rrrathë mund të punojnë në mënyrë të pavaruar nga njëra tjetra pa element nxehtës bashkues ose siç përshkruhet në tabelë mund të kombinohen me elementin nxehtës bashkues.

Kombinimi	Ndezja	e përshtatshme për
Zona të vogla skuqjeje: Kombinimi i 1+3	Zgjidhni vatrën me dy rrrathë. Me simbolin ☉ ndizni rrethin nxehtës të jashtëm. Simboli ☉ ndriçon. Me simbolin ☉ ndizni elementin nxehtës bashkues. Simboli ☉ ndriçon.	Skuqje të vogla Teppanyaki i vogël.
Zonë e madhe skuqjeje: Kombinimi i 1 + 3 + 2	Zgjidhni një nga dy vatrat e gatimit. Prekni simbolin ☉. Shiriti ndriçues sipër simbolit ☉ ndriçon dukshëm.	Skuqje të mëdha Teppanyaki i madh Pjatë e madhe skare

Zona e vogël për skuqje (1 + 3) dhe vatra e gatimit me një rreth (2) mund të vihen në punë pa u varur nga njëra tjetra, me gradime të ndryshme. Në këtë mënyrë, te skuqjet e mëdha p.sh., Teppanyaki ose te pjata e madhe e skarës ka zona me temperatura të ndryshme: Me zonën e vogël të skuqjes mund të skuqni diçka dhe në të njëjtën kohë me vatrën me një rreth mund të mbani ngrohtë një gatim.

**Udhëzim:** Enë gatimi të përshtatshme mund të gjeni në dyqanin tonë e-Shop ose përmes shërbimit të klientit.

### Treguesi i ngrohtësisë së mbetur

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

Nëse në tregues shkëlqen **H**, atëherë pllaka është akoma e nxehtë. Mund p.sh. të mbani ngrhtë një gjellë ose të shkrini mbulesë. Nëse pllaka nxehtëse vazhdon të ftohet, treguesi ndërrohet në **h**. Treguesi shuhet, atëherë kur pllaka nxehtëse 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. Paneli i dritës sipër çelësit kryesor ndriçon. Treguesit e panelit të komandimit dhe të gradimeve ② do të ndriçojnë. Plani i gatimit është gati për punë.

#### Fikja

Prekni simbolin ① derisa shiriti me drita mbi çelësin kryesor dhe treguesit të fikjen. Të gjitha vatrat e gatimit fikjen. Treguesi i nxehtësisë së mbetur qëndron i ndezur derisa vatrat e gatimit të ftohen mjaftueshëm.

#### Udhëzime

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

### Rregullimi i vatrës së gatimit

Në panelin e rregullimeve vendosni gradimin e dëshiruar të gatimit.

Gradimi i gatimit 1 = fuqia minimale

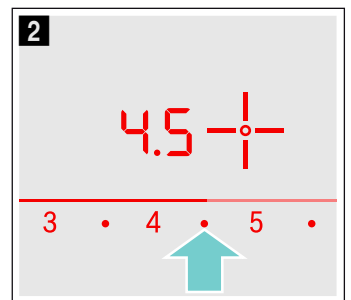
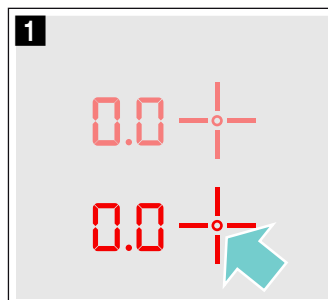
Gradimi i gatimit 9 = fuqia maksimale

Çdo gradim i gatimit ka një pozicion të ndërmjetëm. Ai shfaqet në tregues si p.sh. 4.5.

#### Vendosja e gradimit të gatimit

Plani i gatimit duhet të jetë i ndezur.

1. Prekni simbolin + për të zgjedhur vatrën e gatimit. Në treguesin e gradimeve të gatimit ndriçon dukshëm 0.0.
2. Në panelin e rregullimeve vendosni gradimin e dëshiruar të gatimit.



Vatra e gatimit ndizet.

Ndryshimi i gradimit të gatimit:  
Zgjidhni vatrën e gatimit dhe në panelin e rregullimeve vendosni gradimin e dëshiruar të gatimit.

### Fikja e vatrës së gatimit

Zgjidhni vatrën e gatimit. Te paneli i rregullimeve vendosni gradimin te 0. Pas rreth 10 sekondash shfaqet treguesi i nxehtësisë së mbetur.

**Udhëzim:** Vatra e gatimit e vendosur së fundmi qëndron aktive. Mund ta vendosni vatrën e gatimit pa bërë përzgjedhje të re.

### 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 arsye, mund të ketë edhe ndryshime.

Për zierje gradojeni sobën te 9.

Ushqimet e trasha trazojini herë pas here.

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

Sugjerimet për të gatuar me kursim energjie i gjeni në kapitullin Mbrojtja e mjedisit. → *Faqja 32*

	Gradimi për zierje të ngadaltë.	Koha për zierjen e ngadaltë në minuta
<b>Shkrirja</b>		
Çokollata, veshja me çokollatë	1-1.5	-
Gjalpë, mjaltë, xhelatinë	1-2	-
<b>Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë</b>		
Gjellë (p.sh. gjellë me thjerrëza)	1-2	-
Qumësht**	1.5-2.5	-
Ngrohja e salsiçeve në ujë**	3-4	-
<b>Shkrirja dhe ngrohja</b>		
Spinaq i ngrirë	2.5-3.5	10-20 min.
Gulash i ngrirë	2.5-3.5	20-30 min.
<b>Zierje e ngadaltë</b>		
Top me brumë patatesh, shuk me patate	4.5-5.5*	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.
<b>Zierja, zierja me avull, zierja në lëngun e vet</b>		
Orizi (raport dy ujë, një oriz)	2-3	15-30 min.

\* Zierje e ngadaltë pa kapak

\*\* Pa kapak

\*\*\* Kthejeni shpesh

	Gradimi për zierje të ngadaltë.	Koha për zierjen e ngadaltë në minuta
Sultiashi	1.5-2.5	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	3.5-4.5	15-60 min.
Perimet	2.5-3.5	10-20 min.
Perime, të ngrira	3.5-4.5	10-20 min.
Zierja në tenxhere me presion	4-5	-
<b>Skuqja dhe zierja</b>		
Involtini	4-5	50-60 min.
Skuqja dhe zierja e ngadaltë	4-5	60-100 min.
Gulash	2.5-3.5	50-60 min
<b>Skuqja me pak vaj**</b>		
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.
Bifteq (3 cm i trashë)	7-8	8-12 min.
Hamburger, qofte (3 cm trashësi)***	4.5-5.5	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. shkopinj peshku	6-7	8-12 min.
Karkaleca të vegjël dhe të mëdhenj	7-8	4-10 min.
Skuqja e lehtë e perimeve, kërpudhave të freskëta	7-8	10-20 min.
Mish, perime të prera për së gjati sipas mënyrës aziatike	7.5-8.5	15-20 min.
Gatesa në tigan, të ngrira	6-7	6-10 min.
Palaçinka	6-7	pa ndërprerje
Omëleta	3.5-4.5	pa ndërprerje
Veza sy	5-6	3-6 min.
<b>Skuqja (150-200 g për porcion, skuqje pa ndërprerje në 1-2 l vaj**)</b>		
Produkte të ngrira, p.sh. patate për skuqje, kroketa pule	8-9	-

\* Zierje e ngadaltë pa kapak


\*\* Pa kapak

\*\*\* Kthejeni shpesh

	Gradimi për zierje të ngadalte.	Koha për zierjen e ngadalte në minuta
Kroketa, të ngrira	7-8	-
Mish, p.sh. pjesë pule	6-7	-
Peshk, me peksimadhe ose me brumë majaje	5-6	-
Perime, kërpudha me peksimadhe ose në brumë me maja, brumë tempura	5-6	-
Produkte të ëmbla, p.sh. petull/ëmbëlsirë berlineze, fruta të veshura me brumë	4-5	-



\* Zierje e ngadalte pa kapak  
 \*\* Pa kapak  
 \*\*\* Kthejeni shpesh

## Funksioni PowerBoost


Me funksionin Powerboost mund të nxehni sasi të mëdha uji edhe më shpejt se me gradimin e gatimit 9. Funksioni Powerboost është i disponueshëm vetëm në vatra gatimi që mbajnë simbolin **boost** dhe .

Te vatrën e gatimit me dy rrrathë, për funksionimin me Powerboost duhet ndezur rrethi i dytë i ngrohjes.

### Aktivizimi i funksionit Powerboost.

- Zgjidhni vatrën e gatimit.
- Në panelin e rregullimeve prekni simbolin . Treguesi  ndizet. Funksioni Powerboost aktivizohet.

### Çaktivizimi i funksionit Powerboost

- Zgjidhni vatrën e gatimit.
- Përzgjidhni një gradim çfarëdo. Treguesi  fiket. Funksioni Powerboost çaktivizohet.

#### Udhëzime




- Nëse nuk e aktivizoni funksionin Powerboost, ai do të çaktivizohet automatikisht pas një kohe të caktuar. Vatra e gatimit kalon sërish në gradacionin 9.
- Bëni kujdes, pasi vaji dhe yndyra nxehet shpejt me funksionin Powerboost. Procesin e gatimit mos e lini kurrë pa e mbikëqyrur. Vaji dhe yndyra e tejnxehur merr flakë shpejt, shih kapitullin Udhëzime të rëndësishme për sigurinë. → *Faqja 31*



## Sistemi i sigurisë për fëmijët

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

### Aktivizimi dhe çaktivizimi i sistemit të sigurisë për fëmijët

Plani i gatimit duhet të jetë i fikur.

Aktivizimi: Ndizni planin e gatimit me anë të çelësit kryesor . Mbani shtypur simbolin  për 4 sekonda. Treguesi  ndriçon për 10 sekonda. Plani i gatimit kyçet.

Çaktivizimi: Ndizni planin e gatimit me anë të çelësit kryesor . Mbani shtypur simbolin  për 4 sekonda. Kyçja eliminohet.

### Siguria automatike nga fëmijët.

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

#### Ndezja dhe fikja

Mënyrën e ndezjes së siguresës automatike të fëmijëve e mësoni në kapitullin Rregullimet bazë. → *Faqja 38*

## Funksionet e kohës

Ka 3 funksione të ndryshme të kohës:

- Një vatrë gatimi duhet të fiket automatikisht
- Kohëmatësi i kuzhinës
- Kronometër

### Pllaka nxehëse duhet të fiket automatikisht

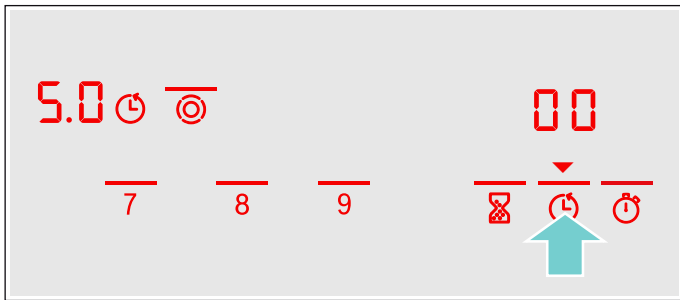
Për një pllakë nxehëse të dëshiruar jepni një kohëzgjatje. Pllaka nxehëse pas mbarimit të kohëzgjatjes fiket automatikisht.

#### Rregullimi i kohëzgjatjes

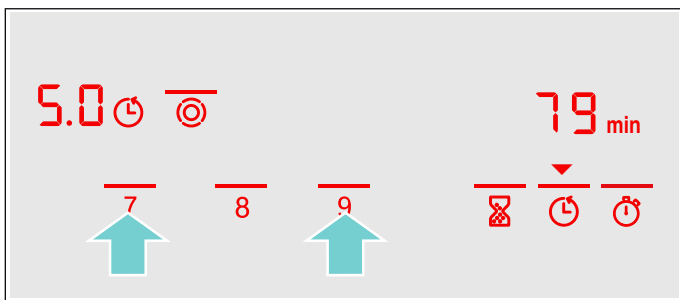
Vatra e gatimit duhet të jetë e ndezur.

- Zgjidhni vatrën e gatimit.

2. Prekni simbolin . ▼ mbi simbolin dhe treguesi i vatrës së dëshiruar për gatim ndriçon dukshëm. Në treguesin e kohëmatësit ndriçon **00**.



3. Në 10 sekondat që vijojnë vendosni kohëzgjatjen e dëshiruar në panelin e rregullimeve.



Kohëzgjatja nis. Nëse keni vendosur një kohëzgjatje për shumë vatra gatimi, gjithmonë shfaqet kohëzgjatja e vatrës së gatimit që është përzgjedhur.

### Pas përfundimit të kohës

Nëse koha ka mbaruar, vatra e gatimit fiket. Dëgjoni një sinjal dhe në treguesin e kohëmatësit pulson për 10 sekonda **00**. ▼ mbi simbolin dhe treguesin pulson. Prekni një simbol çfarëdo. Treguesit fiken dhe toni sinjalizues shuhet.

### Korrigjimi ose fshirja e kohëzgjatjes

Zgjidhni vatrën e gatimit dhe prekni simbolin . Në panelin e rregullimeve ndryshoni kohëzgjatjen ose vendoseni te **00**.

### Udhëzime

- Mund të vendosni një kohëzgjatje deri në 99 minuta.
- Nëse minuta e fundit e kohëzgjatjes mbaron, treguesi i kohëmatësit ndryshon nga minuta në sekonda.

### Timer automatik

Me këtë funksion mund të paracaktoni kohëzgjatjen për të gjitha vatrën e gatimit. Pas çdo ndezje të vatrës së gatimit kohëzgjatja e zgjedhur më parë fshihet. Vatra e gatimit fiket automatikisht pas përfundimit të kohëzgjatjes.

Si ndizet Kohëmatësi automatik, e mësoni në kapitullin Rregullimet bazë. → *Faqja 38*

**Udhëzim:** Ju mund të ndryshoni kohëzgjatjen për një vatrë gatimi ose të çaktivizoni kohëmatësin automatik për vatrën e gatimit:

Zgjidhni vatrën e gatimit dhe prekni simbolin . Në panelin e rregullimeve ndryshoni kohëzgjatjen ose vendoseni te **00**.

## Kohëmatësi i kuzhinës

Me kohëmatësin e kuzhinës mund të vendosni një kohë deri në 99 minuta. Ai nuk ka lidhje me rregullimet e tjera. Për ta aktivizuar plani i gatimit duhet të jetë i ndezur.

### Vendosja e kohëmatësit të kuzhinës

1. Prekni simbolin . ▼ mbi simbolin ndriçon dukshëm. Në treguesin e kohëmatësit ndriçon **00**.
2. Në panelin e rregullimeve vendosni kohën e dëshiruar. Pas disa sekondash koha fillon.

### Pas përfundimit të kohës

Pas përfundimit të kohës dëgjoni një sinjal dhe në treguesin e kohëmatësit pulson për 10 sekonda **00**. ▼ mbi simbolin pulson. Prekni një simbol çfarëdo. Treguesit fiken dhe toni sinjalizues shuhet.

### Korrigjimi i kohës

Me anë të simbolit zgjidhni kohëmatësin e kuzhinës dhe vendoseni nga fillimi.

## Funksioni i kronometrit

Funksioni i kronometrit tregon kohën që ka kaluar nga aktivizimi i funksionit.

Funksioni i kronometrit punon vetëm kur është ndezur plani i gatimit. Nëse fiket plani i gatimit, e njëjta gjë ndodh edhe me funksionin e kronometrit.

Funksioni i kronometrit ndizet duke prekur simbolin . Tek treguesi i kohëmatësit shfaqet **00** dhe nis mbajtja e kohës. Gjatë minutës së parë tregohen sekondat, më pas minutat.

Funksioni i kronometrit ndalon duke prekur simbolin . Me një prekje tjetër të simbolit funksioni i kronometrit fiket. Treguesi i kohëmatësit fiket.

## 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 B** dhe treguesi i nxehtësisë 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).

## Funkzioni i ruajtjes së ngrohtësisë



Funkzioni për ruajtjen në gjendje të ngrohtë është i përshtatshëm për shkrirjen e çokolatës ose gjalpët si edhe për të mbajtur ngrohtë gatimet dhe enët

### Aktivizimi i funksionit për mbajtjen ngrohtë

1. Zgjidhni vatrën e gatimit.
2. Prekni simbolin . Në treguesin e gradimeve të gatimit ndriçon .

Funkzioni për mbajtjen ngrohtë aktivizohet.




### Çaktivizimi i funksionit për mbajtjen ngrohtë

1. Zgjidhni vatrën e gatimit.
2. Prekni simbolin . Në treguesin e gradimeve të gatimit ndriçon .

Funkzioni për mbajtjen ngrohtë çaktivizohet.

## Mbrojtja gjatë pastrimit

Nëse pastroni panelin e komandimit gjatë kohës kur plani i gatimit është i ndezur, ju mund të ndryshoni rregullimet.

Për ta evituar këtë, plani i gatimit ka një funksion për mbrojtjen nga fërkimet. Prekni simbolin . Bie një sinjal. Treguesi  mbi simbolin  ndriçon. Paneli i komandimit kyçet për 30 sekonda. Mund të pastroni sipër panelit të komandimeve pa i ndryshuar rregullimet.

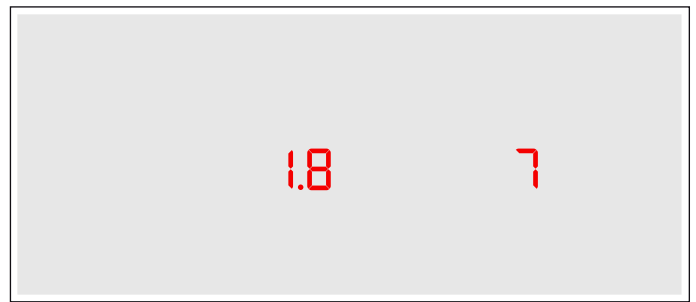
**Udhëzim:** Çelësi kryesor nuk ndikohet nga funksioni i mbrojtjes nga fërkimet. Mund ta fikni planin e gatimit në çdo moment.

## Simboli i konsumit të energjisë

Me këtë funksion mund të lejoni demonstrimin e gjithë energjisë së konsumuar nga fikja dhe ndezja e vatrës së gatimit.

Pas fikjes, sasia e konsumuar për orë në kilovat shfaqet për 10 sekonda, p.sh. 1,87 kWh.

Saktësia e treguesit varet ndër të tjera nga fuqia e rrjetit elektrik.



Treguesi nuk është aktivizuar. Mënyrën e aktivizimit të treguesit e mësoni në kapitullin Rregullimet bazë. → *Faqja 38*

## Rregullimet bazë

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

Treguesi	Funksioni
<b>c 1</b>	<b>Sistemi automatik për sigurinë e fëmijëve</b>
0	Fikur.*
1	Ndezur.
2	Fikja manuale dhe automatike e sistemit automatik për sigurinë e fëmijëve.
<b>c 2</b>	<b>Tingulli sinjalizues</b>
0	Sinjali i konfirmimit dhe sinjali i defekteve janë të fikur (Sinjali i çelësit kryesor rri gjithmonë ndezur).
1	Vetëm sinjali i defekteve është i ndezur.
2	Vetëm sinjali i konfirmimit është i ndezur.
3	Sinjalet e konfirmimit dhe të defekteve janë ndezur.*
<b>c 3</b>	<b>Treguesi i konsumit të energjisë (Pyetni furnizuesin e energjisë për tensionin e rrjetit)</b>
0	Treguesi i konsumit i fikur.*
1	Treguesi i konsumit në rrjet 230 V.
2	Treguesi i konsumit në rrjet 400 V.
3	Treguesi i konsumit në rrjet 220 V.
4	Treguesi i konsumit në rrjet 240 V.
<b>c 5</b>	<b>Kohëmatësi automatik</b>
00	Fikur.*
0 1-99	Koha pasi janë fikur vatrë e gatimit.
<b>c 6</b>	<b>Kohëzgjatja e sinjaleve të përfundimit të kohëmatësit</b>
1	10 sekonda.*
2	30 sekonda
3	1 minutë.


\*Rregullimi bazë

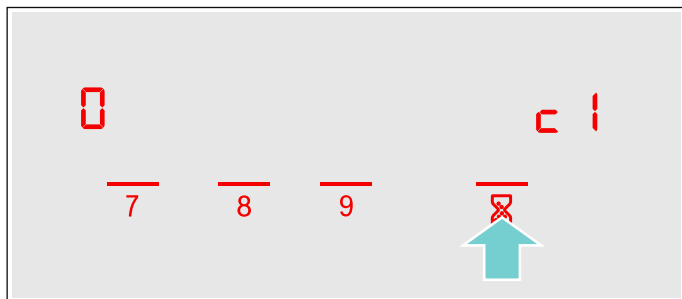
Treguesi	Funksioni
<b>C 7</b>	<b>Ndezja e elementëve nxehtës</b>
<b>0</b>	I çaktivizuar.
<b>1</b>	Ndezur.
<b>2</b>	Rregullimi i fundit para fikjes së vatrës së gatimit.*
<b>C 0</b>	<b>Rikthimi në rregullimet bazë</b>
<b>0</b>	Fikur.*
<b>1</b>	Ndezur.

\*Rregullimi bazë


## Ndryshimi i rregullimeve bazë

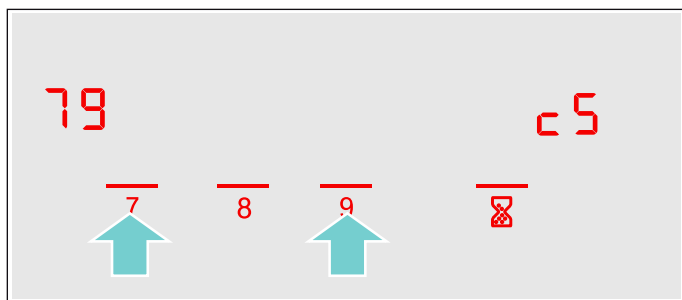
Plani i gatimit duhet të jetë i fikur.


1. Ndizni planin e gatimit.
2. Në 10 sekondat e para mbani shtypur simbolin  për 4 sekonda.



Shfaqet **C 1** dhe në treguesin e vatrës së gatimit ndriçon **0**.

3. Prekni simbolin  derisa të shfaqet treguesi i dëshiruar.
4. Në panelin e rregullimeve vendosni vlerën e dëshiruar.



5. Mbani shtypur simbolin  për 4 sekonda. Rregullimi aktivizohet.

## 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 mjaftueshëm.

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

Asnjëherë mos përdorni:

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

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

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

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

## Kornizat e zonës për zierje

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

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

## 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 arsye të ndryshme temperatura në këtë vatrë mund të ngrihet shumë.

Që sistemi elektronik të mos nxehtet shumë, vatrën e gatimit fiken automatikisht, nëse është e nevojshme. Treguesi **F2**, **F4**, ose **F5** shfaqet me alternim me treguesin e nxehtësisë 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 largoni objektin e vendosur mbi të.
<b>F2</b>	Mbi shumë vatra gatimi është gatuar me fuqi maksimale 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 <b>F2</b> fiket, sistemi elektronik është ftohur mjaftueshëm. Mund të vazhdoni të gatuar.
<b>F4</b>	Megjithëse u mbyll përmes <b>F2</b> sistemi elektronik është nxehtur sërish. Për këtë arsye të gjitha vatrën e gatimit u fikën.	Prisni pak kohë. Prekni një komandë çfarëdo në panelin e komandimit. Kur <b>F4</b> të fiket, mund të vazhdoni të gatuar.
<b>F5</b> dhe vatra e gatimit pulsojnë me alternim. Dëgjohet një tingull sinjalizues	Paralajmërim: Një tenxhere e nxehtë ndodhet në zonën e panelit komandues. Sistemi elektronik rrezikon të nxehtet së tepërmi.	Largoni tenxheren. Treguesi për gabime shuhet pak kohë më pas. Mund të vazhdoni të gatuar.
<b>F5</b> dhe tingulli sinjalizues	Një tenxhere e nxehtë ndodhet në zonën e panelit komandues. Për mbrojtjen e sistemit elektronik vatra e gatimit u fik.	Largoni tenxheren. Prisni pak kohë. Prekni një komandë çfarëdo në panelin e komandimit. Kur <b>F5</b> të fiket, mund të vazhdoni të gatuar.
<b>F8</b>	Vatra e gatimit ka qenë në punë e sipër për shumë kohë dhe është fikur.	Mund ta ndizni sërish vatrën e gatimit.
<b>DE</b> vatrën e gatimit nuk nxehtet	Demo-Mode është ndezur	Fikni Demo-Mode: Shkëputeni pajisjen për 30 sekonda nga rrjeti elektrik (fikni siguresën ose çelësin e sigurisë në kutinë e siguresave). 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, fiken pajisjen dhe ndizeni sërish.

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

### Shërbimi i servisimit

Nëse pajisja Juaj ka nevojë për riparim, shërbimi ynë i klientit është këtu për ju. Ne gjejmë 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 lutem 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 keqfunksionimi nuk është pa pagesë edhe brenda periudhës së garancisë.

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

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



## 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 nxehtëse me një rreth Ø 14,5 cm

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

Gatesa për testim	Nxehja/Zierja		Zierje e ngadaltë		
	Gradimi i zierjes	Kohëzgjatja (min:sek)	Kapaku	Gradimi për zierje të ngadaltë	Kapaku
<b>Shkrirja e çokollatës</b>					
Ena: Tigan i thellë					
Veshja me çokollatë (p.sh. çokollatë e zeze Dr. Oetker, 150 g) në vatër gatimi Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Jo
<b>Gjellë me thjerrëza ngrohja dhe mbajtja ngrohtë</b>					
Ena: tenxhere					
<b>Gjellë me thjerrëza sipas DIN 44550</b>					
Temperatura fillestare 20° C					
Sasia 450 g për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9	rreth 2:00 pa përzierje	Po	1.	Po
Sasia: 800 g për vatër gatimi Ø 18 cm ose 17 cm	9	rreth 2:00 pa përzierje	Po	1.	Po
<b>Gjellë me thjerrëza si produkt i konservuar</b>					
P.sh. supë me thjerrëza me salsicë të Erasco:					
Temperatura fillestare 20° C					
Sasia 500 g për vatër gatimi Ø 14,5 cm	9	rreth 2:00 (Përziejeni pas rreth 1:30)	Po	1.	Po
Sasia: 1000 g për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	rreth 2:30 (Përziejeni pas rreth 1:30)	Po	1.	Po
<b>Përgatitja e salcës beshamel</b>					
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	g <sup>2</sup>	rreth 5:20	Jo	1 <sup>1,3</sup>	Jo
				<sup>1</sup> Shkrini gjalpin, përziejeni miellin dhe kripën dhe vazhdoni përzierjen e tyre 3 minuta	
		<sup>2</sup> Hidhni qumështin te mielli dhe e vini në zjarr duke e trazuar vazhdimisht			
				<sup>3</sup> Pasi salca beshamel të nxehtet, mbajeni edhe për 2 minuta te gradimi 1, duke e trazuar vazhdimisht	

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

Gatesa për testim	Gradimi i zierjes	Nxehja/Zierja Kohëzgjatja (min:sek)	Kapaku	Zierje e ngadaltë Gradimi për zierje të ngadaltë	Kapaku
<b>Skuqja e biftekut të dërrit</b>					
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
<b>Skuqja e palaçinkave</b>					
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 faqes të skuqjes që merr	Jo
<b>Skuqja e patateve të ngrira</b>					
Ena: tenxhere					
Sasia: 1,8 kg vaj luledielli, për porcion: 200 g patate të ngrira (p.sh. McCain 123 patate origjinale) për vatër gatimi Ø 18 cm ose Ø 17 cm	9	Derisa temperatura e vajit të arrijë 180°C	Jo	9	Jo

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



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001022373  
970626