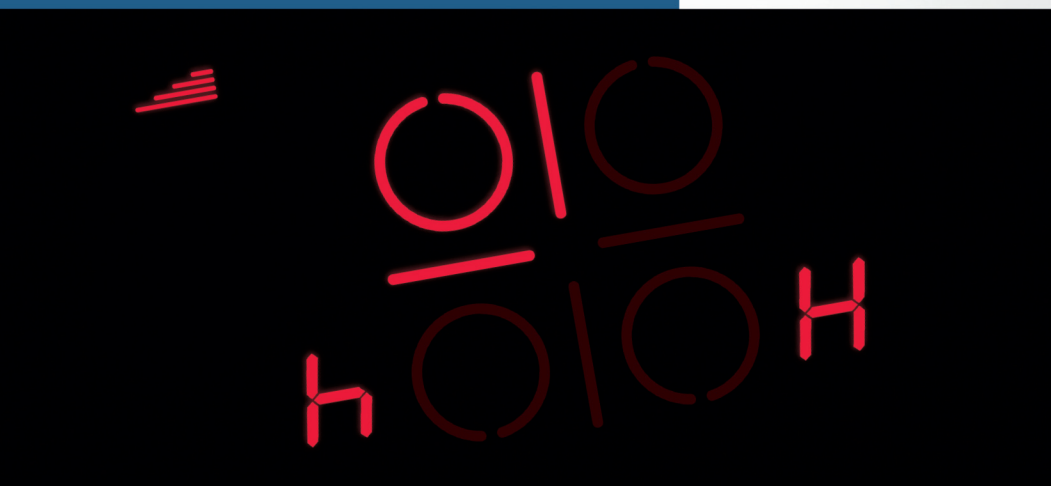




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Polje za kuvanje
Плоча за готвење
Готварски плот

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

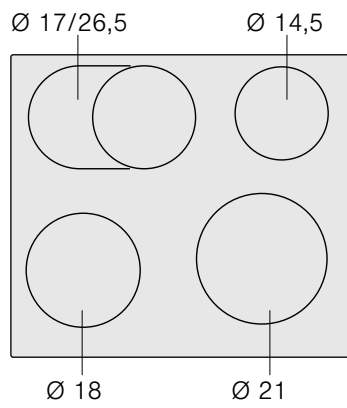


BOSCH

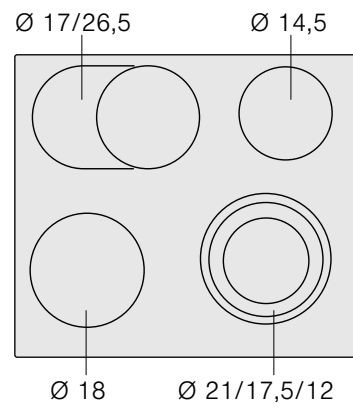
[sr] Uputstva za upotrebu 3
 [mk] Упатство за употреба 16

[bg] Ръководство 29

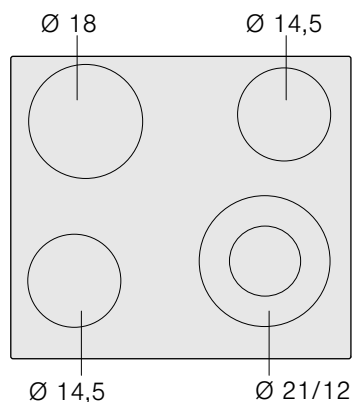
PKB6..F17.



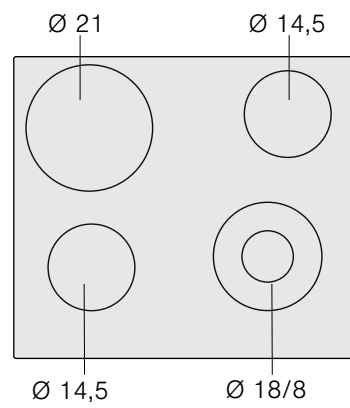
PKD6..F17.



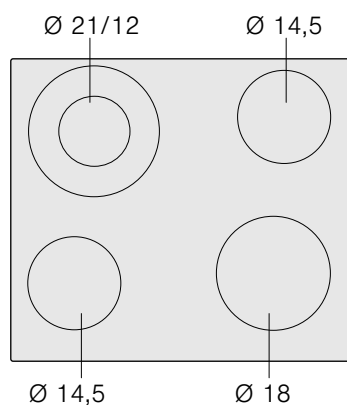
PKF6..F17.



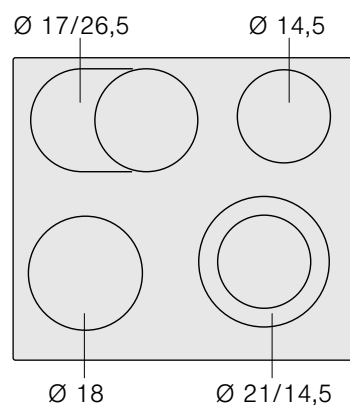
PKF6..F17G



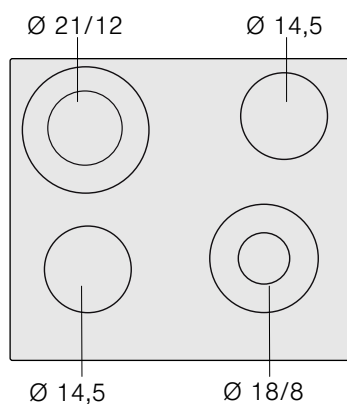
PKF65.F17., PKF67.F17.



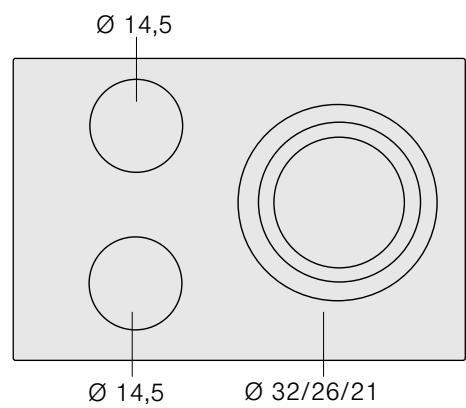
PKN6..F17.



PKG6..F17., PKG6..FB1.



PKD7..FB1.



Sadržaj

Uputstva za sigurnost	3
Uzroci oštećenja	4
Zaštita životne sredine	5
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	5
Saveti za štednju energije	5
Upoznavanje sa uređajem	5
Polje sa komandama	5
Ringle	6
Prikaz za preostalu toplotu	6
Podešavanje ringle	6
Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje	6
Podešavanje ringle	6
Tabela za kuvanje	7
Elektronika za početak kuvanja	8
Podešavanje elektronike za početak kuvanja	8
Tabela za kuvanje za elektroniku za početak kuvanja	8
Saveti za elektroniku za početak kuvanja	9
Osigurač za decu	9
Uključivanje i isključivanje osigurača za decu	9
Automatski osigurač za decu	9
Tajmer	9

Ringla treba automatski da se isključi	9
Automatski tajmer	10
Kuhinjski tajmer	10
Automatsko ograničenje vremena	10
Zaštita od brisanja	10
Prikaz potrošnje energije	10
Osnovna podešavanja	11
Promena osnovnih podešavanja	12
Čišćenje i nega	12
Staklena keramika	12
Okvir ravne ploče za kuvanje	12
Otklanjanje smetnje	13
Servisna služba	13
Jela za proveru	14

Ostale informacije o proizvodima, priboru, rezervnim delovima i servisima ćete naći na internetu: **www.bosch-home.com** i "online" prodavnici: **www.bosch-eshop.com**

Uputstva za sigurnost

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo. Uputstvo za upotrebu i montažu kao i knjižicu uređaja sačuvajte za kasniju upotrebu ili za sledećeg vlasnika.

Pošto ste ga raspakovali, proverite uređaj. Ukoliko oštetio prilikom transporta, nemojte ga priključivati.

Samo ovlašćeni stručnjak sme da priključuje uređaje bez utikača. U slučaju štete zbog pogrešnog priključka ne postoji zahtev za garancijom.

Ovaj uređaj je namenjen za privatno domaćinstvo i kućno okruženje. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića. Nadzirite uređaj tokom rada. Uređaj koristite samo u zatvorenim prostorijama.

Nemojte da koristite poklopce za ravnu ploču za kuvanje. Mogu da dovedu do nezgoda, npr. do pregrevanja, paljenja ili odskakanja materijala.

Nemojte da koristite neadekvatne zaštitne mehanizme ili rešetku za zaštitu dece. Mogu da dovedu do nezgoda.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i lica sa smanjenim psihičkim, osećajnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostacima iskustva ili znanja, ako ih nadzire lice, koje je odgovorno za bezbednost, ili ih je uputilo

u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja i ako su oni razumeli opasnosti, koje iz toga mogu da nastanu.

Nikada ne smete pustiti decu da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca, čak i ako imaju 8 godina ili više i ako imaju nadzor.

Decu, mlađu od 8 godina udaljite od uređaja i priključnog kabla.

Opasnost od požara!

- Vrelo ulje i mast se veoma brzo pale. Vrelo ulje i mast nikada ne ostavljajte bez nadzora. Vatru nemojte nikada da gasite vodom. Isključite ringlu. Plamen ugasisite pažljivo pomoću poklopca, krpom za gašenje požara ili sličnim.
- Ringle se zagrevaju. Zapaljive predmete nemojte da stavljate na ringlu. Nemojte da odlažete predmete na ringlu.
- Uređaj postaje vreo. Nikada nemojte da čuvate zapaljive predmete ili sprejeve u fioci direktno ispod ravne ploče za kuvanje.

- Ravna ploča za kuvanje se isključila sama od sebe i ne može više da koristi. Kasnije može neočekivano da se uključi. Isključite osigurač u kutiji sa osiguračima. Pozovite servisnu službu.

Opasnost od opekotina!

- Ringle i njihovo okruženje se zagrevaju. Nikada nemojte da dodirujete vrele površine. Udaljite decu.

Opasnost od opekotina!

- Ringle i njihovo okruženje, naročito ako eventualno postoji okvir ringle, se jako zagrevaju. Nikada ne dodirujte vrele površine. Udaljite decu.
- Ringla greje, ali prikaz ne funkcioniše. Isključite osigurač u električnom ormanu. Pozovite servisnu službu.

Opasnost od strujnog udara!

- Neprimerene popravke su opasne. Popravke sme da vrši samo obučeni servisni tehničar. Ako je uređaj u kvaru, povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Vлага, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.
- Pokvaren uređaj može da prouzrokuje strujni udar. Pokvaren uređaj nikada nemojte da uključujete. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Pukotine ili lomovi na staklenoj keramici mogu da prouzrokuju strujne udare. Isključite osigurač u električnom ormanu. Pozovite servisnu službu.

Opasnost od povrede!

Lonci za kuvanje zbog tečnosti između dna lonca i ringle mogu iznenada da poskoče. Neka ringla i dno lonca uvek budu suvi.

Uzroci oštećenja

Opres!

- Gruba dna lonca i tiganja grebu staklenu keramiku.
- Izbegavajte kuvanje na prazno u loncima. Mogu da nastanu oštećenja.
- Vrele tiganje i lonce nikada nemojte da stavljate na polje sa komandama, polje za prikaz ili okvir. Tako mogu da nastanu štete.

- Ako tvrdi ili oštri predmeti padnu na ringlu, mogu da nastanu oštećenja.
- Aluminijska folija i plastični sudovi se tope na vrelini ringlama. Zaštitna folija za šporet nije namenjena za Vašu ringlu.

Pregled

U sledećim tabelama ćete pronaći najčešća oštećenja:

Oštećenja	Uzrok	Mera
Mrlje	Pokipela jela	Strugaljkom za staklo odmah uklonite pokipela jela.
	Neadekvatna sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su namenjena za staklenu keramiku.
Ogrebotine	So, šećer i pesak	Ringlu nemojte koristiti kao radnu ili površinu za odlaganje.
	Gruba dna lonaca i tiganja grebu staklenu keramiku	Proverite Vaše posuđe.
Promena boje	Neadekvatna sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su namenjena za staklenu keramiku.
	Abrazija lonca (npr. aluminijum)	Prilikom pomeranja podignite lonce i tiganje.
Erozija	Šećer, jela sa visokim sadržajem šećera	Strugaljkom za staklo odmah uklonite pokipela jela.

Ringle

Ringla	Povećanje i smanjenje
○	Ringla sa jednim prstenom
⊙	Ringla da dva prstena Izaberite ringlu, dodirnite simbol ⊙
⊙	Ringla sa tri prstena Izaberite ringlu, dodirnite simbol ⊙, povećava se za 2. grejni prsten Iznova dodirnite simbol ⊙, povećava se za 3. grejni prsten
∞	Zone za prženje Izaberite ringlu, dodirnite simbol ⊙

Povećanje ringle: svetli odgovarajući prikaz.

Uključivanje ringle: poslednja podešena veličina se bira automatski.

Prikaz za preostalu toplotu

Ravna ploča za kuvanje za svaku ringlu ima dvostepeni prikaz za preostalu toplotu.

Ako se na prikazu se pojavljuje **H**, ringla je još vrela. Možete da održavate toplotu npr. malog jela ili da otopite glazuru. Ako se ringla dalje hladi, prikaz se menja u **h**. Prikaz se gasi, ako je ringla dovoljno ohlađena.

Podešavanje ringle

U ovom poglavlju ćete saznati, kako podešavate ringle. U tabeli ćete pronaći stepene za kuvanje i vremena za kuvanje različitih jela.

Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje

Ravnu ploču za kuvanje uključite i isključite pomoću glavnog prekidača.

Uključivanje: Dodirnite simbol ①. Čuje zvučni signal. Svetli pokazna lampica iznad glavnog prekidača i prikaza 0. Ravna ploča za kuvanje je spremna za rad.

Isključivanje: Dodirujte simbol ①, dok se ne ugasi pokazna lampica iznad glavnog prekidača i prikaza. Isključene su sve ringle. I dalje svetli prikaz za preostalu toplotu, dok se ringla dovoljno ne ohladi.

Napomene

- Ravna ploča za kuvanje se automatski isključuje, ako su sve ringle isključene duže od 20 sekundi.
- Podešavanja ostaju memorisana prve 4 sekunde posle isključivanja. Ako je ponovo uključite u tom periodu, ravna ploča za kuvanje počinje da radi u skladu sa prethodnim podešavanjima.

Podešavanje ringle

U polju za podešavanje podesite željeni stepen za kuvanje.

Stepen za kuvanje 1 = najniža snaga

Stepen za kuvanje 9 = najviša snaga

Svaki stepen za kuvanje ima međustepen. On se u polju za podešavanje obeležava simbolom •.

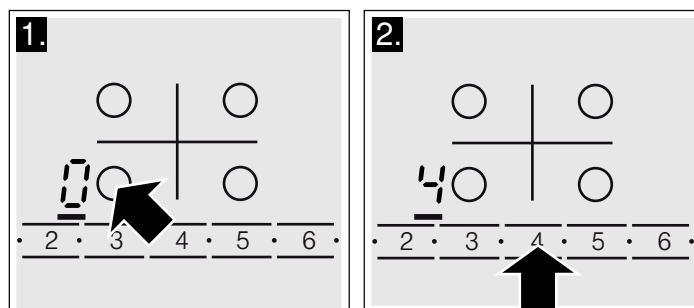
Podešavanje stepena za kuvanje

Ravna ploča za kuvanje mora da bude uključena.

1. Dodirnite simbol ○ kako biste izabrali ringlu.

Na prikazu za stepene za kuvanje svetli 0, ispod prikaza za stepene za kuvanje svetli •.

2. U polju za podešavanje podesite željeni stepen za kuvanje.



Promena stepena za kuvanje

Izaberite ringlu i u polju za podešavanje podesite željeni stepen za kuvanje.

Isključivanje ringle

Pomoću simbola ○ izaberite ringlu. U polju za podešavanje podesite 0. Posle otprilike 10 sekundi pojavljuje se prikaz za preostalu toplotu.

Napomene

- Poslednja podešena ringla ostaje aktivirana. Možete da podesite ringlu, a da ne vršite biranje iznova.
- Ringla se reguliše zahvaljujući uključivanju i isključivanju grejača. Takođe i na najvišem stepenu snage grejač može da se uključuje i isključuje.

Tabela za kuvanje

U sledećoj tabeli ćete pronaći nekoliko primera.

Vremena za kuvanje i stepeni za kuvanje zavise od vrste, težine i kvaliteta jela. Iz tog razloga su moguća odstupanja.

Za početak kuvanja upotrebljavajte stepen za kuvanje 9.

Gusta jela povremeno mešajte.

	Stepen za nastavak kuvanja	Trajanje nastavka kuvanja u minutima
Topljenje		
Čokolada, glazura	1-1.	-
Puter, med, želatin	1-2	-
Zagrevanje i održavanje toplote		
Varivo (npr. varivo od sočiva)	1-2	-
Mleko**	1.-2.	-
Zagrevanje viršli u vodi**	3-4	-
Odmrzavanje i zagrevanje		
Zamrznut spanać	2.-3.	10-20 min.
Zamrznut gulaš	2.-3.	20-30 min.
Poširanje, krčkanje		
Knedle, ćufte	4.-5.*	20-30 min.
Riba	4-5*	10-15 min.
Beli sos, npr. bešamel sos	1-2	3-6 min.
Mućeni sosovi, npr. bernais sos, holandez sos	3-4	8-12 min.
Kuvanje, parenje, dinstanje		
Pirinač (uz duplu količinu vode)	2-3	15-30 min.
Sutlijaš	1.-2.	35-45 min.
Krompir kuan u ljusci	4-5	25-30 min.
Oljušten kuan krompir	4-5	15-25 min.
Testenina, nudle	6-7*	6-10 min.
Varivo, supe	3.-4.	15-60 min.
Povrće	2.-3.	10-20 min.
Povrće, zamrznuto	3.-4.	10-20 min.
Kuvanje u ekspres loncu	4-5	-
Pirjanje		
Rolati	4-5	50-60 min.
Pirjano pečenje	4-5	60-100 min.
Gulaš	2.-3.	50-60 min
Prženje**		
Šnicla, natur ili panirana	6-7	6-10 min.
Šnicla, zamrznuta	6-7	8-12 min.
Kotlet, natur ili panirani***	6-7	8-12 min.
Odrezak (3 cm debeo)	7-8	8-12 min.
Hamburger, valjušci od mlevenog mesa(3 cm debeli)***	4.-5.	30-40 min.
Grudi živine (2 cm debele)***	5-6	10-20 min
Grudi živine, zamrznute***	5-6	10-30 min.
Riba i riblji file, natur	5-6	8-20 min.
Riba i riblji file, panirani	6-7	8-20 min.
Riba i riblji file, panirani i zamrznut, npr. riblji štapići	6-7	8-12 min.
Škampi i kozice	7-8	4-10 min.
Jela u tiganju, zamrznuta	6-7	6-10 min
Palačinke	6-7	kontinuirano
Omlet	3.-4.	kontinuirano
Jaja na oko	5-6	3-6 min.

* Nastavak kuvanja bez poklopca

** Bez poklopca

*** Češće okretanje

	Stepen za nastavak kuvanja	Trajanje nastavka kuvanja u minutima
Prženje u fritezi (kontinuirano prženje u fritezi 150-200 g po porciji u 1-2 l ulja**)		
Zamrznuti proizvodi, npr. pomfrit, "chicken nuggets"	8-9	-
Kroketi	7-8	-
Meso, npr. delovi pileta	6-7	-
Riba, panirana ili pohovana	5-6	-
Povrće, pečurke panirane ili pohovane	5-6	-
Sitno pecivo, npr. uštipci/berlinski, pohovano voće	4-5	-

* Nastavak kuvanja bez poklopca

** Bez poklopca

*** Češće okretanje

Elektronika za početak kuvanja

Elektronika za početak kuvanja zagreva ringlu najvećom snagom i vraća se na stepen za nastavak kuvanja koji ste Vi izabrali.

Koliko dugo se ringla zagreva, zavisi od podešenog stepena za nastavak kuvanja.

Podešavanje elektronike za početak kuvanja

Elektronika za početak kuvanja može da se aktivira samo u prvih 30 sekundi posle uključivanja ringle:

Tabela za kuvanje za elektroniku za početak kuvanja

Za koja je jela namenjena elektronika za početak kuvanja, videćete u sledećoj tabeli.

1. Podešavanje željenog stepena za ringlu za nastavak kuvanja.

2. Dodirnite simbol .

Aktivira se elektronika za početak kuvanja. Na prikazu naizmenično trepere  i stepen za nastavak kuvanja.

Po isteku vremena za početak kuvanja na prikazu svetli samo još stepen za nastavak kuvanja.

Manje navedene količine se odnose na manje ringle, veće količine na veće ringle. Navedene vrednosti su orijentacione vrednosti.

Gusta jela povremeno mešajte.

Jela sa elektronikom za početak kuvanja	Količina	Stepen za kuvanje	Ukupno vreme kuvanja u minutima
Zagrevanje			
Čorba	500 ml-1l	A 7-8	4-7 min.
Vezane supe	500 ml-1l	A 2-3	3-6 min.
Mleko**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min.
Zagrevanje i održavanje toplote			
Varivo (npr. varivo od sočiva)	400-800 g	A 1-2	-
Odmrzavanje i zagrevanje			
Zamrznut spanać	300-600 g	A 2-3.	10-20 min
Zamrznut gulaš	500 g-1 kg	A 2-3.	20-30 min.
Poširanje			
Riba	300-600 g	A 4-5*	20-25 min.
Kuvanje			
Pirinač (uz duplu količinu vode)	125-250 g	A 2-3	20-25 min.
Krompir kuan u ljusci sa 1-3 šolje vode	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min.
Oljušten kuan krompir sa 1-3 šolje vode	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min.
Povrće sa 1-3 šolje vode	500 g-1 kg	A 2-3.	15-20 min.
Zamrznuto povrće sa 1-3 šolje vode	500 g-1 kg	A 4-5.	15-20 min.
Pirjanje			
Rolati	4 komada	A 4-5	50-60 min.
Pirjano pečenje	1 kg	A 4-5	80-100 min.

* Nastavak kuvanja bez poklopca

** Bez poklopca

Jela sa elektronikom za početak kuvanja	Količina	Stepen za kuvanje	Ukupno vreme kuvanja u minutima
Prženje**			
Šnicla, natur ili panirana	1-2 komada	A 6-7	8-12 min.
Kotlet, natur ili panirani	1-2 komada	A 6-7	8-12 min.
Odrezak (3 cm debeo)	1-2 komada	A 7-8	8-12 min.
Riba i riblji file, panirani	1-2 komada	A 6-7	8-12 min.
Riba i riblji file, panirani i zamrznut, npr. riblji štapići	200-300 g	A 6-7	8-12 min.
Palačinke		A 6-7	kontinuirano prženje

* Nastavak kuvanja bez poklopca
** Bez poklopca

Saveti za elektroniku za početak kuvanja

Elektronika za početak kuvanja je namenjena za kuvanje koje čuva hranljive supstance i kuvanje sa malo vode.

- Kod velikih ringli u jelo sipajte samo oko 3 šolje vode, kod malih ringli oko 2 šolje vode.
- Zatvorite lonac poklopcem.
- Za jela, koja se kuvaju u puno vode (npr. testenina), elektronika za početak kuvanja nije adekvatna.

Osigurač za decu

Pomoću osigurača za decu možete da sprečite, da deca uključe ravnu ploču za kuvanje.

Uključivanje i isključivanje osigurača za decu

Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.

Uključivanje: Dodirnite simbol  na otprilike 4 sekunde. Pokazna lampica iznad simbola  svetli 10 sekundi. Ravna ploča za kuvanje je blokirana.

Isključivanje: Dodirnite simbol  na otprilike 4 sekunde. Blokada je ukinuta.

Automatski osigurač za decu

Pomoću ove funkcije uvek se automatski aktivira osigurač za decu, ako isključite ravnu ploču za kuvanje.

Uključivanje i isključivanje

Kako uključujete automatski osigurač za decu, saznaćete u poglavlju "Osnovna podešavanja".

Tajmer

Tajmer možete da koristite na 2 različita načina:

- Ringla treba automatski da se isključi.
- Kao kuhinjski alarm.

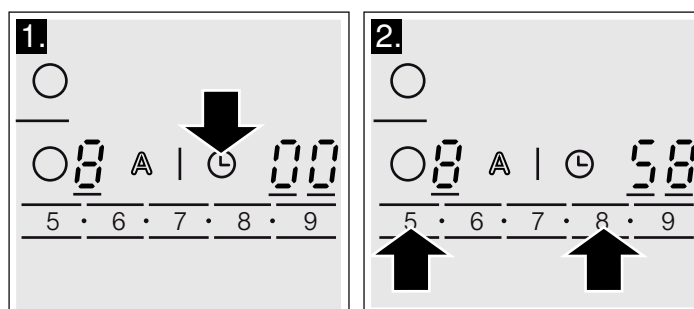
Ringla treba automatski da se isključi

Za željenu ringlu podešavate trajanje. Ringla se isključuje po isteku trajanja.

Podešavanje trajanja

Morate da izaberete ringlu i da je podesite.

1. Dodirnite simbol . Prikaz  za ringlu svetli. Na prikazu na tajmeru svetli .
2. U sledećih 10 sekundi u polju za podešavanje podesite željeno trajanje.



Trajanje ističe. Ako ste za više ringli podesili trajanje, uvek se prikazuje trajanje za izabranu ringlu.

Po isteku vremena

Ako je trajanje isteklo, ringla se isključuje. Čujete zvučni signal, a prikaz svetli  10 sekundi. Prikaz  svetli jače. Dodirnite željeni simbol. Prikazi se gase, a zvučni signal prestaje.

Korigovanje ili brisanje trajanja

Izaberite ringlu i dodirnite simbol . Prikaz  svetli jače. U polju za podešavanje promenite trajanje ili postavite na .

Napomena: Možete da podesite trajanje do 99 minuta.

Automatski tajmer

Pomoću ove funkcije možete preliminarno da izaberete trajanje za sve ringle. Posle svakog uključivanja ringle teče preliminarno izabrano trajanje. Ringla se isključuje po isteku trajanja.

Kako ćete da uključite automatski tajmer, saznaćete u poglavlju "Osnovna podešavanja".

Napomena: Možete da promenite trajanje za neku ringlu ili da isključite automatski tajmer za ringlu:

Izaberite ringlu i dodirnite simbol ⌚. Željeni prikaz I→I svetli jače. U polju za podešavanje promenite trajanje ili postavite na 00.

Kuhinjski tajmer

Pomoću kuhinjskog tajmera možete da podesite vreme do 99 minuta. On ne zavisi od ostalih podešavanja.

Uključivanje kuhinjskog tajmera

Kuhinjski tajmer možete da uključite na 2 različita načina:

■ Kada ste izabrali ringlu, simbol ⌚ dodirnite 2 puta u roku od 10 sekundi.

■ Iako niste izabrali ringlu, dodirnite simbol ⌚.

Svetli prikaz 🔔.

Podešavanje kuhinjskog tajmera

U polju za podešavanje podesite željeno vreme.

Po isteku vremena

Po isteku vremena čuje se zvučni signal. Na prikazu na tajmeru svetli 00. Prikaz 🔔 za kuhinjski tajmer svetli jače. Posle 10 sekundi se isključuje prikaz.

Prikazivanje vremena

Pomoću simbola ⌚ izaberite kuhinjski tajmer. Vreme se prikazuje na 10 sekundi.

Korigovanje vremena

Pomoću simbola ⌚ izaberite kuhinjski tajmer i iznova ga podesite.

Automatsko ograničenje vremena

Ako je ringla dugo vremena uključena bez promene podešavanja, aktivira se automatsko ograničenje vremena.

Grejanje ringle se prekida. Na prikazu za ringle naizmenično trepere F B i prikaz za preostalu toplotu H/h.

Ako dodirnete željenu površinu sa komandama, prikaz se gasi. Možete iznova da izvršite podešavanje.

Kada je aktivno ograničenje vremena, orijentiše se prema podešenom stepenu za kuvanje (1 do 10 časova).

Zaštita od brisanja

Ako, dok je ravna ploča za kuvanje uključena, brišete preko polja sa komandama, možete da promenite podešavanja.

Kako biste ovo izbegli, Vaša ravna ploča za kuvanje ima funkciju zaštite od brisanja. Dodirnite simbol 🛑. Čuje se zvučni signal i svetli pokazna lampica iznad simbola 🛑. Polje sa komandama je blokirano na 30 sekundi. Sada možete da

brišete preko polja sa komandama, a da ne promenite podešavanja.

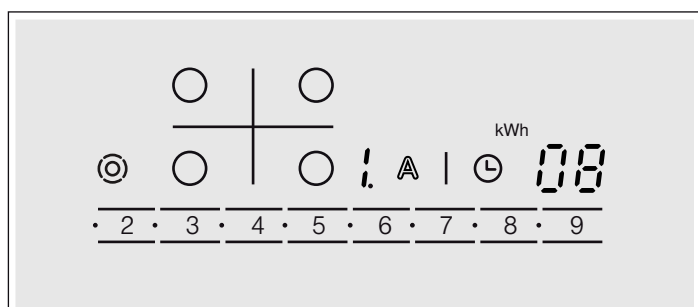
Napomena: Glavni prekidač ne poseduje funkciju zaštite od brisanja. Ravnu ploču za kuvanje možete da isključite u svako doba.

Prikaz potrošnje energije

Pomoću ove funkcije može da se prikaže ukupna potrošnja energije između uključivanja i isključivanja ravne ploče za kuvanje.

Posle isključivanja se na 10 sekundi prikazuje potrošnja u kilovatčasovima, npr. 1,08 kWh

Tačnost prikaza između ostalog zavisi od kvaliteta napona u električnoj mreži.



Prikaz nije aktiviran. Kako da aktivirate prikaz, saznaćete u poglavlju "Osnovna podešavanja".

Osnovna podešavanja

Vaš uređaj ima različita osnovna podešavanja. Ta podešavanja možete da prilagodite svojim sopstvenim potrebama.

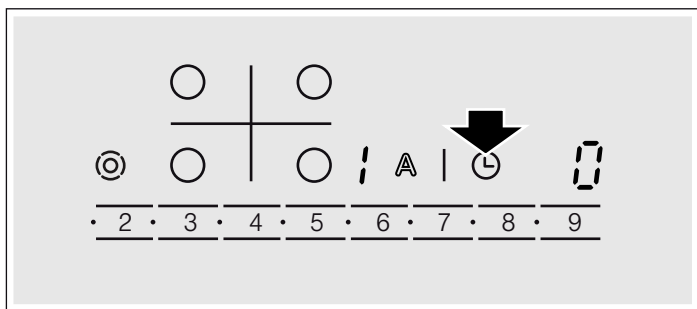
Prikaz	Funkcija
	Automatski osigurač za decu  Isključen.*  Uključen.
	Zvučni signal  Signal za potvrdu i signal za pogrešno rukovanje isključeni.  Uključen samo signal za pogrešno rukovanje.  Uključen samo signal za potvrdu.  Signal za potvrdu i signal za pogrešno rukovanje uključeni.*
	Prikaz potrošnje energije (Raspitajte se kod Vaše elektrodistribucije o naponu u mreži)  Prikaz potrošnje isključen.*  Prikaz potrošnje na naponu u mreži od 230 V.  Prikaz potrošnje na naponu u mreži od 400 V.  Prikaz potrošnje na naponu u mreži od 220 V.  Prikaz potrošnje na naponu u mreži od 240 V.
	Automatski tajmer  Isključen.*  Trajanje posle isključivanja ringli
	Trajanje signala za kraj tajmera  10 sekundi.*  30 sekundi  1 minut.
	Dodavanje grejnog prstena  Isključeno.  Uključen.  Poslednje podešavanje pre isključivanja ringle.*
	Vreme biranja ringle  Neograničeno: Uvek možete da podesite poslednju biranu ringle, a da biranje ne vršite iznova.*  Poslednju biranu ringle možete da podesite 10 sekundi posle izbora, posle toga morate iznova da birate ringle pre podešavanja.
	Povratak na osnovna podešavanja  Isključen.*  Uključen.

*Osnovno podešavanje

Promena osnovnih podešavanja

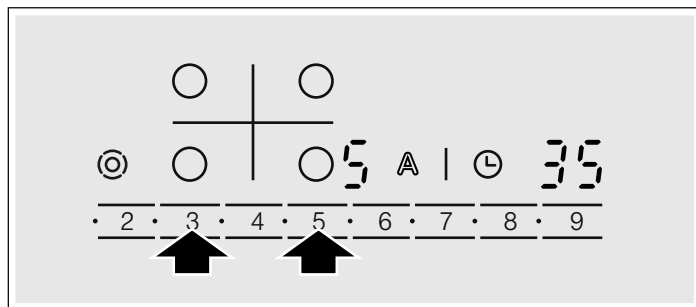
Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.

1. Uključite ravnu ploču za kuvanje.
2. U sledećih 10 sekundi držite pritisnut simbol ⌚ 4 sekunde



Na levom displeju naizmenično trepere **E** i **L**, na desnom displeju svetli **0**.

3. Simbol ⌚ pritisnite sve dok se na displeju ne pojavi željeni prikaz.
4. U polju za podešavanje podesite željenu vrednost..



5. Držite pritisnut simbol ⌚ 4 sekunde.

Podešavanje je aktivirano.

Isključivanje

Za napuštanje osnovnih podešavanja isključite ringlu pomoću glavnog prekidača i ponovo podesite.

Čišćenje i nega

Napomene u ovom poglavlju Vam pomažu da negujete Vašu ravnu ploču za kuvanje.

Odgovarajuća sredstva za čišćenje i negu ćete dobiti preko servisne službe ili u našoj elektronskoj prodavnici.

Staklena keramika

Ravnu ploču za kuvanje očistite svaki put, kada ste na njoj kuvali. Tako se ostaci od kuvanja neće zapeći.

Ravnu ploču za kuvanje čistite tek kada se dovoljno ohladi.

Upotrebljavajte samo sredstva za čišćenje, koja su namenjena za staklenu keramiku. Obratite pažnju na napomene za čišćenje na ambalaži.

Nikada nemojte da koristite:

- nerazblaženo sredstvo za pranje sudova
- sredstva za mašinsko pranje sudova
- abrazivna sredstva
- agresivna sredstva za čišćenje kao što je sprej za čišćenje rerni ili odstranjivač fleka
- oštre sundera
- kompresorske ili parne čistače

Jaku nečistoću je najbolje da uklonite pomoću strugaljke za staklo koju možete da kupite u trgovini. Obratite pažnju na napomene proizvođača.

Odgovarajuću strugaljku za staklo ćete takođe dobiti preko servisne službe ili u našoj elektronskoj prodavnici.

Pomoću specijalnih sundera za čišćenje staklene keramike postićete dobre rezultate u čišćenju.

Okvir ravne ploče za kuvanje

Kako biste izbegli oštećenja na okviru ravne ploče za kuvanje, molimo da sledite sledeće napomene:

- Upotrebljavajte samo toplu sapunicu.
- Pre upotrebe nove sunderaste krpe temeljno isperite.
- Nemojte da koristite agresivna i abrazivna sredstva.
- Nemojte da koristite strugaljku za staklo.

Otklanjanje smetnje

Često je u pitanju samo neka sitnica, ukoliko se pojavi smetnja. Molimo da obratite pažnju na napomene u tabeli, pre nego što pozovete servisnu službu.

Elektronika za Vašu ravnu ploču za kuvanje se nalazi ispod polja sa komandama. Temperatura u tom polju iz raznoraznih razloga može jako da poraste.

Kako se elektronika ne bi pregrijala, ringle se, ukoliko je to potrebno, automatski isključuju. Prikaz **F2**, **F4**, ili **F5** se pojavljuje naizmenično sa prikazom za preostalu toplotu **H** ili **h**.

Prikaz	Greška	Mera
Nema	Prekinuto je napajanje električnom strujom.	Proverite kućni osigurač za uređaj. Pomoću drugih električnih uređaja proverite, da li je nestalo struje.
Svi prikazi trepere	Površina sa komandama je mokra ili se na njoj nalazi neki predmet.	Osušite površinu sa komandama ili uklonite predmet.
F2	Na više ringli istovremeno duže vreme kuvate na najvišem stepenu snage. Da bi se elektronika zaštitila, ringla se isključuje.	Sačekajte neko vreme. Dodirnite željenu površinu sa komandama. Ako se F2 gasi, elektronika se dovoljno ohladila. Možete da nastavite sa kuvanjem.
F4	Uprkos isključivanju pomoću F2 elektronika se i dalje zagreva. Iz tog razloga su se isključile sve ringle.	Sačekajte neko vreme. Dodirnite željenu površinu sa komandama. Ako se F4 gasi, možete da nastavite sa kuvanjem.
F5 i stepen za kuvanje naizmenično trepere. Mora da se čuje zvučni signal	Upozorenje: Vreli lonac stoji u zoni polja sa komandama. Postoji pretnja da se elektronika pregrije.	Sklonite lonac. Kratko posle toga se prikaz greške gasi. Možete da nastavite sa kuvanjem.
F5 i zvučni signal	Vreli lonac stoji u zoni polja sa komandama. Da bi se elektronika zaštitila, ringla se isključuje.	Sklonite lonac. Sačekajte neko vreme. Dodirnite željenu površinu sa komandama. Ako se F5 gasi, možete da nastavite sa kuvanjem.
F8	Ringla je radila previše dugo i isključila se.	Odmah možete ponovo da uključite ringlu.

Servisna služba

Ako Vaš uređaj mora da se popravi, za Vas je tu naša servisna služba. Uvek pronalazimo odgovarajuće rešenje, kako bismo izbegli nepotrebne posete tehničkih lica.

E-broj i FD-broj:

Ako Vam je potrebna naša servisna služba, molimo Vas da navedete E-broj i FD-broj uređaja. Pločicu sa tipom na kojoj su brojevi naćićete na otvoru uređaja.

Obratite pažnju na to, da poseta servisnog tehničara u slučaju pogrešnog rukovanja čak i tokom garantnog roka nije besplatna.

Kontaktne podatke za sve države naći ćete u priloženom spisku servisnih službi.

Imajte poverenja u kompetenciju proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravku izvršiti obučeni servisni tehničari koji su opremljeni originalnim rezervnim delovima za Vaš uređaj.

Jela za proveru

Ova tabela je napravljena za institute za proveru, kako bi se olakšalo testiranje naših uređaja.

Podaci iz tabele se odnose na naš pribor-posuđe proizvođača Schulte-Ufer (4-delni indukcion set lonaca HEZ 390042) sledećih dimenzija:

- Lonac sa drškom Ø 16 cm, 1,2 L, za ringla sa jednim prstenom od 14,5 cm Ø

- Lonac za kuvanje Ø 16 cm, 1,7 L, za ringla sa jednim prstenom i ringlu 14,5 cm Ø
- Lonac za kuvanje Ø 22 cm, 4,2 L, za ringlu od 18 cm Ø ili 17 cm Ø
- Tiganj za prženje Ø 24 cm, za ringlu od 18 cm Ø ili 17 cm Ø

Jela za proveru	Zagrevanje /početak kuvanja		Nastavak kuvanja		
	Stepen za početak kuvanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stepen za nastavak kuvanja	Poklopac
Topljenje čokolade					
Posuđe: lonac sa drškom					
Glazure od čokolade (npr. "Dr. Oetker Zartbitter", 150 g) na ringli od 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	Ne
Zagrevanje i održavanje toplote variva od sočiva					
Posuđe: lonac za kuvanje					
Varivo od sočiva po DIN 44550					
Početna temperatura 20° C					
Količina 450 g za ringlu od 14,5 cm Ø	9	otprilike 2:00 bez mešanja	Da	1.	Da
Količina: 800 g za ringlu od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	otprilike 2:00 bez mešanja	Da	1.	Da
Varivo od sočiva kao proizvod u limenci					
npr. posuda za sočivo sa "Erasco" viršlama: početna temperatura 20° C					
Količina 500 g za ringlu od 14,5 cm Ø	9	otprilike 2:00 (mešanje posle otprilike 1:30)	Da	1.	Da
Količina: 1000 g za ringlu od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	otprilike 2:30 (mešanje posle otprilike 1:30)	Da	1.	Da
Krčkanje bešamel sosa					
Posuđe: lonac sa drškom					
Temperatura mleka: 7° C					
Recept: 40 g putera 40 g brašna, 0,5 l mleka (3,5% sadržaja masti) i prstohvat soli za ringlu od 14,5 cm Ø	9 ²	otprilike 5:20	Ne	1 ^{1, 3}	Ne
				¹ Otopite puter, umešajte brašno i zapršku ostavite na 3 minuta	
		² Dodajte mleko u zapršku i kuvajte je uz neprestano mešanje			
				³ Pošto ste skuvali bešamel sos, sledeća dva minuta ga ostavite na stepenu 1, pri tome ga neprestano mešajte	
Kuvanje sutlijaša					
Posuđe: lonac za kuvanje					
Temperatura mleka: 7° C					
Recept: 190 g pirinča okruglog zrna, 22,5 g šećera, 750 ml mleka (3,5% sadržaja masti) i prstohvat soli za ringlu od 14,5 cm Ø	9	otprilike 6:30 Mleko zagrevajte, dok ne počne da se podiže. Vratite na stepen za nastavak kuvanja, pa u mleko sipajte pirinač, šećer i so	Ne	2	Da
				Posle 10 minuta promešajte sutlijaš	

Jela za proveru	Zagrevanje /početak kuvanja		Nastavak kuvanja		
	Stepen za početak kuvanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stepen za nastavak kuvanja	Poklopac
Recept: 250 g pirinča okruglog zrna, 30 g šećera, 1 l mleka (3,5% sadržaja masti) i prstohvat soli za ringlu od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	otprilike 6:30 Mleko zagrevajte, dok ne počne da se podiže. Vratite na stepen za nastavak kuvanja, pa u mleko sipajte pirinač, šećer i so	Ne	2	Da
Posle 10 minuta promešajte sutlijaš					
Kuvanje pirinča					
Posuđe: lonac za kuvanje					
Temperatura vode 20° C					
Recept po DIN 44550: 125 g pirinča dugog zrna, 300 g vode i prstohvat soli za ringlu od 14,5 cm Ø	9	otprilike 2:48	Da	2	Da
Recept po DIN 44550: 250 g pirinča dugog zrna, 600 g vode i prstohvat soli za ringlu od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	otprilike 3:15	Da	2.	Da
Prženje odrezaka od svinjskih slabina					
Posuđe: tiganj za prženje					
Početna temperatura za odreske od slabina: 7° C					
Količina: 3 odreska od slabina (ukupna težina oko 300 g, debljine oko 1 cm) 15 g suncokretovog ulja za ringlu od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	otprilike 2:40	Ne	7	Ne
Prženje palačinkica					
Posuđe: tiganj za prženje					
Recept po DIN EN 60350-2					
Količina: 55 ml testa po palačinki za ringlu od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	otprilike 2:40	Ne	6 ili 6. u zavisnosti od stepena na koji treba da porumeni	Ne
Prženje zamrznutog pomfrita u fritezi					
Posuđe: lonac za kuvanje					
Količina: 1,8 kg suncokretovog ulja, po porciji: 200 g zamrznutog pomfrita (npr. "McCain 123 Frites Original") za ringlu od 18 cm Ø ili 17 cm Ø	9	Dok se temperatura ulja ne popenje na 180°C	Ne	9	Ne

Ako se eksperimenti sa ringlom od 18 cm Ø izvode na nominalnoj snazi od 1500 W, onda se produžava vreme za početak kuvanja za otprilike 20%, a za nastavak kuvanja se povećava za jedan stepen za nastavak kuvanja.

Содржин

Безбедносни напомени	16	Ринглата треба автоматски да се исклучи	22
Причина за оштетувања	17	Автоматски тајмер	22
Заштита на средината	18	Кујнски аларм	23
Отстранување согласно прописите за животна средина	18	Автоматско ограничување на времето	23
Совети за заштеда на енергија	18	Заштита при бришење	23
Запознавање на Вашиот уред	18	Приказ за потрошувачка на енергија	23
Контролна табла.....	18	Основни поставки	24
Рингли.....	19	Промена на основните поставки.....	25
Приказ за преостаната топлина	19	Чистење и одржување	25
Поставување на полето за готвење	19	Керамичко стакло.....	25
Вклучување и исклучување на полето за готвење.....	19	Рамки на полето за готвење.....	25
Поставување на ринглата	19	Отстранување на дефект	26
Табела за готвење	20	Сервисна служба	26
Електроника за готвење	21	Тест оброци	27
Поставување на електрониката за готвење	21		
Табела за електрониката за готвење.....	21		
Совети за електрониката за готвење.....	22		
Безбедност за деца	22		
Вклучување и исклучување на Безбедноста за деца	22		
Автоматска безбедност за деца	22		
Тајмер	22		

Останати информации за производите, опремата, резервните делови и сервис ќе најдете на интернет: www.bosch-home.com и Online-продажба: www.bosch-eshop.com

⚠ Безбедносни напомени

Внимателно прочитајте го ова упатство. Упатството за употреба и за монтажа, како и сертификатот за уредот чувајте ги за подоцнежна употреба или за следниот сопственик.

Откако ќе го отпакувате уредот, проверете ја неговата состојба. Доколку има штети настанати при транспортот, не го приклучувајте.

Само лиценцирано стручно лице смее да го приклучи уредот без приклучок. Доколку настанат штети поради погрешен приклучок немате право на гаранција.

Овој уред е наменет само за домашна употреба и домашно опкружување. Уредот користете го само за подготовка на оброци и пијалаци. Надгледувајте го уредот за време на работата. Уредот употребувајте го само во затворен простор.

Не користете капацита за полето за готвење. Тие може да доведат до несреќа, на пр. прегревање, запалување или прскање.

Не користете несоодветни заштитни уреди или заштитни решетки за деца. Тие може да доведат до несреќа.

Овој уред може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или лица без искуство и знаење, доколку тоа

го прават под надзор, или им биле дадени упатства како безбедно да го користат уредот и ги разбираат опасностите поврзани со него.

Децата не смеат да си играат со уредот. Децата не смеат да го чистат и одржуваат уредот, освен оние, кои имаат над 8 години или се постари и се под надзор.

Децата помали од 8 години држете ги подалеку од уредот и струјниот кабел.

Опасност од пожар!

- Врелото масло и маснотија за кратко време може да се запалат. Не ги оставајте врелото масло и маснотии да се загреваат без надзор. Оганот не го гасете со вода. Исклучете ја ринглата. Внимателно изгасете го пламенот со капак, прекривка за гасење пожар или слично.
- Ринглите стануваат многу жешки. Не поставувајте запаливи предмети на ринглата. Не сместувајте предмети на ринглата.
- Уредот е врел. Не чувајте запаливи предмети или боци со спреј во фиоките директно под полето за готвење.

- Полето за готвење се исклучува само и повеќе не е во режим на работа. Подоцна може да се вклучи од невнимание. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

Опасност од изгореници!

- Ринглите и нивната околина, особено рамките на полето за готвење, доколку го има, стануваат жешки. Не ги допирајте жешките површини. Децата држете ги подалеку.

Опасност од опекотини!

- Ринглите и површината околу нив стануваат жешки. Не ги допирајте жешките површини. Држете ги децата подалеку.
- Ринглата загрева, но приказот не функционира. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

Опасност од струен удар!

- Нестручните поправки се опасни. Поправките смее да ги врши само техничар од нашата сервисна служба. Доколку е дефектен уредот, извлекете го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.
- Влагата што навлегла може да предизвика струен удар. Не користете средство за чистење под висок притисок или на пареа.
- Дефектниот уред може да предизвика струен удар. Не го приклучувајте уредот доколку има дефект. Извлекете го струјниот кабел или осигурувачот од кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.
- Пукнатините во керамичкото стакло може да предизвикаат електричен шок. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

Опасност од повреда!

Лонците за готвење може да поскокнат доколку има вода меѓу дното на лонецот и ринглата. Ринглата и дното на лонецот секогаш мора да бидат суви.

Причина за оштетувања

Внимание!

- Грубите дна на тенџерињата и тавите го гребат керамичкото стакло.
- Избегнувајте да загревате празни тенџериња. Може да настанат штети.
- Не ставајте тави и тенџериња на контролното поле, полето за приказ или на рамките. Може да настанат штети.

- Доколку на полето за готвење паднат цврсти и остри предмети може да предизвикаат оштетување.
- Алуминиумската фолија или пластичните садови ќе се растопат на жешките рингли. Заштитната фолија за шпоретот не е погодна за Вашето поле за готвење.

Преглед

Во следните табели ќе ги пронајдете најчестите штети:

Штети	Причина	Мерки
Дамки	Претечени јадења	Веднаш отстранете го претеченото од јадењата со стругач за стакло.
	Несоодветно средство за чистење	Користете само средства за чистење, што се погодни за керамичкото стакло.
Состојки што гребат	Сол, шеќер и песок	Не го користете полето за готвење како работна површина или за потпирање.
	Рапавите дна на тенџериња и тави го гребат керамичкото стакло	Проверете го садот во кој готвите.
Промена на боја	Несоодветно средство за чистење	Користете само средства за чистење, што се погодни за керамичкото стакло.
	Нагризување на тенџерињата (на пр. алуминиум)	При преместувањето, кревајте ги тенџерињата и тавите.
Лупење	Шеќер, јадења што содржат многу шеќер	Веднаш отстранете го претеченото од јадењата со стругач за стакло.

Заштита на средината

Отстранување согласно прописите за животна средина

Амбалажата отстранете ја согласно прописите за животна средина.



Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/E3 за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко ширум Европа.

Совети за заштеда на енергија

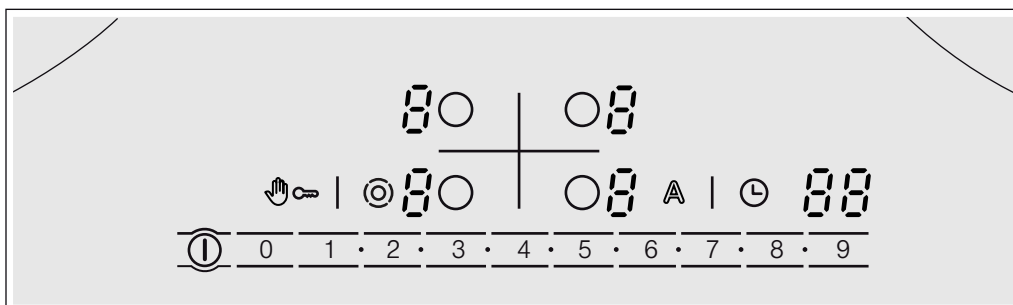
- Тенџерињата секогаш затворајте ги со соодветен капак. При готвењето без капак трошите значително повеќе енергија. Стаклениот капак ќе Ви овозможи увид во готвењето без да мора да го подигате капакот.
- Користете тенџериња и тави со рамни дна. Нерамните дна ја зголемуваат потрошувачката на енергија.

- Дијаметарот на дната од тенџерињата и тавите треба да одговара на големината на ринглата. Особено помалите тенџериња на рингла трошат повеќе енергија. Внимавајте: Производителите на садови честопати го наведуваат дијаметарот на горниот отвор од тенџерето. Тој најчесто е поголем од дијаметарот на дното на тенџерето.
- За помали количини користете помало тенџере. Големо тенџере што е помалку наполнето троши повеќе енергија.
- Гответе со маклу вода. Тоа заштедува енергија. Така во зеленчукот ќе се зачуваат витамините и минералите.
- Со тенџерето покријте што е можно поголема површина на ринглата.
- Навреме сменете на понизок степен за готвење.
- Изберете соодветен степен за континуирано готвење. Со повисок степен за континуирано готвење залудно трошите енергија.
- Искористете ја преостанатата топлина на ринглата. При подолго време на готвење, исклучете ја ринглата околу 5-10 минути пред крајот на готвењето.

Запознавање на Вашиот уред

Упатството за употреба важи за различните полиња за готвење. На *страница 2* ќе го најдете прегледот по типови со податоци за димензиите.

Контролна табла



Прикази

1-9	Степени за готвење
H/h	Преостаната топлина
A	Електроника за готвење
88	Тајмер

Контролни површини

①	Главен прекинувач
A	Електроника за готвење
○	Избор на рингла
☞	Заштита при бришење / Безбедност за деца
1•2•3•4•	Поле на подесување
⦿	Вклучување на зоните
⌚	Тајмер

Напомени

- Кога ќе допрете една од ознаките, се активира односната функција.
- Контролните површини секогаш треба да бидат суви. Влагата може да ги наруши функциите.
- Не влечете тенџериња близу до приказите и сензорите. Електрониката може да се прегрее.

Рингли

Рингла	Вклучување и исклучување
○	Рингла со еден круг
⦿	Рингла со два круга Изберете рингла, допрете ја ознаката ⦿
⦿	Рингла со три круга Изберете рингла, допрете ја ознаката ⦿, ќе се вклучи 2-от круг Одново допрете ја ознаката ⦿, ќе се вклучи 3-от круг
co	Зона за готвење Изберете рингла, допрете ја ознаката ⦿

Вклучување на ринглата: Соодветниот приказ свети.

Вклучување на ринглата: Ќе се избере последната автоматски поставена големина.

Приказ за преостаната топлина

Полето за готвење има двостепен приказ за преостаната топлина за секоја рингла.

Доколку на приказот се појави **H**, ринглата сеуште е жешка. На пр. може да ја одржувате топлината на мал оброк или да растопите чоколаден прелив. Доколку ринглата продолжи да се лади, приказот се менува на **h**. Приказот се гаси, доколку ринглата е доволно оладена.

Поставување на полето за готвење

Во ова поглавје ќе дознаете, како да ги поставите ринглите. Во табелата ќе ги пронајдете степените за готвење и времето за подготвување а различни оброци.

Вклучување и исклучување на полето за готвење

Полето за готвење го вклучувате и исклучувате со главниот прекинувач.

Вклучување: Допрете ја ознаката ①. Се слуша сигнал. Сијаличката за приказ над главниот прекинувач и приказите ② светат. Полето за готвење може да се користи за работа.

Исклучување: Држете ја допрена ознаката ①, додека сијаличката за приказ над главниот прекинувач и приказите не се изгасат. Сите рингли се исклучени. Приказот за преостаната топлина и понатаму свети, се додека не се оладат ринглите.

Напомени

- Полето за готвење автоматски се исклучува, доколку сите рингли се исклучени подолго од 20 секунди.
- 4 секунди по исклучувањето, поставките остануваат зачувани. Доколку во овој период повторно вклучите, полето за готвење се вклучува со претходните поставки.

Поставување на ринглата

Во полето за подесување поставете го саканиот степен за готвење.

Степен за готвење 1 = најниска јачина

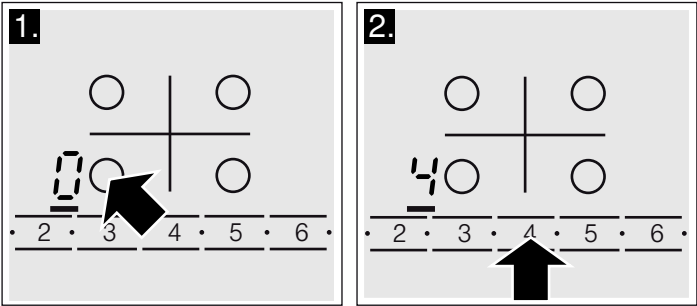
Степен за готвење 9 = највисока јачина

Секој степен за готвење има меѓу-степен. Тој е прикажан во полето за подесување со ознаката •.

Подесување на степенот за готвење

Полето за готвење мора да биде вклучено.

1. Допрете ја ознаката ○ за да изберете рингла.
На приказот за степени за готвење свети ②, под приказот за степени на готвење свети _.
2. Во полето за подесување поставете го саканиот степен за готвење.



Промена на степените за готвење

Изберете рингла и во полето за подесување поставете го саканиот степен за готвење.

Исклучување на ринглата

Со ознаката ○ изберете рингла. Во полето за подесување изберете 0. По околу 10 секунди се појавува приказот за преостаната топлина.

Напомени

- Последно поставената рингла останува активирана. Може да ја подесите ринглата без одново да бирате.
- Ринглата се регулира со вклучување и исклучување на греењето. И при висока јачина, греењето може да се вклучи и исклучи.

Табела за готвење

Во следната табела ќе пронајдете неколку примери.

Времето и степените за готвење зависат од видот, тежината и квалитетот на оброците. Поради тоа можни се отстапувања.

За приготвување користете го степенот 9.

Густите оброци промешувајте ги одвреме-навреме.

	Степен за континуирано готвење	Времетраење на континуирано готвење во минути
Топење		
Чоколада, глазура	1-1.	-
Путер, мед, желатин	1-2	-
Притоплување и одржување на топлината		
Манџа (на пр. манџа од леќа)	1-2	-
Млеко**	1.-2.	-
Варење на виршли во вода**	3-4	-
Одмрзнување и притоплување		
Замрзнат спанаќ	2.-3.	10-20 мин.
Замрзнат гулаш	2.-3.	20-30 мин.
Крчкање		
Кнедли	4.-5.*	20-30 мин.
Риба	4-5*	10-15 мин.
Бели сосови, на пр. бешамел сос	1-2	3-6 мин.
Матени сосови, на пр. сос беарнез, сос холандез	3-4	8-12 мин.
Готвење, готвење на пареа		
Ориз (со двојна количина на вода)	2-3	15-30 мин.
Сутлијаш	1.-2.	35-45 мин.
Варени компири	4-5	25-30 мин.
Засолени компири	4-5	15-25 мин.
Теста, тестенини	6-7*	6-10 мин.
Манџи, супи	3.-4.	15-60 мин.
Зеленчук	2.-3.	10-20 мин.
Зеленчук, замрзнат	3.-4.	10-20 мин.
Готвење во експрес лонец	4-5	-
Динстање		
Ролати	4-5	50-60 мин.
Динстано печење	4-5	60-100 мин.
Гулаш	2.-3.	50-60 мин
Печење**		
Шницли, обични или панирани	6-7	6-10 мин.
Шницли, замрзнати	6-7	8-12 мин.
Котлети, обични или панирани***	6-7	8-12 мин.
Стекови (3 см дебели)	7-8	8-12 мин.
Хамбургер, плескавици (3 см дебели)***	4.-5.	30-40 мин.
Пилешки гради (2 см дебели)***	5-6	10-20 мин
Пилешки гради, замрзнати***	5-6	10-30 мин.
Риба и филети од риба, обични	5-6	8-20 мин.
Риба и филети од риба, панирани	6-7	8-20 мин.
Риба и филети од риба, панирани и замрзнати, на пр. рибини стапчиња	6-7	8-12 мин.
Шкампи и ракчиња	7-8	4-10 мин.
Јадења подготвени во тава, замрзнати	6-7	6-10 мин
Палачинки	6-7	континуирано
Омлет	3.-4.	континуирано
Јајца на око	5-6	3-6 мин.

* Готвење без капак

** Без капак

*** Превртувајте почесто

	Степен за континуирано готвење	Времетраење на континуирано готвење во минути
Пржење (150-200 г по порција континуирано пржење во 1-2 л масло**)		
Замрзнати производи, на пр. помфрит, пилешки медалјони	8-9	-
Крокети	7-8	-
Месо, на пр. парчиња пилешко	6-7	-
Риба, панирана или похована	5-6	-
Зеленчук, панирани или поховани печурки	5-6	-
Мали печива, на пр. крофни/Берлинер крофни, поховано овошје	4-5	-
* Готвење без капак		
** Без капак		
*** Превртувајте почесто		

Електроника за готвење

Електрониката за готвење ја загрева ринглата на најголема јачина и потоа се вклучува на степенот за континуирано готвење што сте го избрале.

Колку долго ќе загрева ринглата зависи од подесениот степен за континуирано готвење.

Поставување на електрониката за готвење

Електрониката за готвење може да се активира само во првите 30 секунди по вклучувањето на ринглата:

Табела за електрониката за готвење

Во следната табела ќе видите за кои оброци е прикладна електрониката за готвење.

1. Поставете го следниот степен за континуирано готвење на ринглата.

2. Допрете ја ознаката **A**.

Електрониката за готвење е активирана. На приказот наизменично трепкаат **A** и степенот за континуирано готвење.

По приготвувањето на приказот сеуште свети степенот за континуирано готвење.

Помалите наведени количини се однесуваат на помалите рингли, а поголемите количини на поголемите рингли. Дадените вредности се референтни.

Густите оброци промешувајте ги одвреме-навреме.

Оброк со електроника за готвење	Количина	Степен за готвење	Вкупно време на готвење во минути
Притоплување			
Говедска супа	500мл-1л	A 7-8	4-7 мин.
Слични видови супи	500мл-1л	A 2-3	3-6 мин.
Млеко**	200-400мл	A 1-2	4-7 мин.
Притоплување и одржување на топлината			
Манџа (на пр. манџа од лека)	400-800г	A 1-2	-
Одмрзнување и притоплување			
Замрзнат спанаќ	300-600г	A 2.-3.	10-20 мин
Замрзнат гулаш	500г-1кг	A 2.-3.	20-30 мин.
Крчкање			
Риба	300-600г	A 4-5*	20-25 мин.
Готвење			
Ориз (со двојна количина на вода)	125-250г	A 2-3	20-25 мин.
Варени компири со 1-3 шолји вода	750г-1,5кг	A 4-5	30-40 мин.
Солени компири со 1-3 шолји вода	750г-1,5кг	A 4-5	20-30 мин.
Зеленчук со 1-3 шолји вода	500г-1кг	A 2.-3.	15-20 мин.
Замрзнат зеленчук со 1-3 шолји вода	500г-1кг	A 4.-5.	15-20 мин.
Динстање			
Ролати	4 парчиња	A 4-5	50-60 мин.
Динстано печење	1кг	A 4-5	80-100 мин.

* Готвење без капак

** Без капак

Оброк со електроника за готвење	Количина	Степен за готвење	Вкупно време на готвење во минути
Печење**			
Шницли, обични или панирани	1-2 парчиња	A 6-7	8-12 мин.
Котлет, обични или панирани	1-2 парчиња	A 6-7	8-12 мин.
Стек (3 см дебел)	1-2 парчиња	A 7-8	8-12 мин.
Панирана риба и филети од риба	1-2 парчиња	A 6-7	8-12 мин.
Риба и филети од риба, панирани и замрзнати, на пр. рибини стапчиња	200-300г	A 6-7	8-12 мин.
Палачинки		A 6-7	континуирано печење

* Готвење без капак
** Без капак

Совети за електрониката за готвење

Електрониката за готвење е конструирана за одржување на хранливоста на јадењата и за готвење со малку вода.

- Доколку готвите на голема рингла ставете само околу 3 шолји вода, а доколку готвите на мала рингла околу 2 шолји вода во јадењето.
- Затворете го тенџерето со капак.
- Електрониката за готвење не е погодна за приготвување на јадења со многу вода (на пр. тестенини).

Безбедност за деца

Со безбедноста за деца може да спречите, децата да го вклучат полето за готвење.

Вклучување и исклучување на Безбедноста за деца

Полето за готвење мора да биде исклучено.

Вклучување: Допирајте ја ознаката  околу 4 секунди. Сијаличката за приказ над ознаката  свети 10 секунди. Полето за готвење е блокирано.

Исклучување: Допирајте ја ознаката  околу 4 секунди. Блоката е отстранета.

Автоматска безбедност за деца

Со оваа функција безбедноста за деца секогаш ќе се активира автоматски, откако ќе го исклучите полето за готвење.

Вклучување и исклучување

Како да ја вклучите Безбедноста за деца, ќе дознаете во поглавјето Основни поставки.

Тајмер

Тајмерот може да се користи на 2 различни начини:

- Ринглата треба автоматски да се исклучи.
- Како кујнски аларм.

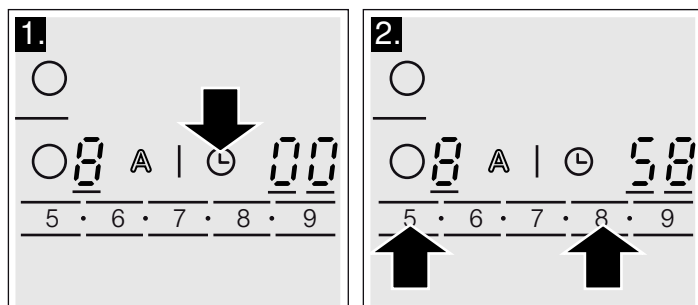
Ринглата треба автоматски да се исклучи

Внесете времетраење за саканата рингла. Ринглата автоматски се исклучува по истекот на времетраењето.

Поставување на времетраењето

Ринглата мора да биде избрана и поставена.

1. Допрете ја ознаката . Приказот на ринглата  свети. На приказот на тајмерот свети .
2. Во наредните 10 секунди во полето на подесување поставете го саканото времетраење.



Времето тече. Доколку поставувате едно времетраење за повеќе рингли, секогаш ќе се прикаже времетраењето на избраната рингла.

По истекот на времето

Кога ќе истече времето, ринглата автоматски се исклучува. Ќе слушнете сигнал и приказот свети  10 секунди. Приказот  ќе светне. Допрете ја саканата ознака. Приказите се гасат, а сигналот се губи.

Коригирање или бришење на времетраењето

Изберете рингла и допрете ја ознаката . Приказот  ќе светне. Во полето за подесување променете го времетраењето или поставете на .

Напомена: Може да поставите времетраење до 99 минути.

Автоматски тајмер

Со оваа функција може да изберете времетраење за сите рингли. По секое вклучување на некоја од ринглите тече претходно избраното времетраење. Ринглата автоматски се исклучува по истекот на времетраењето.

Како да го вклучите автоматскиот тајмер, ќе дознаете во поглавјето Основни поставки.

Напомена: Може да го промените времетраењето за една рингла или да го исклучите автоматскиот тајмер за ринглата: Изберете рингла и допрете ја ознаката . Саканиот приказ  свети. Во полето за подесување променете го времетраењето или поставете на .

Кујнски аларм

Со кујнскиот аларм може да поставите време до 99 минути. Тој е независен од другите поставки.

Вклучете го кујнскиот аларм

Може да го вклучите кујнскиот аларм на 2 различни начина:

- На избраната рингла допрете ја ознаката ⌚ 2 пати во рок од 10 секунди.
- Без да изберете рингла, допрете ја ознаката ⌚.

Приказот 🔔 свети.

Подесување на кујнскиот аларм

Во полето за подесување поставете го саканото време.

По истекот на времето

По истекот на времето ќе слушнете сигнал. На приказот на тајмерот свети 00. Приказот 🔔 за кујнскиот аларм свети. По 10 секунди приказот се гаси.

Приказ на времето

Со ознаката ⌚ изберете кујнски аларм. Ќе се прикаже времето за 10 секунди.

Коригирање на времето

Со ознаката ⌚ изберете кујнски аларм и одново подесете.

Автоматско ограничување на времето

Доколку некоја од ринглите подолго време се вклучува без промена на поставката, ќе се активира автоматското ограничување на време.

Греењето на ринглата ќе прекине. На приказот за рингли наизменично трепкаат F B и приказот за преостаната топлина H/h.

Доколку допрете некоја од контролните површини, приказот ќе се изгаси. Може одново да поставите.

Откако ќе се активира ограничувањето на време, се подесува според подесениот степен за готвење (1 до 10 часа).

Заштита при бришење

Кога бришете преку контролната табла додека е вклучена ринглата, поставките може да се променат.

За да се избегне ова, постои функција за заштита од бришење. Допрете ја ознаката 🛑. Се слуша сигнал и светнува сијаличката за приказ над ознаката 🛑. Контролната табла е

заклучена 30 секунди. Сега може да бришете преку контролната табла без да ги промените поставките.

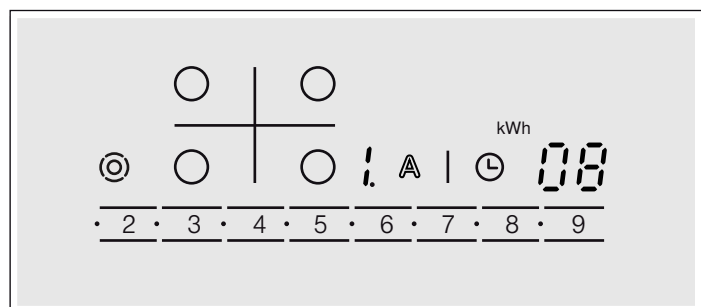
Напомена: Главниот прекинувач е исклучен од функцијата за бришење. Полето за готвење може да го исклучите во било кое време.

Приказ за потрошувачка на енергија

Со оваа функција може да се прикаже вкупната потрошувачка на енергија меѓу вклучувањето и исклучувањето на полето за готвење.

По исклучувањето за 10 секунди ќе се прикаже потрошувачката во киловат часови, на пр. 1,08 kWh

Точноста на приказот м.д. зависи од квалитетот на напонот на струјната мрежа.



Приказот не е активиран. Како да го активирате приказот може да видите во поглавјето Основни поставки.

Основни поставки

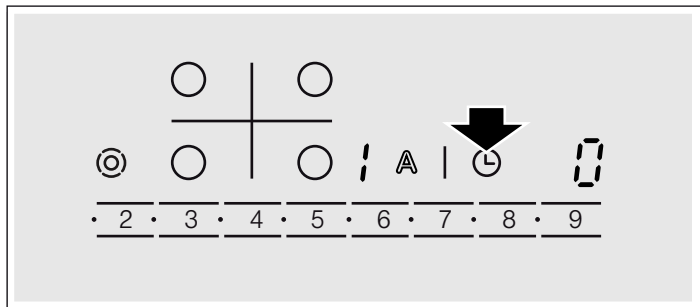
Вашиот уред има различни основни поставки. Овие поставки може да ги прилагодите на Вашите навики.

Приказ	Функција
	Автоматско поставување на Безбедноста за деца  Исклучено.*  Вклучено.
	Сигнал  Сигналот за потврда и сигналот за погрешно ракување се исклучени.  Исклучен е само сигналот за погрешно ракување.  Исклучен е само сигналот за потврда.  Сигналот за потврда и сигналот за погрешно ракување се вклучени.*
	Приказ на потрошувачка на енергија (проверете го струјниот напон кај вашиот снабдувач со електрична енергија)  Приказот за потрошувачка е исклучен.*  Приказ за потрошувачка при напон од 230V.  Приказ за потрошувачка при напон од 400V.  Приказ за потрошувачка при напон од 220V.  Приказ за потрошувачка при напон од 240V.
	Автоматски тајмер  Исклучено.*  Времетраење по кое се исклучуваат ринглите
	Времетраење на сигналот за крај на тајмерот  10 секунди.*  30 секунди  1 минута.
	Вклучување на грејните кругови  Исклучено.  Вклучено.  Последна поставка пред исклучување на ринглата.*
	Време на избор на рингла  Неограничено: Може да ја подесите последно избраната рингла без одново да бирате.*  Последната избрана рингла може да ја подесите 10 секунди по изборот, а потоа морате одново да ја изберете ринглата пред поставување.
	Враќање на основните поставки  Исклучено.*  Вклучено.
*Основна поставка	

Промена на основните поставки

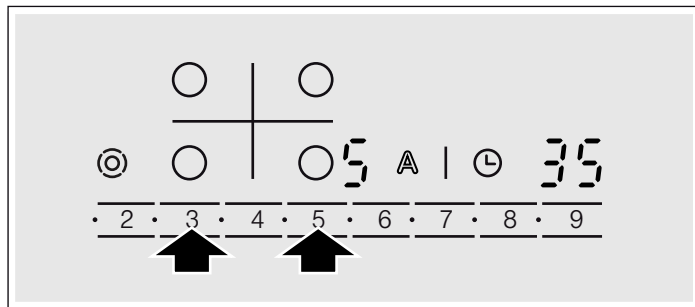
Полето за готвење мора да биде исклучено.

1. Вклучете го полето за готвење.
2. Во наредните 10 секунди допрете ја ознаката ⌚ 4 секунди



На левиот екран наизменично трепкаат **⏻** и **!**, на десниот екран свети **⏻**.

3. Допирајте ја ознаката ⌚, додека на левиот екран не се појави саканиот приказ.
4. Во полето за подесување поставете ја саканата вредност..



5. Допирајте ја ознаката ⌚ 4 секунди.

Поставката е активирана.

Исклучување

За да излезете од Основната поставка, исклучете го полето за готвење со главниот прекинувач и одново поставете.

Чистење и одржување

Советите во ова поглавје може да ви помогнат да го одржувате вашето поле за готвење.

Соодветните средства за чистење и одржување може да ги најдете преку сервисната служба или нашата е-продавница.

Керамичко стакло

Исчистете го полето за готвење, откако ќе зготвите јадење на него. На тој начин нема да загорат остатоците од готвењето.

Исчистете го полето за готвење дури откако ќе се излади.

Користете само средства за чистење наменети за керамичко стакло. Внимавајте на напомените за чистење на амбалажата.

Никогаш не користете:

- неразредено средство за рачно миене на садови
- средство за чистење за машина за перење на садови
- средства за триење
- агресивни средства за чистење како на пр. спреј за рерна или отстранувач за дамки
- сунѓери што гребат
- средство за чистење под висок притисок или на пареа

Јаката нечистотија најдобро ќе ја отстраните со стругач за стакло кој може да го најдете во специјализирани продавници. Внимавајте на напомените на производителот.

Соодветен стругач за стакло исто така може да порачате и преку сервисната служба или на страната на нашата електронска продавница.

Најдобри резултати ќе постигнете со специјалните сунѓери за чистење на керамичко стакло.

Рамки на полето за готвење

За да избегнете оштетување на рамките на полињата за готвење, внимавајте на следниве напомени:

- користете само топол раствор за перење.
- темелно исперете ги сунѓерестите крпи пред употребата.
- не користете остри или средства што тријат.
- не користете стругач за стакло.

Отстранување на дефект

Доколку настане некоја пречка, најчесто се работи за некоја ситница. Пред да ја повикате сервисната служба, внимавајте на напомените од табелата.

Електрониката на полето за готвење се наоѓа под контролната табла. Температурата во ова поле може да се зајакне од различни причини.

За да не се прегрее електрониката, ринглите, доколку е потребно автоматски се исклучуваат. Приказите **F2**, **F4**, или **F5** се прикажуваат наизменично со приказот за преостаната топлина **H** или **h**.

Приказ	Дефект	Мерка
Нема	Напојувањето со струја е прекинато.	Контролирајте ги осигурувачите на уредот. Со помош на електричен уред, проверете дали има прекин на струја.
Сите прикази трепкаат	Контролната површина е мокра или има предмет на неа.	Исушете ја контролната површина или отстранете го предметот.
F2	На повеќе рингли сте готвеле подолго време со голема јачина. Заради заштита на електрониката, ринглата ќе се исклучи.	Почекајте некое време. Допрете некоја од контролните површини. Кога ќе се изгаси F2 , електрониката е доволно изладена. Може да продолжите да готвите.
F4	И покрај исклучувањето со F2 , електрониката и понатаму загрева. Заради тоа се исклучуваат сите рингли.	Почекајте некое време. Допрете некоја од контролните површини. Откако ќе изгасне F4 , може да продолжите да готвите.
F5 и степените за готвење трепкаат наизменично. Се слуша сигнал	Предупредување: Има врело тенцере во близина на контролната табла. Електрониката може да се прегрее.	Извадете го тенцерето. Приказот за дефект се гаси по некое време. Може да продолжите да готвите.
F5 и сигналот	Има врело тенцере во близина на контролната табла. Заради заштита на електрониката ринглата ќе се исклучи.	Извадете го тенцерето. Почекајте некое време. Допрете некоја од контролните површини. Откако ќе изгасне F5 , може да продолжите да готвите.
F8	Ринглата била предолго време во употреба и се исклучила.	Веднаш може да ја вклучите ринглата.

Сервисна служба

Доколку е потребна поправка на Вашиот апарат, нашата сервисна служба е тука за Вас. Секогаш ќе најдеме соодветно решение, за да ги избегнете непотребните посети на техничарите.

Број на производство и фабрички број:

Доколку се обратите во нашата сервисна служба, ве молиме наведете го бројот на производство и фабричкиот број на уредот. Спецификационата плочка со броеви ќе ја најдете во сервисната книшка.

Внимавајте, посетата на техничар од сервисната служба во случај на погрешно ракување со уредот, и во периодот додека важи гаранцијата, не е бесплатна.

Барль® елдер бойынша контакт м®лиметтери сервистик® џызмет®осымшасында берілген.

Верувајте во компетентноста на производителот. Така можете да бидете сигурни, дека поправката ќе ја извршат обучени техничари за сервисирање, кои се снабдени со оригинални резервни делови за Вашите уреди за домаќинство.

Тест оброци

Оваа табела е креирана од институтите за контрола за да го олесни тестирањето на нашите уреди.

Податоците од табелата се однесуваат на нашата опрема за садови од Schulte-Ufer (сет од 4 тенџериња за готвење на индукуциски рингли HEZ390042) со следните димензии:

■ Тава за сосови Ø 16 см, 1,2 л, за 14,5 см Ø рингла со еден круг

- Тенџере за готвење Ø 16 см, 1,7 л, за 14,5 см Ø рингла со еден кругингла
- Тенџере за готвење Ø 22 см, 4,2 л, за 18 см или Ø 17 см Ø рингла
- Тава за печење Ø 24 см, за 18 см Ø или Ø 17 см Ø рингла

Тест оброци	Загревање / Приготвување			Понатамошно готвење	
	Степен за приготвување	Времетраење (мин:сек)	Капак	Степен за континуирано готвење	Капак
Топење на чоколада					
Сад: тенџере од челик					
Чоколадна глазура (на пр. Dr. Oetker Zartbitter, 150 г) на рингла 14,5 см Ø	-	-	-	1.	Не
Притоплување на манџата со леќа и одржување на топлината					
Сад: тенџере за готвење					
Манџа со леќа според DIN 44550					
Почетна температура 20° Ц					
Количина 450 г за 14,5 см Ø рингла	9	околу 2:00 без мешање	Да	1.	Да
Количина: 800 г за 18 см Ø или 17 см Ø рингла	9	околу 2:00 без мешање	Да	1.	Да
Манџа со леќа од конзерва					
на пр. манџа од леќа со виршли од Erasco: почетна температура 20° Ц					
Количина 500 г за 14,5 см Ø рингла	9	околу 2:00	Да	1.	Да
		(промешајте по околу 1:30)			
Количина: 1000 г за 18 см Ø или 17 см Ø рингла	9	околу 2:30	Да	1.	Да
		(промешајте по околу 1:30)			
Крчкање на бешамел сос					
Сад: тенџере од челик					
Температура на млекото: 7° Ц					
Рецепт: 40 г путер, 40 г брашно, 0,5 л млеко (3,5% масленост) и малку сол за 14,5 см Ø рингла	9 ²	околу 5:20	Не	1 ^{1, 3}	Не
				¹ Стопете го путерот, промешајте ги брашното и солта и оставете ја мешавината да отстои 3 минути	
		² Додадете млеко во мешавината и ставете ја да се готви постојано мешајќи			
				³ Откако ќе го зготвите бешамел сосот, оставете го уште 2 минути на степен 1 и постојано мешајте	
Готвење на сутлијаш					
Сад: тенџере за готвење					
Температура на млекото: 7° Ц					
Рецепт: 190 г ориз со средно зрно, 22,5 г шеќер, 750 мл млеко (3,5% масленост) и малку сол за 14,5 см Ø рингла	9	околу 6:30	Не	2	Да
		Загревајте го млекото додека не се подигне. Ставете го на повисок степен за континуирано готвење и додадете ориз, шеќер и малку сол			
				По 10 минути промешајте го сутлијашот	

Тест оброци	Загревање / Приготвување		Капак	Понатамошно готвење	
	Степен за приготвување	Времетраење (мин:сек)		Степен за континуирано готвење	Капак
Рецепт: 250 г ориз со средно зрно, 30 г шеќер, 1 л млеко (3,5% масленост) и малку сол за 18 см Ø или 17 см Ø рингла	9	околу 6:30 Загревајте го млекото додека почне да зоврива. Ставете го на повисок степен за континуирано готвење и во него додадете ориз, шеќер и малку сол	Не	2 По 10 минути промешајте го сутлијашот	Да
Готвење на ориз					
Сад: тенцере за готвење Температура на водата 20° Ц					
Рецепт според DIN 44550: 125 г долгозрнест ориз, 300 г вода и малку сол за 14,5 см Ø рингла	9	околу 2:48	Да	2	Да
Рецепт според DIN 44550: 250 г долгозрнест ориз, 600 г вода и малку сол за 18 см Ø или 17 см Ø рингла	9	околу 3:15	Да	2.	Да
Печење на свинско филе					
Сад: тава за печење Почетна температура за стеките 7° Ц					
Количина: 3 стекови (вкупна тежина околу 300 г, околу 1 см дебелина) 15 г сончогледово масло 18 см Ø или 17 см Ø рингла	9	околу 2:40	Не	7	Не
Печење палачинки					
Сад: тава за печење Рецепт според DIN 60350-2					
Количина: 55 мл тесто за палачинка за 18 см Ø или 17 см Ø рингла	9	околу 2:40	Не	6 или 6. според степенот за печење	Не
Пржење на замрзнат помфрит					
Сад: тенцере за готвење					
Количина: 1,8 кг сончогледово масло, по порција: 200 г замрзнат помфрит (на пр. McCain 123 Frites Original) за 18 см Ø или 17 см Ø рингла	9	Додека не се постигне температура на маслото 180° Ц	Не	9	Не

Доколку на рингла 18 см Ø готвите со 1500 вати номинална моќност, времето за зготвување се продолжува за околу 20% и степенот за континуирано готвење се зголемува за еден степен.

Съдържание

Указания за безопасност	29
Причини за повредите	30
Защита на околната среда	31
Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти ..	31
Съвети за пестене на енергия	31
Запознанство с уреда	31
Панел за управление	31
Котлони	32
Индикация за остатъчна топлина	32
Настройка на готварския плот	32
Включване и изключване на готварския плот	32
Настройка на котлон	32
Таблица за готвене	33
Електроника за завиране	34
Настройка на електрониката за завиране	34
Таблица за готвене за електрониката за завиране	34
Съвети за електрониката за завиране	35
Защита от деца	35
Включване и изключване на защитата от деца	35
Автоматична защита от деца	35
Таймер	35

Котлонът трябва да се изключи автоматично	35
Автоматичен таймер	35
Кухненски таймер	36
Автоматично ограничаване на времето	36
Защита при търкане	36
Индикация за разхода на енергия	36
Основни настройки	37
Промяна на основните настройки	38
Почистване и грижа	38
Стъклокерамика	38
Рамка на готварския плот	38
Отстраняване на повреда	39
Център за обслужване на клиенти	39
Пробни ястия	40

По-нататъшна информация за продуктите, принадлежностите, резервните части и обслужването ще намерите на адрес: **www.bosch-home.com** и интернет магазина: **www.bosch-eshop.com**

Указания за безопасност

Прочетете внимателно настоящото ръководство. Съхранете ръководството за употреба и монтаж, както и паспорта на уреда за по-късна употреба или за следващия собственик.

Проверете уреда след разопаковането. При транспортна щета не свързвайте към мрежата.

Само оправомощен специалист може да свързва уреди без щепсел към мрежата. При щети поради погрешно свързване гаранцията е невалидна.

Този уред е предназначен само за домакински нужди и за битова употреба. Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки. Не оставяйте без надзор уреда по време на работа. Използвайте уреда само в затворени помещения.

Не използвайте покрития за готварския плот. Те могат да доведат до злополуки, напр. при прегряване, запалване или разпръскващи се материали.

Не използвайте неподходящи предпазни съоръжения или защитни решетки за деца. Те могат да доведат до злополуки.

Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или ментални способности или без достатъчно опит или познания, ако се контролират или инструктират по

отношение на безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за тяхната сигурност и ако са наясно с опасностите, които могат да се получат от тази употреба.

Деца не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и не се контролират.

Деца под 8 години да се пазят далеч от уреда и кабела и съединителния кабел.

Опасност от пожар!

- Горещите олио и мазнина се възпламеняват бързо. Не оставяйте никога горещите олио и мазнина без контрол. Никога не гасете пожар с вода. Изключете котлона. Внимателно задушете пламъците с капак, гасящо покритие или подобен предмет.
- Котлоните се нагряват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става горещ. Никога не съхранявайте запалими предмети или спрейове в чекмеджета директно под готварския плот.

- Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. По-късно може сам да се включи. Изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в сервиса.

Опасност от изгаряне!

- Котлоните и мястото около тях стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата далеч от уреда.

Опасност от изгаряне!

- Котлоните и тяхното обкръжение, по-специално евентуални наличните рамки на котлони, стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата надалеч.
- Котлонът загрява, но индикаторът не функционира. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Опасност от токов удар!

- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Пропукванията или счупванията в стъклокерамиката могат да предизвикат токови уреди. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Опасност от нараняване!

Тенджерите могат поради течност между дъното и котлона да подскочат внезапно. Винаги дръжте сухи котлона и дъното на тенджерата.

Причини за повредите

Внимание!

- Грубите дъна на тенджери и тигани издраскват стъклокерамиката.
- Избягвайте нагряването на празни тенджери. Могат да се получат повреди.
- Никога не оставяйте горещи тигани и тенджери върху панела за управление, зоната на индикация или рамката. Могат да се получат повреди.

- Ако твърди или остри предмети падат върху готварския плот, могат да се получат повреди.
- Алюминиевото фолио или пластмасовите съдове се разтапят върху горещите котлони. Защитното фолио за печка не е подходящо за Вашия готварски плот.

Преглед

В следната таблица ще откриете най-честите щети:

Щети	Причина	Мярка
Петна	Преляли ястия	Отстранявайте прелялите ястия веднага със стъргало за стъкло.
	Неподходящ почистващ препарат	Използвайте само почистващ препарат, който е подходящ за стъклокерамиката.
Одрасквания	Сол, захар и пясък	Не използвайте готварския плот като работна повърхност или поставка.
	Грубите дъна на тенджерите и тиганите издраскват стъклокерамиката	Проверете кухненските си съдове.
Оцветявания	Неподходящ почистващ препарат	Използвайте само почистващ препарат, който е подходящ за стъклокерамиката.
	Изтъркване на тенджерата (напр. алуминий)	Повдигайте тенджерите и тиганите при преместване.
Образуване на вдлъбнатини	Захар, ястия с голямо съдържание на захар	Отстранявайте прелялите ястия веднага със стъргало за стъкло.

Защита на околната среда

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Съвети за пестене на енергия

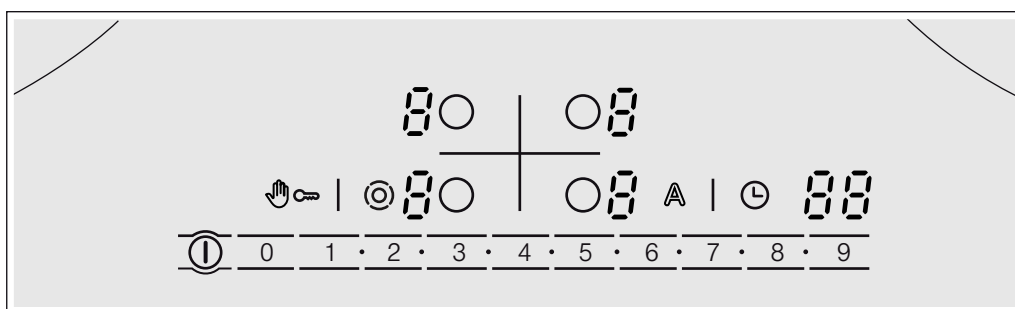
- Затваряйте тенджерите със съответстващ капак. При готвене без капак се нуждаете от видимо повече енергия. Стъкленият капак позволява да виждате яденето без да трябва да повдигате капака.
- Използвайте тенджери и тигани с равно дъно. Неравните дъна увеличават разхода на енергия.

- Диаметърът на дъното на тенджерата и тигана трябва да съответства на размера на котлона. По-специално тенджери с много малко дъно водят до енергийни загуби. Обърнете внимание: производителите на съдове често пъти посочват горния диаметър на тенджерите. Той най-често е по-голям от диаметъра на дъното.
- Използвайте за по-малки количества по-малка тенджера. По-голяма и по-малко напълнена тенджера консумира много енергия.
- Гответе с малко вода. Така се пести енергия. При зеленчуците се запазват витамините и минералите.
- Винаги покривайте с тенджерата възможно най-голяма повърхност от котлона.
- Превключете своевременно на по-ниска степен на мощност.
- Изберете подходяща степен на постоянно готвене. С твърде висока степен на постоянно готвене губите енергия.
- Използвайте остатъчната топлина на готварския плот. При по-продължително готвене изключвайте котлона 5-10 минути преди края на времето за готвене.

Запознанство с уреда

Указанието за употреба важи за различни готварски плотове. На стр. 2 ще откриете преглед на видовете с данни за размерите.

Панел за управление



Индикации

1-9	Степени за готвене
H/h	Остатъчна топлина
A	Електроника за завиране
88	Таймер

Зони за управление

①	Главен превключвател
A	Електроника за завиране
○	Избор на котлон
☞	Защита при търкане / защита от деца
1•2•3•4•	Диапазон на регулиране
⦿	Включване на зони
⌚	Таймер

Указание

- Ако докоснете символ, съответната функция се активира.
- Винаги пазете зоните за управление сухи. Влажността уврежда функцията.
- Не дърпайте тенджери в близост до индикациите и сензорите. Електрониката може да прегрее.

Котлони

	Котлон	Включване и изключване
○	Котлон с един кръг	
◎	Котлон с два кръга	Изберете котлон, докоснете символ ◎
◎	Котлон с три кръга	Изберете котлон, докоснете символ ◎, 2. нагревателен кръг се включва Отново докоснете символ ◎, 3. нагревателен кръг се включва
co	Зона за тави	Изберете котлон, докоснете символ ◎

Активиране на котлона: Съответната индикация светва.

Включване на котлона: Последно настроените размер се избира автоматично.

Индикация за остатъчна топлина

Готварският плот има двустепенна индикация за остатъчна топлина за всеки котлон.

Ако в индикацията се показва **H**, котлонът е още горещ. Можете напр. да запазите топло малко ястие или да разтопите кувертюра. Когато котлонът се охлади, индикацията се променя на **h**. Индикацията угасва, ако котлонът е достатъчно охладен.

Настройка на готварския плот

В тази глава ще научите как да настройвате котлоните. В таблицата ще намерите степените на котлоните и времената за печене за различни ястия.

Включване и изключване на готварския плот

Готварският плот се включва и изключва с главния превключвател.

Включване: Докоснете символа ①. Прозвучава звуков сигнал. Индикаторната лампа над главния превключвател и индикациите **h** светват. Готварският плот е готов за работа.

Изключване: Докоснете символа ① докато индикаторната лампа над главния превключвател и индикациите не угаснат. Всички котлони са изключени. Индикацията за остатъчна топлина продължава да свети докато котлоните не се охладят достатъчно.

Указание

- Готварският плот се изключва автоматично, когато всички котлони са изключени за повече от 20 секунди.
- Настройките остават запазени през първите 4 секунди след изключването. Ако през това време отново включите готварския плот, той ще заработи с предишните настройки.

Настройка на котлон

В диапазона на регулиране настройте желаната степен.

Степен 1 = най-ниска мощност

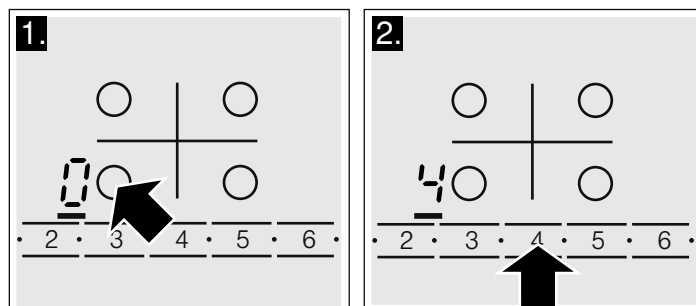
Степен 9 = най-висока мощност

Всяка степен има междинна степен. Тя е обозначена в диапазона на регулиране със символ •.

Настройка на степента

Готварският плот трябва да е включен.

- Докоснете символ ○, за да изберете котлона.
В индикацията за степени светва **h**, под индикацията за степени светва **•**.
- В диапазона на регулиране настройте желаната степен.



Промяна на степен

Изберете котлона и настройте в диапазона на регулиране желаната степен.

Изключване на котлона

Със символа ○ изберете котлона. В диапазона на регулиране настройте 0. След около 10 секунди се показва индикацията за остатъчна топлина.

Указание

- Последно настроеният котлон остава активиран. Можете да настройвате котлон и без ново избиране.
- Котлонът регулира нагряването чрез включване и изключване. И при максимална мощност нагряването може да се включва и изключва.

Таблица за готвене

В долната таблица ще откриете някои примери.

Времената за приготвяне и степените зависят от вида, теглото и качеството на ястието. По тази причина са възможни отклонения.

За завиране използвайте степен 9.

Гъстите ястия при нужда да се разбъркват.

	Степен на постоянно готвене	Времетраене за постоянно готвене в минути
Разтапяне		
Шоколад, кувертюра	1-1.	-
Масло, мед, желатин	1-2	-
Загриване и поддържане на топлината		
Яхния (напр. леща яхния)	1-2	-
Мляко**	1.-2.	-
Загриване на наденички във вода**	3-4	-
Размразяване и загряване		
Спанак дълбоко замразен	2.-3.	10-20 мин.
Гулаш дълбоко замразен	2.-3.	20-30 мин.
Доготвяне, леко кипване		
Кнедли, картофени кюфтета	4.-5.*	20-30 мин.
Риба	4-5*	10-15 мин.
Бели сосове, напр. сос бешамел	1-2	3-6 мин.
Бити сосове, напр. бернски сос, холандски сос	3-4	8-12 мин.
Готвене, готвене на пара, задушаване		
Ориз (с двойно количество вода)	2-3	15-30 мин.
Мляко с ориз	1.-2.	35-45 мин.
Варени необелени картофи	4-5	25-30 мин.
Солени картофи	4-5	15-25 мин.
Тестени изделия, макарони	6-7*	6-10мин.
Яхния, супи	3.-4.	15-60 мин.
Зеленчуци	2.-3.	10-20 мин.
Зеленчуци, дълбоко замразени	3.-4.	10-20 мин.
Готвене в тенджерата под налягане	4-5	-
Задушаване		
Рулади	4-5	50-60 мин.
Задушено	4-5	60-100 мин.
Гулаш	2.-3.	50-60 мин
Печене**		
Шницел, натюр или паниран	6-7	6-10 мин.
Шницел, дълбоко замразен	6-7	8-12 мин.
Котлет, натюр или паниран***	6-7	8-12 мин.
Пържола (3 см дебели)	7-8	8-12 мин.
Хамбургер, фрикадели (3 см дебели)***	4.-5.	30-40 мин.
Пилешки гърди (2 см дебели)***	5-6	10-20 мин
Пилешки гърди, дълбоко замразени***	5-6	10-30 мин.
Риба и рибно филе, натюр	5-6	8-20 мин.
Риба и рибно филе, панирани	6-7	8-20 мин.
Риба и рибно филе, панирани и дълбоко замразени, напр. рибни пръчици	6-7	8-12 мин.
Лангусти и скариди	7-8	4-10 мин.
Ястия в тиган, дълбоко замразени	6-7	6-10 мин
Палачинки	6-7	непрекъснато
Омлет	3.-4.	непрекъснато
Яйца на очи	5-6	3-6 мин.

* Постоянно готвене без капак

** Без капак

*** По-често обръщане

	Степен на постоянно готвене	Времетраене за постоянно готвене в минути
Фритиране (150-200 г на порция непрекъснато фритиране в 1-2 литра олио**)		
Дълбоко замразени продукти, напр. пържени картопки, пилешки нъгети	8-9	-
Крокети	7-8	-
Месо, напр. пилешки дреболии	6-7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	5-6	-
Зеленчуци, гъби панирани или в бирено тесто	5-6	-
Малки сладки, напр. бухти/понички, плодове в бирено тесто	4-5	-
* Постоянно готвене без капак		
** Без капак		
*** По-често обръщане		

Електроника за завиране

Електрониката за завиране нагрява котлона с най-високата мощност и превключва на избраната от вас степен на постоянно готвене.

Колко дълго се нагрява котлона зависи от настроената степен на постоянно готвене.

Настройка на електрониката за завиране

Електрониката за завиране може да се активира само през първите 30 секунди след включване на котлона:

Таблица за готвене за електрониката за завиране

За кои ястия е подходяща електрониката за завиране, можете да видите в следната таблица.

1. Настройте желаната степен на постоянно готвене на котлона.

2. Докоснете символ **A**.

Електрониката за завиране е активирана. В индикацията последователно мигат **A** и степента на постоянно готвене.

След завирането в индикацията продължава да свети само степента на постоянно готвене.

По-малкото посочено количество се отнася до по-малките котлони, по-голямото количество се отнася до по-големите котлони. Посочените стойности са ориентировъчни стойности.

Гъстите ястия при нужда да се разбъркват.

Ястие с електроника за завиране	Количество	Степен за готвене	Общо време в минути
Загряване			
Бульон	500мл-1л	A 7-8	4-7 мин.
Застроени супи	500мл-1л	A 2-3	3-6 мин.
Мляко**	200-400мл	A 1-2	4-7 мин.
Загряване и поддържане на топлината			
Яхния (напр. леща яхния)	400-800г	A 1-2	-
Размразяване и загряване			
Спанак дълбоко замразен	300-600г	A 2.-3.	10-20 мин
Гулаш дълбоко замразен	500г-1кг	A 2.-3.	20-30 мин.
Допичане			
Риба	300-600г	A 4-5*	20-25 мин.
Готвене			
Ориз (с двойно количество вода)	125-250г	A 2-3	20-25 мин.
Варени необелени картофи с 1-3 чаши вода	750г-1,5кг	A 4-5	30-40 мин.
Солени картофи с 1-3 чаши вода	750г-1,5кг	A 4-5	20-30 мин.
Зеленчуци с 1-3 чаши вода	500г-1кг	A 2.-3.	15-20 мин.
Зеленчуци дълбоко замразени с 1-3 чаши вода	500г-1кг	A 4.-5.	15-20 мин.
Задушаване			
Рулади	4 парчета	A 4-5	50-60 мин.
Задушено	1кг	A 4-5	80-100 мин.

* Постоянно готвене без капак

** Без капак

Ястие с електроника за завиране	Количество	Степен за готвене	Общо време в минути
Печене**			
Шницел, натюр или паниран	1-2броя	A 6-7	8-12 мин.
Котлет, натюр или паниран	1-2броя	A 6-7	8-12 мин.
Пържола (3 см дебела)	1-2броя	A 7-8	8-12 мин.
Риба и рибно филе панирани	1-2броя	A 6-7	8-12 мин.
Риба и рибно филе, панирани и дълбоко замразени напр. рибни пръчици	200-300г	A 6-7	8-12 мин.
Палачинки		A 6-7	непрекъснато пържене

* Постоянно готвене без капак

** Без капак

Съвети за електрониката за завиране

Електрониката за завиране е предназначена за запазващо хранителните стойности и използващо малко вода готвене.

- При големи котлони добавяйте към яденето само прибл. 3 чаши вода, при малки котлони - прибл. 2 чаши вода.
- Затваряйте тенджерата с капак.
- За ястия, които се готвят в много вода (напр. макарони), електрониката за завиране не е подходяща.

Защита от деца

Със защитата от деца можете да предотвратите включването на готварския плот от деца.

Включване и изключване на защитата от деца

Готварският плот трябва да е изключен.

Включване: Докоснете символ  за ок. 4 секунди. Индикаторната лампа над символ  свети 10 секунди. Готварският плот е заключен.

Изключване: Докоснете символ  за ок. 4 секунди. Заклучването е прекратено.

Автоматична защита от деца

С тази функция защитата от деца се активира автоматично винаги когато изключвате готварския плот.

Включване и изключване

Как се включва автоматичната защита от деца ще разберете в глава Основни настройки.

Таймер

Таймерът може да се използва по 2 различни начина:

- Котлонът трябва да се изключи автоматично.
- Като кухненски хронометър.

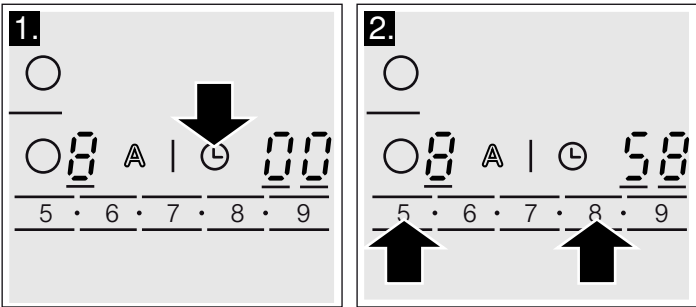
Котлонът трябва да се изключи автоматично

Задайте продължителност за желания котлон. Котлонът се изключва автоматично след изтичането на продължителността.

Настройка на продължителност

Котлонът трябва да е избран и настроен.

1. Докоснете символ . Индикацията  на котлона светва. В индикацията на таймера свети .
2. През следващите 10 секунди в диапазона на регулиране настройте желаната продължителност.



Продължителността изтича. Ако сте настроили продължителност за няколко котлона, се показва винаги продължителността на избрания котлон.

След изтичане на времето

Когато продължителността е изтекла, котлонът се изключва. Ще чуете сигнал и в индикацията ще светне  за 10 секунди. Индикацията  светва. Докоснете произволен символ. Индикациите угасват и тонът спира.

Коригиране или изтриване на продължителност

Изберете котлон и докоснете символа . Индикацията  светва. В диапазона на регулиране променете продължителността или настройте на .

Указание: Можете да настроите продължителността до 99 минути.

Автоматичен таймер

С тази функция можете да изберете предварително продължителност за всички котлони. След всяко включване на котлона предварително избраната продължителност започва да тече. Котлонът се изключва автоматично след изтичането на продължителността.

Как се включва автоматичният таймер ще научите в глава Основни настройки.

Указание: Можете да промените продължителността на котлона или да изключите автоматичния таймер за котлона: Изберете котлон и докоснете символа . Желаната индикация I→J светва. В диапазона на регулиране променете продължителността или настройте на .

Кухненски таймер

С кухненския таймер можете да настроите време до 99 минути. Той е независим от всички други настройки.

Включване на кухненския таймер

Можете да включите кухненския таймер по 2 различни начина:

- При избран котлон натиснете символа 2 пъти в рамките на 10 секунди.

- Без избран котлон натиснете символа .

Индикацията светва.

Настройка на кухненския таймер

В диапазона на регулиране настройте желаното време.

След изтичане на времето

След изтичане на времето ще чуете сигнал. В индикацията на таймера светва . Индикацията за кухненския таймер светва. След 10 секунди индикацията се изключва.

Показване на времето

Със символа изберете кухненския таймер. Времето се показва за 10 секунди.

Коригиране на времето

Със символа изберете кухненския таймер и настройте наново.

Автоматично ограничаване на времето

Ако котлон дълго време е включен без промяна на настройката, то се активира автоматичното ограничаване на времето.

Нагриването на котлона се прекъсва. В индикацията на котлоните последователно мигат и индикацията за остатъчна топлина .

Ако докоснете произволна зона за управление, индикацията ще угасне. Можете да настроите наново.

Когато ограничаването на времето се активира, то се ориентира според настроената степен (1 до 10 часа).

Защита при търкане

Когато търкате панела за управление при включен готварски плот, могат да се променят настройките.

За да се избегне това, вашият готварски плот има функция за защита при търкане. Докоснете символа . Прозвучава сигнал и индикаторната лампа над символа светва. Панелът за управление е заключен за 30 секунди. Можете да

търкате върху панела за управление без да променят настройките.

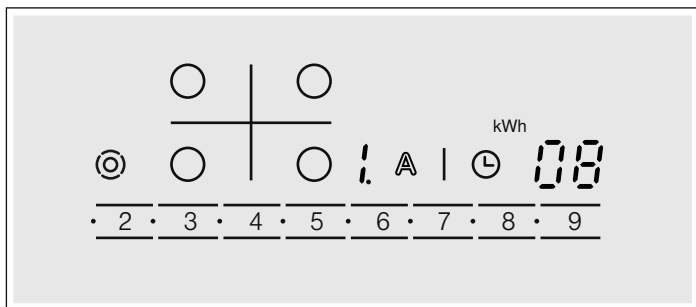
Указание: Главният превключвател е изключен от функцията за защита при търкане. Можете да изключите готварския плот по всяко време.

Индикация за разхода на енергия

С тази функция може да се показва общия разход на енергия между включването и изключването на готварския плот.

След изключването за 10 секунди се показва разхода в киловатчаса, напр. 1,08кВтч

Точността на индикацията наред с другото е зависима от качеството на напрежението в електрическата мрежа.



Индикацията не е активирана. Как се активира индикацията ще разберете в глава Основни настройки.

Основни настройки

Вашият уред има различни основни настройки. Можете да нагласяте тези настройки според собствените си навици.

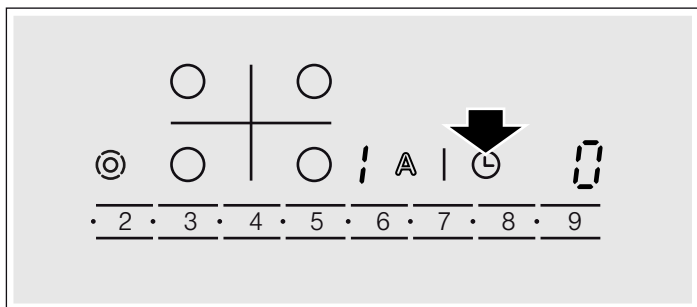
Индикация	Функция
с 1	Автоматична защита от деца 0 Изключено.* 1 Включено.
с 2	Сигнален тон 0 Сигналът за потвърждаване и сигналът за грешка са изключени. 1 Само сигналът за грешка е включен. 2 Само сигналът за потвърждаване е включен. 3 Сигналът за потвърждаване и сигналът за грешка са включени.*
с 3	Индикация за разход на енергия (Попитайте за мрежовото напрежение при Вашия електроснабдител) 0 Индикацията за разход е изключена.* 1 Индикация за разход при мрежово напрежение 230V. 2 Индикация за разход при мрежово напрежение 400V. 3 Индикация за разход при мрежово напрежение 220V. 4 Индикация за разход при мрежово напрежение 240V.
с 5	Автоматичен таймер 0 Изключено.* 1-99 Продължителност, след която се изключват котлоните
с 6	Продължителност на сигнала за край на таймера 1 10 секунди.* 2 30 секунди 3 1 минута.
с 7	Включване на нагревателните кръгове 0 Изключено. 1 Включено. 2 Последна настройка преди изключването на котлона.*
с 9	Време на избор на котлон 0 Неограничено: Можете винаги да настроите последно избрания котлон без ново избиране.* 1 Можете да настроите последно избрания котлон 10 секунди след избора, след което трябва да изберете наново котлон преди настройката.
с 0	Нулиране на основната настройка 0 Изключено.* 1 Включено.

*Основна настройка

Промяна на основните настройки

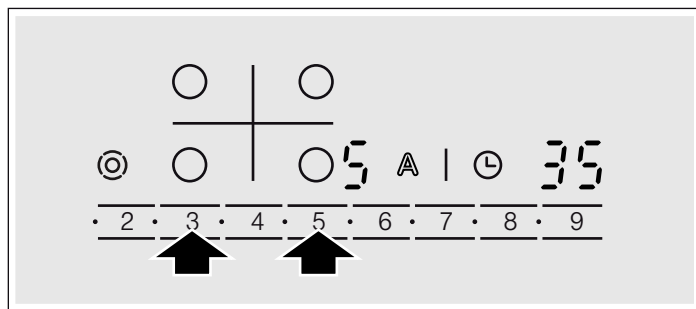
Готварският плот трябва да е изключен.

1. Включете готварския плот.
2. През следващите 10 секунди задръжте символа ⌚ 4 секунди



В левия дисплей с редуване мигат **C** и **I**, в десния дисплей свети **U**.

3. Докосвайте символ ⌚ дотогава, докато в левия дисплей не се появи желаната индикация.
4. В диапазона на регулиране настройте желаната стойност..



5. Задръжте символ ⌚ 4 секунди.

Настройката е активирана.

Изключване

За напускане на основната настройка изключете готварския плот с главния превключвател и настройте наново.

Почистване и грижа

Указанията в тази глава ще ви помогнат при грижата за вашия готварски плот.

Подходящите средства за почистване и поддръжка можете да получите от центъра за обслужване на клиенти или от нашия електронен магазин.

Стъклокерамика

Почиствайте готварския плот всеки път след като сте готвили. Така остатъците от готвенето няма да загарят.

Почиствайте готварския плот едва след като той се е охладил достатъчно.

Използвайте само почистващи препарати, които са подходящи за стъклокерамика. Спазвайте указанията за почистване върху опаковката.

Никога не използвайте:

- неразреден препарат за миене на съдове
- почистващ препарат за съдомиялна машина
- абразивно средство
- агресивен почистващ препарат като спрей за фурна или препарат за почистване на петна
- драскащи гъби
- уред за почистване под налягане или пароструйка

Упоритата мръсотия се отстранява най-добре със стъргало за стъкло, каквото може да се закупи от магазините. Спазвайте указанията на производителя.

Подходящо стъргало за стъкло можете да получите и от центъра за обслужване на клиенти или от нашия електронен магазин.

Със специални гъби за почистване на стъклокерамика ще постигнете добри резултати при почистване.

Рамка на готварския плот

За да избегнете щети по рамката на готварския плот, спазвайте следните указания:

- Използвайте само топъл сапунен разтвор.
- Преди употреба изпирайте основно новите попиващи кърпи.
- Не използвайте остри или абразивни средства.
- Не използвайте стъргало за стъкло.

Отстраняване на повреда

Ако се появи повреда, много често тя се дължи само на някаква дреболия. Обърнете внимание на указанията в таблицата, преди да се обадите на центъра за обслужване на клиенти.

Електрониката на вашия готварски плот е под панела за управление. Поради различни причини температурата в тази зона може силно да се повиши.

За да не се прегрее електрониката, котлоните при нужда автоматично се изключват. Индикацията **F2**, **F4** или **F5** се появява с редуване с индикацията за остатъчна топлина **H** или **h**.

Индикация	Грешка	Мярка
Няма	Електрозахранването е прекъснато.	Проверете бушона на уреда. Проверете чрез други електронни уреди дали е налице спиране на тока.
Всички индикации мигат	Зоната за управление е мокра или върху нея има предмет.	Изсушете зоната за управление или отстранете предмета.
F2	На няколко котлона за по-дълго време се готви с висока мощност. За защита на електрониката котлонът е изключен.	Изчакайте известно време. Докоснете произволна зона за управление. Когато F2 угасне, електрониката е достатъчно охладена. Можете да продължите с готвенето.
F4	Въпреки изключването на F2 електрониката се е нагряла още. Поради това са изключени всички котлони.	Изчакайте известно време. Докоснете произволна зона за управление. Ако F4 угасне, можете да продължите с готвенето.
F5 и степента мигат с редуване. Чува се сигнален тон	Предупреждение: Гореща тенджерата е в зоната на панела за управление. Електрониката е заплашена от прегряване.	Отстранете тенджерата. Индикацията за грешка угасва малко след това. Можете да продължите с готвенето.
F5 и сигнал	Гореща тенджерата е в зоната на панела за управление на електрониката котлонът е изключен.	Отстранете тенджерата. Изчакайте известно време. Докоснете произволна зона за управление. Ако F5 угасне, можете да продължите с готвенето.
F8	Котлонът е бил твърде дълго включен и се е изключил.	Можете веднага да включите котлона отново.

Център за обслужване на клиенти

Когато уредът Ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Ние винаги намираме подобаващо решение, дори и да избегнем ненужното посещение на техници.

Е - номер и FD - номер:

Когато извиквате центъра за обслужване на клиенти, моля, посочвайте Е - номера и FD - номера на уреда. Табелката с данни с номерата ще откриете върху паспорта на уреда.

Обърнете внимание, че посещението на техника от центъра за обслужване на клиенти в случай на погрешно обслужване, дори през време на гаранционния срок, няма да е безплатно.

Данните за контакт със сервизите във всички страни ще намерите в приложения списък.

Доверете се на компетентността на производителя. Така ще сте сигурни, че ремонтът ще бъде извършен от обучени сервизни техници, които разполагат с оригинални резервни части за Вашия уред.

Пробни ястия

Тази таблица е изготвена за тестови институти с цел улесняване тестването на нашите уреди.

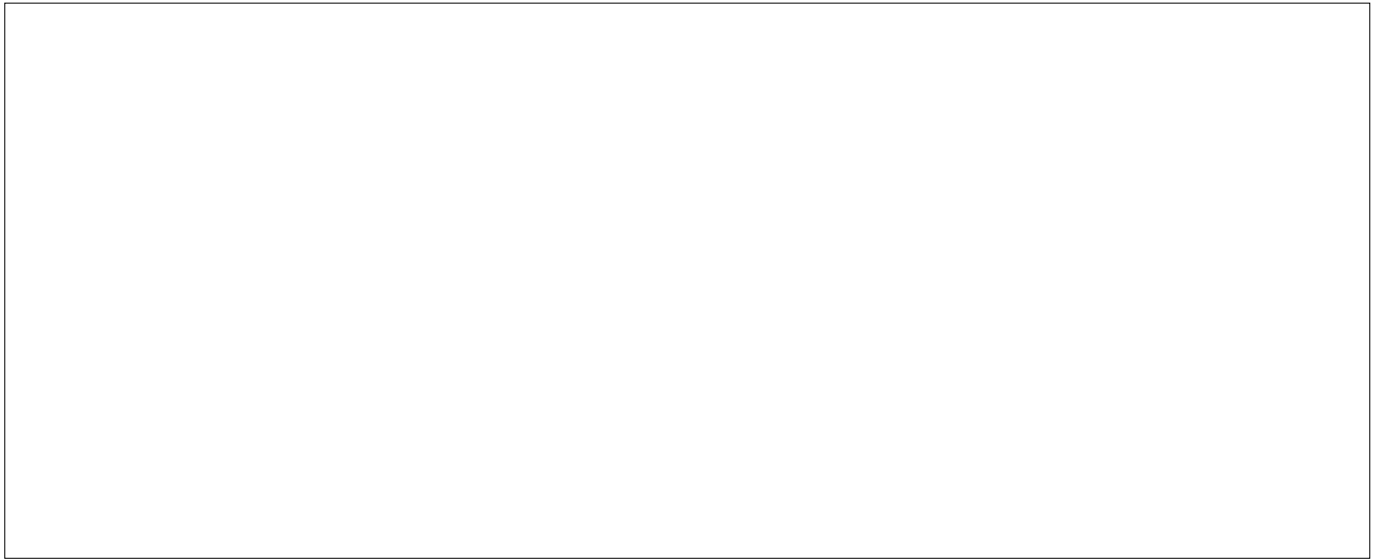
Данните от таблицата се отнасят до нашите съдове на Schulte-Ufer, доставяни като допълнителни принадлежности (комплект от 4 индукционни тенджери HEZ 390042) със следните размери:

- дълбок тиган Ø 16 см, 1,2 л, за 14,5 см Ø котлон с един кръг
- тенджера Ø 16 см, 1,7 л, за 14,5 см Ø котлон с един кръг
- тенджера Ø 22 см, 4,2 л, за 18 см Ø или 17 см Ø котлон
- тиган Ø 24 см, за 18 см Ø или 17 см Ø котлон

Пробни ястия	Степен на завиране	Нагряване /завиране		Постоянно готвене	
		Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен на постоянно готвене	Капак
Разтопяване на шоколад					
Съд: дълбок тиган					
Шоколадова кувертюра (напр. Dr. Oetker нежно горчив, 150 г) върху 14,5 см Ø котлон	-	-	-	1.	Не
Загряване и поддържане на топлината на леща яхния					
Съд: тенджера					
Леща яхния съгласно DIN 44550					
Начална температура 20° C					
Количество 450 г за 14,5 см Ø котлон	9	ок. 2:00 без разбъркване	Да	1.	Да
Количество: 800 г за 18 см Ø или 17 см Ø котлон	9	ок. 2:00 без разбъркване	Да	1.	Да
Леща яхния като полуфабрикат					
напр. леща пастет с наденички от Erasco: начална температура 20° C					
Количество 500 г за 14,5 см Ø котлон	9	ок. 2:00 (разбъркване след ок. 1:30)	Да	1.	Да
Количество: 1000 г за 18 см Ø или 17 см Ø котлон	9	ок. 2:30 (разбъркване след ок. 1:30)	Да	1.	Да
Леко кипване на сос бешамел					
Съд: дълбок тиган					
Температура на млякото: 7° C					
Рецепта: 40 г масло 40 г брашно, 0,5 л мляко (3,5% масленост) и една щипка сол за 14,5 см Ø котлон	9 ²	ок. 5:20	Не	1 ^{1, 3}	Не
			¹ Разтопете маслото, разбъркайте брашното и солта и задръжте брашнената пасировка за 3 минута		
			² Добавете мляко към брашнената пасировка и оставете да заври при постоянно разбъркване		
			³ След като сосът бешамел кипне, го оставете за 2 минути на степен 1, при което го бъркайте постоянно		
Варене на мляко с ориз					
Съд: тенджера					
Температура на млякото: 7° C					
Рецепта: 190 г кръгъл ориз, 22,5 г захар, 750 мл мляко (3,5% масленост) и една щипка сол за 14,5 см Ø котлон	9	ок. 6:30	Не	2	Да
		Загрейте млякото докато не започне да се надига. Върнете на степен за постоянно готвене и добавете в млякото ориз, захар и сол			
				След 10 минути разбъркайте млякото с ориз	

Пробни ястия	Степен на завиране	Нагриване /завиране	Капак	Постоянно готвене	
		Продължителност (мин:сек)		Степен на постоянно готвене	Капак
Рецепта: 250 г кръгъл ориз, 30г захар, 1 л мляко (3,5% масленост) и една щипка сол за 18см Ø или 17 см Ø котлон	9	ок. 6:30 Загрейте млякото докато не започне да се надига. Върнете на степен за постоянно готвене и добавете в млякото ориз, захар и сол	Не	2	Да
След 10 минути разбъркайте млякото с ориз					
Варене на ориз					
Съд: тенджера					
Температура на водата 20° C					
Рецепта съгласно DIN 44550: 125 г дълъг ориз 300 г вода и една щипка сол за 14,5 см Ø котлон	9	ок. 2:48	Да	2	Да
Рецепта съгласно DIN 44550: 250 г дълъг ориз, 600 г вода и една щипка сол за 18 см Ø или 17 см Ø котлон	9	ок. 3:15	Да	2.	Да
Печене на пържоли от свинско филе					
Съд: тиган					
Начална температура на пържолите от филе: 7° C					
Количество: 3 пържоли от филе (общо тегло около 300 г, около 1 см дебели) 15 г слънчогледово олио за 18 см Ø или 17 см Ø котлон	9	ок. 2:40	Не	7	Не
Печене на палачинки					
Съд: тиган					
Рецепта съгласно DIN EN 60350-2					
Количество: 55 мл тесто на палачинка за 18 см Ø или 17 см Ø котлон	9	ок. 2:40	Не	6 или 6. според степента на запичане	Не
Пържене на дълбоко замразени картофки					
Съд: тенджера					
Количество: 1,8 кг слънчогледово олио, за порция: 200 г дълбоко замразени картофки (напр. McCain 123 Frites Original) за 18 см Ø или 17 см Ø котлон	9	Достигане на температура на олиото 180° C	Не	9	Не

Ако се извършват опити с 18 см Ø котлон с 1500 W номинална мощност, тогава времето на завиране се удължава с ок. 20% и степента на постоянно готвене се увеличава с една единица.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000884067

941002