
A photograph of a long wooden dining table set for a meal. The table is covered with white plates, glasses, and silverware. There are several lit candles in holders, and a vase with greenery. The background shows a kitchen area with wooden cabinets and a window.

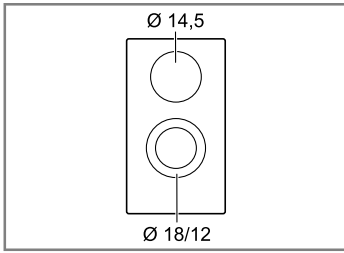
Готварски плот
Polje za kuhanje
Zona e zierjes
Polje za kuvanje

A white line drawing of a cooking pot with a lid and two handles, positioned in the bottom left corner of the page. The drawing is simple and stylized, showing the pot's shape and the texture of the lid.

| | | |
|------|-------------------------|----|
| [bg] | Ръководство за употреба | 3 |
| [hr] | Upute za upotrebu | 19 |
| [sq] | Manuali i përdorimit | 35 |
| [sr] | Uputstvo za upotrebu | 51 |

TL13FD9T8

TL13FD9T8



Съдържание

| | | |
|----|---|----|
| 1 | Безопасност | 3 |
| 2 | Предотвратяване на материални щети..... | 5 |
| 3 | Опазване на околната среда и икономия | 5 |
| 4 | Запознаване | 6 |
| 5 | Основни положения при работа с уреда..... | 7 |
| 6 | Функция Powerboost..... | 9 |
| 7 | Функция за обезопасяване спрямо деца..... | 9 |
| 8 | Времеви функции | 9 |
| 9 | Автоматично изключване | 10 |
| 10 | Функция за поддържане в топло състояние | 11 |
| 11 | Защита при почистване..... | 11 |
| 12 | Индикация на потреблението на енергия..... | 11 |
| 13 | Основни настройки | 11 |
| 14 | Почистване и поддръжка | 12 |
| 15 | Отстраняване на неизправности..... | 13 |
| 16 | Предаване за отпадъци | 14 |
| 17 | Отдел по обслужване на клиенти..... | 14 |
| 18 | Тестови ястия | 15 |



1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

1.1 Общи указания

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Запазете ръководствата, паспорта на уреда и продуктовата информация за по-нататъшна справка или за следващия собственик.
- Не свързвайте уреда в случай на повреда, получена по време на транспортирането.

1.2 Употреба по предназначение

Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда без щекер. При повреда поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.

Използвайте уреда само:

- за приготвяне на ястия и напитки.
- под надзор. Непрекъснато следете късите процеси на готвене.

- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка.
- на височина до 2000 м над морското равнище.

Не използвайте уреда:

- с външен таймер или отделно дистанционно управление. Това не важи в случай, че работата с установените от EN 50615 уреди се приключи.

1.3 Ограничение на кръга от потребители

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от употребата опасности.

Децата не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца на възраст под 15 години и без наблюдение.

Дръжте деца на възраст под 8 години далеч от уреда и захранващия кабел.

1.4 Безопасна употреба

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Готвенето без надзор с мазнина или олио може да е опасно и да доведе до пожар.

- ▶ Никога не оставяйте горещи масла и мазнини без наблюдение.
- ▶ Никога не опитвайте да гасите пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъците напр. с капак или противопожарно одеяло.

Площта за готвене става много гореща.

- ▶ Никога не поставяйте запалими предмети върху готварската площ или в непосредствена близост.
- ▶ Никога не съхранявайте предмети върху готварската площ.

Уредът се нагорещява.

- ▶ Никога не съхранявайте горими предмети или спрейове в чекмеджетата непосредствено под готварския плот.

Покрития за готварски плотове могат да доведат до злополуки, напр. поради прегря-

ване, възпламеняване или пръскащи се материали.

- ▶ Не използвайте капаци за готварски плотове.

Хранителните продукти могат да се запалят.

- ▶ Процесът на готвене трябва да се следи. По-късият процес трябва да се следи постоянно.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

По време на работа уредът и неговите достъпни части се нагриват силно, особено евентуално наличната рамка на готварския плот.

- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

Защитните решетки за готварски плотове могат да доведат до злополуки.

- ▶ Никога не използвайте защитни решетки за готварски плотове.

Уредът се нагорещява по време на работа.

- ▶ Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.

- ▶ Ако повърхността е накъсана, уредът трябва да се изключи, за да се предотврати възможен електроудар. За целта не изключвайте уреда от главния прекъсвач, а през предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → *Страница 14*

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

- ▶ За почистване на уреда не използвайте машина за почистване с пара или с високо налягане.

Кабелната изолация на електроуреди може да се стопи поради горещи части на уреда.

- ▶ Никога не допускате контакт на хранящия кабел на електроуреди с горещи части на уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Готварските тенджери могат внезапно да отскочат нагоре поради течност между дъното на тенджерите и котлона.

- ▶ Котлонът и дъното на тенджерата винаги трябва да са сухи.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!

Деца могат да нахлузят на главата си опаковъчния материал или да се увият в него и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца опаковъчния материал.
- ▶ Не допускате деца да играят с опаковъчния материал.

Деца могат да вдишат или да погълнат малки части и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца малките части.
- ▶ Не допускате деца да играят с малки части.

2 Предотвратяване на материални щети

ВНИМАНИЕ!

Тенджери и тигани с грапаво дъно надраскват стъклокерамиката.

► Проверете съдовете.

Извиране до дъно на ястието може да повреди готварския съд или уреда.

► Никога не поставяйте тенджери без съдържание върху горещ котлон и не оставяйте ястията да изврат до дъно.

Неправилно поставен готварски съд може да доведе до прегряване на уреда.

► Никога не поставяйте горещи тигани или тенджери върху елементите за обслужване или рамката на готварския плот.

Ако върху готварския плот паднат твърди или остри предмети, са възможни повреди.

► Не оставяйте твърди или остри предмети да паднат върху готварския плот.

Нетоплоустойчиви материали се стопяват върху горещите котлони.

► Не използвайте защитно фолио за печка.

► Не използвайте алуминиево фолио или пластмасови съдове.

2.1 Общ преглед на най-честите повреди

Тук ще намерите най-честите повреди и съвети за тяхното предотвратяване.

| Повреда | Причина | Мярка |
|---------|---------------|--|
| Петна | Прелели ястия | Незабавно отстранявайте прелели ястия със стъргалка за стъкло. |

| Повреда | Причина | Мярка |
|------------|--|--|
| Петна | Неподходящи почистващи средства | Използвайте почистващи средства, които са подходящи за стъклокерамика. |
| Драскотини | Сол, захар или пясък | Не използвайте готварския плот като работна повърхност или поставка. |
| Драскотини | Тенджери или тигани с грапаво дъно | Проверете съдовете. |
| Оцветяване | Неподходящи почистващи средства | Използвайте почистващи средства, които са подходящи за стъклокерамика. |
| Оцветяване | Абразивно износване на съдовете, напр. от алуминий | Повдигайте тенджерите и тиганите, за да ги преместите. |
| Отчупвания | Захар или ястия с високо съдържание на захар | Незабавно отстранявайте прелели ястия със стъргалка за стъкло. |

3 Опазване на околната среда и икономия

3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковъчните материали са съвместими с околната среда и могат да се използват повторно.

► Предавайте отделните компоненти за отпадъци разделно според вида.

3.2 Пестене на енергия

Ако спазвате тези указания, Вашият уред ще консумира по-малко електроенергия.

Изберете котлона според размера на тенджерата.

Поставете готварския съд в средата.

Използвайте съдове, чийто диаметър на дъното съответства на диаметъра на котлона.

Съвет: Производителите на съдове често посочват горния диаметър на тенджерите. Той често е по-голям от диаметъра на дъното.

■ Неподходящи готварски съдове или неизцяло покрити котлони изразходват много електроенергия.

Затваряйте тенджерите с подходящ капак.

■ Ако готвите без капак, уредът изразходва значително повече електроенергия.

По възможност рядко повдигайте капака.

■ Когато повдигате капака, се губи много електроенергия.

Употреба на стъклен капак.

■ През стъкления капак можете да погледнете в тенджерата, без да повдигате капака.

Използвайте тенджери и тигани с равно дъно.

■ Неравните подове увеличават разхода на енергия.

Използвайте готварски съдове, подходящи за количеството хранителни продукти.

■ Голям готварски съд с малко съдържание изразходва повече електроенергия за загряване.

Гответе с малко вода.

■ Колкото повече вода има в готварския съд, толкова повече електроенергия е необходима за загряването.

Превключете своевременно на по-ниска степен за готвене.

■ С твърде висока степен за доприготвяне се хаби електроенергия.

Използвайте остатъчната топлина на готварския плот. При по-продължително време за готвене изключете котлона 5 – 10 минути преди края на времето за готвене.

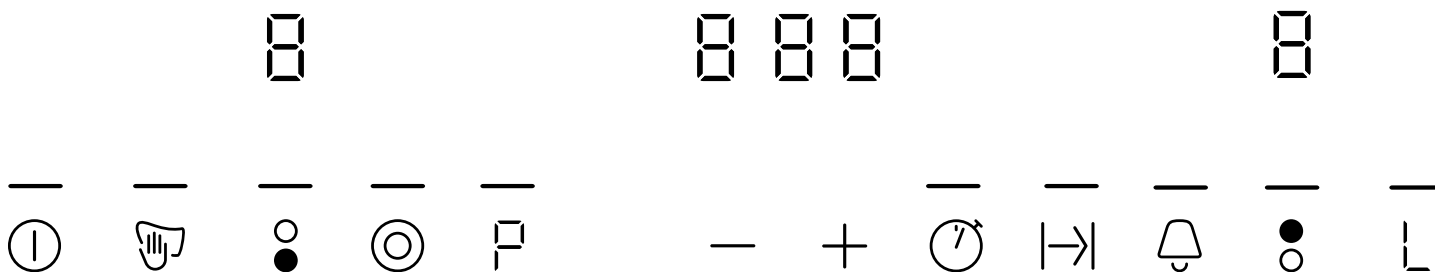
- Неизползвана остатъчна топлина увеличава разхода на ток.
- Продуктова информация съгласно (ЕС) 66/2014 ще откриете в приложения паспорт на уреда и в Интернет на продуктовата страница на Вашия уред.

4 Запознаване

Ръководството за употреба важи за различни котлони. Размерите на готварските плотове са посочени в прегледа на типа. → Страница 2

4.1 Панел за обслужване

Посредством панела за обслужване се настройват всички функции на Вашия уред и се извежда информация относно режима на работа.



Индикации

Дисплеите показват настроени стойности и функции.

| Индикатор | Име |
|-----------|---|
| 1-9 | Степени за готвене |
| H/h | Остатъчна топлина |
| P | Функция Powerboost |
| L | Функция за поддържане в топло състояние |
| 88 | Таймер |

Сензорни полета

Сензорните полета представляват чувствителни на допир повърхности. За избор на функция натиснете съответното поле.

ВНИМАНИЕ!

Неправилно поставен готварски съд може да доведе до прегряване на уреда.

- ▶ Никога не поставяйте горещи тигани или тенджери върху елементите за обслужване или рамката на готварския плот.

| Сензорно поле | Име |
|---------------|-----------------------|
| ⓘ | Главен превключвател |
| 👉 | Защита при почистване |

| Сензорно поле | Име |
|---------------|---|
| ⓘ | Избор на котлон |
| ⊙ | Включване двукръгов котлон |
| P | Функция Powerboost |
| - + | Зона за настройка |
| 🕒 | Count up таймер |
| → | Таймер |
| 🔔 | Кухненски таймер |
| L | Функция за поддържане в топло състояние |

Бележка: Поддържайте панела за обслужване винаги сух. Влагата нарушава функционирането.

4.2 Котлони

Тук ще намерите общ преглед на различните допълнителни нагреватели на котлоните. При активиране на допълнителните нагреватели съответните индикатори светват.

| котлон | Включване и изключване |
|--------|--------------------------------|
| ○ | Еднокръгов котлон |
| ⊙ | Двукръгов котлон |
| | Изберете котлон и натиснете ⊙. |

4.3 Индикатор за остатъчна топлина

Готварският плот има съответно един двустепенен индикатор за остатъчна топлина за всеки котлон. Не докосвайте котлона, докато индикаторът за остатъчна топлина свети.

| Индикатор | Значение |
|-----------|--|
| H | Котлонът е достатъчно горещ за поддържане в топло състояние на малки ястия или топене на кувертур. |
| h | Котлонът е горещ. |

5 Основни положения при работа с уреда

5.1 Включване и изключване на готварския плот

С главния превключвател можете да включвате и изключвате готварския плот.

Включване на готварския плот

- ▶ Натиснете ①.
- ✓ Прозвучава сигнал.
- ✓ Светещият стълб над ① светва.
- ✓ Индикаторите на панела за обслужване и на индикатора за степени на готвене \bar{H} светят.
- ✓ Готварският плот е готов за работа.

Изключване на готварския плот

- ▶ Натиснете ① докато светещият стълб над ① и индикаторът за степени на готвене не угаснат.
- ✓ Всички котлони са изключени.
- ✓ Индикаторът за остатъчна топлина свети, докато всички котлони се охладят достатъчно.

Бележки

- Готварският плот се изключва автоматично, когато всички котлони са изключени в продължение на повече от 20 секунди.
- Настройките остават запаметени през първите 4 секунди след изключването. При повторно включване през този период готварският плот се включва с предишните настройки.

5.2 Настройване на котлоните

В зоната за настройка можете да настроите мощността на нагриване на котлона.

Степен за готвене

| | |
|---|---|
| 1 | най-ниска мощност |
| 9 | най-висока мощност |
| . | Всяка степен за готвене има междинна степен, напр. 4. . |

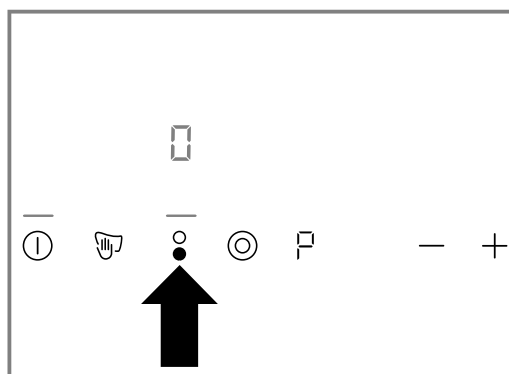
Бележки

- Тъмни участъци в зоната на нажежаване на котлона са обусловени технически. Те не оказват влияние върху функционирането на котлона.
- Котлонът регулира температурата чрез включване и изключване на нагриването. Нагриването може да се включва и изключва и при най-висока мощност.
 - Така чувствителните компоненти са защитени срещу прегряване.
 - Уредът е защитен срещу електрическо претоварване.
 - Постигат се по-добри резултати от готвенето.

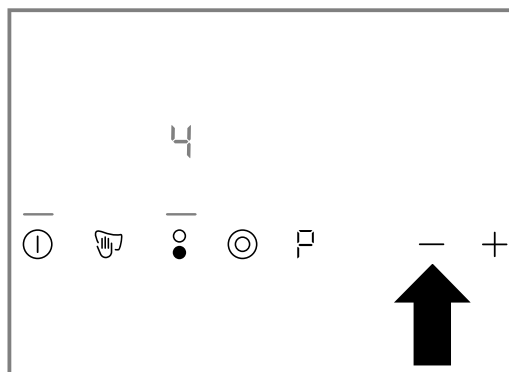
- При многокръгови котлони нагревателите на вътрешните нагревателни кръгове и допълнителните нагреватели могат да се включват и изключват по различно време.

Настройване на степените за готвене

1. Изберете котлона с \odot или \ominus .



- ✓ На индикацията на степенята за готвене свети \bar{H} . Светещият стълб над \odot или \ominus .
2. През следващите 10 секунди натиснете + или -.



Показва се основната настройка.

- + Степен за готвене 9
- - Степен за готвене 4

Промяна на степените за готвене

1. Изберете котлона с \odot или \ominus .
2. Натиснете + или -, докато се покаже желаната степен за готвене.

Изключване на котлон

Можете да изключите котлона по 2 начина.

- ▶ При нужда изберете една от опциите:
 - Натиснете \odot или \ominus докато на индикатора за степени на котлона не се покаже \bar{H} .
 - Изберете котлона с \odot или \ominus и натиснете + или - докато на индикатора за степени на котлона не се покаже \bar{H} .
- ✓ След 10 секунди се показва индикаторът за остатъчна топлина.

Бележка: Последно настроеният котлон остава активиран. Можете да настроите котлона без да избирате наново.

5.3 Препоръчителни настройки за готвене

Следва обзор на различни ястия с подходящи степени за готвене.

Времето за готвене варира според вида, теглото, дебелината и качеството на храните. Степента за доприготвяне зависи от използвания готварски съд.

Указания за приготвяне

- За кипване използвайте степен за готвене 9.
- Разбърквайте периодично по-гъстите ястия.
- Препоръчително е хранителните продукти, които ще се запържват на висока температура или от които изтича голямо количество сок, да се запържват на малки порции.
- Съвети за енергоспестяващо готвене.
→ Страница 5

Разтапяне

| Ястие | Степен за доприготвяне | Продължителност на доприготвяне в минути |
|---------------------|------------------------|--|
| Шоколад, кувертюр | 1-1. | - |
| Масло, мед, желатин | 1-2 | - |

Затопляне или поддържане в топло състояние

| | | |
|---------------------------------|-------|---|
| Яхния, напр. лещена яхния | 1-2 | - |
| Мляко ¹ | 1.-2. | - |
| Наденички във вода ¹ | 3-4 | - |

¹ Гответе ястието без капак.

Размразяване и загряване

| | | |
|------------------|-------|-------|
| Спанак, замразен | 2.-3. | 10-20 |
| Гулаш, замразен | 2.-3. | 20-30 |

Приготвяне на бавен огън

| | | |
|---|-------|-------|
| Кнедли, кюфтета ^{1,2} | 4.-5. | 20-30 |
| Риба ^{1,2} | 4-5 | 10-15 |
| Бял сос, напр. бешамел | 1-2 | 3-6 |
| Разбити сосове, напр. сос бернез или сос холандез | 3-4 | 8-12 |

¹ Оставете водата да заври при затворен капак.

² Продължете готвенето на ястието без капак.

Варене, готвене на пара или задушаване

| | | |
|-------------------------------|-------|-------|
| Ориз с двойно количество вода | 2-3 | 15-30 |
| Мляко с ориз | 1.-2. | 35-45 |
| Варени картофи (с обелките) | 4-5 | 25-30 |

¹ Оставете водата да заври при затворен капак.

² Продължете готвенето на ястието без капак.

| | | |
|---------------------------------------|-------|-------|
| Варени картофи (без обелките) | 4-5 | 15-25 |
| Тестени изделия, паста ^{1,2} | 6-7 | 6-10 |
| Яхния, супа | 3.-4. | 15-60 |
| Зеленчуци, пресни | 2.-3. | 10-20 |
| Зеленчуци, замразени | 3.-4. | 10-20 |
| Ястие в тенджерата под налягане | 4-5 | - |

¹ Оставете водата да заври при затворен капак.

² Продължете готвенето на ястието без капак.

Задушаване (месо)

| | | |
|---------------|-------|--------|
| Руладини | 4-5 | 50-60 |
| Задушено месо | 4-5 | 60-100 |
| Гулаш | 2.-3. | 50-60 |

Пържене с малко количество мазнина

Пържете ястията без капак.

| | | |
|---|-------|----------------|
| Шницел, натюр или паниран | 6-7 | 6-10 |
| Шницел, замразен | 6-7 | 8-12 |
| Котлети, натюр или панирани ¹ | 6-7 | 8-12 |
| Стек, 3 см дебел | 7-8 | 8-12 |
| Кюфте, дебелина 3 см ¹ | 4.-5. | 30-40 |
| Хамбургери, дебелина 2 см ¹ | 6-7 | 10-20 |
| Птичи гърди, дебелина 2 см ¹ | 5-6 | 10-20 |
| Птичи гърди, замразени ¹ | 5-6 | 10-30 |
| Риба или филе от риба, натюр | 5-6 | 8-20 |
| Риба или филе от риба, панирани | 6-7 | 8-20 |
| Риба или филе от риба, панирани и замразени, напр. рибени пръчици | 6-7 | 8-12 |
| Скариди | 7-8 | 4-10 |
| Сотиране на зеленчуци или гъби, пресни | 7-8 | 10-20 |
| Зеленчуци или месо на лентички по азиатски | 7.-8. | 15-20 |
| Ястия на тиган, замразени | 6-7 | 6-10 |
| Палачинки | 6-7 | последователно |
| Омлет | 3.-4. | последователно |
| Яйца на очи | 5-6 | 3-6 |

¹ Обърнете многократно ястието.

Пържене (фритиране)

Фритирайте хранителните продукти на порции от по 150 – 200 g в 1 – 2 l олио. Пригответе ястията без капак.

| | | |
|--|-----|---|
| Замразени продукти, напр. пържени картофи или пилешки нъгети | 8-9 | - |
| Крокети, замразени | 7-8 | - |
| Месо, напр. пиле | 6-7 | - |

| | | |
|---|-----|---|
| Риба, панирана или в бирено тесто | 5-6 | - |
| Зеленчуци или гъби, панирани или в бирено тесто | 5-6 | - |
| Темпура | | |

| | | |
|---|-----|---|
| Дребни сладкарски изделия, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто | 4-5 | - |
|---|-----|---|

6 Функция Powerboost

С функцията Powerboost можете да загревате по-големи количества вода още по-бързо, отколкото със степен за готвене 9.

Функцията Powerboost е на разположение само при котлони, обозначени с P.



6.1 Включване на функцията Powerboost

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Функцията Powerboost загрева бързо масла и мазнини. Прегрели масла и мазнини се възпламеняват бързо.



- ▶ Никога не оставяйте процеса на готвене без наблюдение.

Изискване: За работа на функцията Powerboost при двукръгови котлони е необходимо вторият нагревателен кръг да е включен.

1. Изберете котлона с  или .
2. Натиснете P.

6.2 Изключване на функцията Powerboost

Ако не изключите Powerboost функцията, функцията Powerboost се изключва автоматично след известно време. Котлонът отново превключва на степен за готвене 9.



1. Изберете котлона с  или .
2. Натиснете P.

7 Функция за обезопасяване спрямо деца

С функцията за обезопасяване спрямо деца можете да предотвратите включване на готварския плот от деца.


7.1 Включване на функцията за обезопасяване спрямо деца

Изискване: Готварският плот е изключен.

- ▶ Натиснете и задръжте  около 4 секунди.
- ✓  свети в продължение на 10 секунди.
- ✓ Готварският плот е блокиран.

7.2 Изключване на функцията за обезопасяване спрямо деца

Изискване: Готварският плот е изключен.

- ▶ Натиснете и задръжте  около 4 секунди.
- ✓ Блокирането е отменено.

7.3 Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца

Функцията за обезопасяване спрямо деца се включва автоматично, когато изключите уреда.

Автоматичната функция за обезопасяване спрямо деца можете да активирате в основните настройки.

→ Страница 11

8 Времени функции

Вашият уред разполага с различни времеви функции, с които можете да настроите продължителност или кухненски таймер.

8.1 Продължителност

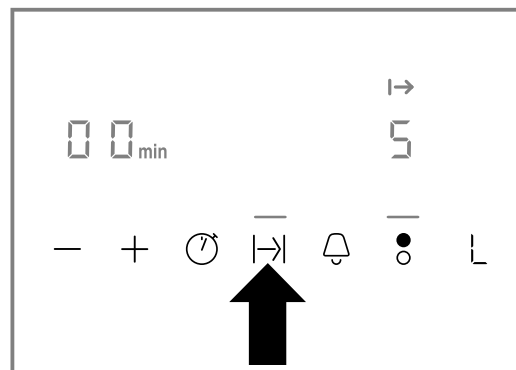
Настройвате определена продължителност за желаня котлон. Котлонът се изключва автоматично след изтичане на продължителността.



Можете да настроите продължителност до 99 минути.

Настройка на продължителността

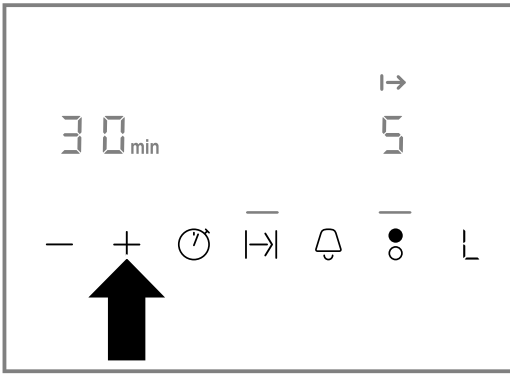
1. Изберете котлона с  или .

2. Натиснете .



- ✓ Светещият стълб над  мига.
- ✓ На индикацията на таймера свети  min.

3. През следващите 10 секунди натиснете + или —.



+ : 30 минути

— : 10 минути

- ✓ Показва се предложена стойност.
- 4. С + или — настройте желаната продължителност.
- ✓ Продължителността започва да тече. Когато е настроена продължителност за няколко котлона, се показва най-кратката продължителност.
- ✓ — над |>| свети.
- ✓ |>| свети ярко.
- ✓ След изтичане на продължителността котлонът се изключва. Сигнал прозвучава и в индикатора мига **FB** за 1 минута. Индикаторът |>| мига.

Коригиране или изтриване на продължителност

1. Изберете котлона с **8** или **9**.
2. Натиснете |>|.
3. Променете продължителността с + или — или настройте на **FB**.

Изключване на продължителен сигнал

Можете да изключите сигнала ръчно.

- ▶ Натиснете произволно сензорно поле.
- ✓ Индикациите угасват и сигналът спира.

Автоматичен таймер

Посредством тази функция можете да зададете продължителност за всеки котлон. След всяко включване на даден котлон зададената продължителност започва да тече. Котлонът се изключва автоматично след изтичане на продължителността.

Можете да включите автоматичния таймер в основните настройки. → Страница 11

Съвет: Автоматичният таймер важи за всички котлони. Можете да намалите или изтриете продължителността за отделен котлон. → Страница 9

8.2 Кухненски таймер

Можете да определите време до 99 минути, след което да прозвучава сигнал. Кухненският таймер е независим от всички други настройки.

Настройване на кухненския таймер

1. Натиснете **⏸**.
 - ✓ Светещият стълб над **⏸** светва.
 - ✓ На индикацията на таймера свети **FB**.
2. През следващите 10 секунди натиснете + или —.
 - : 5 минути
 - + : 10 минути
 - ✓ Показва се предложена стойност.
3. Настройте желаното време с + или —.
 - ✓ Времето изтича.
 - ✓ Когато времето изтече, прозвучава сигнал. В индикатора на таймера свети **FB** за 1 минута.
 - ✓ Светещият стълб над **⏸** свети ярко.

Коригиране на времето

1. Натиснете **⏸**.
2. Настройте времето с + или — наново.

Изключване сигнала на таймера

Можете да изключите сигнала ръчно.

- ▶ Натиснете произволно сензорно поле.
- ✓ Индикаторът угасва и звуковият сигнал спира.

8.3 Функция хронометър

Функцията хронометър индикира времето, изтекло след активиране на функцията.

Функцията хронометър е активна само когато готварският плот е включен. Когато готварският плот се изключи, се изключва и функцията хронометър.

Включване на функцията хронометър

- ▶ Натиснете **⌚**.
- ✓ Светещият стълб над **⌚** светва.
- ✓ На индикатора на таймера се появява **FB**.
- ✓ Отброяването започва.
- ✓ През първата минута се показват секунди, след това минути.

Изключване на функцията хронометър

- ▶ Натиснете **⌚**.
- ✓ Индикацията на таймера угасва.

9 Автоматично изключване

Ако не промените настройките на даден котлон за дълъг период от време, се активира автоматичното изключване.

Моментът на изключване на котлона зависи от настроената степен за готвене (1 до 10 часа).

Нагриването на котлона се изключва. На индикацията на котлона мигат последователно **FB** и индикаторът за остатъчна топлина **H/h**.

9.1 Продължаване на готвенето след автоматично изключване

1. Натиснете произволно сензорно поле.
- ✓ Индикаторът угасва.
2. Настройте наново желания котлон.

10 Функция за поддържане в топло състояние

С функцията за поддържане в топло състояние можете да разтопите шоколад или масло, както и да поддържате в топло състояние ястия или съдове.

10.1 Включване на функцията за поддържане в топло състояние

1. Изберете котлона с  или .

2. Натиснете **L**.

- ✓ На индикацията на степента за готвене свети **L**.

10.2 Изключване на функцията за поддържане в топло състояние

1. Изберете котлона с  или .

2. Натиснете **L**.

- ✓ На индикацията на степента за готвене свети **L**.

11 Защита при почистване


Когато избърсвате панела за обслужване, докато готварският плот е включен, настройките могат да се променят. За да избегнете това, Вашият готварски плот е оборудван с функция за защита при почистване.

Главният превключвател не се покрива от функцията за защита при почистване. Можете да изключите готварския плот по всяко време.

11.1 Активиране на защитата при почистване

- ▶ Натиснете .

- ✓ Прозвучава сигнал.

- ✓ Светещият стълб над  светва.

- ✓ Панелът за обслужване е блокиран в продължение на 30 секунди.

12 Индикация на потреблението на енергия

Тази функция показва общото потребление на електроенергия от включването до изключването на уреда.

След изключването потреблението се показва в продължение на 10 секунди в киловатчасове, напр. 1,08 kWh.

Точността на индикацията зависи също от качеството на напрежението на електрическата мрежа.





Индикацията може да се активира в основните настройки. → Страница 11

13 Основни настройки






Можете да настроите основните настройки на Вашия уред според Вашите нужди.

13.1 Общ преглед на основните настройки

Тук ще получите преглед на основните настройки и настроените фабрично стойности.

| Индикатор | Избор |
|--|--|
| c  | Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца  – Изключено. ¹  – Включено.  – Ръчната и автоматичната функция за обезопасяване спрямо деца са изключени. |

¹ Фабрична настройка

| Индикатор | Избор |
|--|--|
| c  | Звуков сигнал  – Сигналът за потвърждение и сигналът за неправилно обслужване са изключени. Сигналът на главния превключвател остава включен.  – Само сигналът за неправилно обслужване е включен.  – Само сигналът за потвърждение е включен.  – Сигналът за потвърждение и сигналът за неправилно обслужване са включени. ¹ |
| ¹ Фабрична настройка | |

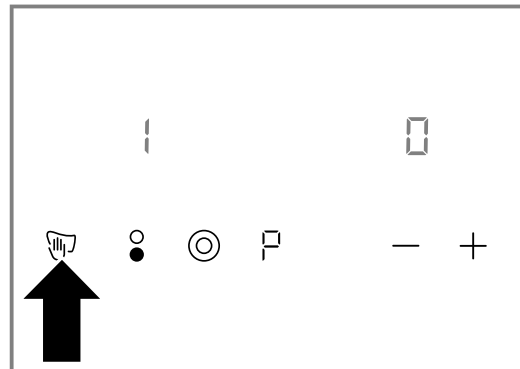
| Индикатор | Избор |
|-----------|--|
| с 3 | Индикация на потреблението на енергия Информирайте се относно мрежовото напрежение при Вашия доставчик на електроенергия. 3 – Индикацията на потреблението е изключена. ¹ ! – Индикация на потреблението при мрежово напрежение 230 V. 2 – Индикация на потреблението при мрежово напрежение 400 V. 3 – Индикация на потреблението при мрежово напрежение 220 V. 4 – Индикация на потреблението при мрежово напрежение 240 V. |
| с 5 | Автоматичен таймер 00 – Изключено. ¹ 1-99 Продължителност, след която котлоните се изключват. |
| с 6 | Продължителност на сигнала за край на таймера ! – 10 секунди. ¹ 2 – 30 секунди. 3 – 1 минута. |
| с 7 | Включване на нагревателите 3 – Изключено. ! – Включено. 2 – Последната настройка преди изключването на котлона. ¹ |
| с 9 | Време на избор на котлоните 3 – Неограничено: винаги можете да настроите последно избрания котлон без повторен избор. ¹ ! – Можете да настроите последно избрания котлон в рамките на 10 секунди след избирането. След това трябва да изберете отново котлона преди настройването. |
| с 0 | Възстановяване на фабричните настройки 3 – Изключено. ¹ ! – Включено. |

¹ Фабрична настройка

13.2 Промяна на основна настройка

Изискване: Готварският плот е изключен.

1. Натиснете ①.
2. В рамките на следващите 10 секунди задръжте натиснат ② за 4 секунди.



- ✓ На левия дисплей мигат последователно с и !.
 - ✓ На десния дисплей свети 3.
3. Натискайте ③ докато желаният индикатор не се покаже.
 4. Настройте желаната стойност с + или -.



5. Натиснете и задръжте ④ за 4 секунди.
- ✓ Настройката е активирана.

Съвет: Изключете готварския плот с ①, за да излезете от основните настройки. Отново включете готварския плот и го настройте наново.

14 Почистване и поддръжка

Почиствайте и поддържайте старателно Вашия уред, за да съхраните неговата функционалност за дълго време.

14.1 Почистващи средства

Подходящи почистващи препарати и стъргалки за стъкло можете да закупите чрез отдела по обслужване на клиенти, в онлайн магазина или в търговската мрежа.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящи почистващи средства могат да повредят повърхностите на уреда.

- ▶ Никога не използвайте неподходящи почистващи средства.

Неподходящи почистващи средства

- Неразреден препарат за миене на чинии
- Почистващ препарат за съдомиялни машини
- Абразивни средства
- Агресивни почистващи препарати, напр. спрей за почистване на фурни или препарат за отстраняване на петна
- Груби гъби
- Уреди за почистване под налягане и пароструйки

14.2 Почистване на стъклокерамика

Почиствайте готварския плот след всяка употреба, за да не загарят остатъци от готвенето.

Бележка: Вземете под внимание информацията относно подходящите почистващи средства.

→ Страница 12

Изискване: Готварският плот е охладен.

1. Отстранете силни замърсявания със стъргалка за стъкло.
2. Почистете готварския плот с препарат за почистване на стъклокерамика. Вземете под внимание указанията за почистване, посочени на опаковката на почистващия препарат.

Съвет: Добри резултати от почистването се постигат със специална гъба за стъклокерамика.

14.3 Почистване на рамката на готварския плот

След употреба почистете рамката на готварския плот, ако по нея има замърсявания или петна.

Бележки

- Вземете под внимание информацията относно подходящите почистващи средства.
→ Страница 12
 - Не използвайте стъргалка за стъкло.
1. Почистете рамката на готварския плот с горещ миеш разтвор и мека кърпа. Преди употреба изплакнете щателно новите пивателни кърпи швамтух.
 2. Подсушете с мека кърпа.

15 Отстраняване на неизправности

Можете да отстраните самостоятелно малки неизправности по Вашия уред. Преди да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, направете справка с информацията за отстраняване на неизправности. Така ще избегнете ненужни разходи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.

- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Котлонът загрява, но индикаторът не функционира.

- ▶ Изключете предпазителя от таблото.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. Той може да се включи покъсно непредвидено.

- ▶ Изключете предпазителя от таблото.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти.

15.1 Указания на дисплея

| Неизправност | Причина и отстраняване на неизправности |
|-------------------------|--|
| Няма | Спиране на електрозахранването. 1. Проверете бушона на уреда. 2. Посредством други електрически уреди проверете дали е налице спиране на електричеството. |
| Всички индикатори мигат | Панелът за обслужване е мокър или върху него има предмети. ▶ Изсушете панела за обслужване или свалете предмета. |
| F 2 | Няколко котлона са работили с висока мощност за продължителен период от време. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката. 1. Изчакайте известно време. 2. Докоснете произволно сензорно поле. ✓ Когато съобщението повече не се показва, електрониката се е охладил достатъчно. Можете да продължите готвенето. |

| Неизправност | Причина и отстраняване на неизправности |
|---|---|
| F 4 | Въпреки изключването чрез F2 електрониката е продължила да загрява. Затова всички котлони са били изключени. <ol style="list-style-type: none"> 1. Изчакайте известно време. 2. Докоснете произволно сензорно поле. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Когато съобщението повече не се показва, електрониката се е охладила достатъчно. Можете да продължите готвенето. |
| F 5 и степента за готвене мигат последователно. Прозвучава звуков сигнал. | Гореща тенджерата в зоната на панела за обслужване. Съществува опасност от прегряване на електрониката. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Отстранете тенджерата. ✓ Индикацията угасва след кратко време. |
| F 5 и звуков сигнал | Гореща тенджерата в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката. <ol style="list-style-type: none"> 1. Отстранете тенджерата. 2. Изчакайте известно време. 3. Докоснете произволно сензорно поле. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Когато съобщението повече не се показва, електрониката се е охладила достатъчно. Можете да продължите готвенето. |
| F 8 | Котлонът е работил твърде дълго и се е изключил автоматично. Веднага можете да включите котлона отново. |
| dE и котлоните не загряват | Активиран е демонстрационен режим. <ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете уреда от електрическата мрежа за 30 секунди, като изключите за кратко предпазителя от таблото. 2. Натиснете произволно сензорно поле през следващите 3 минути. |
| На дисплея се показва съобщение с "E", напр. E0111. | Електрониката е установила грешка. <ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете и включете отново уреда. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ако неизправността е била еднократна, съобщението угасва. 2. Ако съобщението се появи отново, се свържете с отдела по обслужване на клиенти. При обаждането посочете точното съобщение за грешка. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 14 |

16 Предаване за отпадъци

Тук ще узнаете как се предават правилно за отпадъци излезли от употреба уреди.

16.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

Чрез екологосъобразно предаване за отпадъци е възможна повторна употреба на ценни суровини.

1. Издърпайте от контакта щепсела на кабела за свързване към мрежата.
2. Прережете кабела за свързване към мрежата.
3. Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.

Актуална информация относно начините на предаване за отпадъци ще получите от Вашия специализиран търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



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.

17 Отдел по обслужване на клиенти

В случай че имате въпроси относно приложението, не можете да отстраните дадена неизправност на уреда самостоятелно или е необходим ремонт на уреда, се обърнете към нашия отдел по обслужване на клиенти.

Свързани с функционалността оригинални резервни части съгласно директивата относно екодизайна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти

за период от минимум 10 години от пускането на пазара на Вашия уред в рамките на Европейското икономическо пространство.

Бележка: Услугите на отдела по обслужване на клиенти са безплатни в рамките на условията на предлаганата от производителя гаранция.

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница. В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) на Вашия уред.

Данните за контакт на отдела по обслужване на клиенти ще намерите в приложения указател с отдели по обслужване на клиенти или на нашата уеб страница.

17.1 Номер на изделието (E-Nr.) и заводски номер (FD)

Номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) са посочени на фабричната табелка на уреда. Табелката с техническите данни ще намерите:

- на паспорта на уреда.
- на долната страна на готварския плот.

Можете да си запишете данните, за да разполагате своевременно с данните на Вашия уред и телефонния номер на отдела по обслужване на клиенти.

18 Тестови ястия

Този обзор е предназначен за институти, провеждащи изпитвания, с цел улеснено тестване на нашите уреди.

Данните се отнасят за приготвяне в съдове със следните размери:

Комплект от четири тенджери за индукционни котлони Schulte-Ufer Z9442X0

- Висок тиган Ø 16 cm, вместимост 1,2 l, за еднокръгов котлон Ø 14,5 cm
- Тенджера Ø 16 cm, вместимост 1,7 l, за еднокръгов котлон Ø 14,5 cm

- Тенджера Ø 22 cm, вместимост 4,2 l, за котлон Ø 18 cm или Ø 17 cm
- Тиган Ø 24 cm, за котлон Ø 18 cm или Ø 17 cm

Ако провеждате тестовете с котлон Ø 18 cm с номинална мощност 1500 W, времето за завиране се удължава с около 20 %. Изберете следващата по-силна степен за доприготвяне.

Разтопяване на шоколад

| | Съдове/ Котлон | Степен на котлона | Продължителност (мин:сек) | Капак |
|---|-------------------------------------|-------------------|---------------------------|-------|
| Шоколадов кувертюр, напр. Dr. Oetker леко горчив, 150 g | Висок тиган Котлон: Ø 14,5 cm | 1. | прибл. 30:00 | Не |

Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

| | Съдове/ Котлон | Степен на котлона | Продължителност (мин:сек) | Капак |
|---|---|-------------------|--------------------------------|-------|
| Лещена яхния, → "Рецепта лещена яхния", Страница 18 Начална температура: 20 °C Количество: 450 g | Тенджера Котлон: Ø 14,5 cm | | | |
| 1. Затопляне на лещена яхния | | 9 | прибл. 2:00 без разбъркване | Да |
| 2. Поддържане в топло състояние на лещена яхния | | 1. | прибл. 30:00 | Да |
| Количество: 800 g | Тенджера Котлон: Ø 18 cm или Ø 17 cm | | | |
| 1. Затопляне на лещена яхния | | 9 | прибл. 2:00 без разбъркване | Да |
| 2. Поддържане в топло състояние на лещена яхния | | 1. | прибл. 30:00 | Да |
| Лещена яхния от консерва, напр. терина от леща с наденички Erasco Начална температура: 20 °C | | | | |

| | | | | |
|---|---|----|--|----|
| Количество: 500 g | Тенджера Котлон: Ø 14,5 cm | | | |
| 1. Затопляне на лещена яхния | | 9 | около 2:00, разбъркайте след около 1:30 | Да |
| 2. Поддържане в топло състояние на лещена яхния | | 1. | | Да |
| Количество: 1000 g | Тенджера Котлон: Ø 18 cm или Ø 17 cm | | | |
| 1. Затопляне на лещена яхния | | 9 | около 2:00, разбъркайте след около 1:30 | Да |
| 2. Поддържане в топло състояние на лещена яхния | | 1. | | Да |

Приготвяне на бавен огън на сос бешамел

| | Съдове/ Котлон | Степен на котлона | Продължителност (мин:сек) | Капак |
|--|-------------------------------------|-------------------|---------------------------|-------|
| Температура на млякото: 7 °C | | | | |
| Рецепта: 40 g масло, 40 g брашно, 0,5 l мляко със съдържание на мазнини 3,5 %, щипка сол | Висок тиган Котлон: Ø 14,5 cm | | | |
| 1. Разтопете маслото. Добавете с разбъркване брашното и солта. Запържете сместа за 3 минути. | | 1 | - | Не |
| 2. Добавете млякото и го кипнете при непрекъснато разбъркване. | | 9 | прибл. 5:20 | Не |
| 3. Оставете соса бешамел да поври 2 минути при непрекъснато разбъркване. | | 1 | 02:00 | Не |

Мляко с ориз

| | Съдове/ Котлон | Степен на котлона | Продължителност (мин:сек) | Капак |
|---|---|-------------------|---------------------------|-------|
| Варене на мляко с ориз – доприготвяне с капак | | | | |
| Температура на млякото: 7 °C | | | | |
| Рецепта: 190 g кръглозърнест ориз, 90 g захар, 750 ml мляко със съдържание на мазнини 3,5 %, 1 g сол | Тенджера Котлон: Ø 14,5 cm | | | |
| 1. Загрейте млякото, докато започне да се надига. | | 9 | прибл. 6:45 | Не |
| 2. Превключете обратно на степента за готвене. Сипете ориза, захарта и солта в млякото. Разбъркайте след 10 минути. | | 2 | прибл. 38:15 | Да |
| 3. Гответе, докато оризът поеме всичката течност. | | | | |
| Рецепта: 250 g кръглозърнест ориз, 120 g захар, 1 l мляко със съдържание на мазнини 3,5 % и 1,5 g сол | Тенджера Котлон: Ø 18 cm или Ø 17 cm | | | |
| 1. Загрейте млякото, докато започне да се надига. | | 9 | прибл. 7:20 | Не |

| | | | |
|---|---|--------------|----|
| 2. Превключете обратно на степента за готвене. Сипете ориза, захарта и солта в млякото. Разбъркайте след 10 минути. | 2 | прибл. 37:40 | Да |
| 3. Гответе, докато оризът поеме всичкото мляко. | | | |

Варене на мляко с ориз – доприготвяне без капак

Температура на млякото: 7 °C

| | | | |
|---|---|--------------|----|
| Рецепта: 190 g кръглозърнест ориз, 90 g захар, 750 ml мляко със съдържание на мазнини 3,5 %, 1 g сол | Тенджера Котлон: Ø 14,5 cm | | |
| 1. Добавете ориза, захарта и солта към млякото. Загрейте млякото на 90 °C при постоянно разбъркване. | 9 | прибл. 7:30 | Не |
| 2. Превключете обратно на степента за готвене и оставете да поври. | 2 | прибл. 50:00 | Не |
| Рецепта: 250 g кръглозърнест ориз, 120 g захар, 1 l мляко със съдържание на мазнини 3,5 % и 1,5 g сол | Тенджера Котлон: Ø 18 cm или Ø 17 cm | | |
| 1. Добавете ориза, захарта и солта към млякото. Загрейте млякото на 90 °C при постоянно разбъркване. | 9 | прибл. 8:00 | Не |
| 2. Превключете обратно на степента за готвене и оставете да поври. | 2 | прибл. 50:00 | Не |

Варене на ориз

| | Съдове/ Котлон | Степен на кот- лона | Продължител- ност (мин:сек) | Капак |
|---|---|------------------------|--------------------------------|-------|
| Температура на водата: 20 °C | | | | |
| Рецепта: 125 g дългозърнест ориз, 300 g вода, 1 щипка сол | Тенджера Котлон: Ø 14,5 cm | | | |
| 1. Загрейте заедно водата, ориза и солта. | | 9 | прибл. 2:48 | Да |
| 2. Варете, докато оризът поеме цялото количество вода. | | 2 | прибл. 20:00 | Да |
| Рецепта: 250 g дългозърнест ориз, 600 g вода, 1 щипка сол | Тенджера Котлон: Ø 18 cm или Ø 17 cm | | | |
| 1. Загрейте заедно водата, ориза и солта. | | 9 | прибл. 3:15 | Да |
| 2. Варете, докато оризът поеме цялото количество вода. | | 2. | прибл. 20:00 | Да |

Приготвяне на пържоли от свинско филе

| | Съдове/ Котлон | Степен на кот- лона | Продължител- ност (мин:сек) | Капак |
|---|--|------------------------|--------------------------------|-------|
| Пържоли от свинско филе: 7 °C | | | | |
| Рецепта: 3 пържоли от филе с дебелина 1 cm, общо 300 g, 15 g слънчогледово олио | Тиган Котлон: Ø 18 cm или Ø 17 cm | | | |
| 1. Загрейте тигана със слънчогледовото олио, докато се нагорещи. | | 9 | прибл. 2:40 | Не |
| 2. Пържете пържолите от филе, докато се зачервят. При това обърнете пържолите от филе веднъж. | | 7 | всяка страна прибл. 3:00 | Не |

Приготвяне на палачинки

| | Съдове/ Котлон | Степен на кот- лона | Продължител- ност (мин:сек) | Капак |
|---------------------------|-------------------|------------------------|--------------------------------|-------|
| Тесто за палачинки: 20 °C | | | | |

| | | | | |
|---|--|---|--|----|
| Рецепта съгласно DIN EN 60350-2 Количество: 55 ml тесто за палачинка | Тиган Котлон: Ø 18 cm или Ø 17 cm | | | |
| 1. Загрейте тигана, докато се нагорещи. | | 9 | прибл. 2:40 | Не |
| 2. Сипете тестото в тигана и пържете палачинките до златистокафяво. При това обърнете палачинките веднъж. | | 6 или 6. в зависимост от степента на зачервяване | 1-ва страна: прибл. 1:00 2-ра страна: прибл. 0:20 | Не |

Фритиране на замразени картофи за пържене

| | Съдове/ Котлон | Степен на кот- лона | Продължител- ност (мин:сек) | Капак |
|---|---|------------------------|--------------------------------|-------|
| Пържени картофи: -18 °C | | | | |
| Количество: 1,8 kg слънчогледово олио, за порция 200 g замразени картофи за пържене, напр. McCain 123 Frites Original | Тенджера Котлон: Ø 18 cm или Ø 17 cm | | | |
| 1. Загрейте до 180 °C олиото в тенджера. | | 9 | | Не |
| 2. Сипете замразените картофи за пържене в олиото и фритирайте до златистокафяво. | | 9 | прибл. 4:00 | Не |

18.1 Рецепта лещена яхния

За точно тестване първо пригответе лещената яхния и я оставете да се охлади до стайна температура. След това загрейте лещената яхния съгласно таблицата и я поддържайте в топло състояние. Рецептата е съставена в съответствие с DIN 44550.

Продукти:

- 250 g леща
- 250 g моркови на кубчета с дължина на страната около 10 mm
- 250 g картофи на кубчета с дължина на страната около 10 mm
- 1 ч.л. сол
- 1250 ml вода

Приготвяне:

- Накиснете лещата в посоченото количество вода за 3 часа.
- Оставете всички продукти да заврят в затворена тенджера на най-висока степен.
- Веднага щом се появи пара, превключете на степента за доприготвяне и оставете да поври 1 час в затворена тенджера.
- Оставете лещената яхния да се охлади.
- Извършете теста едва когато готовата лещена яхния се охлади до температура от 20 °C ± 5 K.

Sadržaj

| | | |
|----|--|----|
| 1 | Sigurnost | 19 |
| 2 | Izbjegavanje materijalnih šteta | 20 |
| 3 | Zaštita okoliša i ušteta | 21 |
| 4 | Upoznavanje | 22 |
| 5 | Osnovno rukovanje | 23 |
| 6 | Funkcija Powerboost | 25 |
| 7 | Zaštita za djecu | 25 |
| 8 | Vremenske funkcije | 25 |
| 9 | Automatsko isključivanje | 26 |
| 10 | Funkcija održavanja topline | 26 |
| 11 | Zaštita od brisanja | 27 |
| 12 | Prikaz potrošnje energije | 27 |
| 13 | Osnovne postavke | 27 |
| 14 | Čišćenje i održavanje | 28 |
| 15 | Uklanjanje smetnji | 28 |
| 16 | Zbrinjavanje | 30 |
| 17 | Servisna služba | 30 |
| 18 | Probna jela | 30 |

1 Sigurnost

Pridržavajte se sljedećih sigurnosnih napomena.

1.1 Opće napomene

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

1.2 Namjenska uporaba

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

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

Ne upotrebljavajte uređaj:

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

1.3 Ograničenje kruga korisnika

Djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja smiju se koristiti ovim uređajem samo pod nadzorom ili ako su upućene u sigurno rukovanje uređajem te razumiju opasnosti koje mogu nastati uslijed korištenja uređajem. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti uređaj i obavljati korisničko održavanje uređaja osim ako imaju 15 ili više godina i ako su pod nadzorom. Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od uređaja i priključnog voda.

1.4 Sigurna uporaba

UPOZORENJE – Opasnost od požara!

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

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

Površina za kuhanje postaje jako vruća.

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

Uređaj postaje vruć.

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

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

- ▶ Nemojte koristiti pokrivala za ploču za kuhanje.

Živežne namirnice mogu se zapaliti.

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

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

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

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

Zaštitne rešetke ploče za kuhanje mogu uzrokovati nesreće.

- ▶ Nikada ne upotrebljavajte zaštitne rešetke ploče za kuhanje.

Uređaj postaje vruć tijekom rada.

- ▶ Prije čišćenja ostavite uređaj da se ohladi.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Nestručni popravci su opasni.

- ▶ Popravke na uređaju smije vršiti samo obučeno stručno osoblje.
- ▶ Za popravak uređaja smiju se upotrebljavati samo originalni rezervni dijelovi.
- ▶ Ako je mrežni priključni vod ovog uređaja oštećen, kako bi se izbjegle opasnosti, može ga zamijeniti jedino proizvođač ili njegova servisna služba ili slična kvalificirana osoba.

Oštećeni uređaj ili oštećeni mrežni priključni vod predstavljaju izvor opasnosti.

- ▶ Oštećeni uređaj nikada nemojte puštati u rad.
- ▶ Ako je površina ispucala, treba isključiti uređaj kako bi se izbjegao mogući električ-

ni udar. U tu svrhu nemojte isključiti uređaj glavnim prekidačem, nego isključite osigurač u ormariću s osiguračima.

- ▶ Ako je uređaj ili mrežni priključni vod oštećen, odmah isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
 - ▶ Nazovite servisnu službu. → *Stranica 30*
- Prodor vlage može prouzročiti strujni udar.
- ▶ Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte parni ili visokotlačni čistač.

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

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

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

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

- ▶ Kuhalište i dno posude uvijek držite suhima.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od gušenja!

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

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

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

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

2 Izbjegavanje materijalnih šteta

POZOR!

Hrapava dna lonaca ili tava ostavljaju ogrebotine na staklokeramici.

- ▶ Provjerite posude.

Kuhanjem na prazno može se oštetiti posude ili uređaj.

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

Pogrešno postavljeno posude za kuhanje može dovesti do pregrijavanja uređaja.

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

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

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

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

- ▶ Ne preporučuje se uporaba zaštitnih folija za štednjak.

- ▶ Nemojte upotrebljavati aluminijsku foliju ili plastične posude.

2.1 Pregled najčešćih oštećenja

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

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

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

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

3 Zaštita okoliša i ušteda

3.1 Zbrinjavanje ambalaže u otpad

Ambalažni materijali su ekološki neškodljivi i mogu se reciklirati.

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

3.2 Ušteda energije

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

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

Upotrebljavajte posuđe čiji promjer dna odgovara promjeru kuhališta.

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

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

Posude uvijek poklopite odgovarajućim poklopcem.

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

Što rjeđe podižite poklopac.

- Kad podižete poklopac, izlazi puno energije.

Koristite stakleni poklopac.

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

Upotrebljavajte lonce i tave s ravnim dnom.

- Neravna dna povećavaju potrošnju energije.

Upotrebljavajte posuđe za kuhanje koje odgovara količini namirnica.

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

Kuhajte s malom količinom vode.

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

Na vrijeme vratite na niži stupanj za kuhanje.

- Previsokim stupnjem za nastavak kuhanja rasipate energiju.

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

- Neiskorištena preostala toplina povećava potrošnju energije.

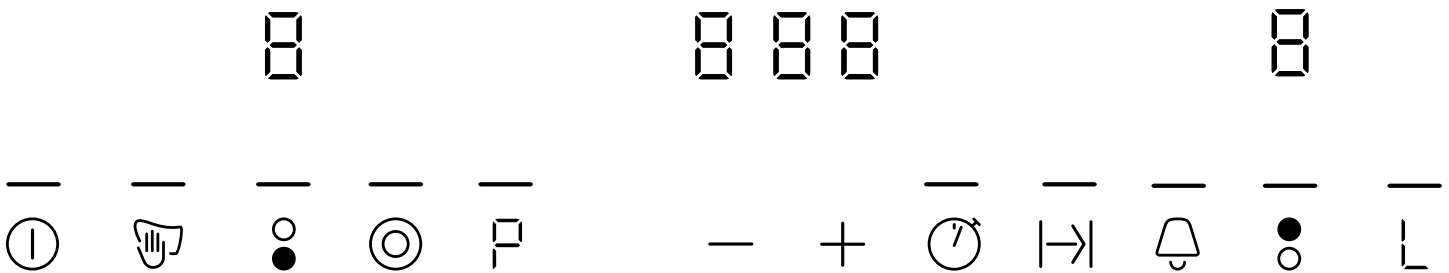
Informacije o proizvodu u skladu s (EU) 66/2014 možete pronaći u priloženim informacijama o uređaju ili na internetu na stranici proizvođača vašeg uređaja.

4 Upoznavanje

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

4.1 Upravljačka ploča

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



Prikazi

Indikatori pokazuju namještene vrijednosti i funkcije.

| Indikator | Naziv |
|-----------|-----------------------------|
| 1 - 9 | Stupnjevi za kuhanje |
| H / h | Preostala toplina |
| P | Funkcija Powerboost |
| L | Funkcija održavanja topline |
| 8 8 | Timer |

Dodirna polja

Dodirna su polja ustvari površine koje su osjetljive na dodir. Za odabir neke funkcije dodirnite odgovarajuće polje.

POZOR!

Pogrešno postavljeno posuđe za kuhanje može dovesti do pregrijavanja uređaja.

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

| Dodirno polje | Naziv |
|---------------|---|
| ⓘ | Glavni prekidač |
| 👉 | Zaštita od brisanja |
| ⦿ | Odabir kuhališta |
| ⊙ | Dodatno uključivanje dvokružnog kuhališta |
| P | Funkcija Powerboost |
| - + | Područje namještanja |
| 🕒 | Timer za odbrojavanje |
| → | Timer |

Dodirno polje Naziv

| | |
|---|-----------------------------|
| 🔔 | Kuhinjski alarm |
| L | Funkcija održavanja topline |

Napomena: Održavajte upravljačku ploču suhom. Vlažna djeluje na funkcioniranje.

4.2 Kuhališta

Ovdje ćete naći pregled različitih mogućnosti dodatnog uključivanja kuhališta.

Kada aktivirate dodatna uključivanja, svijetle odgovarajući indikatori.

| Kuhalište | Dodatno uključivanje i isključivanje | |
|-----------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| ○ | Jednostruko kuhalište | |
| ⊙ | Dvostruko kuhalište | Odaberite kuhalište i pritisnite ⊙. |

4.3 Prikaz preostale topline

Ploča za kuhanje ima dvostupanjski indikator preostale topline za svako kuhalište. Ne dodirujte kuhalište sve dok svijetli indikator preostale topline.

| Indikator | Značenje |
|-----------|---|
| H | Kuhalište je tako toplo da možete održavati toplim mala jela ili rastopiti kver-turu. |
| h | Kuhalište je vruće. |

5 Osnovno rukovanje

5.1 Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje

Ploču za kuhanje možete uključiti i isključiti glavnim prekidačem.

Uključivanje ploče za kuhanje

- ▶ Pritisnite ①.
- ✓ Javlja se zvučni signal.
- ✓ Svjetleća traka iznad ① svijetli.
- ✓ Indikatori na upravljačkoj površini i indikator stupnja za kuhanje ④ svijetle.
- ✓ Ploča za kuhanje je spremna za rad.

Isključivanje ploče za kuhanje

- ▶ Pritišćite ① sve dok se svjetleća traka iznad ① i indikator stupnja za kuhanje ne ugase.
- ✓ Sva kuhališta su isključena.
- ✓ Indikator preostale topline i dalje svijetli dok se sva kuhališta dovoljno ne ohlade.

Napomene

- Ploča za kuhanje se isključuje automatski kada su sva kuhališta isključena duže od 20 sekundi.
- Postavke ostaju pohranjene prve 4 sekunde nakon isključivanja. Ako u tom vremenu ponovno uključite ploču za kuhanje, ista će raditi s prethodnim postavkama.

5.2 Namještanje kuhališta

U području namještanja možete namjestiti snagu grijanja kuhališta.

Stupanj za kuhanje

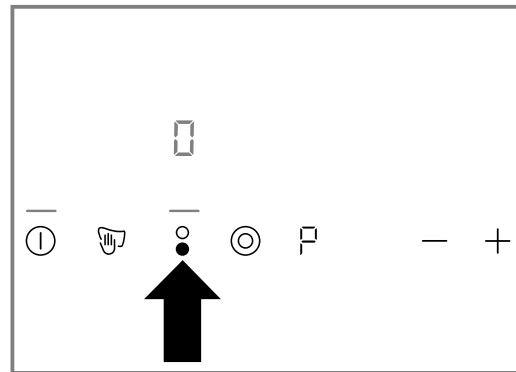
| | |
|---|---|
| 1 | najmanja snaga |
| 9 | najveća snaga |
| . | Svaki stupanj za kuhanje ima međustupanj, primjerice 4. |

Napomene

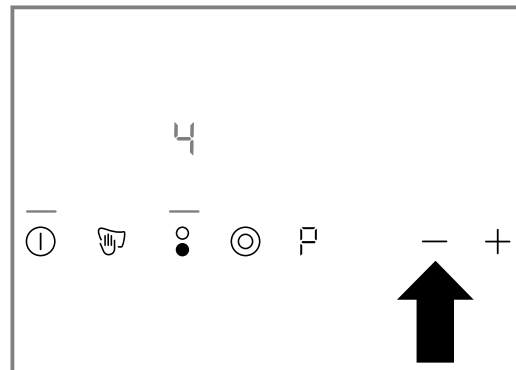
- Do tamnih područja u usijanom stanju kuhališta dolazi iz tehničkih razloga. Ona ne utječu na funkciju kuhališta.
- Kuhalište regulira temperaturu uključivanjem i isključivanjem grijanja. Grijanje se može uključivati i isključivati i pri najvećoj snazi.
 - Osjetljivi sastavni dijelovi time se štite od pregrijavanja.
 - Uređaj je zaštićen od električnog preopterećenja.
 - Postižu se bolji rezultati kuhanja.
- Grijanja unutarnjih i dodatnih vanjskih krugova kod višestrukih kuhališta mogu se uključivati i isključivati u različito vrijeme.

Namještanje stupnjeva za kuhanje

1. Odaberite kuhalište pritiskom na ② ili ③.



- ✓ Na indikatoru stupnja za kuhanje svijetli ④. Svjetleća traka iznad ② ili ③ svijetli.
2. U roku od sljedećih 10 sekundi pritisnite + ili –.



Pojavljuje se osnovna postavka.

- + Stupanj za kuhanje 9
- – Stupanj za kuhanje 4

Promjena stupnjeva za kuhanje

1. Odaberite kuhalište pritiskom na ② ili ③.
2. Pritišćite + ili – dok se ne pojavi željeni stupanj za kuhanje.

Isključivanje kuhališta

Kuhalište možete isključiti na 2 načina.

- ▶ Po potrebi odaberite jednu od opcija:
 - Dvapat pritisnite ② ili ③ dok se na indikatoru stupnja za kuhanje ne pojavi ④.
 - Odaberite kuhalište pritiskom na ② ili ③ i pritisnite + ili – dok se na indikatoru stupnja za kuhanje ne pojavi ④.
- ✓ Nakon 10 sekundi pojavljuje se indikator preostale topline.

Napomena: Posljednje namješteno kuhalište ostaje aktivirano. Kuhalište možete namjestiti bez potrebe za ponovnim odabirom.

5.3 Preporučene postavke za kuhanje

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

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

Napomene o pripremi

- Za početno kuhanje upotrijebite stupanj za kuhanje 9.
- Gusta jela povremeno promiješajte.
- Namirnice koje treba jače zapeći ili kod kojih tijekom pečenja izlazi mnogo tekućine najbolje je zapeći u malim porcijama.
- Savjeti za kuhanje uz uštedu energije. → *Stranica 21*

Topljenje

| Jelo | Stupanj nastavka kuhanja | Trajanje nastavka kuhanja u minutama |
|-----------------------|--------------------------|--------------------------------------|
| Čokolada, kuvertura | 1-1. | - |
| Maslac, med, želatina | 1-2 | - |

Zagrijavanje ili održavanje topline

| | | |
|------------------------------|-------|---|
| Varivo, npr. varivo od leće | 1-2 | - |
| Mlijeko ¹ | 1.-2. | - |
| Hrenovke u vodi ¹ | 3-4 | - |

¹ Jelo pripremite bez poklopca.

Odmrzavanje i zagrijavanje

| | | |
|-----------------|-------|-------|
| Smrznuti špinat | 2.-3. | 10-20 |
| Smrznuti gulaš | 2.-3. | 20-30 |

Kuhanje ili prokuhavanje na laganoj vatri

| | | |
|---|-------|-------|
| Knedle ^{1, 2} | 4.-5. | 20-30 |
| Riba ^{1, 2} | 4-5 | 10-15 |
| Bijeli umak, npr. bešamel umak | 1-2 | 3-6 |
| Pjenasti umaci, npr. umak Bernaise, umak Holandez | 3-4 | 8-12 |

¹ Zakuhajte vodu sa zatvorenim poklopcem.

² Nastavite kuhanje jela bez poklopca.

Kuhanje, kuhanje na pari ili pirjanje

| | | |
|----------------------------------|-------|-------|
| Riža s dvostrukom količinom vode | 2-3 | 15-30 |
| Riža na mlijeku | 1.-2. | 35-45 |
| Krumpir kuhan u ljusci | 4-5 | 25-30 |
| Oguljeni kuhani krumpir | 4-5 | 15-25 |
| Tjestenina ^{1, 2} | 6-7 | 6-10 |
| Varivo, juha | 3.-4. | 15-60 |
| Povrće, svježe | 2.-3. | 10-20 |
| Povrće, duboko zamrznuto | 3.-4. | 10-20 |
| Jela u ekspres loncu | 4-5 | - |

¹ Zakuhajte vodu sa zatvorenim poklopcem.

² Nastavite kuhanje jela bez poklopca.

Pirjanje

| | | |
|-----------------|-------|--------|
| Rolade | 4-5 | 50-60 |
| Pirjano pečenje | 4-5 | 60-100 |
| Gulaš | 2.-3. | 50-60 |

Pečenje s malo ulja

Sva jela pecite bez poklopca.

| | | |
|--|-------|--------------|
| Odresci, naravni ili panirani | 6-7 | 6-10 |
| Smrznuti odresci | 6-7 | 8-12 |
| Kotleti, naravni ili panirani ¹ | 6-7 | 8-12 |
| Odresci, debljine 3 cm | 7-8 | 8-12 |
| Kosani odrezak, debljine 3 cm ¹ | 4.-5. | 30-40 |
| Hamburger, debljine 2 cm ¹ | 6-7 | 10-20 |
| Prsa od peradi, debljine 2 cm ¹ | 5-6 | 10-20 |
| Smrznuta prsa od peradi ¹ | 5-6 | 10-30 |
| Riba ili riblji fileti, naravni | 5-6 | 8-20 |
| Riba ili riblji fileti, panirani | 6-7 | 8-20 |
| Riba ili riblji fileti, panirani i smrznuti, npr. riblji štapići | 6-7 | 8-12 |
| Škampi, račići | 7-8 | 4-10 |
| Povrće ili svježe gljive, sotiranje | 7-8 | 10-20 |
| Povrće ili meso izrezano na trake na azijski način | 7.-8. | 15-20 |
| Smrznuta jela iz tave | 6-7 | 6-10 |
| Palačinke | 6-7 | kontinuirano |
| Omlet | 3.-4. | kontinuirano |
| Jaja na oko | 5-6 | 3-6 |

¹ Jelo više puta okrenite.

Prženje

Prženje namirnica u porcijama od 150 – 200 g po porciji u 1 – 2 l ulja. Jela pripremite bez poklopca.

| | | |
|---|-----|---|
| Smrznuti proizvodi, npr. pomfrit ili pileći nuggets | 8-9 | - |
| Smrznuti kroketi | 7-8 | - |
| Meso, npr. piletina | 6-7 | - |
| Riba, panirana ili u pivskom tijestu | 5-6 | - |
| Povrće ili gljive, panirane ili u pivskom tijestu | 5-6 | - |
| Tempura | | |
| Sitno pecivo, npr. krafne, voće u pivskom tijestu | 4-5 | - |

6 Funkcija Powerboost

Pomoću funkcije Powerboost možete još brže zagrijati veće količine vode nego stupnjem za kuhanje 9. Funkcija Powerboost stoji na raspolaganju samo za kuhališta označena simbolom P.

6.1 Uključivanje funkcije Powerboost

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Ulja i masti zagrijavaju se brže s pomoću funkcije Powerboost. Pregrijana ulja i masti mogu se brzo zapaliti.

- ▶ Postupak kuhanja nikada ne ostavljajte bez nadzora.

Zahtjev: Za dvostrukih kuhališta potrebno je za rad pomoću funkcije Powerboost dodatno uključiti drugi grijajući krug.

1. Odaberite kuhalište pritiskom na 9 ili 8.
2. Pritisnite P.

6.2 Isključivanje funkcije Powerboost

Ako ne isključite funkciju Powerboost, ona će se isključiti automatski nakon određenog vremena. Kuhalište se vraća na stupanj za kuhanje 9.

1. Odaberite kuhalište pritiskom na 9 ili 8.
2. Pritisnite P.

7 Zaštita za djecu

S pomoću zaštite za djecu možete spriječiti da djeca uključe ploču za kuhanje.

7.1 Uključivanje zaštite za djecu

Zahtjev: Ploča za kuhanje je isključena.

- ▶ Pritisnite i držite pritisnutu tipku 4 oko 4 sekunde.
- ✓ 4 svijetli 10 sekundi.
- ✓ Ploča za kuhanje je blokirana.

7.2 Isključivanje zaštite za djecu

Zahtjev: Ploča za kuhanje je isključena.

- ▶ Pritisnite i držite pritisnutu tipku 4 oko 4 sekunde.
- ✓ Blokada je deaktivirana.

7.3 Automatska zaštita za djecu

S pomoću ove funkcije zaštita za djecu se uvijek aktivira automatski kada isključite ploču za kuhanje.

Automatsku zaštitu za djecu možete aktivirati u osnovnim postavkama. → *Stranica 27*

8 Vremenske funkcije

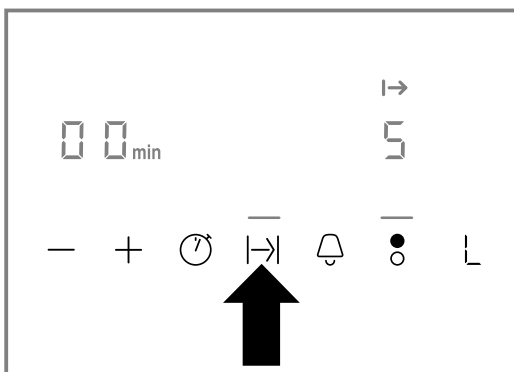
Vaš uređaj ima različite vremenske funkcije pomoću kojih možete namjestiti trajanje ili kuhinjski alarm.

8.1 Trajanje

Vi unosite trajanje za željeno kuhalište. Kuhalište se automatski isključuje nakon isteka trajanja. Možete namjestiti trajanje do 99 minuta.

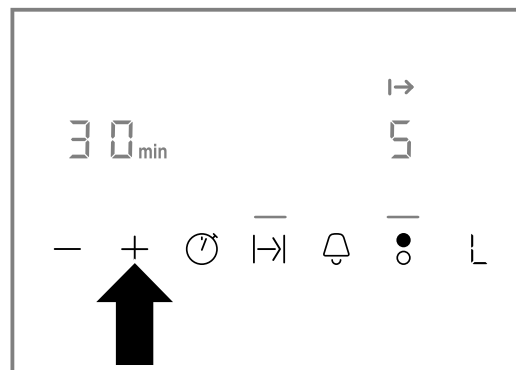
Namještanje trajanja

1. Odaberite kuhalište pritiskom na 9 ili 8.
2. Pritisnite 4.



- ✓ Svjetleća traka iznad 4 treperi.
- ✓ Na indikatoru timera svijetli 00 min.




3. U roku od sljedećih 10 sekundi pritisnite + ili -.



- +: 30 minuta
- : 10 minuta

- ✓ Pojavljuje se predložena vrijednost.
- 4. Pritiskom na tipku + ili - namjestite željeno trajanje.
- ✓ Vidi se odbrojavanje trajanja. Ako ste namjestili jedno trajanje za više kuhališta, onda možete vidjeti najkraće trajanje.
- ✓ - iznad 4 svijetli.
- ✓ 4 svijetli intenzivno.
- ✓ Kada trajanje istekne, kuhalište se isključuje. Javlja se zvučni signal, a na indikatoru treperi 00 1 minutu. Indikator 4 treperi.

Ispravljanje ili brisanje trajanja

1. Odaberite kuhalište pritiskom na  ili .
2. Pritisnite \rightarrow .
3. Promijenite trajanje pritiskom na $+$ ili $-$ ili stavite na .

Isključivanje signala trajanja

Zvučni signal možete ručno isključiti.

- ▶ Pritisnite bilo koje dodirno polje.
- ✓ Indikatori se gase, a zvučni signal se isključuje.

Automatski timer

S pomoću ove funkcije možete unaprijed odabrati jedno trajanje za sva kuhališta. Nakon svakog uključivanja nekog kuhališta, započinje odbrojavanje unaprijed odabranog trajanja. Kuhalište se automatski isključuje nakon isteka trajanja.




Uključite automatski tajmer u osnovnim postavkama. → *Stranica 27*



Savjet: Automatski tajmer vrijedi za sva kuhališta. Za pojedinačno kuhalište možete smanjiti ili izbrisati trajanje. → *Stranica 25*

8.2 Kuhinjski alarm


Vrijeme možete odrediti do 99 minuta, nakon isteka vremena oglašava se signal. Kuhinjski je alarm neovisan od svih drugih postavki.

Namještanje kuhinjskog alarma

1. Pritisnite .
- ✓ Svjetleća traka iznad  svijetli.
- ✓ Na indikatoru timera svijetli .
2. U roku od sljedećih 10 sekundi pritisnite $+$ ili $-$.
 - : 5 minuta
 - $+$: 10 minuta
- ✓ Pojavljuje se predložena vrijednost.

3. Pritiskom na tipku $+$ ili $-$ namjestite željeno vrijeme.
- ✓ Započinje odbrojavanje vremena.
- ✓ Kada je isteklo vrijeme, javlja se zvučni signal. Na indikatoru timera svijetli simbol  u trajanju od 1 minute.
- ✓ Svjetleća traka iznad  svijetli intenzivno.

Ispravljanje vremena

1. Pritisnite .
2. Pritiskom na tipku $+$ ili $-$ ponovno namjestite vrijeme.

Isključivanje signala alarma

Zvučni signal možete ručno isključiti.




- ▶ Pritisnite bilo koje dodirno polje.
- ✓ Indikator se gasi, a zvučni signal se isključuje.

8.3 Funkcija štoperice


Funkcija štoperice prikazuje vrijeme koje je proteklo nakon aktiviranja funkcije.

Funkcija štoperice radi samo kada je kuhalište uključeno. Kada se kuhalište isključuje, isključuje se i funkcija štoperice.

Uključivanje funkcije štoperice

- ▶ Pritisnite .
- ✓ Svjetleća traka iznad  svijetli.
- ✓ Na indikatoru timera se prikazuje .
- ✓ Počinje mjerenje vremena.
- ✓ U prvoj minuti prikazuju se sekunde, nakon toga minute.

Isključivanje funkcije štoperice:

- ▶ Pritisnite .
- ✓ Indikator timera se ugasi.

9 Automatsko isključivanje

Ako duže vrijeme ne mijenjate postavke nekog kuhališta, aktivirat će se automatsko isključivanje.

Kada će se kuhalište isključiti, ovisi o namještenom stupnju za kuhanje (1 do 10 sati).

Isključuje se grijanje kuhališta. Na indikatoru kuhališta izmjenično trepere *FB* i prikaz preostale topline *H/h*.

9.1 Kuhanje nakon automatskog isključivanja

1. Pritisnite bilo koje dodirno polje.
- ✓ Indikator se gasi.
2. Ponovno namjestite željeno kuhalište.

10 Funkcija održavanja topline



S pomoću funkcije održavanja topline možete rastopiti čokoladu ili maslac, kao i održavati jela ili posuđe toplima.

10.1 Uključivanje funkcije održavanja topline

1. Odaberite kuhalište pritiskom na  ili .

2. Pritisnite L .
- ✓ Na indikatoru stupnja za kuhanje svijetli L .

10.2 Isključivanje funkcije održavanja topline

1. Odaberite kuhalište pritiskom na  ili .
2. Pritisnite L .
- ✓ Na indikatoru stupnja za kuhanje svijetli L .

11 Zaštita od brisanja

Kada brišete upravljačku ploču dok je ploča za kuhanje uključena, mogu se promijeniti postavke. Kako bi se to izbjeglo, ploča za kuhanje posjeduje zaštitu od brisanja.

Glavni prekidač izuzet je iz zaštite od brisanja. Ploču za kuhanje možete bilo kada isključiti.

11.1 Aktiviranje zaštite od brisanja

- ▶ Pritisnite .
- ✓ Javlja se zvučni signal.
- ✓ Svjetleća traka iznad  svijetli.
- ✓ Upravljačka ploča je blokirana tijekom 30 sekundi.

12 Prikaz potrošnje energije

Funkcija prikazuje ukupnu potrošnju energije između uključivanja i isključivanja ploče za kuhanje.

Nakon isključivanja u trajanju od 10 sekundi prikazuje se potrošnja u kilovatsatima, npr. 1,08 kWh.

Točnost prikaza između ostalog ovisi o kvaliteti napona strujne mreže.

Prikaz možete aktivirati u osnovnim postavkama.

→ *Stranica 27*

13 Osnovne postavke

Možete namjestiti osnovne postavke uređaja prema svojim potrebama.

13.1 Pregled osnovnih postavki

Ovdje ćete naći pregled osnovnih postavki i unaprijed namještenih tvorničkih vrijednosti.

| Indika- tor | Izbor |
|----------------|--|
| c 1 | Automatska zaštita za djecu 0 – Isključeno. ¹ 1 – Uključeno. 2 – Ručna i automatska zaštita za djecu su isključene. |
| c 2 | Zvučni signal 0 – Signal potvrde i signal neispravnog rukovanja su isključeni. Signal glavnog prekidača ostaje uključen. 1 – Uključen je samo signal neispravnog rukovanja. 2 – Uključen je samo signal potvrde. 3 – Signal potvrde i signal neispravnog rukovanja su uključeni. ¹ |
| c 3 | Prikaz potrošnje energije Informirajte se o mrežnom naponu kod svog opskrbljivača električnom energijom. 0 – Prikaz potrošnje je isključen. ¹ 1 – Prikaz potrošnje pri mrežnom naponu od 230 V. 2 – Prikaz potrošnje pri mrežnom naponu od 400 V. 3 – Prikaz potrošnje pri mrežnom naponu od 220 V. 4 – Prikaz potrošnje pri mrežnom naponu od 240 V. |
| c 5 | Automatski timer 00 – Isključeno. ¹ 1-99 – Trajanje nakon kojega se kuhališta isključuju. |


¹ Tvornička postavka


| Indika- tor | Izbor |
|----------------|---|
| c 5 | Trajanje signala za kraj timera 1 – 10 sekundi. ¹ 2 – 30 sekundi. 3 – 1 minutu. |
| c 7 | Uključivanje dodatnih grijača 0 – Isključeno. 1 – Uključeno. 2 – Posljednja postavka prije isključivanja kuhališta. ¹ |
| c 9 | Vrijeme za odabir kuhališta 0 – Neograničeno: Posljednje odabrano kuhalište možete uvijek namjestiti bez ponovnog odabira. ¹ 1 – Posljednje odabrano kuhalište možete namjestiti unutar 10 sekundi nakon odabira. Zatim morate ponovno odabrati kuhalište prije namještanja. |
| c 0 | Vraćanje na tvorničke postavke 0 – Isključeno. ¹ 1 – Uključeno. |

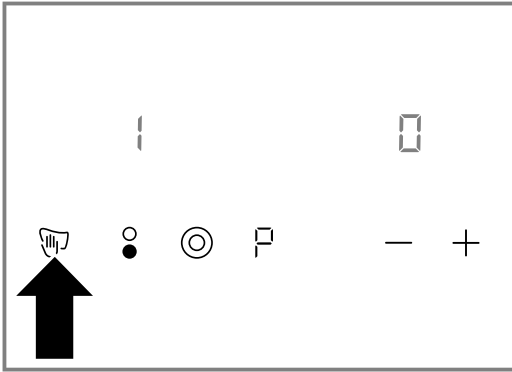
¹ Tvornička postavka


13.2 Promjena osnovnih postavki

Zahtjev: Ploča za kuhanje je isključena.

1. Pritisnite .


2. Sljedećih 10 sekundi držite pritisnut simbol  4 sekunde.




- ✓ Na lijevom zaslonu izmjenično trepere *i* i 0.
 - ✓ Na desnom zaslonu svijetli 0.
3. Pritišćite  sve dok se ne pojavi indikator.

4. Namjestite željenu vrijednost pritiskom na + ili -.



5. Pritisnite i držite pritisnutu tipku  4 sekunde.
- ✓ Postavka je aktivirana.

Savjet: Ploču za kuhanje isključite pritiskom na  za izlaz iz osnovnih postavki. Ponovno uključite ploču za kuhanje i ponovno je namjestite.

14 Čišćenje i održavanje

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

14.1 Sredstva za čišćenje

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

POZOR!

Neprikladna sredstva za čišćenje mogu oštetiti površine uređaja.

- ▶ Nikada ne upotrebljavajte neprikladna sredstva za čišćenje.

Neprikladna sredstva za čišćenje

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

14.2 Čišćenje staklokeramike

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

Napomena: Pridržavajte se informacija o neprikladnim sredstvima za čišćenje. → *Stranica 28*

Zahtjev: Ploča za kuhanje se ohladila.

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

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

14.3 Čišćenja okvira ploče za kuhanje

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

Napomene

- Pridržavajte se informacija o neprikladnim sredstvima za čišćenje. → *Stranica 28*
 - Nemojte koristiti strugač za staklo.
1. Okvir ploče za kuhanje očistite toplom sapunicom i mekanom krpom.
Nove spužve prije uporabe temeljito isperite.
 2. Obrišite mekanom krpom.

15 Uklanjanje smetnji

Manje smetnje na svom uređaju možete samostalno ukloniti. Iskoristite informacije za uklanjanje smetnji prije nego što se obratite servisnoj službi. Tako ćete izbjeći nepotrebne troškove.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

Nestručni popravci su opasni.

- ▶ Popravke na uređaju smije vršiti samo obučeno stručno osoblje.
- ▶ Ako je uređaj neispravan, nazovite servisnu službu.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Nestručni popravci su opasni.

- ▶ Popravke na uređaju smije vršiti samo obučeno stručno osoblje.
- ▶ Za popravak uređaja smiju se upotrebljavati samo originalni rezervni dijelovi.
- ▶ Ako je mrežni priključni vod ovog uređaja oštećen, kako bi se izbjegle opasnosti, može ga zamijeniti je-

dino proizvođač ili njegova servisna služba ili slična kvalificirana osoba.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Kuhalište grije, ali indikator ne radi.

- ▶ Isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
- ▶ Nazovite servisnu službu.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Ploča za kuhanje se sama isključuje i ne možete više s njom rukovati. Kasnije se nehотиčno može uključiti.

- ▶ Isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
- ▶ Nazovite servisnu službu.

15.1 Napomene u polju prikaza

| Kvar | Uzrok i rješavanje problema |
|--|--|
| Nema | Opskrba strujom je prekinuta. <ol style="list-style-type: none"> 1. Provjerite kućni osigurač uređaja. 2. Na osnovi drugih električnih uređaja provjerite da nije došlo do prekida struje. |
| Svi prikazi trepere | Upravljačka ploča je mokra ili se na njoj nalaze predmeti. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Osušite upravljačku ploču ili maknite predmet. |
| <i>F 2</i> | Na više kuhališta kuhalo se duže vrijeme s visokom snagom. Radi zaštite elektronike kuhalište se isključilo. <ol style="list-style-type: none"> 1. Pričekajte neko vrijeme. 2. Dodirnite bilo koje dodirno polje. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ako se poruka više ne prikazuje, elektronika je dovoljno ohlađena. Možete nastaviti s kuhanjem. |
| <i>F 4</i> | Unatoč isključivanju s pomoću <i>F 2</i> elektronika se i dalje zagrijava. Stoga su se isključila sva kuhališta. <ol style="list-style-type: none"> 1. Pričekajte neko vrijeme. 2. Dodirnite bilo koje dodirno polje. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ako se poruka više ne prikazuje, elektronika je dovoljno ohlađena. Možete nastaviti s kuhanjem. |
| <i>F 5</i> i stupanj za kuhanje izmjenično trepere. Oglašava se zvučni signal. | Vruća posuda u području upravljačke ploče. Postoji opasnost da se elektronika pregrrije. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Uklonite lonac. ✓ Prikaz se potom gasi nakon kraćeg vremena. |
| <i>F 5</i> i zvučni signal | Vruća posuda u području upravljačke ploče. Radi zaštite elektronike kuhalište se isključilo. <ol style="list-style-type: none"> 1. Uklonite posudu. 2. Pričekajte neko vrijeme. 3. Dodirnite bilo koje dodirno polje. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ako se poruka više ne prikazuje, elektronika je dovoljno ohlađena. Možete nastaviti s kuhanjem. |
| <i>F 8</i> | Kuhalište je predugo bilo u radu i isključilo se automatski. Odmah možete ponovno uključiti kuhalište. |
| <i>dE</i> i kuhališta ne griju | Demonstracijski način je aktiviran. <ol style="list-style-type: none"> 1. Uređaj isključite iz električne mreže 30 sekundi tako da isključite osigurač u ormariću s osiguračima. 2. U sljedeće 3 minute dodirnite bilo koje dodirno polje. |
| Na zaslonu se prikazuje poruka sa slovom "E", npr. E0111. | Elektronika je prepoznala neku pogrešku. <ol style="list-style-type: none"> 1. Uređaj isključite i ponovno uključite. ✓ Poruka nestaje ako se smetnja pojavila samo jednom. 2. Ako se poruka ponovno prikazuje, nazovite servisnu službu. Pri pozivu navedite točnu poruku pogreške. → "Servisna služba", Stranica 30 |

16 Zbrinjavanje

Ovdje možete saznati kako pravilno zbrinuti stare uređaje.

16.1 Zbrinjavanje starih uređaja u otpad

Ekološki prikladnim zbrinjavanjem otpada mogu se ponovo iskoristiti vrijedne sirovine.

1. Izvucite mrežni utikač iz mrežnog priključnog voda.
2. Prerežite mrežni priključni vod.
3. Uređaj zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

Informacije o aktualnim načinima zbrinjavanja možete dobiti od svog specijaliziranog trgovca ili se raspitajte u komunalnoj ili lokalnoj gradskoj upravi.



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

17 Servisna služba

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

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

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

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

Kada se obraćate servisnoj službi, potreban vam je proizvodni broj (E-Nr.) i tvornički broj (FD) uređaja.

Kontakt-podatke servisne službe naći ćete ovdje odn. u priloženom popisu servisnih službi na našoj internetskoj stranici.

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

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

Označnu pločicu naći ćete:

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

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

18 Probna jela

Ovaj pregled sastavljen je za ispitne institute kako bi se olakšalo testiranje naših uređaja.

Podaci u tablici odnose se na pripremu u posudu sljedećih dimenzija:

Četverodijelni komplet lonaca tvrtke Schulte-Ufer za indukcijsko kuhalište Z9442X0

- Posuda s dugačkom drškom Ø 16 cm, zapremnine 1,2 L, za jednokružno kuhalište Ø 14,5 cm
- Posuda za kuhanje Ø 16 cm, zapremnine 1,7 L, za jednokružno kuhalište Ø 14,5 cm

- Posuda za kuhanje Ø 22 cm, zapremnine 4,2 L, za kuhalište Ø 18 cm ili Ø 17 cm
- Tava za pečenje Ø 24 cm, za kuhalište Ø 18 cm ili Ø 17 cm

Kada se pokusi vrše na kuhalištu Ø 18 cm nazivne snage 1500 W, vrijeme početnog kuhanja produljite za otprilike 20 %. Odaberite sljedeći viši stupanj nastavka kuhanja.

Topljenje čokolade

| | Posude / Kuhalište | Stupanj za kuhanje | Trajanje (min:s) | Poklopac |
|---|---|--------------------|------------------|----------|
| Čokoladna kuvertura, npr. Dr. Oetker blago gorka, 150 g | Posuda s dugačkom drškom Kuhalište: Ø 14,5 cm | 1. | oko 30:00 | Ne |

Zagrijavanje i održavanje topline variva od leće

| | Posude / Kuhalište | Stupanj za ku- hanje | Trajanje (min:s) | Poklopac |
|--|--|---------------------------------|--|-----------------|
| Varivo od leće, → "Recept za varivo od leće", Stranica 33 | | | | |
| Početna temperatura: 20 °C | | | | |
| Količina: 450 g | Posuda za ku- hanje Kuhalište: Ø 14,5 cm | | | |
| 1. Zagrijte varivo od leće | | 9 | oko 2:00 bez miješanja | Da |
| 2. Održavajte toplinu variva od leće | | 1. | oko 30:00 | Da |
| Količina: 800 g | Posuda za ku- hanje Kuhalište: Ø 18 cm ili Ø 17 cm | | | |
| 1. Zagrijte varivo od leće | | 9 | oko 2:00 bez miješanja | Da |
| 2. Održavajte toplinu variva od leće | | 1. | oko 30:00 | Da |
| Varivo od leće iz limenke, primjerice Varivo od leće s kobasicom tvrtke Erasco | | | | |
| Početna temperatura: 20 °C | | | | |
| Količina: 500 g | Posuda za ku- hanje Kuhalište: Ø 14,5 cm | | | |
| 1. Zagrijte varivo od leće | | 9 | oko 2:00, pro- miješati nakon otprilike 1:30 | Da |
| 2. Održavajte toplinu variva od leće | | 1. | | Da |
| Količina: 1000 g | Posuda za ku- hanje Kuhalište: Ø 18 cm ili Ø 17 cm | | | |
| 1. Zagrijte varivo od leće | | 9 | oko 2:00, pro- miješati nakon otprilike 1:30 | Da |
| 2. Održavajte toplinu variva od leće | | 1. | | Da |
| Kuhanje bešamel umaka na laganoj vatri | | | | |
| Temperatura mlijeka: 7 °C | | | | |
| Recept: 40 g maslaca, 40 g brašna, 0,5 l mlijeka mliječne masti 3,5 %, prstohvat soli | Posuda s du- gačkom dr- škom Kuhalište: Ø 14,5 cm | | | |
| 1. Rastopite maslac. Umiješajte brašno i sol. Smjesu pržite 3 minute da požuti. | | 1 | - | Ne |
| 2. Dodajte mlijeko i stavite neka se kuha uz neprestano mije- šanje. | | 9 | oko 5:20 | Ne |
| 3. Kuhajte bešamel umak uz neprestano miješanje 2 minute. | | 1 | 2:00 | Ne |

Riža na mlijeku

| | Posude / Kuhalište | Stupanj za ku- hanje | Trajanje (min:s) | Poklopac |
|---|---|---------------------------------|-----------------------------|-----------------|
| Kuhanje riže na mlijeku – nastavak kuhanja s poklopcem | | | | |
| Temperatura mlijeka: 7 °C | | | | |
| Recept: 190 g okrugle riže, 90 g šećera, 750 ml mlijeka mliječne masti 3,5 % i 1 g soli | Posuda za kuhanje Kuhalište: Ø 14,5 cm | | | |
| 1. Zagrijte mlijeko dok ne zakipi. | | 9 | oko 6:45 | Ne |
| 2. Prebacite natrag na stupanj za kuhanje. U mlijeko dodajte rižu, šećer i sol. Nakon 10 minuta promiješajte. | | 2 | oko 38:15 | Da |
| 3. Kuhajte dok riža ne upije svu tekućinu. | | | | |
| Recept: 250 g okrugle riže, 120 g šećera, 1 l mlijeka mliječne masti 3,5 % i 1,5 g soli | Posuda za kuhanje Kuhalište: Ø 18 cm ili Ø 17 cm | | | |
| 1. Zagrijte mlijeko dok ne zakipi. | | 9 | oko 7:20 | Ne |
| 2. Prebacite natrag na stupanj za kuhanje. U mlijeko dodajte rižu, šećer i sol. Nakon 10 minuta promiješajte. | | 2 | oko 37:40 | Da |
| 3. Kuhajte dok riža ne upije sve mlijeko. | | | | |
| Kuhanje riže na mlijeku - nastavak kuhanja bez poklopca | | | | |
| Temperatura mlijeka: 7 °C | | | | |
| Recept: 190 g okrugle riže, 90 g šećera, 750 ml mlijeka mliječne masti 3,5 % i 1 g soli | Posuda za kuhanje Kuhalište: Ø 14,5 cm | | | |
| 1. Rižu, šećer i sol dodajte u mlijeko. Zagrijavajte uz neprestano miješanje, dok mlijeko ne dostigne 90 °C. | | 9 | oko 7:30 | Ne |
| 2. Prebacite natrag na stupanj za kuhanje i lagano kuhajte. | | 2 | oko 50:00 | Ne |
| Recept: 250 g okrugle riže, 120 g šećera, 1 l mlijeka mliječne masti 3,5 % i 1,5 g soli | Posuda za kuhanje Kuhalište: Ø 18 cm ili Ø 17 cm | | | |
| 1. Rižu, šećer i sol dodajte u mlijeko. Zagrijavajte uz neprestano miješanje, dok mlijeko ne dostigne 90 °C. | | 9 | oko 8:00 | Ne |
| 2. Prebacite natrag na stupanj za kuhanje i lagano kuhajte. | | 2 | oko: 50:00 | Ne |
| Kuhanje riže | | | | |
| | Posude / Kuhalište | Stupanj za ku- hanje | Trajanje (min:s) | Poklopac |
| Temperatura vode: 20 °C | | | | |
| Recept: 125 g riže dugog zrna, 300 g vode, prstohvat soli | Posuda za kuhanje Kuhalište: Ø 14,5 cm | | | |
| 1. Zajedno zagrijavajte vodu, rižu i sol. | | 9 | oko 2:48 | Da |
| 2. Kuhajte u dosta vode dok riža ne upije svu vodu. | | 2 | oko 20:00 | Da |
| Recept: 250 g riže dugog zrna, 600 g vode; prstohvat soli | Posuda za kuhanje Kuhalište: Ø 18 cm ili Ø 17 cm | | | |

| | | | |
|---|----|-----------|----|
| 1. Zajedno zagrijavajte vodu, rižu i sol. | 9 | oko 3:15 | Da |
| 2. Kuhajte u dosta vode dok riža ne upije svu vodu. | 2. | oko 20:00 | Da |

Pečenje svinjske slabine (lungića)

| | Posude / Kuhalište | Stupanj za ku- hanje | Trajanje (min:s) | Poklopac |
|--|---|-------------------------|--------------------------|----------|
| Pečenje svinjske slabine (lungića): 7 °C | | | | |
| Recept: 3 svinjske slabine (lungića) debljine 1 cm i ukupno 300 g, 15 g suncokretovog ulja | Tava za pečenje Kuhalište: Ø 18 cm ili Ø 17 cm | | | |
| 1. Zagrijte suncokretovo ulje na tavi za prženje dok tava ne postane vruća. | | 9 | oko 2:40 | Ne |
| 2. Svinjske slabine (lungića) pecite dok ne poprime smeđu boju. Pritom ih jednom okrenite. | | 7 | svaka strana oko 3:00 | Ne |

Pečenje palačinki

| | Posude / Kuhalište | Stupanj za ku- hanje | Trajanje (min:s) | Poklopac |
|--|---|--|--|----------|
| Tijesto za palačinke: 20 °C | | | | |
| Recept prema DIN EN 60350-2 Količina: 55 ml tijesta po palačinki | Tava za pečenje Kuhalište: Ø 18 cm ili Ø 17 cm | | | |
| 1. Zagrijte tavu za prženje dok ne postane vruća. | | 9 | oko 2:40 | Ne |
| 2. Stavite tijesto u tavu i pecite palačinke dok ne poprime zlatnosmeđu boju. Pritom ih jednom okrenite. | | 6 ili 6. prema stupnju dobivanja sme- đe boje | 1. strana: oko 1:00 2. strana: oko 0:20 | Ne |

Prženje smrznutog pomfrita

| | Posude / Kuhalište | Stupanj za ku- hanje | Trajanje (min:s) | Poklopac |
|--|--|-------------------------|---------------------|----------|
| Pomfrit: -18 °C | | | | |
| Količina: 1,8 l suncokretovog ulja po porciji: 200 g smrznutog pomfrita, npr. McCain 123 Frites Original | Posuda za ku- hanje Kuhalište: Ø 18 cm ili Ø 17 cm | | | |
| 1. Zagrijte ulje u loncu dok ne postigne temperaturu od 180 °C. | | 9 | | Ne |
| 2. Stavite smrznuti pomfrit u ulje i pržite dok ne poprime zlatnosmeđu boju. | | 9 | oko 4:00 | Ne |

18.1 Recept za varivo od leće

Radi preciznog ispitivanja najprije pripremite varivo od leće, a zatim ga ostavite neka se ohladi na sobnoj temperaturi. Na kraju zagrijete varivo od leće prema tablici i održavajte ga toplim. Recept je nastao u skladu sa standardom DIN 44550.

Sastojci:

- 250 g leće

- 250 g mrkve u kockicama duljine rubova oko 10 mm
- 250 g krumpira u kockicama duljine rubova oko 10 mm
- 1 čajna žličica soli
- 1250 ml vode

Priprema:

- Leću namačite u navedenoj količini vode 3 sata.
- Sve sastojke stavite neka se kuhaju na najvišem stupnju u zatvorenom loncu.

- Čim se pojavi oblak pare, vratite na stupanj za nastavak kuhanja i ostavite neka se kuha na laganoj vatri 1 sat u zatvorenom loncu.
- Ostavite neka se varivo od leće ohladi.
- Ispitivanje izvršite tek kada se gotovo varivo od leće ohladi na temperaturu od $20^{\circ}\text{C} \pm 5 \text{ K}$.

Pasqyra e përmbajtjes

| | | |
|----|---------------------------------------|----|
| 1 | Siguria..... | 35 |
| 2 | Shmangia e dëmeve materiale | 36 |
| 3 | Mbrojtja e mjedisit dhe kursimi..... | 37 |
| 4 | Njohja..... | 38 |
| 5 | Përdorimi bazë | 39 |
| 6 | Funksioni "PowerBoost" | 41 |
| 7 | Siguresa për fëmijët..... | 41 |
| 8 | Funksionet kohore | 41 |
| 9 | Fikja automatike | 42 |
| 10 | Funksioni i mbajtjes ngrohtë | 43 |
| 11 | Mbrojtja ndaj fshirjes | 43 |
| 12 | Treguesi i konsumit të energjisë..... | 43 |
| 13 | Rregullimet bazë | 43 |
| 14 | Pastrimi dhe kujdesi | 44 |
| 15 | Mënjanimi i defekteve | 45 |
| 16 | Hedhja..... | 46 |
| 17 | Shërbimi i klientit | 46 |
| 18 | Gatesa për testim..... | 47 |

1 Siguria

Mbani parasysh udhëzimet e sigurisë në vijim.

1.1 Udhëzime të përgjithshme

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

1.2 Përdorimi i parashikuar

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

Përdoreni pajisjen vetëm:

- për të përgatitur ushqime dhe pije.
- nën mbikëqyrje. Mbani në mbikëqyrje të pandërprerë proceset e gatimit me kohë të shkurtër.
- për qëllime private familjare dhe në ambiente të mbyllura brenda shtëpisë.

- deri në një lartësi prej 2000 m mbi nivelin e detit.

Mos e përdorni pajisjen:

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

1.3 Kufizimi i rrethit të përdoruesve

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

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

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

1.4 Përdorimi i sigurt

PARALAJMËRIM – Rrezik zjarri!

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

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

Sipërfaqja e gatimit nxehet shumë.

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

Pajisja nxehet.

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

Kapakët mbulues të planit të gatimit mund të shkaktojnë aksidente, p.sh. për shkak të

mbinxehjes, ndezjes ose thyerjes së materialeve.

- ▶ Mos përdorni kapakë mbulues për planin e gatimit.

Ushqimet mund të marrin flakë.

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

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik djegiesh!

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

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

Mbrojtëset e vatrave të gatimit mund të shkaktojnë aksidente.

- ▶ Mos përdorni asnjëherë mbrojtëse të vatrës së gatimit.

Pajisja nxehet kur punon.

- ▶ Përpara pastrimit, lëreni pajisjen të ftohet.

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik nga goditja elektrike!

Riparimet e gabuara janë shkak për rreziqe.

- ▶ Riparimet në pajisje duhen kryer vetëm nga staf teknik i trajnuar për këtë qëllim.
- ▶ Për riparimin e pajisjes lejohet të përdoren vetëm pjesë këmbimi origjinale.
- ▶ Nëse dëmtohet kordoni elektrik i pajisjes, atëherë ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi ose shërbimi i tij për klientin ose nga një person i ngjashëm i kualifikuar, për të evituar rreziqet e mundshme.

Pajisja e dëmtuar ose kordoni elektrik i dëmtuar përbëjnë rrezik për jetën.

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

- ▶ Nëse sipërfaqja është krisur, fikeni pajisjen që të shmangni një goditje elektrike të mundshme. Për këtë mos e fikni pajisjen me çelësin kryesor, por fikni siguresën në kutinë e siguresave.
- ▶ Kur pajisja ose kordoni elektrik është i dëmtuar, fikni menjëherë siguresën në kutinë e siguresave.
- ▶ Telefononi shërbimin e klientit. → *Faqe 46* Lagështia që futet brenda mund të shkaktojë goditje elektrike.
- ▶ Mos përdorni pastrues me avull ose pastrues me presion të lartë për të pastruar pajisjen.

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

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

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik lëndimi!

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

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

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik asfiksimi!

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

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

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

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

2 Shmangia e dëmeve materiale

VINI RE!

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

- ▶ Kontrolloni enët.

Gatimi bosh mund të dëmtojë enët e gatimit ose pajisjen.

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

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

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

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

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

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

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

2.1 Përmbledhje e dëmeve më të shpeshta

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

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

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

3 Mbrojtja e mjedisit dhe kursimi

3.1 Hedhja e paketimit

Materialet e paketimit janë ekologjike dhe të riciklueshme.

- ▶ Hidhni pjesët e caktuara të seleksionuara sipas llojit.

3.2 Kursimi i energjisë

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

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

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

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

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

Mbyllini tenxheret me një kapak të përshtatshëm.

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

Ngrijeni kapakun mundësisht sa më rrallë.

- Kur ju ngrini kapakun, largohet shumë energji.

Përdorni kapak qelqi.

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

Përdorni tenxhere dhe tiganë me bazament të sheshtë.

- Bazamentet jo të sheshta harxhojnë më shumë energji.

Përdorni enë gatimi që përshtaten me sasinë e ushqimit.

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

Zieni me pak ujë.

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

Kryeni përpara kohe kalimin në një nivel më ulët gradimi.

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

Shfrytëzoni nxehtësinë e mbetur të planit të gatimit.

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

- Nxehtësia e mbetur pa përdorur rrit konsumin e energjisë.

Informacionet e produktit sipas direktivës (EU)

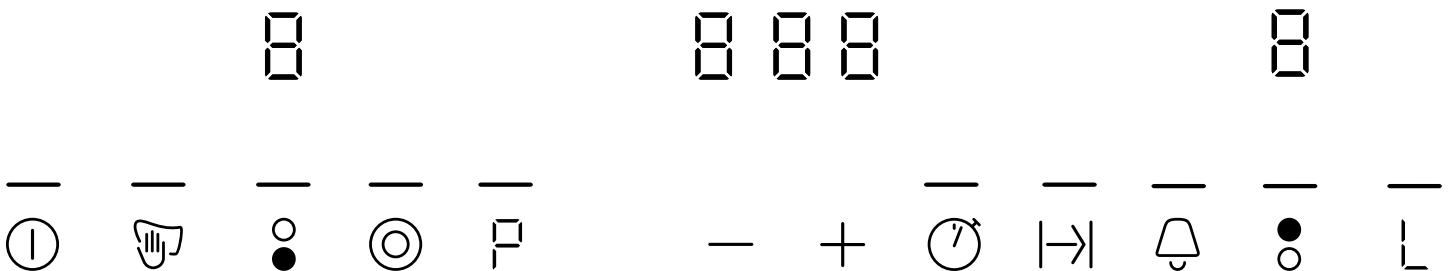
66/2014 i gjeni në broshurën bashkëngjitur të pajisjes dhe në faqen e internetit të produktit të pajisjes suaj.

4 Njohja

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

4.1 Paneli i komandimit

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



Treguesit

Treguesit tregojnë vlerat e përcaktuara dhe funksionet.

| Treguesi | Emri |
|--------------|------------------------------|
| <i>1-9</i> | Nivelet e gradimit |
| <i>H / h</i> | Nxehtësia e mbetur |
| <i>P</i> | Funksioni "PowerBoost" |
| <i>L</i> | Funksioni i mbajtjes ngrohtë |
| <i>8 8</i> | Kohëmatësi |

Fushat me prekje

Fushat me prekje janë sipërfaqe të ndjeshme ndaj prekjes. Për të zgjedhur një funksion prekni mbi fushën përkatëse.

VINI RE!

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

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

| Fusha me prekje | Emri |
|-----------------|--|
| ⓘ | Çelësi kryesor |
| ☞ | Mbrojtja nga fshirja |
| ⦿ | Zgjedhja e vatrës së gatimit |
| ⊙ | Lidhja e vatrës së gatimit me dy rrate |
| <i>P</i> | Funksioni Powerboost |
| — + | Paneli i rregullimeve |
| 🕒 | Kohëmatësi me numërim rritës |
| → | Kohëmatësi |

| Fusha me prekje | Emri |
|-----------------|-----------------------------|
| 🔔 | Ora e kuzhinës |
| <i>L</i> | Funksioni "Mbajtja ngrohtë" |

Shënim Mbajeni gjithnjë të thatë panelin e komandimit. Lagështia ndikon në funksionimin e tij.

4.2 Vatrave e gatimit

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

Nëse aktivizoni lidhjet, atëherë treguesit përkatës ndriçojnë.

| Vatra e gatimit | Ndezja dhe fikja |
|-----------------|--|
| ○ | Vatra e gatimit me një rreth |
| ⊙ | Vatra e gatimit me dy rrate |
| | Zgjidhni vatrën e gatimit dhe shtypni mbi ⊙. |

4.3 Treguesi i nxehtësisë së mbetur

Plani i gatimit ka për çdo vatrë një tregues të nxehtësisë së mbetur me dy nivele. Mos e prekni vatrën e gatimit për sa kohë që treguesi i nxehtësisë së mbetur është i ndezur.

| Treguesi | Kuptimi |
|----------|---|
| <i>H</i> | Vatra e gatimit është aq e nxehtë sa mund t'i mbajë të ngrohta gatimet ose të shkrijë kuverturën. |
| <i>h</i> | Vatra e gatimit është e nxehtë. |

5 Përdorimi bazë

5.1 Ndezja dhe fikja e planit të gatimit

Me çelësin kryesor mund të ndizni dhe të fikni planin e gatimit.

Ndezja e planit të gatimit

- ▶ Shtypni ①.
- ✓ Tingëllon një sinjal.
- ✓ Shiriti i dritave mbi ① ndizet.
- ✓ Treguesit e butonave të përdorimit dhe të treguesit të nivelit të gradimit ④ ndizen.
- ✓ Plani i gatimit është gati për punë.

Fikja e planit të gatimit

- ▶ Shtypni ① derisa shiriti i dritave mbi ① dhe treguesi i nivelit të gradimit të fiket.
- ✓ Të gjitha vatrave të gatimit janë të fikura.
- ✓ Treguesi i nxehësisë së mbetur qëndron i ndezur derisa të ftohen mjaftueshëm të gjitha zonat e gatimit.

Shënime

- Plani i gatimit fiket automatikisht kur të gjitha vatrave të gatimit qëndrojnë fikur për më shumë se 20 sekonda.
- Rregullimet qëndrojnë të ruajtura në 4 sekondat e para pas fikjes së pajisjes. Nëse e ndizni sërish planin e gatimit gjatë kësaj kohe, plani i gatimit hyn në punë me rregullimet e caktuara më parë.

5.2 Vendosja e vatrave të gatimit

Në panelin e rregullimeve mund të vendosni fuqinë e nxehjes së vatrës së gatimit.

Niveli i gradimit

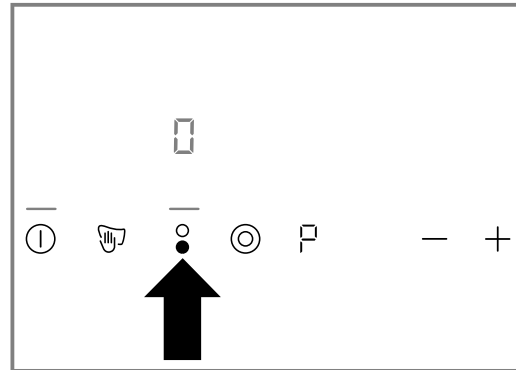
| | |
|---|--|
| 1 | fuqia më e ulët |
| 9 | fuqia më e lartë |
| . | Çdo nivel gradimi ka një nivel të ndërmjetëm, p.sh. 4. . |

Shënime

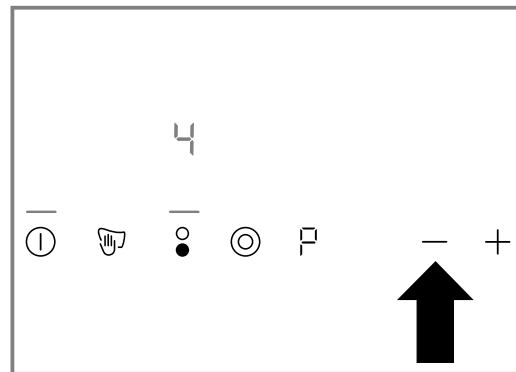
- Zonat e errëta në fushën e ndriçuar të vatrës së gatimit janë të kushtëzuara nga ana teknike. Ato nuk ndikojnë në funksionimin e vatrës së gatimit.
- Vatra e gatimit e rregullon temperaturën duke ndezur dhe duke fikur rezistencën. Edhe kur fuqia e vendosur është në maksimum, rezistenca mund të fiket dhe ndizet.
 - Në këtë mënyrë komponentët e ndjeshëm mbrohen nga mbinxehja.
 - Pajisja mbrohet nga mbingarkesa elektrike.
 - Arrihen rezultate më të mira në gatim.
- Te vatrave të gatimit me shumë rrethë, rezistencat e rrethit të brendshëm të rezistencës dhe rezistenca e lidhjeve mund të fiket dhe ndizen në kohë të ndryshme.

Vendosja e nivelit të gradimit

1. Zgjidhni vatrën e gatimit me ② ose ③.



- ✓ Tek treguesi i nivelit të gradimit ndizet ④. Shiriti i dritave mbi ② ose ③ ndizet.
2. Brenda 10 sekondave të ardhshme shtypni + ose -.



Do të shfaqet rregullimi bazë.

- + Niveli i gradimit 9
- - Niveli i gradimit 4

Ndryshimi i nivelit të gradimit

1. Zgjidhni vatrën e gatimit me ② ose ③.
2. Shtypni mbi + ose - derisa të shfaqet niveli i dëshiruar i gradimit.

Fikja e vatrës së gatimit

Ju mund ta fikni vatrën e gatimit në 2 mënyra.

- ▶ Nëse nevojitet zgjidhni një nga opsionet:
 - Shtypni dy herë ② ose ③ derisa tek treguesi i nivelit të gradimit të shfaqet ④.
 - Zgjidhni vatrën e gatimit me ② ose ③ dhe shtypni + ose - derisa tek treguesi i nivelit të gradimit të shfaqet ④.
- ✓ Pas 10 sekondash shfaqet treguesi i nxehësisë së mbetur.

Shënim Vatra e gatimit e vendosur së fundmi qëndron aktive. Vatrën e gatimit mund ta caktoni pa e zgjedhur nga e para.

5.3 Këshilla për vendosjen e rregullimeve për gatimin

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

Udhëzime për përgatitjen

- Për zierjen e shpejtë përdorni nivelin e gradimit 9.
- Gjellët e trasha përziejini herë pas here.
- Ushqimet që skuqen shumë ose të cilat gjatë skuqjes nxjerrin shumë lëng, është mirë që të skuqen në porcione të vogla.
- Këshilla për gatimin me kursim energjie. → *Faqe 37*

Shkrirja

| Gatesa | Gradimi për zierje të ngadalte | Koha për zierjen e ngadalte në minuta |
|------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| Çokollata, shtresa çokollate | 1-1. | - |
| Gjalpë, mjaltë, xhelatinë | 1-2 | - |

Ngrohja ose mbajtja ngrohtë

| | | |
|-----------------------------------|-------|---|
| Gjellë, p.sh. gjellë me thjerrëza | 1-2 | - |
| Qumësht ¹ | 1.-2. | - |
| Salsiçe në ujë ¹ | 3-4 | - |

¹ Përgatiteni gatesën pa kapak.

Shkrirja dhe ngrohja

| | | |
|------------------|-------|-------|
| Spinaq, i ngrirë | 2.-3. | 10-20 |
| Gulash, i ngrirë | 2.-3. | 20-30 |

E gatuar ose e zier

| | | |
|--|-------|-------|
| Njoki, qofte patatesh ^{1,2} | 4.-5. | 20-30 |
| Peshk ^{1,2} | 4-5 | 10-15 |
| Salcë e bardhë, p.sh. salcë me beshamel | 1-2 | 3-6 |
| Salca që përgatiten me rrahje, p.sh. salcë Bernaise, salcë holandeze | 3-4 | 8-12 |

¹ Hidhni ujin për zierjen me kapakun e mbyllur.

² Ziejeni ngadalë gatesën pa kapak.

Zierja, gatim me avull ose zbutje me avull

| | | |
|------------------------------------|-------|-------|
| Oriz me sasi uji dyfish | 2-3 | 15-30 |
| Sytliaç | 1.-2. | 35-45 |
| Patate me lëkurë | 4-5 | 25-30 |
| Patate të kripura | 4-5 | 15-25 |
| Brumërat, makaronat ^{1,2} | 6-7 | 6-10 |
| Supë, turli | 3.-4. | 15-60 |
| Perime, të freskëta | 2.-3. | 10-20 |
| Perime, të ngrira | 3.-4. | 10-20 |

¹ Hidhni ujin për zierjen me kapakun e mbyllur.

² Ziejeni ngadalë gatesën pa kapak.

| | | |
|-------------------------------|-----|---|
| Ushqim në tenxhere me presion | 4-5 | - |
|-------------------------------|-----|---|

¹ Hidhni ujin për zierjen me kapakun e mbyllur.

² Ziejeni ngadalë gatesën pa kapak.

Tiganisja

| | | |
|------------------|-------|--------|
| Role | 4-5 | 50-60 |
| Mish i tiganisur | 4-5 | 60-100 |
| Gulash | 2.-3. | 50-60 |

Skuqja me pak vaj

Skuqini gatesat pa kapak.

| | | |
|---|-------|---------------|
| Shnicel, i thjeshtë ose me peksimadhe | 6-7 | 6-10 |
| Shnicel, i ngrirë | 6-7 | 8-12 |
| Kotëleta, të thjeshta ose me peksimadhe ¹ | 6-7 | 8-12 |
| Bifteq, 3 cm trashësi | 7-8 | 8-12 |
| Qofte, 3 cm trashësi ¹ | 4.-5. | 30-40 |
| Hamburger, 2 cm i trashë ¹ | 6-7 | 10-20 |
| Gjoks pule, 2 cm i trashë ¹ | 5-6 | 10-20 |
| Gjoks pule, i ngrirë ¹ | 5-6 | 10-30 |
| Peshk ose filetë peshku, të thjeshta | 5-6 | 8-20 |
| Peshk ose filetë peshku, me peksimadhe | 6-7 | 8-20 |
| Peshk dhe fileto peshku, me peksimadhe dhe e ngrirë, p.sh. shkopiinj peshku | 6-7 | 8-12 |
| Karkaleca të vegjël, karkaleca deti | 7-8 | 4-10 |
| Perime ose kërpudha të freskëta, të skuqura | 7-8 | 10-20 |
| Perime ose mish në shirita sipas mënyrës aziatike | 7.-8. | 15-20 |
| Gatime në tigan, të ngrira | 6-7 | 6-10 |
| Palaçinka | 6-7 | pa ndërprerje |
| Omëletë | 3.-4. | pa ndërprerje |
| Vezë sy | 5-6 | 3-6 |

¹ Kthejeni gatesën disa herë.

Skuqja

Skuqni ushqime në porcione me 150-200 g për porcion në 1-2 litra vaj. Përgatitini gatesat pa kapak.

| | | |
|--|-----|---|
| Produkte të ngrira, p.sh. patate për skuqje ose kroketa pule | 8-9 | - |
| Kroketa, të ngrira | 7-8 | - |
| Mish, p.sh. pula | 6-7 | - |
| Peshk, me peksimadhe ose brumë me maja | 5-6 | - |

| | | |
|---|-----|---|
| Perime ose kërpudha, me peksimadhe ose në brumë me maja | 5-6 | - |
| Brumë Tempura | | |

| | | |
|--|-----|---|
| Ëmbëlsira të vogla, p.sh. petulla ose ëmbëlsirë berlineze, fruta të veshura me brumë me maja | 4-5 | - |
|--|-----|---|

6 Funksioni "PowerBoost"

Me funksionin "Powerboost" mund të nxehni sasi më të mëdha edhe më shpejt sesa me nivelin e gradimit 9. Funksioni "Powerboost" është i disponueshëm vetëm te vatrat e gatimit që kanë simbolin P.



6.1 Aktivizimi i funksionit "Powerboost"

⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik zjarri!

Vaji dhe yndyra nxehet shpejt me funksionin "Powerboost". Vaji dhe yndyra e tejnxehur marrin flakë shumë lehtë.



- ▶ Mos e lini kurrë pa mbikëqyrje procesin e gatimit.

Kërkesë: Për të përdorur funksionin "Powerboost" duhet që te vatrat e gatimit me dy rrrathë rezistenca e dytë duhet të jetë e ndezur.

1. Zgjidhni vatrën e gatimit me  ose .
2. Shtypni P.

6.2 Çaktivizimi i funksionit "PowerBoost"

Nëse nuk e fikni funksionin Powerboost, funksioni Powerboost çaktivizohet automatikisht pas një kohe të caktuar. Vatra e gatimit kalon sërish në nivelin e gradimit 9.



1. Zgjidhni vatrën e gatimit me  ose .
2. Shtypni P.

7 Siguresa për fëmijët

Me sistemin e sigurisë së fëmijëve mund të shmangni që fëmijët të ndezin planin e gatimit.

7.1 Aktivizimi i funksionit të sigurisë për fëmijët

Kërkesë: Plani i gatimit është fikur.

- ▶ Mbani shtypur për rreth 4 sekonda .
- ✓  ndriçon për rreth 10 sekonda.
- ✓ Plani i gatimit bllokohet.

7.2 Fikja e sistemit të sigurisë së fëmijëve

Kërkesë: Plani i gatimit është fikur.

- ▶ Mbani shtypur  për rreth 4 sekonda.
- ✓ Blllokimi hiqet.

7.3 Siguresa automatike për fëmijët

Me këtë funksion siguresa për fëmijët aktivizohet automatikisht kur ju fikni planin e gatimit. Siguresën automatike për fëmijët mund ta aktivizoni ose ta çaktivizoni te rregullimet bazë. → *Faqe 43*

8 Funksionet kohore



Pajisja disponon funksione të ndryshme kohore, nëpërmjet të cilave ju mund të vendosni një kohëzgjatje ose një orë kuzhine.

8.1 Kohëzgjatja

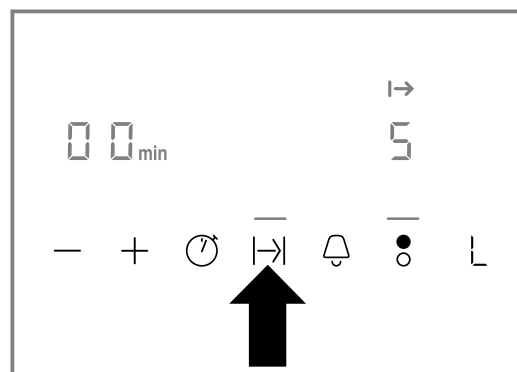
Futni kohëzgjatjen për vatrën e gatimit që dëshironi. Vatra e gatimit fiket automatikisht pasi mbaron kohëzgjatja.



Ju mund të vendosni një kohëzgjatje deri në 99 minuta.

Vendosja e kohëzgjatjes

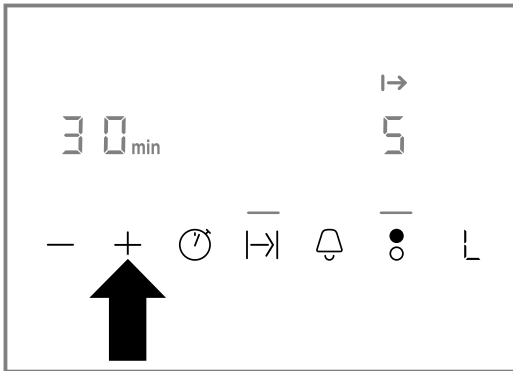
1. Zgjidhni vatrën e gatimit me  ose .

2. Shtypni .



- ✓ Shiriti i dritave mbi  pulson.
- ✓ Në treguesin e kohëmatësit ndriçon  min.

3. Brenda 10 sekondave të ardhshme shtypni + ose -.



+ : 30 minuta
- : 10 minuta

- ✓ Shfaqet vlera e sugjeruar.
4. Vendosni kohëzgjatjen që dëshironi me + ose -.
- ✓ Kohëzgjatja fillon të ecë. Nëse keni vendosur kohëzgjatjen për disa vatra gatimi, e dukshme do të jetë kohëzgjatja më e shkurtër.
 - ✓ - mbi |>| ndizet.
 - ✓ |>| ndriçon në mënyrë të shndritshme.
 - ✓ Kur kohëzgjatja përfundon, vatra e gatimit fiket. Tingëllon një sinjal dhe në tregues pulson **00** për 1 minutë. Treguesi |>| pulson.

Korrigjimi ose fshirja e kohëzgjatjes

1. Zgjidhni vatrën e gatimit me **0** ose **8**.
2. Shtypni |>|.
3. Ndryshoni kohëzgjatjen me + ose - ose vendoseni atë në **00**.

Fikja e sinjalit të kohëzgjatjes

Ju mund ta fikni manualisht sinjalin.

- ▶ Shtypni mbi një fushë me prekje çfarëdo.
- ✓ Treguesit fiket dhe sinjali akustik pushon.

Kohëmatësi automatik

Me këtë funksion mund të përzgjidhni një kohëzgjatje për të gjitha vatrën e gatimit. Pas çdo ndezjeje të një vatre gatimi nis kohëzgjatja e përzgjedhur. Vatra e gatimit fiket automatikisht pasi mbaron kohëzgjatja. Kohëmatësin automatik mund ta aktivizoni te rregullimet bazë. → Faqe 43

Këshillë Kohëmatësi automatik vlen për të gjitha vatrën e gatimit. Ju mund ta zvogëloni apo ta fshini kohëzgjatjen për një vatrë të vetme gatimi. → Faqe 41

8.2 Ora e kuzhinës

Ju mund të përcaktoni një kohë deri në 99 minuta, pas së cilës fillon të tingëllojë një sinjal akustik. Ora e kuzhinës është e pavarur nga rregullimet e tjera.

Rregullimi i orës së kuzhinës

1. Shtypni **0**.
 - ✓ Shiriti i dritave mbi **0** ndizet.
 - ✓ Në treguesin e kohëmatësit do të ndriçojë **00**.
 2. Brenda 10 sekondave të ardhshme shtypni + ose -.
 - : 5 minuta
 - + : 10 minuta
 - ✓ Shfaqet vlera e sugjeruar.
3. Vendosni kohën që dëshironi me + ose -.
- ✓ Koha ecën.
 - ✓ Kur koha përfundon, bie një sinjal akustik. Tek treguesi i kohëmatësit ndizet **00** për 1 minutë.
 - ✓ Shiriti i dritave mbi **0** ndriçon dukshëm.

Korrigjimi i kohës

1. Shtypni **0**.
2. Vendosni përsëri kohën me + ose -.

Fikja e sinjalit të alarmit

Ju mund ta fikni manualisht sinjalin.

- ▶ Shtypni mbi një fushë me prekje çfarëdo.
- ✓ Treguesi fiket dhe sinjali akustik pushon.

8.3 Funksioni "Kronometri"

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

Funksioni i kronometrit punon vetëm kur plani i gatimit është i ndezur. Nëse plani i gatimit fiket, bashkë me të fiket edhe funksioni i kronometrit.

Aktivizimi i funksionit "Kronometri"

- ▶ Shtypni **0**.
- ✓ Shiriti i dritave mbi **0** ndizet.
- ✓ Tek treguesi i kohëmatësit shfaqet **00**.
- ✓ Fillon matja e kohës.
- ✓ Gjatë minutës së parë shfaqen sekondat dhe më pas minutat.

Fikja e funksionit kronometër

- ▶ Shtypni **0**.
- ✓ Treguesi i kohëmatësit fiket.

9 Fikja automatike

Nëse nuk i ndryshoni cilësimet e një vatre gatimi për një kohë të gjatë, aktivizohet fikja automatike.

Koha se kur fiket vatra e gatimit varet nga niveli i vendosur i gradimit (1 deri në 10 orë).

Ngrohja e vatrës së gatimit është e fikur. Tek treguesi i vatrave të gatimit pulsojnë në mënyrë të alternuar **FB** dhe treguesi i nxehtësisë së mbetur **H/h**.

9.1 Vijoni të gatvani pas fikjes automatike

1. Shtypni mbi një fushë me prekje çfarëdo.
 - ✓ Treguesi fiket.
2. Vendosni nga e para vatrën e gatimit që dëshironi.

10 Funksioni i mbajtjes ngrohtë





Me funksionin e mbajtjes ngrohtë ju mund të shkruani çokollatë ose gjalpë, si dhe të mbani ngrohtë ushqimet ose enët.

10.1 Aktivizimi i funksionit të mbajtjes ngrohtë

1. Zgjidhni vatrën e gatimit me  ose .

2. Shtypni .
 - ✓ Tek treguesi i nivelit të gradimit ndizet .



10.2 Fikja e funksionit të ruajtjes së ngrohtësisë

1. Zgjidhni vatrën e gatimit me  ose .
2. Shtypni .
 - ✓ Tek treguesi i nivelit të gradimit ndizet .

11 Mbrojtja ndaj fshirjes

Nëse ju pastroni panelin e komandimit gjatë kohës kur vatra është e ndezur, ka gjasa që të ndryshoni ndonjë parametër të përzgjedhur. Për ta evituar këtë, plani i gatimit ka një funksion për mbrojtjen ndaj fshirjes. Çelësi kryesor përjashtohet nga mbrojtja ndaj fshirjes. Mund ta fikni planin e gatimit në çdo moment.

11.1 Aktivizimi i mbrojtjes ndaj fshirjes

- ▶ Shtypni .
- ✓ Tingëllon një sinjal.
- ✓ Shiriti i dritave mbi  ndizet.
- ✓ Paneli i komandimit bllokohet për 30 sekonda.

12 Treguesi i konsumit të energjisë

Funksioni tregon konsumin e përgjithshëm të energjisë midis ndezjes dhe fikjes së planit të gatimit.

Pas fikjes së planit të gatimit, do të shfaqet për 10 sekonda konsumi në kilovat-orë, p.sh. 1,08 kWh.

Saktësia e këtij informacioni ndër të tjera varet nga cilësia e tensionit e rrjetit elektrik.

Treguesit mund t'i aktivizoni te rregullimet bazë. → Faqe 43










13 Rregullimet bazë

Cilësimet bazë të pajisjes suaj mund t'i konfiguroni sipas nevojave tuaja.

13.1 Pamje e përgjithshme e cilësimeve bazë














Këtu merrni një pamje të përgjithshme rreth cilësimeve bazë dhe vlerave të paracaktuara nga fabrika.

Tregue Zgjedhja si

| | |
|---|---|
|  1 | Siguresa automatike për fëmijët  – Fikur. ¹  – Ndezur.  – Sistemi manual dhe automatik për sigurinë e fëmijëve është i fikur. |
|  2 | Tingulli i sinjalit  – Sinjali i konfirmimit dhe sinjali i defekteve janë të fikur. Sinjali i çelësit kryesor mbetet i ndezur.  – Vetëm sinjali që tregon defektet është i aktivizuar.  – Vetëm sinjali i konfirmimit është i aktivizuar.  – Sinjali i konfirmimit dhe sinjali i defekteve janë të aktivizuar. ¹ |

¹ Rregullimet nga fabrika

Tregue Zgjedhja si

| | |
|---|---|
|  3 | Treguesi i konsumit të energjisë Pyetni në kompaninë e furnizimit me energji për tensionin e rrjetit.  – Treguesi i konsumit i fikur. ¹  – Treguesi i konsumit të energjisë kur tensioni i rrjetit është 230 V.  – Treguesi i konsumit të energjisë kur tensioni i rrjetit është 400 V.  – Treguesi i konsumit të energjisë kur tensioni i rrjetit është 220 V.  – Treguesi i konsumit të energjisë kur tensioni i rrjetit është 240 V. |
|  5 | Kohëmatësi automatik  – Fikur. ¹  – Kohëzgjatja, pas së cilës fiken vatrat e gatimit. |
|  6 | Kohëzgjatja e sinjalit të përfundimit të kohëmatësit  – 10 sekonda. ¹  – 30 sekonda.  – 1 minutë. |

¹ Rregullimet nga fabrika

Tregue Zgjedhja si


| | |
|-----|--|
| ⌘ 7 | Ndezja e elementëve nxehtë ⌘ – Fikur. ! – Ndezur. 2 – Rregullimi i fundit para fikjes së vatrës së gatimit. ¹ |
| ⌘ 9 | Koha e zgjedhjes së vatrave të gatimit ⌘ – E pakufizuar: Ju gjithnjë mund ta rregulloni vatrën e zgjedhur së fundmi, pa e përzgjedhur nga fillimi. ¹ ! – Ju mund ta rregulloni vatrën e zgjedhur së fundmi brenda 10 sekondave pas zgjedhjes. Më pas ju duhet ta zgjidhni sërish vatrën e gatimit para rregullimit. |
| ⌘ 0 | Rivendosni në cilësimin e fabrikës ⌘ – Fikur. ¹ ! – Ndezur. |

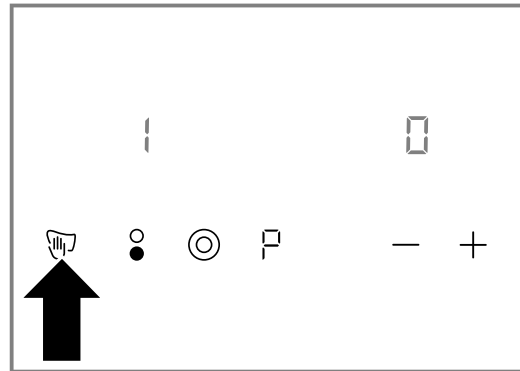
¹ Rregullimet nga fabrika


13.2 Ndryshimi i rregullimeve bazë

Kërkesë: Plani i gatimit është fikur.

1. Shtypni ①.

2. Brenda 10 sekondave të ardhshme mbani shtypur  për 4 sekonda.



- ✓ Në ekranin e majtë pulsojnë me alternim ⌘ dhe !.
 - ✓ Në ekranin e djathtë qëndron ndezur ⌘.
3. Shtypni  aq herë derisa të shfaqet treguesi që dëshironi.
4. Me + ose – vendosni vlerën që dëshironi.



5. Mbani shtypur  për 4 sekonda.
- ✓ Rregullimi aktivizohet.

Këshillë Për të dalë nga cilësimet bazë fikni planin e gatimit me ①. Ndizni përsëri planin e gatimit dhe kryeni rregullimet nga e para.

14 Pastrimi dhe kujdesi

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

14.1 Produktet e pastrimit

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

VINI RE!

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

- ▶ Mos përdorni asnjëherë produkte të papërshtatshme pastrimi.

Produktet e papërshtatshme të pastrimit

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

14.2 Pastrimi i qelqit qeramik

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

Shënim Mbani parasysh informacionet për produktet e papërshtatshme të pastrimit. → *Faqe 44*

Kërkesë: Plani i gatimit është ftohur.

1. Largoni ndotjet e forta me një shpatull për xham.
2. Pastroni planin e gatimit me një produkt pastrimi për qelq qeramik.

Ndiqui udhëzimet e pastrimit mbi paketimin e produktit pastrues.

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

14.3 Pastrimi i kornizës së planit të gatimit

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

Shënime

- Mbani parasysh informacionet për produktet e papërshtatshme të pastrimit. → Faqe 44

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

15 Mënjanimi i defekteve

Defektet e lehta në pajisje mund t'i eliminoni edhe vetë. Përdorni informacionet për eliminimin e defekteve përpara se të kontaktoni me shërbimin për klientin. Kështu shmangni shpenzimet e panevojshme.

⚠️ PARALAJMËRIM – Rrezik lëndimi!

Riparimet e papërshtatshme janë të rrezikshme.

- ▶ Vetëm personeli i trajnuar duhet të kryejë riparime në pajisje.
- ▶ Nëse pajisja ka defekt, atëherë telefononi shërbimin e klientit.

⚠️ PARALAJMËRIM – Rrezik nga goditja elektrike!

Riparimet e gabuara janë shkak për rreziqe.

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

- ▶ Për riparimin e pajisjes lejohet të përdoren vetëm pjesë këmbimi origjinale.
- ▶ Nëse dëmtohet kordoni elektrik i pajisjes, atëherë ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi ose shërbimi i tij për klientin ose nga një person i ngjashëm i kualifikuar, për të evituar rreziqet e mundshme.

⚠️ PARALAJMËRIM – Rrezik djegiesh!

Vatra e gatimit nxeh, por treguesi nuk funksionon.

- ▶ Fikni siguresën në kutinë e siguresave.
- ▶ Telefononi shërbimin e klientit.

⚠️ PARALAJMËRIM – Rrezik zjarri!

Plani i gatimit fiket vetë dhe nuk mund të ndizet më. Ai mund të ndizet më vonë në mënyrë aksidentale.

- ▶ Fikni siguresën në kutinë e siguresave.
- ▶ Telefononi shërbimin e klientit.

15.1 Udhëzime në fushën e treguesit

| Defekti | Shkaku dhe zgjidhja e problemeve |
|---|--|
| Asnjë | Është ndërprerë furnizimi me energji. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrolloni siguresat e shtëpisë. 2. Provoni me anë të pajisjeve të tjera elektrike nëse ka shkëputje të energjisë elektrike. |
| Të gjithë treguesit pulsojnë | Paneli i komandimit është lagur ose mbi të janë vendosur objekte. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Thani panelin e komandimit ose largoni objektin që ndodhet sipër tij. |
| $F 2$ | Në shumë vatra gatimi është gatuar me fuqi të lartë për një kohë të gjatë. Për të mbrojtur sistemin elektronik, vatra e gatimit është fikur. <ol style="list-style-type: none"> 1. Pritni për pak kohë. 2. Prekni mbi një fushë me prekje çfarëdo. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nëse mesazhi nuk shfaqet më, sistemi elektronik është ftohur mjaftueshëm. Ju mund të vazhdoni të gatuar. |
| $F 4$ | Me gjithë stakimin nëpërmjet $F 2$ sistemi elektronik është nxehur prapë. Prandaj, të gjitha vatrat e gatimit janë fikur. <ol style="list-style-type: none"> 1. Pritni për pak kohë. 2. Prekni mbi një fushë me prekje çfarëdo. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nëse mesazhi nuk shfaqet më, sistemi elektronik është ftohur mjaftueshëm. Ju mund të vazhdoni të gatuar. |
| $F 5$ dhe niveli i gradimit pulsojnë në mënyrë të alternuar. Do të bjerë një tingull sinjalizues. | Në zonën e panelit të komandimit ndodhet një tenxhere e nxehtë. Sistemi elektronik ka rrezik të mbinxehet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Hiqni tenxheren. ✓ Treguesi fiket pak kohë më pas. |
| $F 5$ dhe tingull sinjalizues | Në zonën e panelit të komandimit ndodhet një tenxhere e nxehtë. Vatra e gatimit është fikur për të mbrojtur sistemin elektronik. <ol style="list-style-type: none"> 1. Hiqni tenxheren. 2. Pritni për pak kohë. 3. Prekni mbi një fushë me prekje çfarëdo. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nëse mesazhi nuk shfaqet më, sistemi elektronik është ftohur mjaftueshëm. Ju mund të vazhdoni të gatuar. |

| Defekti | Shkaku dhe zgjidhja e problemeve |
|--|--|
| F B | Vatra e gatimit ka qenë në funksionim për shumë kohë dhe është fikur automatikisht. Mund ta ndizni menjëherë vatrën e gatimit. |
| dE dhe vatrën e gatimit nuk nxehen | Është aktivizuar modaliteti demonstrativ. 1. Shkëputni pajisjen nga rrjeti elektrik për 30 sekonda, duke fikur për pak kohë siguresën në kutinë e siguresave. 2. Brenda 3 minutave të ardhshme prekni një fushë me prekje çfarëdo. |
| Në ekran shfaqet një mesazh me shkronjën "E", p.sh. E0111. | Sistemi elektronik ka identifikuar një gabim. 1. Fikni pajisjen dhe ndizeni përsëri. ✓ Nëse problemi ka qenë vetëm një herë, mesazhi fiket. 2. Nëse mesazhi shfaqet përsëri, telefononi shërbimin për klientin. Kur ta telefononi jepini atij mesazhin e saktë të defektit. → "Shërbimi i klientit", Faqe 46 |

16 Hedhja

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

16.1 Hedhja e pajisjes së vjetër

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

1. Shkëputni spinën e kordonit elektrik.
2. Pritni kordonin elektrik.
3. Hidheni pajisjen në mënyrë të përshtatshme për mjedisin.

Informacioni për mënyrat aktuale të hedhjes mund të merret nga shitësi specialist, si dhe pranë administratës vendore të komunës ose qytetit.



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

17 Shërbimi i klientit

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

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

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

Nëse kontaktoni shërbimin e klientit, ju nevojitet numri i produktit (E-Nr.) dhe numri i prodhimit (FD) i pajisjes suaj.

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

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

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

Etiketën e parametrave e gjeni:

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

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

18 Gatesa për testim

Kjo pasqyrë përmbledhëse është bërë për institutet e testimit, në mënyrë që testimi i pajisjeve tona të jetë më i lehtë.

Të dhënat në tabelë u referohen përgatitjeve në enë me dimensionet e mëposhtme:

Seti i tenxhereve për induksion me katër copë Schulte-Ufer Z9442X0

- Tigan i thellë Ø 16 cm, kapacitet 1,2 l, për vatër gatimi me një rreth me Ø 14,5 cm
- Tenxhere për zierje Ø 16 cm, kapaciteti 1,7 l, për vatër gatimi me një rreth me Ø 14,5 cm

- Tenxhere për zierje Ø 22 cm, kapaciteti 4,2 l, për vatër gatimi me Ø 18 cm ose Ø 17 cm
- Tigan për skuqje Ø 24 cm, për vatër gatimi me Ø 18 cm ose Ø 17 cm

Nëse ju provoni të gatuarit me vatër gatimi Ø 18 cm me fuqi nominale 1500 W, atëherë koha e zierjes zgjatet me rreth 20 %. Zgjidhni nivelin tjetër më lart të zierjes së ngadaltë.

Shkrirja e çokollatës

| | Ena / Vatra e gatimit | Niveli i gradimit | Kohëzgjatja (min:sek) | Kapaku |
|---|--|----------------------|--------------------------|--------|
| Veshja me çokollatë, p.sh. çokollatë e zezë Dr. Oetker, 150 g | Tigani i thellë Ø e vatrës së gatimit: 14,5 cm | 1. | rreth 30:00 | Jo |

Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë e gjellës me thjerrëza

| | Ena / Vatra e gatimit | Niveli i gradimit | Kohëzgjatja (min:sek) | Kapaku |
|--|--------------------------|----------------------|--------------------------|--------|
| Gjellë me thjerrëza, → "Receta e gjellës me thjerrëza", Faqe 50 | | | | |
| Temperatura fillestare: 20°C | | | | |

| | | | | |
|--------------|--|--|--|--|
| Sasia: 450 g | Tenxhere për zierje Ø e vatrës së gatimit: 14,5 cm | | | |
|--------------|--|--|--|--|

| | | | | |
|---------------------------------|--|---|-------------------------|----|
| 1. Ngrohni gjellën me thjerrëza | | 9 | rreth 2:00 pa përzierje | Po |
|---------------------------------|--|---|-------------------------|----|

| | | | | |
|--|--|----|-------------|----|
| 2. Mbajeni të ngrohtë gjellën me thjerrëza | | 1. | rreth 30:00 | Po |
|--|--|----|-------------|----|

| | | | | |
|--------------|--|--|--|--|
| Sasia: 800 g | Tenxhere për zierje Ø e vatrës së gatimit: 18 cm ose 17 cm | | | |
|--------------|--|--|--|--|

| | | | | |
|---------------------------------|--|---|-------------------------|----|
| 1. Ngrohni gjellën me thjerrëza | | 9 | rreth 2:00 pa përzierje | Po |
|---------------------------------|--|---|-------------------------|----|

| | | | | |
|--|--|----|-------------|----|
| 2. Mbajeni të ngrohtë gjellën me thjerrëza | | 1. | rreth 30:00 | Po |
|--|--|----|-------------|----|

Gjellë me thjerrëza si produkt konserve, p.sh. thjerrëza me salsiçe nga Erasco

Temperatura fillestare: 20°C

| | | | | |
|--------------|--|--|--|--|
| Sasia: 500 g | Tenxhere për zierje Ø e vatrës së gatimit: 14,5 cm | | | |
|--------------|--|--|--|--|

| | | | | |
|---------------------------------|--|---|-------------------------------------|----|
| 1. Ngrohni gjellën me thjerrëza | | 9 | rreth 2:00, përzieni pas rreth 1:30 | Po |
|---------------------------------|--|---|-------------------------------------|----|

| | | | | |
|--|--|----|--|----|
| 2. Mbajeni të ngrohtë gjellën me thjerrëza | | 1. | | Po |
|--|--|----|--|----|

| | | | | |
|---------------|--|--|--|--|
| Sasia: 1000 g | Tenxhere për zierje Ø e vatrës së gatimit: 18 cm ose 17 cm | | | |
|---------------|--|--|--|--|

| | | | |
|--|----|---|----|
| 1. Ngrohni gjellën me thjerrëza | 9 | rreth 2:00, përziejeni pas rreth 1:30 | Po |
| 2. Mbajeni të ngrohtë gjellën me thjerrëza | 1. | | Po |

Shkrirja e salcës beshamel

| | Ena / Vatra e gatimit | Niveli i gradimit | Kohëzgjatja (min:sek) | Kapaku |
|--|---|----------------------|--------------------------|--------|
| Temperatura e qumështit: 7°C | | | | |
| Receta: 40 g gjalpë, 40 g miell, 0,5 l qumësht me 3,5% yndyrë, pak kripë | Tigani i thellë Ø e vatrës së gatimit: 14,5 cm | | | |
| 1. Shkrini gjalpin. Përziejeni miellin dhe kripën. Trazoni masën për rreth 3 minuta. | | 1 | - | Jo |
| 2. Shtoni qumështin dhe vëreni të ziejë duke e trazuar vazhdimisht. | | 9 | rreth 5:20 | Jo |
| 3. Lëreni salcën beshamel të ziejë për 2 minuta duke e trazuar vazhdimisht. | | 1 | 02:00 | Jo |

Sytliaç

| | Ena / Vatra e gatimit | Niveli i gradimit | Kohëzgjatja (min:sek) | Kapaku |
|---|--|----------------------|--------------------------|--------|
| Zierja e sytliaçit - zierja e ngadaltë me kapak | | | | |
| Temperatura e qumështit: 7°C | | | | |
| Receta: 190 g oriz rrumbullak, 90 g sheqer, 750 ml qumësht me 3,5% yndyrë, 1 g kripë | Tenxhere për zierje Ø e vatrës së gatimit: 14,5 cm | | | |
| 1. Ngrohni qumështin derisa të fillojë të ngrihet. | | 9 | rreth 6:45 | Jo |
| 2. Kthejeni sërish te pika e gatimit. Hidhni në qumësht orizin, sheqerin dhe kripën. Trazojeni pas 10 minutash. | | 2 | rreth 38:15 | Po |
| 3. Gatuajini derisa orizi të ketë thithur të gjithë lëngun. | | | | |
| Receta: 250 g oriz rrumbullak, 120 g sheqer, 1 l qumësht me 3,5% yndyrë dhe 1,5 g kripë | Tenxhere për zierje Ø e vatrës së gatimit: 18 cm ose 17 cm | | | |
| 1. Ngrohni qumështin derisa të fillojë të ngrihet. | | 9 | rreth 7:20 | Jo |
| 2. Kthejeni sërish te pika e gatimit. Hidhni në qumësht orizin, sheqerin dhe kripën. Trazojeni pas 10 minutash. | | 2 | rreth 37:40 | Po |
| 3. Gatuajini derisa orizi ta ketë thithur tërësisht qumështin. | | | | |
| Zierja e sytliaçit - zierja e ngadaltë pa kapak | | | | |
| Temperatura e qumështit: 7°C | | | | |
| Receta: 190 g oriz rrumbullak, 90 g sheqer, 750 ml qumësht me 3,5% yndyrë, 1 g kripë | Tenxhere për zierje Ø e vatrës së gatimit: 14,5 cm | | | |
| 1. Hidhni brenda në qumësht orizin, sheqerin dhe kripën. Ngrohni tërësisht derisa qumështi të kapë 90°C. | | 9 | rreth 7:30 | Jo |
| 2. Kthehuni në pikën e gatimit dhe dhe lëreni në zjarr të ngadaltë. | | 2 | rreth 50:00 | Jo |

| | | | | |
|--|---|---|--------------|----|
| Receta: 250 g oriz rrumbullak, 120 g sheqer, 1 l qumësht me 3,5% yndyrë dhe 1,5 g kripë | Tenxhere për zierje Ø e vatrës së gatimit: 18 cm ose 17 cm | | | |
| 1. Hidhni brenda në qumësht orizin, sheqerin dhe kripën. Ngrohni tërësisht derisa qumështi të kapë 90°C. | | 9 | rreth 8:00 | Jo |
| 2. Kthehuni në pikën e gatimit dhe dhe lëreni në zjarr të ngadaltë. | | 2 | rreth: 50:00 | Jo |

Zierja e orizit

| | Ena / Vatra e gatimit | Niveli i gradimit | Kohëzgjatja (min:sek) | Kapaku |
|--|---|----------------------|--------------------------|--------|
| Temperatura e ujit: 20°C | | | | |
| Receta: 125 g oriz kokërrgjatë, 300 g ujë, 1 pisk kripë | Tenxhere për zierje Ø e vatrës së gatimit: 14,5 cm | | | |
| 1. Nxehni së bashku ujin, orizin dhe kripën. | | 9 | rreth 2:48 | Po |
| 2. Ziejini ngadalë derisa orizi ta ketë pirë të gjithë ujin. | | 2 | rreth 20:00 | Po |
| Receta: 250 g oriz kokërrgjatë, 600 g ujë, 1 pisk kripë | Tenxhere për zierje Ø e vatrës së gatimit: 18 cm ose 17 cm | | | |
| 1. Nxehni së bashku ujin, orizin dhe kripën. | | 9 | rreth 3:15 | Po |
| 2. Ziejini ngadalë derisa orizi ta ketë pirë të gjithë ujin. | | 2. | rreth 20:00 | Po |

Skuqja e biftekëve të derrit

| | Ena / Vatra e gatimit | Niveli i gradimit | Kohëzgjatja (min:sek) | Kapaku |
|---|--|----------------------|--------------------------|--------|
| Biftekë derri: 7°C | | | | |
| Receta: 3 copë biftekë me trashësi 1 cm dhe në total 300 g, 15 g vaj luledielli | Tigan për skuqje Ø e vatrës së gatimit: 18 cm ose 17 cm | | | |
| 1. Ngrohni tiganin e skuqjes me vaj luledielli derisa të nxehet. | | 9 | rreth 2:40 | Jo |
| 2. Skuqini biftekët derisa të marrin ngjyrë kafe. Kthejini një herë biftekët. | | 7 | çdo anë rreth 3:00 | Jo |

Skuqja e petullave

| | Ena / Vatra e gatimit | Niveli i gradimit | Kohëzgjatja (min:sek) | Kapaku |
|--|--|----------------------|--------------------------|--------|
| Brumi i petullave: 20°C | | | | |
| Receta sipas DIN EN 60350-2 Sasia: 55 ml brumë për çdo petull | Tigan për skuqje Ø e vatrës së gatimit: 18 cm ose 17 cm | | | |

| | | | |
|---|--|---|----|
| 1. Ngrohni tiganin e skuqjes derisa të nxehet. | 9 | rreth 2:40 | Jo |
| 2. Vendoseni brumin në tigan dhe skuqini petullat derisa të marrin ngjyrë kafe të artë. Kthejini një herë petullat. | 6 ose 6. sipas shkallës së skuqjes që merr | 1. Ana: rreth 1:00 2. Ana: rreth 00:20 | Jo |

Patate të ngrira për fritezë

| | Ena / Vatra e gatimit | Niveli i gradimit | Kohëzgjatja (min:sek) | Kapaku |
|--|--|----------------------|--------------------------|--------|
| Patate për skuqje: -18°C | | | | |
| Sasia: 1,8 kg vaj luledielli, për çdo racion 200 g patate të ngrira për skuqje, p.sh. McCain 123 Frites Original | Tenxhere për zierje Ø e vatrës së gatimit: 18 cm ose 17 cm | | | |
| 1. Ngrohni vajin në një tenxhere, derisa të kapë 180°C. | 9 | | | Jo |
| 2. Hidhni patatet e ngrira në vaj dhe skuqini derisa të marrin ngjyrë kafe të artë. | 9 | | rreth 4:00 | Jo |

18.1 Receta e gjellës me thjerrëza

Për një testim të saktë, fillimisht përgatitni gjellën me thjerrëza dhe pastaj lëreni të ftohet në temperaturën e ambientit. Më pas, ngrohni dhe mbajeni ngrohtë gjellën me thjerrëza sipas tabelës përkatëse. Receta është krijuar sipas standardit DIN 44550.

Përbërësit:

- 250 g thjerrëza
- 250 g karota të grira me gjatësi rreth 10 mm
- 250 g patate të grira me gjatësi rreth 10 mm
- 1 lugë gjelle kripë
- 1250 ml ujë

Përgatitja:

- Lëreni thjerrëzat në ujë që të zbuten për rreth 3 orë në sasinë e treguar të ujit.
- Hidhni të gjithë përbërësit në një tenxhere të mbyllur dhe vëri në zierje me gradimin më të lartë.
- Sapo të fillojnë të shfaqen shenjat e avullit, kthejeni gradimin te zierja e ngadaltë dhe lëreni të ziejë ngadalë për 1 orë me tenxhere të mbyllur.
- Lëreni gjellën me thjerrëza që të ftohet.
- Kryejeni testin vetëm atëherë kur gjella e gatshme me thjerrëza të jetë ftohur në një temperaturë 20°C ± 5 K.

Sadržaj

| | | |
|----|---|----|
| 1 | Bezbednost..... | 51 |
| 2 | Izbegavanje materijalne štete..... | 52 |
| 3 | Zaštita životne sredine i štednja | 53 |
| 4 | Upoznavanje sa uređajem | 54 |
| 5 | Osnovno rukovanje..... | 55 |
| 6 | Powerboost funkcija | 57 |
| 7 | Osigurač za decu | 57 |
| 8 | Vremenske funkcije | 57 |
| 9 | Automatsko isključivanje | 58 |
| 10 | Funkcija održavanja toplote | 58 |
| 11 | Zaštita za brisanje | 59 |
| 12 | Prikaz potrošnje energije..... | 59 |
| 13 | Osnovna podešavanja | 59 |
| 14 | Čišćenje i održavanje..... | 60 |
| 15 | Otklanjanje smetnji | 60 |
| 16 | Odlaganje u otpad..... | 62 |
| 17 | Korisnička služba..... | 62 |
| 18 | Jela za proveru..... | 62 |

1 Bezbednost

Pridržavajte se sledećih sigurnosnih napomena.

1.1 Opšte napomene

- Pažljivo pročitajte ovo uputstvo.
- Uputstva, pasoš uređaja kao i informacije o proizvodu sačuvajte za kasniju upotrebu ili za narednog vlasnika.
- Ukoliko postoji oštećenje nastalo tokom transporta, nemojte da priključujete uređaj.

1.2 Namenska upotreba

Priključivanje uređaja bez utikača sme da vrši samo ovlašćeno stručno osoblje. Ukoliko dođe do oštećenja usled pogrešnog priključivanja, gubite pravo na garanciju.

Ovaj uređaj upotrebljavajte samo:

- za pripremu jela i pića.
- pod nadzorom. Bez prekida nadzirite kratke postupke kuvanja.
- u privatnom domaćinstvu i u zatvorenim prostorima kućnog okruženja.
- na nadmorskim visinama do 2000 m.

Ne upotrebljavajte uređaj:

- sa eksternim tajmerom ili posebnim daljinskim upravljačem. Ovo ne važi u slučaju kada je isključen rad sa uređajima koji su obuhvaćeni standardom EN 50615.

1.3 Ograničenje kruga korisnika

Deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa umanjenim psihičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe bez iskustva i/ili znanja, ovaj uređaj mogu da koriste samo pod nadzorom osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost ili ako su obučene za bezbedno korišćenje uređaja i razumeju kakve opasnosti pri tome postoje.

Deca se ne smeju igrati uređajem.

Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da obavljaju deca, osim ako su starija od 15 godina i to rade pod nadzorom.

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

1.4 Bezbedna upotreba

UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Kuvanje na ploči za kuvanje sa masti ili uljem bez nadzora može da bude opasno i da dovede do požara.

- ▶ Vruća ulja i masti nipošto nemojte da ostavljate bez nadzora.
- ▶ Nikad ne pokušavajte da ugasite vatru vodom, već isključite uređaj i zatim prekrijte plamen npr. poklopcem ili prekrivačem za gašenje vatre.

Površina za kuvanje se veoma zagreva.

- ▶ Na površinu za kuvanje ili u neposrednoj blizini nikada nemojte postavljati zapaljive predmete.
- ▶ Ne ostavljajte predmete na površini za kuvanje.

Uređaj postaje vruć.

- ▶ Nipošto nemojte da čuvate zapaljive predmete ili sprejeve u fiokama neposredno ispod ploče za kuvanje.

Poklopci za ravnu ploču za kuvanje mogu da prouzrokuju nezgode, npr. zbog pregrevanja, paljenja ili materijala koji se mogu rasprsnuti.

- ▶ Nemojte da koristite poklopce za ravnu ploču za kuvanje.

Namirnice se mogu zapaliti.

- ▶ Postupak kuvanja se mora kontrolisati. Kratak postupak se mora neprekidno kontrolisati.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Tokom rada se zagrevaju uređaj i delovi koje možete da dodirnete, a posebno okvir ploče za kuvanje, ukoliko postoji.

- ▶ Budite pažljivi i ne dodirujte grejne elemente.
- ▶ Udaljite malu decu mlađu od 8 godina. Zaštitne rešetke za ploču za kuvanje mogu dovesti do nezgode.
- ▶ Nikada nemojte koristiti zaštitnu rešetku za ploču za kuvanje.

Uređaj se zagreva tokom rada.

- ▶ Pre čišćenja sačekajte da se uređaj ohladi.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Nestručne popravke su opasne.

- ▶ Samo za to obučeno stručno osoblje sme da vrši popravke na uređaju.
- ▶ Za popravku uređaja se smeju koristiti samo originalni zamenski delovi.
- ▶ Da bi se sprečile opasnosti, zamenu oštećenog mrežnog priključnog voda uređaja mora da izvrši proizvođač, korisnička služba ili osoba sa sličnim kvalifikacijama.

Oštećeni uređaj ili oštećeni mrežni priključni vod predstavljaju izvor opasnosti.

- ▶ Nikad nemojte upotrebljavati oštećeni uređaj.
- ▶ Ako je površina ispucala, morate isključiti uređaj da biste sprečili mogući električni udar. Uređaj nemojte isključiti na glavnom

prekidaču, već preko osigurača u kutiji sa osiguračima.

- ▶ Ukoliko je uređaj ili mrežni priključni vod oštećen, odmah isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
 - ▶ Pozovite korisnički servis. → *Stranica 62*
- Vlaga koja je prodrila unutra može da prouzrokuje strujni udar.
- ▶ Za čišćenje uređaja nemojte da koristite čistač na paru ili čistač pod visokim pritiskom.

Kablovska izolacija električnih aparata može da se istopi na vrelim delovima uređajima.

- ▶ Nipošto nemojte da dovodite priključne kablove električnih aparata u kontakt sa vrelim delovima uređaja.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

Usled tečnosti između dna lonca i ringle, lonci mogu naglo odskočiti.

- ▶ Ringla i dno lonca uvek moraju biti suvi.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od gušenja!

Deca mogu ambalažni materijal da navuku sebi preko glave ili da se njime umotaju, pa da se tako uguše.

- ▶ Ambalažni materijal držite van domašaja dece.
- ▶ Deci nipošto nemojte dozvoliti da se igraju sa ambalažnim materijalom.

Deca bi mogla da udahnu i usisaju odn. progutaju sitne delove i da se na taj način uguše.

- ▶ Držite sitne delove van domašaja dece.
- ▶ Deci nipošto nemojte dozvoliti da se igraju sa sitnim delovima.

2 Izbegavanje materijalne štete

PAŽNJA!

Hrapava dna lonaca i tiganja mogu izgubiti staklokeramiku.

- ▶ Proverite posude.

Zagrevanje praznog posuda za kuvanje može da dovede do oštećenja posuda ili uređaja.

- ▶ Nipošto nemojte da postavljate prazan lonac na vruću ringlu ili da ga ostavljate da se zagreva.

Pogrešno postavljanje posuda za kuvanje može da dovede do pregrevanja uređaja.

- ▶ Nipošto nemojte da postavljate vruće tiganje ili lonce na elemente za rukovanje ili na okvir ravne ploče za kuvanje.

Pad tvrdih ili šiljati predmeta na ploču za kuvanje može da dovede do oštećenja.

- ▶ Na ploču za kuvanje ne smeju da padaju tvrdi ili šiljati predmeti.

Materijali koji nisu vatrostalni se tope na vrelim ringlama.

- ▶ Nemojte upotrebljavati foliju za zaštitu šporeta.
- ▶ Nemojte upotrebljavati aluminijumsku foliju ili plastične posude.

2.1 Šteta koja se najčešće javlja

Ovde možete da se informišete o tome koja se šteta najčešće javlja, kao i da pronađete savete o tome kako da je izbegnete.

| Šteta | Uzrok | Mera |
|--------------|----------------------------------|---|
| Fleke | Iskurela hrana | Iskurelu hranu odmah uklonite strugačem stakla. |
| Fleke | Neadekvatna sredstva za čišćenje | Upotrebljavajte sredstva za čišćenje koja su pogodna za staklokeramiku. |

| Šteta | Uzrok | Mera |
|------------|------------------------------|---|
| Ogrebotine | So, šećer ili pesak | Ploču za kuvanje nemojte da upotrebljavate kao radnu površinu ili kao prostor za odlaganje. |
| Ogrebotine | Hrapava dna lonaca i tiganja | Proverite posuđe. |

| Šteta | Uzrok | Mera |
|--------------|-------------------------------------|---|
| Promena boje | Neadekvatna sredstva za čišćenje | Upotrebljavajte sredstva za čišćenje koja su pogodna za staklokeramiku. |
| Promena boje | Habanje lonaca, npr. od aluminijuma | Podignite lonce i tiganje kada ih pomerate. |
| Udubljenje | Šećer ili jela sa mnogo šećera | Iscurelu hranu odmah uklonite strugačem stakla. |

3 Zaštita životne sredine i štednja

3.1 Odlaganje ambalaže u otpad

Ambalažni materijal je ekološki i može se iznova koristiti.

- ▶ Pojedinačne sastavne delove odložite u otpad odvojene po vrstama.

3.2 Štednja energije

Ako se pridržavate ovih napomena, vaš uređaj će trošiti još manje energije.

Izaberite zonu za kuvanje koja odgovara veličini lonca. Centrirajte posudu za kuvanje.

Upotrebljavajte posuđe čiji prečnik dna odgovara prečniku ringle.

Savet: Proizvođači posuđa obično navode gornji prečnik lonca. On je često veći od prečnika dna.

- Neodgovarajuće posuđe za kuvanje ili nepotpuno prekrivene zone za kuvanje dovode do utroška velike količine energije.

Zatvorite lonac odgovarajućim poklopcem.

- Ako kuvate bez poklopca, uređaju je potrebno značajno više energije.

Poklopac po mogućstvu otvarajte samo povremeno.

- Kada podignete poklopac, ispušta se velika količina energije.

Koristite stakleni poklopac.

- Stakleni poklopac vam omogućuje da pogledate u lonac a da pritom ne morate da podižete poklopac.

Upotrebljavajte lonce i tiganje sa ravnim dnom.

- Neravna dna povećavaju potrošnju energije.

Upotrebljavajte posuđe za kuvanje koje odgovaraju količini namirnica.

- Potrebno je više energije da bi se zagrejalno veliko posuđe za kuvanje sa malo unetih namirnica.

Kuvajte sa malo vode.

- Što je više vode u posudi za kuvanje, utoliko će više energije biti potrebno za zagrevanje.

Prevremeno vratite na niži stepen pripreme.

- Ako koristite previše jak stepen za nastavak kuvanja, rasipa se energija.

Koristite preostalu toplotu sa ploče za kuvanje. U slučaju dužeg vremena kuvanja, ringlu isključite 5–10 minuta pre kraja vremena kuvanja.

- Neiskorišćena preostala toplota povećava utrošak energije.

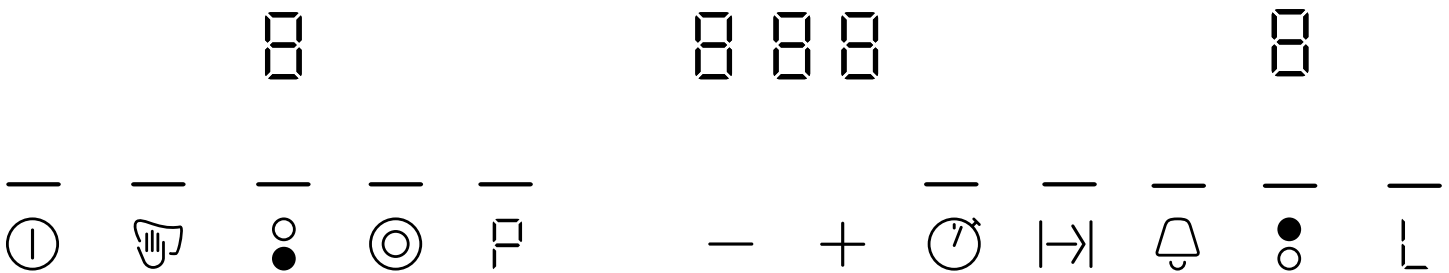
Informacije o proizvodu u skladu sa (EU) 66/2014 možete da pogledate u priloženom pasošu uređaja i na internetu na strani sa vašim uređajem.

4 Upoznavanje sa uređajem

Uputstvo za upotrebu se odnosi na različite ploče za kuvanje. Podatke o pločama za kuvanje možete da nađete u pregledu tipa. → *Stranica 2*

4.1 Komandno polje

Preko komandnog polja možete da podesite sve funkcije uređaja i da dobijate informacije o radnom stanju.



Prikazi

Na prikazima se pokazuju podešene vrednosti i funkcije.

| Prikaz | Naziv |
|--------|-----------------------------|
| 1-9 | Stepeni za kuvanje |
| H / h | Preostala toplota |
| P | Powerboost funkcija |
| L | Funkcija održavanja toplote |
| 8 8 | Tajmer |

Polja osetljiva na dodir

Polja osetljiva na dodir su ustvari površine koje su osetljive na dodir. Da biste izabrali neku funkciju, dodirnite odgovarajuće polje.

PAŽNJA!

Pogrešno postavljanje posuđa za kuvanje može da dovede do pregrevanja uređaja.

- ▶ Nipošto nemojte da postavljate vruće tiganje ili lonce na elemente za rukovanje ili na okvir ravne ploče za kuvanje.

| Polje osetljivo na dodir | Naziv |
|--------------------------|--|
| ⓘ | Glavni prekidač |
| 👉 | Zaštita za brisanje |
| ⦿ | Izbor ringle |
| ⊙ | Dodatno uključivanje drugog prstena ringle |
| P | Powerboost funkcija |
| - + | Područje za podešavanje |
| 🕒 | Count up tajmer |

Polje osetljivo na dodir

| Polje osetljivo na dodir | Naziv |
|--------------------------|-----------------------------|
| ↔ | Tajmer |
| 🔔 | Kuhinjski alarmni sat |
| L | Funkcija održavanja toplote |

Napomena: Komandno polje uvek održavajte suvim. Vlaga ugrožava funkciju.

4.2 Ringle

Ovde ćete pronaći pregled dostupnog dodatnog uključivanja ringli. Kada aktivirate dodatno uključivanje, svetle odgovarajući prikazi.

| Ringla | Dodatno uključivanje i isključivanje | |
|--------|--------------------------------------|----------------------------------|
| ○ | Ringla sa jednim prstenom | |
| ⊙ | Ringla sa dva prstena | Izaberite ringlu i pritisnite ⊙. |

4.3 Prikaz preostale toplote

Ploča za kuvanje za svaku ringlu ima dvostepeni prikaz preostale toplote. Nemojte da dodirujete ringlu sve dok svetli prikaz preostale toplote.

| Prikaz | Značenje |
|--------|--|
| H | Ringla je toliko vrela da možete da održavate toplotu malih jela ili da otopite glazuru. |
| h | Ringla je vrela. |

5 Osnovno rukovanje

5.1 Uključivanje i isključivanje ploče za kuvanje

Pomoću glavnog prekidača možete da uključite i isključite ploču za kuvanje.

Uključivanje ploče za kuvanje

- ▶ Pritisnite ①.
- ✓ Oglašava se signal.
- ✓ Svetli svetleća traka iznad ①.
- ✓ Svetle prikazi komandne površine i prikaz stepena pripreme ④.
- ✓ Ploča za kuvanje je spremna za rad.

Isključivanje ploče za kuvanje

- ▶ Pritisnite ①, sve dok se ne ugasi svetleća traka iznad ① i prikaz stepena pripreme.
- ✓ Sve ringle su isključene.
- ✓ Prikaz za preostalu toplotu i dalje svetli sve dok se ringle dovoljno ne ohlade.

Napomene

- Ploča za kuvanje se automatski isključuje, ako su sve ringle isključene duže od 20 sekundi.
- Podešavanja ostaju memorisana prve 4 sekunde posle isključivanja. Ukoliko ploču za kuvanje u tom vremenu ponovo uključite, ploča za kuvanje otpočinje rad sa prethodnim podešavanjima.

5.2 Podešavanje ringli

U području za podešavanje možete da podesite grejnu snagu ringle.

Stepen pripreme

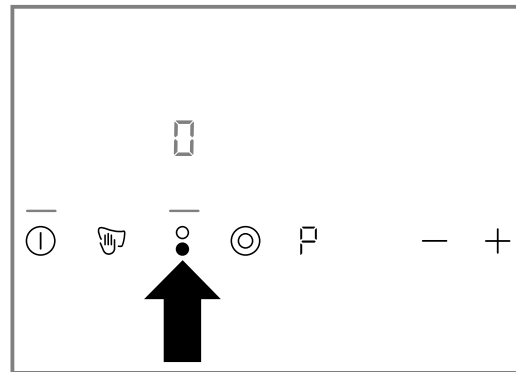
| | |
|---|---|
| 1 | najniža snaga |
| 9 | najviša snaga |
| . | Svaki stepen pripreme ima međustepen, npr. 4. |

Napomene

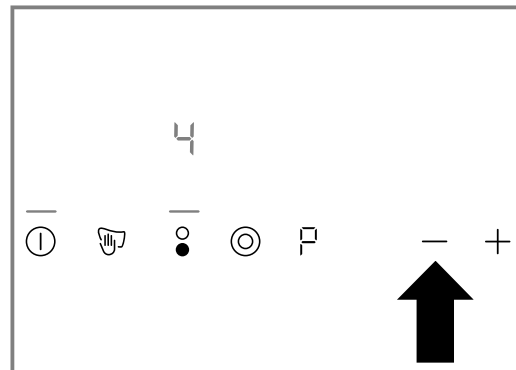
- Tamna područja u užarenom izgledu ringle su tehničke prirode. Oni nemaju nikakvog uticaja na funkciju ringle.
- Ringla reguliše temperaturu putem uključivanja i isključivanja grejača. Grejanje može da se uključi i isključi i pri maksimalnoj snazi.
 - Time se osetljive komponente štite od pregrevanja.
 - Uređaj se štiti od električnog preopterećenja.
 - Postižu se bolji rezultati prilikom kuvanja.
- U slučaju ringli sa više prstenova moguće je u različito vreme uključiti i isključiti grejače unutrašnjeg prstena i grejače dodatno uključених prstenova.

Podešavanje stepena za kuvanje

1. Izaberite ringlu pomoću ② ili ③.



- ✓ Na prikazu stepena pripreme svetli ④. Svetli svetleća traka iznad ② ili ③.
2. U sledećih 10 sekundi pritisnite + ili –.



Pojavljuje se osnovno podešavanje.

- + stepen pripreme 9
- – stepen pripreme 4

Promena stepena za kuvanje

1. Izaberite ringlu pomoću ② ili ③.
2. Pritiskajte + ili – sve dok se ne pojavi željeni stepen pripreme.

Isključivanje ringle

Ringlu možete da isključite na 2 načina.

- ▶ Alternativno izaberite jednu od sledećih opcija:
 - Dva puta pritisnite ② ili ③, dok se na prikazu stepena pripreme ne prikaže ④.
 - Pomoću ② ili ③ izaberite ringlu i pritisnite + ili –, dok se ne na prikazu stepena pripreme ne prikaže ④.
- ✓ Posle oko 10 sekundi pojavljuje se prikaz za preostalu toplotu.

Napomena: Zadnje podešena ringla ostaje aktivirana. Ringla može da se podešava, a da se pritom ne mora izabrati ponovo.

5.3 Preporuke podešavanja kuvanja

Ovde možete da nađete pregled pripreme različitih jela sa odgovarajućim stepenima pripreme.

Vreme pripreme varira u zavisnosti od vrste, težine, debljine i kvaliteta jela. Stepem za nastavak kuvanja zavisi od upotrebljenog posuđa za kuvanje.

Napomene o pripremi

- Za početak kuvanja upotrebite stepen za kuvanje 9.
- Gusta jela povremeno promešajte.
- Namirnice koje kratko treba propržiti na visokoj temperaturi ili kod kojih tokom prženja iscuri mnogo tečnosti ispržite u više malih porcija.
- Saveti o kuvanju uz uštedu energije. → *Stranica 53*

Topljenje

| Jelo | Stepen za nastavak kuvanja | Trajanje nastavka kuvanja u minutima |
|---------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| Čokolada, glazura | 1-1. | - |
| Puter, med, želatin | 1-2 | - |

Zagrevanje ili održavanje toplote

| | | |
|-------------------------------|-------|---|
| Varivo, npr. varivo od sočiva | 1-2 | - |
| Mleko ¹ | 1.-2. | - |
| Viršle u vodi ¹ | 3-4 | - |

¹ Jelo pripremite bez poklopca.

Odmrzavanje i zagrevanje

| | | |
|------------------|-------|-------|
| Spanać, zamrznut | 2.-3. | 10-20 |
| Gulaš, zamrznut | 2.-3. | 20-30 |

Poširanje ili krčkanje

| | | |
|---|-------|-------|
| Knedle ^{1,2} | 4.-5. | 20-30 |
| Riba ^{1,2} | 4-5 | 10-15 |
| Beli sosovi, npr. bešamel sos | 1-2 | 3-6 |
| Mučeni sosovi, npr. sos bernez ili sos holandez | 3-4 | 8-12 |

¹ Pustite da proključa voda u loncu sa zatvorenim poklopcem.

² Jelo dalje kuvajte bez poklopca.

Kuvanje, priprema na pari ili dinstanje

| | | |
|----------------------------------|-------|-------|
| Pirinač sa duplom količinom vode | 2-3 | 15-30 |
| Sutlijaš | 1.-2. | 35-45 |
| Krompir kuvan u ljusci | 4-5 | 25-30 |
| Oguljeni kuvani krompir | 4-5 | 15-25 |
| Testenina, pasta ^{1,2} | 6-7 | 6-10 |
| Varivo, supa | 3.-4. | 15-60 |
| Povrće, sveže | 2.-3. | 10-20 |
| Povrće, zamrznuto | 3.-4. | 10-20 |
| Jela u ekspres loncu | 4-5 | - |

¹ Pustite da proključa voda u loncu sa zatvorenim poklopcem.

² Jelo dalje kuvajte bez poklopca.

Krčkanje

| | | |
|------------------|-------|--------|
| Rolati | 4-5 | 50-60 |
| Dinstano pečenje | 4-5 | 60-100 |
| Gulaš | 2.-3. | 50-60 |

Prženje sa malo ulja

Jela pržite bez poklopca.

| | | |
|---|-------|------------|
| Šnicla, natur pohovana | 6-7 | 6-10 |
| Šnicla, zamrznuta | 6-7 | 8-12 |
| Kotleti, natur ili pohovani ¹ | 6-7 | 8-12 |
| Odrezak, debljine 3 cm | 7-8 | 8-12 |
| Ćufte, debljine 3 cm ¹ | 4.-5. | 30-40 |
| Hamburger, debljine 2 cm ¹ | 6-7 | 10-20 |
| Prsa živine, debljine 2 cm ¹ | 5-6 | 10-20 |
| Prsa živine, zamrznuta ¹ | 5-6 | 10-30 |
| Riba ili riblji file, natur | 5-6 | 8-20 |
| Riba ili riblji file, pohovano | 6-7 | 8-20 |
| Riba ili riblji fileti, pohovani i zamrznuti, npr. riblji štapići | 6-7 | 8-12 |
| Škampi, kozice | 7-8 | 4-10 |
| Sveže povrće ili pečurke, sotiranje | 7-8 | 10-20 |
| Povrće ili sitno naseckano meso na azijski način | 7.-8. | 15-20 |
| Jela iz tiganja, zamrznuta | 6-7 | 6-10 |
| Palačinke | 6-7 | neprekidno |
| Omlet | 3.-4. | neprekidno |
| Jaja na oko | 5-6 | 3-6 |


¹ Okrenite jelo više puta.

Fritiranje

Fritirajte namirnice u porcijama od po 150–200 g u 1–2 l ulja. Jela pripremite bez poklopca.

| | | |
|---|-----|---|
| Zamrznuti proizvodi, npr. pomfrit ili Chicken Nuggets | 8-9 | - |
| Kroketi, zamrznuti | 7-8 | - |
| Meso, npr. pile | 6-7 | - |
| Riba, pohovana ili u pivskom testu | 5-6 | - |
| Povrće ili pečurke, pohovano ili u pivskom testu | 5-6 | - |
| Tempura | | |
| Sitno pecivo, npr. uštipci ili krofne, voće u pivskom testu | 4-5 | - |

6 Powerboost funkcija

Pomoću funkcije Powerboost možete brže da zagrejete veće količine vode nego pomoću stepena pripreme 9. Funkcija Powerboost je dostupna samo kod ringli koje su označene simbolom .




6.1 Uključivanje funkcije Powerboost

UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Funkcija Powerboost dovodi do brzog zagrevanja ulja i masti. Prevrata ulja i masti se brzo pale.




- ▶ Proces kuvanja nikada ne ostavljajte bez nadzora.

Zahtev: Kod ringli sa dva prstena mora da se uključi i drugi prsten da bi se postigao rad sa funkcijom Powerboost.

1. Izaberite ringlu pomoću  ili .
2. Pritisnite .

6.2 Isključivanje funkcije Powerboost

Ako funkciju Powerboost ne isključite, ona se isključuje automatski nakon određenog vremena. Ringla se vraća nazad na stepen pripreme 9.



1. Izaberite ringlu pomoću  ili .
2. Pritisnite .

7 Osigurač za decu

Pomoću osigurača za decu možete da sprečite da deca uključe ringlu.

7.1 Uključivanje osigurača za decu

Zahtev: Ploča za kuvanje je isključena.

- ▶ Držite pritisnuto  na otpr. 4 sekunde.
- ✓  svetli na 10 sekundi.
- ✓ Ploča za kuvanje je blokirana.

7.2 Isključivanje osigurača za decu

Zahtev: Ploča za kuvanje je isključena.

- ▶ Držite pritisnuto  na otpr. 4 sekunde.
- ✓ Blokada je poništena.

7.3 Automatski osigurač za decu

Pomoću ove funkcije se automatski aktivira osigurač za decu kada isključite ploču za kuvanje.

Automatski osigurač za decu možete da aktivirate u osnovnim podešavanjima. → *Stranica 59*

8 Vremenske funkcije


Uređaj raspolaže različitim vremenskim funkcijama koje vam omogućuju da podesite trajanje ili kuhinjski alarmni sat.

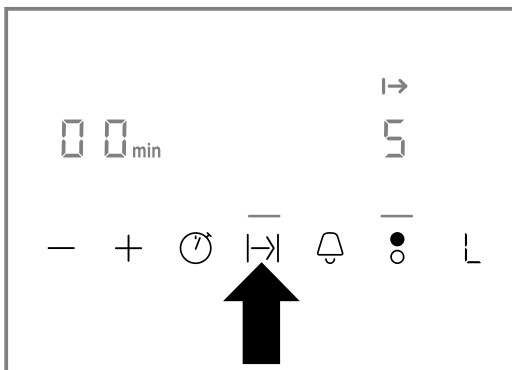
8.1 Trajanje



Unesite trajanje za željenu ringlu. Ringla se po isteku trajanja automatski isključuje.


Trajanje možete da podesite na maks. 99 minuta.

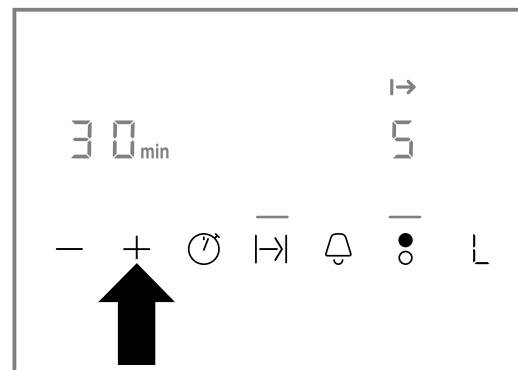
Podešavanje trajanja

1. Izaberite ringlu pomoću  ili .
2. Pritisnite .










- ✓ Svetlosna traka iznad  treperi.
- ✓ Na prikazu tajmera svetli  min.



3. U sledećih 10 sekundi pritisnite  ili .



- +: 30 minuta
- : 10 minuta

- ✓ Pojavljuje se predložena vrednost.
- 4. Pomoću  ili  podesite željeno trajanje.
- ✓ Trajanje teče. Ako ste izabrali trajanje za više ringli, onda se prikazuje najkraće trajanje.
- ✓ Svetli  iznad .
- ✓  svetli u svetloj boji.
- ✓ Kada istekne trajanje, ringla se automatski isključuje. Oglašava se signal, a na prikazu treperi  na 1 minut. Treperi prikaz .

Korekcija ili brisanje trajanja

1. Izaberite ringlu pomoću  ili .

2. Pritisnite \rightarrow .
3. Pomoću $+$ ili $-$ promenite trajanje ili ga podesite na 00 .

Isključivanje signala za trajanje

Signal možete da isključite ručnim putem.

- ▶ Pritisnite bilo koje polje osetljivo na dodir.
- ✓ Prikazi se gase i zvučni signal se prekida.

Automatski tajmer

Ovom funkcijom unapred možete odrediti trajanje za sve ringle. Posle svakog uključivanja ringle to određeno vreme počinje da ističe. Ringla se po isteku trajanja automatski isključuje.

Automatski tajmer možete da uključite u osnovnim podešavanjima. → *Stranica 59*

Savet: Automatski tajmer važi za sve ringle. Trajanje možete da smanjite ili izbrišete za jednu ringlu. → *Stranica 57*

8.2 Kuhinjski alarmni sat

Možete da podesite vreme u trajanju od najviše 99 minuta, po čijem isteku se oglašava signal. Kuhinjski alarmni sat ne zavisi od drugih podešavanja.

Podešavanje kuhinjskog alarmnog sata

1. Pritisnite \uparrow .
- ✓ Svetli svetleća traka iznad \uparrow .
- ✓ Na prikazu tajmera svetli 00 .
2. U sledećih 10 sekundi pritisnite $+$ ili $-$.
 - : 5 minuta
 - +: 10 minuta
- ✓ Pojavljuje se predložena vrednost.

3. Pomoću $+$ ili $-$ podesite željeno vreme.
 - ✓ Vreme teče.
 - ✓ Kada vreme istekne, čuje se signal. Na prikazu tajmera svetli 00 na 1 minut.
 - ✓ Svetleća traka iznad \uparrow svetli svetlom bojom.

Korekcija vremena

1. Pritisnite \uparrow .
2. Pomoću $+$ ili $-$ ponovo podesite vreme.

Isključivanje signala za alarmni sat

Signal možete da isključite ručnim putem.

- ▶ Pritisnite bilo koje polje osetljivo na dodir.
- ✓ Prikaz se gasi i zvučni signal se prekida.

8.3 Funkcija štoperice

Funkcija štoperice pokazuje vreme koje prođe posle aktiviranja.

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

Uključivanje funkcije štoperice

- ▶ Pritisnite \odot .
- ✓ Svetli svetleća traka iznad \odot .
- ✓ Na prikazu tajmera se prikazuje 00 .
- ✓ Vreme počinje isticati.
- ✓ Tokom prvog minuta prikazuju se sekunde, a nakon toga minuti.

Isključivanje funkcije štoperice

- ▶ Pritisnite \odot .
- ✓ Displej tajmera se gasi.

9 Automatsko isključivanje

Ako duže vreme ne menjate podešavanja ringle, aktiviraće se automatsko isključivanje.

Vreme isključivanja ringle zavisi od podešenog stepena kuvanja (od 1 do 10 časova).

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

9.1 Nastavak kuvanja nakon automatskog isključivanja

1. Pritisnite bilo koje polje osetljivo na dodir.
 - ✓ Prikaz se gasi.
2. Ponovo podesite željenu ringlu.

10 Funkcija održavanja toplote

Pomoću funkcije održavanja toplote možete da otopite čokoladu ili puter, kao i da održavate jela ili posuđe u toplom stanju.

10.1 Uključivanje funkcije održavanja toplote

1. Izaberite ringlu pomoću \circledast ili \circledcirc .

2. Pritisnite L .
 - ✓ Na prikazu stepena pripreme svetli L .

10.2 Isključivanje funkcije održavanja toplote



1. Izaberite ringlu pomoću \circledast ili \circledcirc .
2. Pritisnite L .
 - ✓ Na prikazu stepena pripreme svetli \bar{L} .

11 Zaštita za brisanje

Ako obrišete polje sa komandama, dok je ravna ploča za kuvanje uključena, možete da promenite podešavanja. Da bi se to sprečilo, vaša ploča za kuvanje ima funkciju zaštite za brisanje.

Glavni prekidač ne poseduje funkciju zaštite za brisanje. Ploču za kuvanje možete da isključite u svakom trenutku.

11.1 Aktiviranje zaštite za brisanje

- ▶ Pritisnite .
- ✓ Oglašava se signal.
- ✓ Svetli svetleća traka iznad .
- ✓ Komandno polje je blokirano na 30 sekundi.

12 Prikaz potrošnje energije

Ova funkcija prikazuje ukupnu potrošnju energije između uključivanja i isključivanja ploče za kuvanje.

Posle isključivanja se na 10 sekundi prikazuje potrošnja u kilovat-satima, npr. 1,08 kWh.

Preciznost prikazane vrednosti zavisi, između ostalog, i od kvaliteta napona strujne mreže.

Prikaz možete da aktivirate u osnovnim podešavanjima.
→ *Stranica 59*

13 Osnovna podešavanja

Osnovna podešavanja uređaja možete da prilagodite svojim potrebama.

13.1 Pregled osnovnih podešavanja

Ovde ćete naći pregled osnovnih podešavanja i fabrički podešenih vrednosti.

| Prikaz | Izbor |
|--------|--|
| c 1 | Automatska zaštita za decu 0 – isključeno. ¹ 1 – Uključeno. 2 – Ručni i automatski osigurač za decu su isključeni. |
| c 2 | Zvučni signal 0 – Signal za potvrdu i signal za pogrešno rukovanje su isključeni. Signal glavnog prekidača ostaje uključen. 1 – Uključen je samo signal za pogrešno rukovanje. 2 – Uključen je samo signal za potvrdu. 3 – Signal za potvrdu i signal za pogrešno rukovanje su uključeni. ¹ |
| c 3 | Prikaz potrošnje energije Vrednosti mrežnog napona proverite kod distributera električne energije. 0 – isključen je prikaz potrošnje. ¹ 1 – indikator potrošnje za mrežni napon od 230 V. 2 – indikator potrošnje za mrežni napon od 400 V. 3 – indikator potrošnje za mrežni napon od 220 V. 4 – indikator potrošnje za mrežni napon od 240 V. |
| c 5 | Automatski tajmer 00 – Isključeno. ¹ 1-99 – Trajanje nakon kojeg se ringle isključuju. |

¹ Fabričko podešavanje


| Prikaz | Izbor |
|--------|---|
| c 5 | Trajanje signala za završetak tajmera 1 – 10 sekundi. ¹ 2 – 30 sekundi. 3 – 1 minut. |
| c 7 | Dodatno uključivanje grejnih tela 0 – isključeno. 1 – Uključeno. 2 – poslednje podešavanje pre isključivanja ringle. ¹ |
| c 9 | Vreme izbora ringli 0 – Neograničeno: ringla koja je bila izabrana kao zadnja uvek može da se podešava, a da se pritom ne mora ponovo izabrati. ¹ 1 – Poslednje izabranu ringle možete da podesite u roku od 10 sekundi posle izbora. Nakon tog vremena morate ponovo da izaberete ringle pre podešavanja. |
| c 0 | Vraćanje na fabričko podešavanje 0 – isključeno. ¹ 1 – Uključeno. |

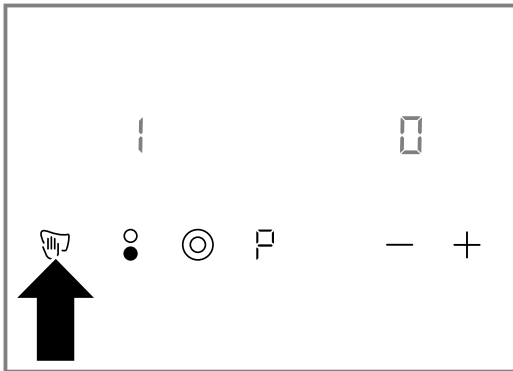
¹ Fabričko podešavanje


13.2 Promena osnovnih podešavanja

Zahtev: Ploča za kuvanje je isključena.

1. Pritisnite .

2. U narednih 10 sekundi držite pritisnuto  4 sekunde.




- ✓ Na levom displeju naizmenično trepere ϵ i t .
 - ✓ Na desnom displeju svetli \square .
3. Pritiskajte  sve dok se ne prikaže željeni prikaz.

4. Pomoću tastera + ili – podesite željenu vrednost.



5. Držite pritisnuto  tokom 4 sekunde.
- ✓ Podešavanje je aktivirano.

Savet: Da biste napustili osnovna podešavanja, isključite ploču za kuvanje pomoću . Ponovo uključite ploču za kuvanje i ponovo je podesite.

14 Čišćenje i održavanje

Da bi vaš uređaj dugo ostao funkcionalan, pažljivo ga čistite i održavajte.

14.1 Sredstva za čišćenje

Odgovarajuća sredstva za čišćenje i struganje stakla možete kupiti preko korisničkog servisa, u onlajn prodavnici ili u trgovini.

PAŽNJA!

Neodgovarajuća sredstva za čišćenje mogu da oštete površine uređaja.

- ▶ Nipošto nemojte koristiti neadekvatna sredstva za čišćenje.

Neadekvatna sredstva za čišćenje

- Nerazblaženi deterdžent za pranje posuđa
- Sredstvo za čišćenje za mašinu za pranje sudova
- Abrazivna sredstva
- Agresivna sredstva za čišćenje kao što je sprej za rernu ili odstranjivač fleka
- Sundeke koji grebu
- Kompresorski čistači i parni čistači

14.2 Čišćenje staklokeramike

Očistite ploču za kuvanje nakon svake upotrebe kako se ostaci hrane ne bi slepili.

Napomena: Obratite pažnju na informacije o neadekvatnim sredstvima za čišćenje. → *Stranica 60*

Zahtev: Ploča za kuvanje se ohladila.

1. Tvrđokornu nečistoću uklonite strugačem za staklene površine.
2. Ploču za kuvanje očistite sredstvom za čišćenje staklokeramike.
Obratite pažnju na napomene za čišćenje na ambalaži sredstva za čišćenje.

Savet: Posebnim sunderom za staklokeramiku možete da postignete dobre rezultate čišćenja.

14.3 Čišćenje okvira ravne ploče za kuvanje

Očistite okvir ravne ploče za kuvanje nakon upotrebe ukoliko se na njemu nalaze nečistoća ili fleke.

Napomene

- Obratite pažnju na informacije o neadekvatnim sredstvima za čišćenje. → *Stranica 60*
 - Nemojte da upotrebljavate strugaljke za staklo.
1. Okvir ravne ploče za kuvanje očistite toplom sapunicom i mekom krpom.
Nove sunderaste krpe temeljno isperite pre upotrebe.
 2. Dodatno osušite mekom krpom.

15 Otklanjanje smetnji

Manje smetnje na uređaju možete sami da otklonite. Pre nego što se obratite korisničkom servisu, pogledajte informacije za otklanjanje smetnji. Tako ćete izbeći nepotrebne troškove.

UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

Nestručne popravke su opasne.

- ▶ Samo obučeno stručno osoblje sme da vrši popravke na uređaju.

- ▶ Ako je uređaj neispravan, pozovite servisnu službu.

 **UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!**
Nestručne popravke su opasne.

- ▶ Samo za to obučeno stručno osoblje sme da vrši popravke na uređaju.
- ▶ Za popravku uređaja se smeju koristiti samo originalni zamenski delovi.

- ▶ Da bi se sprečile opasnosti, zamenu oštećenog mrežnog priključnog voda uređaja mora da izvrši proizvođač, korisnička služba ili osoba sa sličnim kvalifikacijama.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Ringla greje, ali prikaz ne funkcioniše.

- ▶ Isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.

- ▶ Pozovite korisnički servis.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Ploča za kuvanje se isključuje sama od sebe i ne može više da se koristi. Ona se može kasnije nenamerno uključiti.

- ▶ Isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- ▶ Pozovite korisnički servis.

15.1 Uputstva u polju za prikaz

| Kvar | Uzrok i rešavanje problema |
|--|---|
| Nema | Napajanje strujom je prekinuto. <ol style="list-style-type: none"> 1. Proverite kućni osigurač za uređaj. 2. Pomoću drugih električnih uređaja proverite da li je nestalo struje. |
| Trepere svi prikazi | Komandno polje je mokro ili se na njemu nalaze predmeti. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Osušite komandno polje ili uklonite predmet. |
| <i>F 2</i> | Na više ringli se već duže vreme kuva velikom snagom. Ringla je isključena radi zaštite elektronike. <ol style="list-style-type: none"> 1. Sačekajte nekoliko trenutaka. 2. Kratko dodirnite bilo koje polje osetljivo na dodir. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ako se poruka više ne pojavljuje, elektronika je dovoljno rashlađena. Možete nastaviti sa kuvanjem. |
| <i>F 4</i> | Elektronika se zagreva i dalje, iako je putem <i>F 2</i> izazvano isključivanje. Zato su isključene sve ringle. <ol style="list-style-type: none"> 1. Sačekajte nekoliko trenutaka. 2. Kratko dodirnite bilo koje polje osetljivo na dodir. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ako se poruka više ne pojavljuje, elektronika je dovoljno rashlađena. Možete nastaviti sa kuvanjem. |
| <i>F 5</i> i stepen za kuvanje trepere naizmenično. Čuje se zvučni signal. | Vruć lonac u prostoru komandnog polja. Elektronika može da se pregreje. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Udaljite lonac. ✓ Prikaz se gasi brzo nakon toga. |
| <i>F 5</i> i signalni ton | Vruć lonac u prostoru komandnog polja. Ringla je isključena da bi se zaštitila elektronika. <ol style="list-style-type: none"> 1. Sklonite lonac. 2. Sačekajte nekoliko trenutaka. 3. Kratko dodirnite bilo koje polje osetljivo na dodir. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ako se poruka više ne pojavljuje, elektronika je dovoljno rashlađena. Možete nastaviti sa kuvanjem. |
| <i>F 8</i> | Ringla je predugo bila u režimu rada i automatski se isključila. Ringlu možete odmah ponovo da uključite. |
| <i>dE</i> i ringle ne greju | Aktiviran je demo režim. <ol style="list-style-type: none"> 1. Isključite uređaj sa strujne mreže na 30 sekundi tako što ćete isključiti osigurač u kutiji sa osiguračima. 2. Pritisnite bilo koje polje osetljivo na dodir u naredna 3 minuta. |
| Na displeju se pojavljuje poruka sa slovom "E", npr. E0111. | Elektronska oprema je prepoznala grešku. <ol style="list-style-type: none"> 1. Isključite uređaj i ponovo ga uključite. 2. Ako se poruka ponovo pojavi, pozovite korisničku službu. Tokom poziva tačno prenesite o kakvoj se poruci o grešci radi. <ul style="list-style-type: none"> → "Korisnička služba", Stranica 62 |

16 Odlaganje u otpad

Ovde možete saznati kako da pravilno odložite stare uređaje u otpad.

16.1 Odlaganje starih uređaja u otpad

Ekološki prihvatljivim odlaganjem u otpad mogu da se recikliraju dragocene sirovine.

1. Izvucite mrežni utikač mrežnog priključnog voda.
2. Presecite mrežni priključni vod.
3. Uređaj odložite u otpad na ekološki prihvatljiv način.

O aktuelnim načinima odlaganja u otpad informišite se kod svog specijalizovanog prodavca ili u svojoj opštinskoj odn. gradskoj upravi.



Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

17 Korisnička služba

Ako imate neka pitanja u vezi korišćenja, ne možete sami da otklonite smetnju ili uređaj mora da se popravi, obratite se našoj korisničkoj službi.

Funkcijski relevantne originalne rezervne delove proizvedene u skladu sa odgovarajućom direktivom o ekološkom dizajnu možete da dobijete od našeg korisničkog servisa u periodu od najmanje 10 godina od stavljanja vašeg uređaja na tržište u okviru Evropskog ekonomskog prostora.

Napomena: Angažovanje servisne službe je besplatno u okviru garantnih uslova proizvođača.

Detaljnije informacije o trajanju i uslovima garancije u svojoj zemlji možete da dobijete od našeg korisničkog servisa, trgovca kod kojeg ste kupili uređaj ili na našoj veb-stranici.

Kada se obraćate korisničkom servisu, navedite broj proizvoda (E-Nr.) i fabrički broj (FD) svog uređaja. Podatke za kontakt korisničke službe naći ćete u priloženom spisku korisničkih službi ili na našoj veb-stranici.

17.1 Broj proizvoda (E-Nr.) i proizvodni broj (FD)

Broj proizvoda (E-Nr.) i proizvodni broj (FD-Nr.) možete da pronađete na tipskoj pločici uređaja.

Pločicu sa oznakom tipa možete naći:

- u pasošu uređaja,
- sa donje strane ploče za kuvanje.

Da biste brzo mogli da pronađete podatke o uređaju i telefonski broj korisničke službe, podatke možete i da zabeležite.

18 Jela za proveru

Ovaj pregled je kreiran za institute za ispitivanje da bi se olakšalo testiranje naših uređaja.

Navodi se odnose na pripremu jela u posudu sledećih dimenzija:

Četvorodelni komplet indukcionih lonaca Schulte-Ufer Z9442X0

- Lonac sa drškom Ø 16 cm, kapaciteta 1,2 l, za ringlu sa jednim prstenom sa Ø 14,5 cm
- Lonac za kuvanje Ø 16 cm, kapaciteta 1,7 l, za ringlu sa jednim prstenom sa Ø 14,5 cm

- Lonac za kuvanje Ø 22 cm, kapaciteta 4,2 l, za ringlu sa Ø 18 cm ili Ø 17 cm
- Tiganj za pečenje Ø 24 cm, za ringlu sa Ø 18 cm ili Ø 17 cm

Ako koristite ringlu Ø 18 cm nominalne snage od 1500 W, produžite vreme početka kuvanja za oko 20%. Izaberite sledeći više stepen nastavka kuvanja.

Topljenje čokolade

| | Posuda / Ringla | Stepen pripreme | Trajanje (min:sek) | Poklopac |
|---|---|-----------------|--------------------|----------|
| Čokolada za glazuru, npr. Dr. Oetker tamna, 150 g | Lonac sa drškom Ø ringle: 14,5 cm | 1. | oko 30:00 | Ne |

Zagrevanje i održavanje toplote variva od sočiva

| | Posuda / Ringla | Stepen pripreme | Trajanje (min:sek) | Poklopac |
|--|-----------------|-----------------|--------------------|----------|
|--|-----------------|-----------------|--------------------|----------|

Varivo od sočiva,

→ "Recept za varivo od sočiva", Stranica 65

| | | | | |
|---|--|----|----------------------|----|
| Početna temperatura: 20 °C | | | | |
| Količina: 450 g | Lonac za kuvanje Ø ringle: 14,5 cm | | | |
| 1. Zagrejte varivo od sočiva | | 9 | oko 2:00 bez mešanja | Da |
| 2. Održavajte toplotu variva od sočiva | | 1. | oko 30:00 | Da |
| Količina: 800 g | | | | |
| Lonac za kuvanje Ø ringle: 18 cm ili 17 cm | | | | |
| 1. Zagrejte varivo od sočiva | | 9 | oko 2:00 bez mešanja | Da |
| 2. Održavajte toplotu variva od sočiva | | 1. | oko 30:00 | Da |
| Varivo od sočiva kao proizvod iz limenke, npr. terin sa sočivom i viršlama kompanije Erasco | | | | |

| | | | | |
|--|--|----|---|----|
| Početna temperatura: 20 °C | | | | |
| Količina: 500 g | Lonac za kuvanje Ø ringle: 14,5 cm | | | |
| 1. Zagrejte varivo od sočiva | | 9 | oko 2:00, promešajte posle otprilike 1:30 | Da |
| 2. Održavajte toplotu variva od sočiva | | 1. | | Da |
| Količina: 1000 g | | | | |
| Lonac za kuvanje Ø ringle: 18 cm ili 17 cm | | | | |
| 1. Zagrejte varivo od sočiva | | 9 | oko 2:00, promešajte posle otprilike 1:30 | Da |
| 2. Održavajte toplotu variva od sočiva | | 1. | | Da |

Krčkanje bešamel sosa

| | Posuda / Ringla | Stepen pripreme | Trajanje (min:sek) | Poklopac |
|---|--------------------|-----------------|-----------------------|----------|
| Temperatura mleka: 7 °C | | | | |
| Recept: 40 g putera, 40 g brašna, 0,5 l mleka sa 3,5% mlečne masti i prstohvat soli | | | | |
| Lonac sa drškom Ø ringle: 14,5 cm | | | | |
| 1. Otopite puter. Umešajte brašno i so. Prodinstajte masu u trajanju od 3 minuta. | | 1 | - | Ne |
| 2. Dodajte mleko i kuvajte uz stalno mešanje. | | 9 | oko 5:20 | Ne |
| 3. Kuvajte bešamel sos tokom 2 minuta uz stalno mešanje. | | 1 | 2:00 | Ne |

Sutlijaš

| | Posuda / Ringla | Stepen pripreme | Trajanje (min:sek) | Poklopac |
|--|--------------------|-----------------|-----------------------|----------|
| Kuvanje sutlijaša – nastavak kuvanja sa poklopcem | | | | |
| Temperatura mleka: 7 °C | | | | |
| Recept: 190 g pirinča okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mleka sa 3,5% mlečne masti i 1 g soli | | | | |
| Lonac za kuvanje Ø ringle: 14,5 cm | | | | |

| | | | |
|---|---|-----------|----|
| 1. Zagrevajte mleko dok ne počne da se diže. | 9 | oko 6:45 | Ne |
| 2. Vratite na stepen pripreme. U mleko dodajte pirinač, šećer i so. Promešajte nakon 10 minuta. | 2 | oko 38:15 | Da |
| 3. Kuvajte sve dok pirinač ne upiju svu tečnost. | | | |

Recept: 250 g pirinča okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mleka sa 3,5% mlečne masti i 1,5 g soli

Lonac za kuvanje
Ø ringle: 18 cm ili 17 cm

| | | | |
|---|---|-----------|----|
| 1. Zagrevajte mleko dok ne počne da se diže. | 9 | oko 7:20 | Ne |
| 2. Vratite na stepen pripreme. U mleko dodajte pirinač, šećer i so. Promešajte nakon 10 minuta. | 2 | oko 37:40 | Da |
| 3. Kuvajte sve dok pirinač ne upiju sve mleko. | | | |

Kuvanje sutlijaša – nastavak kuvanja bez poklopca

Temperatura mleka: 7 °C

Recept: 190 g pirinča okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mleka sa 3,5% mlečne masti i 1 g soli

Lonac za kuvanje
Ø ringle: 14,5 cm

| | | | |
|---|---|-----------|----|
| 1. Pirinač, šećer i so dodajte u mleko. Zagrevajte uz konstantno mešanje sve dok mleko ne dostigne 90 °C. | 9 | oko 7:30 | Ne |
| 2. Vratite na stepen pripreme i ostavite da se krčka. | 2 | oko 50:00 | Ne |

Recept: 250 g pirinča okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mleka sa 3,5% mlečne masti i 1,5 g soli

Lonac za kuvanje
Ø ringle: 18 cm ili 17 cm

| | | | |
|---|---|-----------|----|
| 1. Pirinač, šećer i so dodajte u mleko. Zagrevajte uz konstantno mešanje sve dok mleko ne dostigne 90 °C. | 9 | oko 8:00 | Ne |
| 2. Vratite na stepen pripreme i ostavite da se krčka. | 2 | oko 50:00 | Ne |

Kuvanje pirinča

| | Posuda / Ringle | Stepen pripreme | Trajanje (min:sek) | Poklopac |
|---|-----------------|-----------------|--------------------|----------|
| Temperatura vode: 20 °C | | | | |
| Recept: 125 g pirinča dugog zrna, 300 g vode i prstohvat soli | | | | |
| Lonac za kuvanje Ø ringle: 14,5 cm | | | | |
| 1. Zagrejte vodu, pirinač i so. | | 9 | oko 2:48 | Da |
| 2. Ostavite da se krčka sve dok se pirinač i voda potpuno ne sjedine. | | 2 | oko 20:00 | Da |
| Recept: 250 g pirinča dugog zrna, 600 g vode i prstohvat soli | | | | |
| Lonac za kuvanje Ø ringle: 18 cm ili 17 cm | | | | |
| 1. Zagrejte vodu, pirinač i so. | | 9 | oko 3:15 | Da |
| 2. Ostavite da se krčka sve dok se pirinač i voda potpuno ne sjedine. | | 2. | oko 20:00 | Da |

Pečenje odreska od svinjskog buta

| | Posuda / Ringle | Stepen pripreme | Trajanje (min:sek) | Poklopac |
|---|-----------------|-----------------|--------------------|----------|
| Odrežak od svinjskog buta: 7 °C | | | | |
| Recept: 3 odreska od svinjskog buta debljine 1 cm i ukupno 300 g, 15 g suncokretovog ulja | | | | |
| Tiganj za prženje Ø ringle: 18 cm ili 17 cm | | | | |

| | | | |
|---|---|-----------------------|----|
| 1. Ulijte suncokretovo ulje u tiganj za prženje i zagrejte tiganj tako da postane vreo. | 9 | oko 2:40 | Ne |
| 2. Pržite odreske od svinjskog buta tako da porumene. Pritom odreske jednom prevrnite. | 7 | svaka strana oko 3:00 | Ne |

Pečenje palačinki

| | Posuda / Ringla | Stepen pripreme | Trajanje (min:sek) | Poklopac |
|---|-----------------|--|--|----------|
| Testo za palačinke: 20 °C | | | | |
| Recept prema DIN EN 60350-2 Količina: 55 ml testa po palačinki | | Tiganj za prženje Ø ringle: 18 cm ili 17 cm | | |
| 1. Zagrejte tiganj za prženje tako da postane vreo. | | 9 | oko 2:40 | Ne |
| 2. Ulijte testo u tiganj i pecite palačinke sve dok ne porumene. Pritom palačinke jednom prevrnite. | | 6 oder 6. u zavisnosti od stepena zapečenja | 1. strana: oko 1:00 2. strana: oko 0:20 | Ne |

Fritiranje zamrznutog pomfrita

| | Posuda / Ringla | Stepen pripreme | Trajanje (min:sek) | Poklopac |
|---|-----------------|---|--------------------|----------|
| Pomfrit: -18 °C | | | | |
| Količina: 1,8 kg suncokretovog ulja, po porciji: 200 g zamrznutog pomfrita, npr. McCain 123 Frites Original | | Lonac za kuvanje Ø ringle: 18 cm ili 17 cm | | |
| 1. Zagrejte ulje u loncu tako da dostigne 180 °C. | | 9 | | Ne |
| 2. Sipajte zamrznuti pomfrit u ulje i fritirajte ga sve dok ne porumeni. | | 9 | oko 4:00 | Ne |

18.1 Recept za varivo od sočiva

Da bi se izvršila tačna provera, najpre skuvajte varivo od sočiva i ostavite ga da se ohladi na sobnu temperaturu. Potom zagrejte varivo od sočiva u skladu sa tabelom i održavajte ga toplim. Recept je sačinjen u skladu sa DIN 44550.

Sastojci:

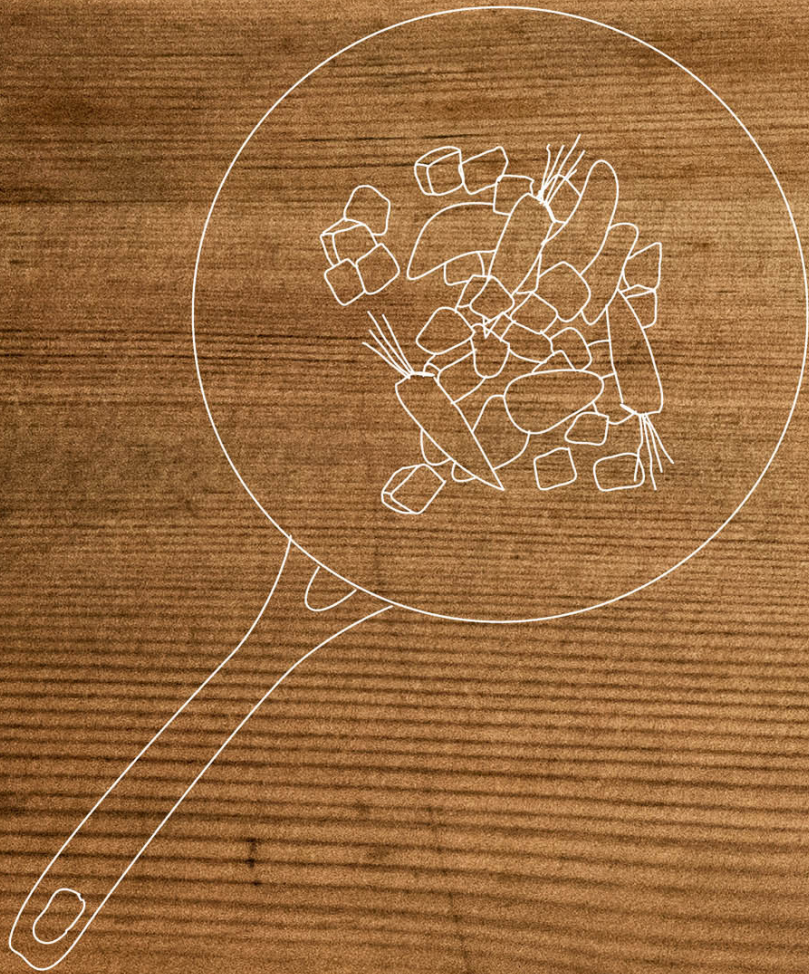
- 250 g sočiva
- 250 g iseckane šargarepe sa ivicama dužine oko 10 mm
- 250 g iseckanog krompira sa ivicama dužine oko 10 mm
- 1 kašičica soli
- 1250 ml vode

Priprema:

- Sočivo pustite da odstoji u navedenoj količini vodi u trajanju od 3 sata.
- Prokuvajte sve sastojke u zatvorenom loncu na najvećem stepenu kuvanja.
- Čim se pojavi para, prebacite na stepen za nastavak kuvanja i ostavite da se krčka u zatvorenom loncu oko 1 sat.
- Varivo od sočiva ostavite da se ohladi.
- Sprovedite proveru tek kada se zgotovljeno varivo od sočiva ohladi na temperaturu od 20°C ± 5 K.



A series of horizontal lines forming a writing area on a page. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

Constructa-Neff Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9001616039
011221
bg, hr, sq, sr