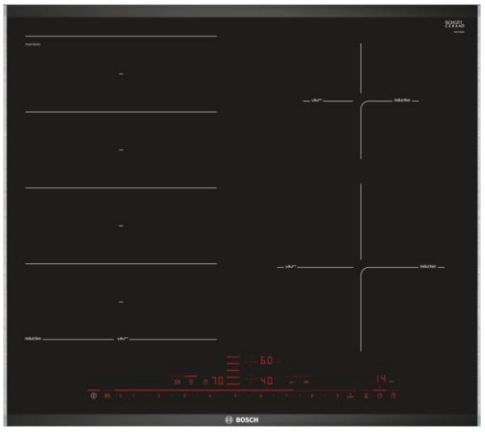
tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Uputstvo za upotrebu

BOSCH ugradna ploča PXE675DE4E



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

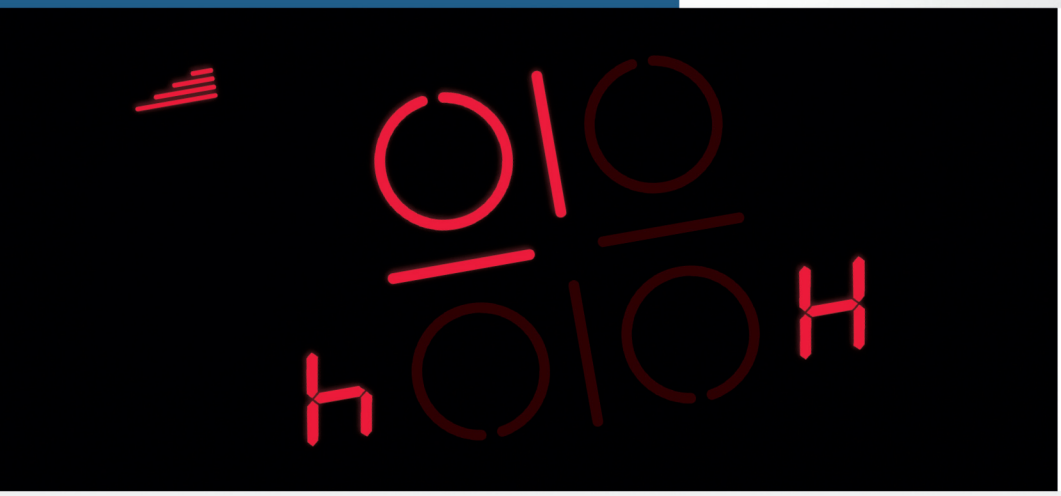
Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

https://tehnoteka.rs/p/bosch-ugradna-ploca-pxe675de4e-akcija-cena/





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

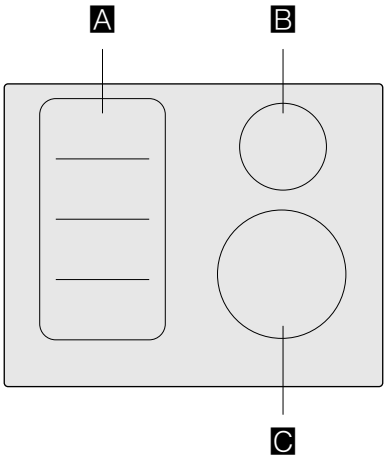


Polje za kuvanje
Polje za kuhanje
PXE...D...

BOSCH

[sr] Uputstva za upotrebu 3

[hr] Upute za uporabu 39



		9*	6*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Sadržaj

Upotreba u skladu s odredbama 4

Uputstva za sigurnost 5

Uzroci oštećenja. 6
Pregled. 6

Zaštita životne sredine 7
Saveti za uštedu energije. 7
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline 7

Kuvanje prema indukciji 7
Prednosti u kuvanju pomoću indukcije. 7
Posude. 7

Upoznavanje uređaja 9
Komandna ploča 9
Ringle. 9
Prikaz preostale toplote 10

Opsluživanje aparata 10
Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje. . . 10
Podešavanje ringle. 10
Preporuke za kuvanje. 11

Flex Zone 13
Saveti za korišćenje posuda 13
Kao dve nezavisne ringle 13
Kao jedna jedinstvena ringla 13

"Move" funkcija 14
Aktiviranje. 14
Deaktiviranje. 14

Vremenske funkcije 15
Programiranje vremena kuvanja. 15
Kuhinjski tajmer 15
Funkcija štoperice 16

Funkcija PowerBoost. 16
Aktiviranje. 16
Deaktiviranje. 16

ShortBoost funkcija. 17
Preporuke za primenu 17
Aktiviranje. 17
Deaktiviranje. 17

Funkcija održavanja toplote 17
Aktiviranje. 17
Deaktiviranje. 17

Funkcije pomoći pri kuvanju. 18
Vrste funkcija pomoći pri kuvanju. 18
Adekvatno posuđe za kuvanje 19
Senzori i posebna oprema 19
Funkcije i stepeni kuvanja 19
Preporučena jela 23
Priprema i održavanje bežičnog senzora temperature . . 27
Izjava o usaglašenosti 28

Osigurač za decu 29
Aktiviranje i deaktiviranje osigurača za decu 29
Automatska sigurnost za decu 29

Zaštita od brisanja 29

Automatsko isključivanje. 29

Osnovna podešavanja 30
Ovako dospevate do osnovnih podešavanja 31

Prikaz za potrošnju energije 32

Test posuđa za kuvanje 32

Čišćenje 33
Ugradna ploča 33
Okvir ravne ploče za kuvanje 33
Bežični senzor temperature 33

Česta pitanja i odgovori (FAQ) 34

Smetnja, šta činiti? 35

Servisna služba 36
E-broj i FD-broj 36

Proverena jela 37

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

Upotreba u skladu s odredbama

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

Proveriti uređaj nakon vađenja iz paketa. U slučaju da je pretrpeo oštećenja prilikom transporta, ne priključivati uređaj, stupiti u kontakt sa servisom tehničke podrške i napismeno obavestiti o pričinjenim oštećenjima, u suprotnom gubi se pravo na bilo koju vrstu nadoknade.

Ugradnju uređaja morate da izvršite prema priloženom uputsvu za montažu.

Ovaj uređaj je namenjen samo za privatno domaćinstvo i za kućno okruženje. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića. Postupak kuvanja mora da se nadgleda. Kratkotrajni postupak kuvanja mora neprekidno da se nadgleda. Uređaj upotrebljavajte samo u zatvorenim prostorijama.

Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje na nadmorskim visinama od maksimalno 4000 metara.

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

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

Ovaj uređaj nije namenjen za režim rada pomoću eksternog tajmera ili daljinskog upravljača.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i lica sa smanjenim psihičkim, osećajnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostacima iskustva ili znanja, ako ih nadzire lice, koje je odgovorno za bezbednost, ili ih je uputilo u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja i ako su oni razumeli opasnosti, koje iz toga mogu da nastanu.

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

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

Prilikom upotrebe funkcija kuvanja, podešena ringla mora da se poklapa sa ringlom, na kojoj se nalazi lonac sa senzorom temperature.

U slučaju da imate ugrađen bajpas ili sličan medicinski implant treba da imate posebnu predostrožnost pri korišćenju ili približavanju indukovanim pločama za kuvanje dok rade. Konsultujte svog lekara ili priozvođača implanta da biste bili sigurni da zadovoljava važeće propise i informišite se o mogućim nekompatibilnostima.

Uputstva za sigurnost

⚠ Upozorenje – Opasnost od požara!

- Vrelo ulje i mast se veoma brzo pale. Vrelo ulje i mast nikada ne ostavljajte bez nadzora. Vatru nemojte nikada da gasite vodom. Isključite ringlu. Plamen ugasite pažljivo pomoću poklopca, krpom za gašenje požara ili sličnim.
- Ringle se zagrevaju. Zapaljive predmete nemojte da stavljate na ringlu. Nemojte da odlažete predmete na ringlu.
- Uređaj postaje vreo. Nikada nemojte da čuvate zapaljive predmete ili sprejeve u fioci direktno ispod ravne ploče za kuvanje.
- Ravna ploča za kuvanje se isključila sama od sebe i ne može više da koristi. Kasnije može neočekivano da se uključi. Isključite osigurač u kutiji sa osiguračima. Pozovite servisnu službu.

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!

- Ringle i njihovo okruženje, naročito ako eventualno postoji okvir ringle, se jako zagrevaju. Nikada ne dodirujte vrele površine. Udaljite decu.
- Ringla greje, ali prikaz ne funkcioniše. Isključite osigurač u električnom ormanu. Pozovite servisnu službu.
- Predmeti od metala se na ringli veoma brzo zagrevaju. Na ringlu nemojte nikada da odlažete predmete od metala, kao npr. noževe, viljuške, kašike i poklopce.
- Nakon svake upotrebe, isključite ugradnu ploču za kuvanje uz pomoć glavnog prekidača. Nemojte da čekate da se ploča automatski ugasi usled nedostatka posude.

⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

- Neadekvatne popravke su opasne. Popravke i zamenu oštećenih kablova za priključivanje može da vrši jedino osoblje Službe za tehničku pomoć koje je prethodno obučeno. Ako je aparat pokvaren, isključite ga iz mreže ili skinite osigurač iz kutije za osigurače. Obavestite servis tehničke podrške.
- Vlaga, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.
- Pokvaren uređaj može da prouzrokuje strujni udar. Pokvaren uređaj nikada nemojte da uključujete. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Pukotine ili lomovi na staklenoj keramici mogu da prouzrokuju strujne udare. Isključite osigurač u električnom ormanu. Pozovite servisnu službu.

⚠ Upozorenje – Opasnost od magnetizma!

Bežični senzor temperature je magnetizovan. Magnetni elementi mogu da oštete elektronske implantate, npr. pejsmejkere ili insulinske pumpe. Osobe koje nose elektronske implantate zato ne bi trebalo da u džepovima odeće nose senzor temperature i da ga približavaju pejsmejkeru ili sličnom medicinskom uređaju na više od 10 cm.

⚠ Upozorenje – Opasnost od havarije!

Ova ploča poseduje ventilator koji se nalazi sa spoljašnje strane. U slučaju da se ispod ugradne ploče nalazi neka fioka ne bi trebalo da se drže mali predmeti ili papiri, kako ne bi bili usisani, na taj način mogli bi da pokvare ventilator ili da naškode hlađenju.
Između sadržaja fioke i ulaza za ventilator trebalo bi ostaviti razdaljinu od najmanje 2 cm.

⚠ Upozorenje – Opasnost od povrede!

- Baterija u bežičnom senzoru temperature može da bude oštećena ili da pukne ako se pregreje. Nakon kuvanja, senzor sklonite sa ploče za kuvanje i nemojte ga čuvati u blizini izvora toplote.
- Senzor temperature može da bude veoma vreo prilikom uklanjanja sa posude za kuvanje. Za njegovo skidanje koristite kuhinjske rukavice ili kuhinjsku krpu.
- Pri kuvanju na pari, ringla i posuda u kojoj se kuva mogu biti oštećene zbog pregrevanja. Posuda u kojoj se kuva na pari ne treba direktno da dodiruje dno posude u kojoj je voda. Koristiti isključivo posude za kuvanje koje su otporne na toplotu.
- Lonci za kuvanje zbog tečnosti između dna lonca i ringle mogu iznenada da poskoče. Neka ringla i dno lonca uvek budu suvi.

Uzroci oštećenja

Pažnja!

- Grube osnove posuda mogu izgrebati ugradne ploče za kuvanje.
- Nikad ne postavljati prazne posude na zonu za kuvanje. Može doći do oštećenja.
- Ne postavljati vruće posude na ploču sa komandama, zonu sa dugmićima ili ivicu ringle. Može doći do oštećenja.
- Pad teških ili špićastih predmeta na ringlu za kuvanje može dovesti do oštećenja.
- Aluminijumski papir i plastične posude se tope ukoliko se stave na vruću ringlu. Ne preporučuje se korišćenje zaštitnih folija na ploči za kuvanje.

Pregled

U sledećoj tabeli ćete pronaći najčešće štete:

Štete	Uzrok	Mera
Mrlje	Pokipela jela.	Pokipela jela odmah uklonite pomoću strugaljke za staklo.
	Neadekvatna sredstva za čišćenje.	Upotrebljavajte samo sredstva za čišćenje koja su namenjena za ravne ploče za kuvanje ove vrste.
Ogrebotine	So, šećer i pesak.	Ravnu ploču za kuvanje nemojte da upotrebljavate kao površinu za rad i odlaganje.
	Gruba dna posuđa grebu ravnu ploču za kuvanje.	Proverite posudu za kuvanje.
Promene boje	Neadekvatna sredstva za čišćenje.	Upotrebljavajte samo sredstva za čišćenje koja su namenjena za ravne ploče za kuvanje ove vrste.
	Abrazija lonca.	Prilikom pomeranja podignite lonce i tiganje.
Ulubljenje	Šećer, jela koja sadrže mnogo šećera.	Pokipela jela odmah uklonite pomoću strugaljke za staklo.

Zaštita životne sredine

U ovom poglavlju ćete dobiti informacije za uštedu energije i za uklanjanje uređaja na otpad.

Saveti za uštedu energije

- Lonce uvek zatvorite odgovarajućim poklopcem. Kuvanje bez poklopca troši znatno više energije. Koristite stakleni poklopac, kako biste mogli da gledate u lonac, a da ne morate da podižete poklopac.
- Koristite lonce i tiganje sa ravnim dnom. Neravna dna povećavaju potrošnju energije.
- Prečnik dna lonca i tiganja treba da bude u skladu sa veličinom ringle. Obratite pažnju: Proizvođači posuđa često navode prečnik gornjeg dela lonca, koji je najčešće veći od prečnika dna lonca.
- Za male količine upotrebljavajte mali lonac. Velikom, a malo napunjenom loncu je potrebno mnogo energije.
- Kuvajte sa malo vode. To štedi energiju. Tako se kod povrća zadržavaju vitamini i mineralne materije.
- Pravovremeno izvršite prebacivanje nazad na niži stepen za kuvanje. Na taj način štedite energiju.

Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



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.

Bežični senzor temperature je opremljen jednom baterijom. Istrošenu bateriju odložite na otpad u skladu sa ekološkim propisima.

Kuvanje prema indukciji

Prednosti u kuvanju pomoću indukcije

Kuvanje pomoću indukcije se radikalno razlikuje od konvencionalnog kuvanja, vrelina nastaje direktno na sudu za kuvanje. To nudi niz prednosti:

- Ušteda vremena prilikom kuvanja i prženja.
- Ušteda energije.
- Lakša nega i čišćenje. Jela koja pokipe ne sagoravaju tako brzo.
- Kontrola toplote i sigurnost; ravna ploča za kuvanje povećava ili smanjuje dotok toplote odmah posle svake komande. Ringla sa indukcijom odmah prekida dotok toplote, ako se posuđe skine sa ringle, a da je pre toga ne isključi.

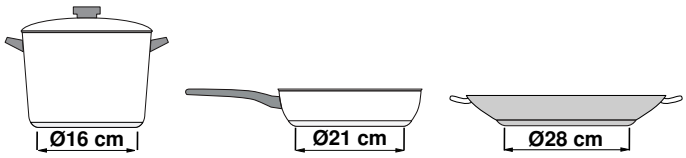
Posude

Za kuvanje pomoću indukcije upotrebljavajte samo feromagnetno posuđe, na primer:

- Posuđe od emajliranog čelika
- Posuđe od livenog gvožđa
- Specijalno posuđe od prohroma koje je namenjeno za indukciju.

Kako biste proverili, da li je posuđe namenjeno za indukciju, možete da pogledate u poglavlju ⟶ *"Test posuđa za kuvanje"*.

Za dobar rezultat u kuvanju feromagnetna zona dna lonca bi trebalo da odgovara veličini ringle. Ako posuđe na nekoj od ringli nije prepoznato, pokušajte još jednom na ringli sa manjim prečnikom.

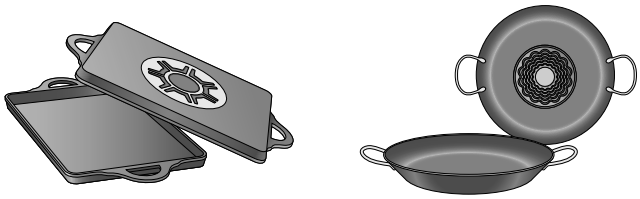


Kada se fleksibilna zona kuvanja koristi kao jedna jedina ringla, mogu da se koriste veći sudovi, koji su posebno pogodni za ovo područje. Informacije o pozicioniranju posude za kuvanje naći ćete u poglavlju ⟶ *"Flex Zone"*.

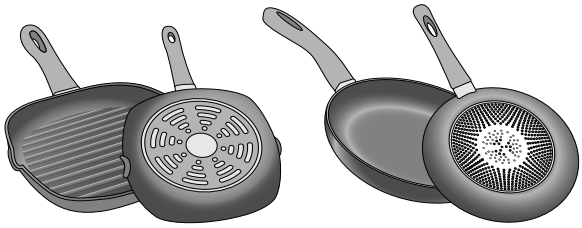


Takođe postoji induktivno posuđe čije je dno nije u potpunosti feromagnetno:

- Ako je dno posuđa za kuvanje samo delimično feromagnetno, onda je vrela samo feromagnetna površina. Tako može da bude da se toplota ne raspoređuje ravnomerno. Dno koje nije feromagnetno bi moglo da pokazuje prenisku temperaturu za kuvanje.



- Ukoliko se materijal dna posuđa između ostalog sastoji od alumunijumskih delova takođe je smanjenja feromagnetna površina. Može da bude da ovo posuđe nije dovoljno toplo ili ga ringla ne identifikuje.



Neodgovarajuće posude

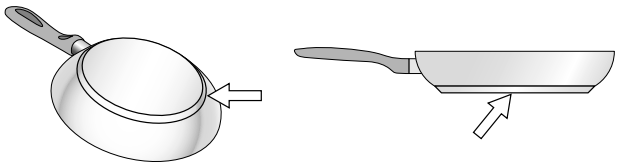
Nikad ne koristiti difuzne ploče ni posude od:

- finog čelika
- stakla
- blata
- bakra
- aluminijuma

Osobine dna posuđa

Karakteristike dna posuđa mogu da utiču na rezultat kuvanja. Upotrebljavajte lonce i šerpe od materijala koji ravnomerno raspoređuju vrelinu u loncu, npr. lonci sa "sendvič dnom" od prohroma, na taj način štedite vreme i energiju.

Upotrebljavajte posuđe sa ravnim dnom, neravna dna posuđa negativno utiču na dotok toplote.



Nedostatak neogovarajuće posude ili veličine

Ukoliko se posuda ne stavi na odabranu ringlu, ili ona nije odgovarajuće veličine ili materijala, nivo za kuvanje koja se vidi na pokazivaču pozicije za kuvanje, će treptati. Stavite odgovarajuću posudu kako bi prestala da trepće. Ukoliko se zakasni 90 minuta, ringla se automatski gasi.

Prazne posude ili posude sa finom osnovom

Ne zagrevajte prazne posude, niti koristite posude sa finom osnovom. Ugradna ploča za kuvanje se sastoji iz unutrašnjeg sistema sigurnosti, ali prazna posuda može da se zagreje tako brzo da funkcija "automatsko deaktiviranje" ne stigne da odreaguje i može da dostigne jako visoku temperaturu. Osnova posude bi mogla da se istopi i da ošteti staklo ugradne ploče za kuvanje. U tom slučaju, ne dirajte posudu i isključite ringlu. Ukoliko ne radi nakon hlađenja, stupite u kontakt sa servisom tehničke podrške.

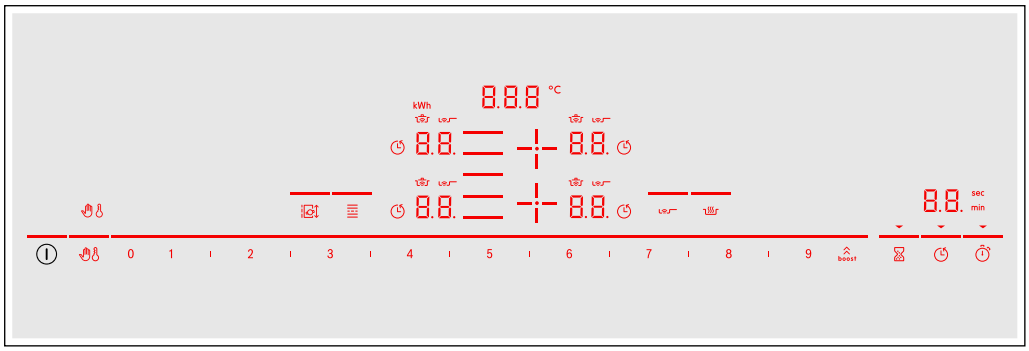
Identifikacija lonca

Svaka ringla ima donju granicu za identifikaciju lonca, koja zavisi od feromagnetnog prečnika i od materijala dna posuđa. Iz tog razloga bi uvek trebalo da koristite ringlu, koja najbolje odgovara prečniku dna lonca.

Upoznavanje uređaja

Naći ćete informacije o merama i snazi ringli
u⟶ *Strana 2*

Komandna ploča



Komandne površine	
⏻	Glavni prekidač
⊹ / ☰	Izbor ringle
0 1 2 ... 8 9	Zona za podešavanje
boost	PowerBoost- i ShortBoost-funkcija
	Blokiranje komandnog polja za svrhe čišćenja
	Zaštita za decu
	Funkcija za održavanje toplote
	Senzor za prženje
	Fleksibilna zona za kuvanje
	"Move" funkcija
	Kuhinjski tajmer
	Podešavanje vremena za kuvanje
	Funkcija štoperice

Prikazi	
0.0	Status režima rada
1-9	Stepeni za kuvanje
H/h	Preostala toplota
00	Funkcija tajmera
000 °C	Temperatura funkcija kuvanja
	Blokiranje komandnog polja za svrhe čišćenja
	Zaštita za decu
	Podešavanje vremena za kuvanje
min / sec	Prikazi tajmera
b.	Funkcija Powerboost
Pb.	Funkcija ShortBoost
	Funkcije kuvanja
	Senzor za pečenje
kWh	Potrošnja energije
Lo	Funkcija za održavanje toplote

Komandne površine

Kada se zagreje ringla, svetle simboli komandnih površina, koji su trenutno na raspolaganju.

Ako dodirnete simbol, aktivira se dotična funkcija.

Uputstva

- Odgovarajući simboli komandnih površina svetle u zavisnosti od raspoloživosti.
  Prikazi ringli ili izabranih funkcija svetle svetlije.
- Konstantno održavajte čistoću i suvoću polja sa komandama. Vlaga može da ugrozi funkciju.

Ringle

Ringle		
◯ / ▭	Jednostavna ringla	Upotrebljavajte posuđe za kuvanje u adekvatnoj veličini.
	Fleksibilna zona za kuvanje	Videti poglavlje ⟶ *"Flex Zone"*
Upotrebljavajte samo posuđe za kuvanje koje je adekvatno za indukciono kuvanje, videti poglavlje ⟶ *"Kuvanje prema indukciji"*		

Prikaz preostale toplote

Ravna ploča za kuvanje za svaku ringlu ima prikaz preostale toplote. On prikazuje da je ringla još uvek vrela. Ne dodirujte ringlu sve dok svetli prikaz preostale toplote.

U zavisnosti od jačine preostale toplote prikazuje se sledeće:

- Prikaz H: visoka temperatura
- Prikaz h: niska temperatura

Ako tokom kuvanja sa ringle skinete posudu, naizmenično trepere prikaz za preostalu toplotu i izabrani stepen za kuvanje.

Ako je ringla isključena, svetli prikaz za preostalu toplotu. Iako je ringla već isključena, svetli prikaz za preostalu toplotu, sve dok je ringla još vrela.

Opsluživanje aparata

U ovom poglavlju možete da pročitate kako se podešava neka od ringli. U tabeli ćete pronaći stepene za kuvanje i vremena za kuvanje za različita jela.

Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje

Pomoću glavnog prekidača uključite i isključite ravnu ploču za kuvanje.

Uključivanje: dodirnite simbol ⏻. Čuje se zvučni signal. Simboli koji su vezani za ringlu i funkcije, koje su trenutno na raspolaganju, svetle. Pored ringli svetli simbol 0.0. Ravna ploča za kuvanje je spremna za rad.

Isključivanje: dodirujte simbol ⏻ dok se prikazi ne isključe. Prikaz za preostalu toplotu svetli, dok se sve ringle dovoljno ne ohlade.

Uputstva

- Ravna ploča za kuvanje se automatski isključuje, ako su sve ringle isključene duže od 20 sekundi.
- Izabrana podešavanja ostaju memorisana prve 4 sekunde posle isključivanja ravne ploče za kuvanje. Ukoliko je u okviru tog vremena ponovo uključite, ravna ploča za kuvanje radi sa prethodnim podešavanjima.

Podešavanje ringle

Željeni stepen kuvanja podesite sa simbolima 1 do 9.

Stepen za kuvanje 1 = najniži stepen.

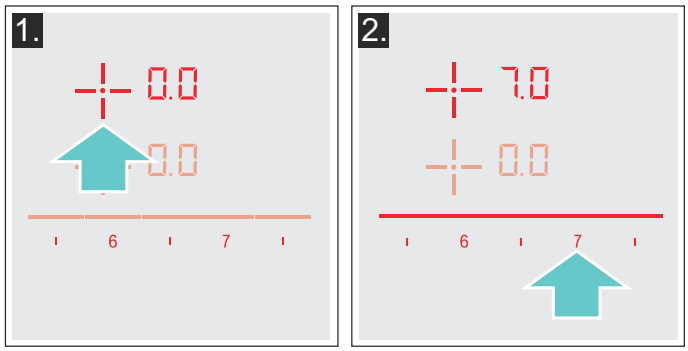
Stepen za kuvanje 9 = najviši stepen.

Svaki stepen za kuvanje ima međustepen. Ovaj stepen kuvanja je u opsegu podešavanja označen simbolom I.

Izbor ringle i stepena za kuvanje

Ravna ploča za kuvanje mora da bude uključena.

1. Dodirnite simbol + / = željene ringle.
   Prikaz 0.0 svetli svetlije.
2. Zatim u opsegu za podešavanje izaberite željeni stepen za kuvanje.



Stepen za kuvanje je podešen.

Promena stepena za kuvanje

Izaberite ringlu i zatim u području podešavanja podesite željeni stepen kuvanja.

Isključivanje ringle

Izaberite ringlu i u području za podešavanje podesite na0.0. Ringla se isključuje i pojavljuje se prikaz za preostalu toplotu.

Uputstva

- Ukoliko niste stavili neku posudu na ringlu, nivo izabrane snage trepće. Nakon isteka vremena ringla se gasi.
- Ako se postavi posuda na ringlu za kuvanje pre uključivanja ringle, to će biti zabeleženo u 20 sekundi koje slede nakon uključivanja glavnog dugmeta i zona za kuvanje će se automatski aktivirati. Kada se jednom pojavi, izabrati nivo snage u sledećih 20 sekundi, u suprotnom se gasi zona za kuvanje.
  Ako se stavi i više od jedne posude, pri uključivanju ringle će primetiti samo jednu od njih.

Preporuke za kuvanje

Preporuke

- Prilikom zagrevanja pirea, krem supa i gustih sosova povremeno promešajte.
- Za preliminarno zagrevanje podesite stepen za kuvanje 8 - 9.
- Prilikom kuvanja sa poklopcem snizite stepen za kuvanje, ukoliko između poklopca i posuđa za kuvanje izlazi para. Za dobar rezultat kuvanja nije potrebno isticanje pare.
- Posle procesa kuvanja posuđe za kuvanje držite zatvoreno do serviranja.
- Za kuvanje pomoću ekspres lonca obratite pažnju na napomene proizvođača.
- Jela nemojte da kuvate predugo, kako biste im sačuvali nutritivnu vrednost. Pomoću kuhinjskog alarma možete da podesite optimalno vreme kuvanja.
- Za zdraviji rezultat kuvanja trebalo bi da izbegavate da se ulje dimi.
- Za rumenjenje jela pržite ih jedno za drugim u malim porcijama.
- Posuđe za kuvanje prilikom procesa kuvanja može da postigne visoke temperature. Preporučljiva je upotreba krpa za lonce.
- Preporuke za energetski efikasno kuvanje pronaći ćete u poglavlju ⟶ *"Zaštita životne sredine"*

Tabela za kuvanje

U tabeli se prikazuje, koji je stepen za kuvanje adekvatan za svako jelo. Vreme kuvanja može da varira u zavisnosti od vrste, težine, debljine i kvaliteta jela.Vreme kuvanja može da varira u zavisnosti od vrste, težine, debljine i kvaliteta jela.

	Stepen za kuvanje	Vreme pečenja (min.)
Topljenje		
Čokolada, glazura	1 - 1.5	-
Puter, med, želatin	1 - 2	-
Odmrzavanje i držanje na toplome		
Varivo, npr. varivo od sočiva	1.5 - 2	-
Mleko*	1.5 - 2.5	-
Zagrevanje viršli u vodi*	3 - 4	-
Odmrzavanje i podgrevanje		
Spanać, zamrznut	3 - 4	15 - 25
Gulaš, zamrznut	3 - 4	35 - 45
Poširanje, krčkanje		
Knedle od krompira*	4.5 - 5.5	20 - 30
Riba*	4 - 5	10 - 15
Beli sos, npr. bešamel sos	1 - 2	3 - 6
Mućeni sosovi, npr. sos bernez, sos holandez	3 - 4	8 - 12

* Bez poklopca
** Okrenuti više puta
***Predgrevanje na stepenu za kuvanje 8 - 8.5

	Stepen za kuvanje	Vreme pečenja (min.)
Kuvanje, parenje, dinstanje		
Pirinač (sa duplom količinom vode)	2.5 - 3.5	15 - 30
Sutlijaš***	2 - 3	30 - 40
Krompir kuvan u ljusci	4.5 - 5.5	25 - 35
Oguljeni kuvani krompir	4.5 - 5.5	15 - 30
Testenina, pasta*	6 - 7	6 - 10
Ragu	3.5 - 4.5	120 - 180
Supe	3.5 - 4.5	15 - 60
Povrće	2.5 - 3.5	10 - 20
Povrće, zamrznuto	3.5 - 4.5	7 - 20
Kuvanje u ekspres loncu	4.5 - 5.5	-
Krčkanje		
Rolati	4 - 5	50 - 65
Dinstano pečenje	4 - 5	60 - 100
Gulaš***	3 - 4	50 - 60
Dinstanje / prženje sa malo ulja*		
Šnicla, natur ili panirana	6 - 7	6 - 10
Šnicla, zamrznuta	6 - 7	8 - 12
Kotlet, natur ili paniran**	6 - 7	8 - 12
Odrezak (debljine 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Pileće grudi (debljine 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Pileće grudi, zamrznute**	5 - 6	10 - 30
Ćufte (debljine 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (debljine 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Riba i riblji file, natur	5 - 6	8 - 20
Riba i riblji file, paniran	6 - 7	8 - 20
Riba, panirana i zamrznuta, npr. riblji štapići	6 - 7	8 - 15
Škampi, kozice	7 - 8	4 - 10
Sotiranje svežeg povrća i pečurki	7 - 8	10 - 20
Jela na tiganju, povrće, naseckano meso u trakama, na azijski način	7 - 8	15 - 20
Jela iz tignja, zamrznuta	6 - 7	6 - 10
Palačinke (pržite jednu za drugom)	6.5 - 7.5	-
Omlet (pržite jedan za drugim)	3.5 - 4.5	3 - 6
Jaja na oko	5 - 6	3 - 6
Fritiranje* (150-200 g po porciji u 1-2 l ulja, fritiranje po porcijama)		
Duboko zamrznuti proizvodi, npr. pomfrit, Chicken Nuggets	8 - 9	-
Kroketi, zamrznuti	7 - 8	-
Meso, npr. delovi pileta	6 - 7	-
Riba, panirana ili pohovana	6 - 7	-
Povrće, pečurke, panirane ili u testu, tempura	6 - 7	-
Sitno pecivo, npr. uštipci/krofne, voće u pivskom testu	4 - 5	-

* Bez poklopca
** Okrenuti više puta
***Predgrevanje na stepenu za kuvanje 8 - 8.5

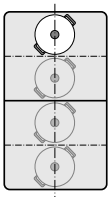
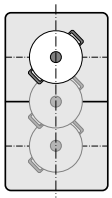
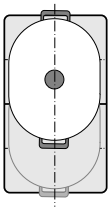
Flex Zone

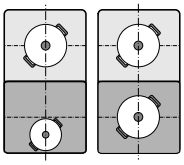
Po potrebi možete da je upotrebite kao jednu jedinstvenu ringlu ili kao dve nezavisne ringle.

Sastoji se od četiri induktora, koja funkcionišu nezavisno jedan od drugog. Ako je fleksibilna zona za kuvanje u režimu rada aktivira se samo zona, koja je pokrivena sudom za kuvanje.

Saveti za korišćenje posuda

Da bi se osigurala dobra detekcija i distribucija toplote preporučuje se postavljanje posude tačno na centar:

Kao jedna jedinstvena ringla	
	Prečnik manji ili jednak 13 cm Posuđe postavite na jednu od četiri pozicije, koje možete da vidite na slici.
	Prečnik preko 13 cm Posuđe pozicionirajte na jednu od tri pozicije, koje možete da vidite na slici.
	Ako posuđe za kuvanje zahteva više od jedne ringle, pozicionirajte ga počevši od gornje ili donje ivice fleksibilne zone za kuvanje.

Kao dve nezavisne ringle	
	Prednje i zadnje ringle sa po dva induktora možete da upotrebljavate nezavisno jednu od druge. Za svaku pojedinačnu ringlu podesite željeni stepen za kuvanje. Na svakoj ringli upotrebite samo jedan sud za kuvanje.

Kao dve nezavisne ringle

Fleksibilna zona za kuvanje se koristi kao dve nezavisne ringle.

Aktiviranje

Videti poglavlje ⟶ *"Opsluživanje aparata"*

Kao jedna jedinstvena ringla

Korišćenje cele zone za kuvanje povezivanjem obe ringle.

Povezivanje dve ringle

1. Postavite sud. Izaberite jednu od dve ringle koje pripadaju fleksibilnoj zoni za kuvanje i podesite stepen za kuvanje.
2. Dodirnite simbol ≣. Displej svetli.
   Stepen za kuvanje se pojavljuje na prikazu donje ringle.

Fleksibilna zona za kuvanje je aktivirana.

Promena stepena za kuvanje

Izaberite dve ringle koje pripadaju fleksibilnoj zoni za kuvanje i promenite stepen za kuvanje u opsegu za podešavanje.

Dodavanje novog suda

Stavite novi sud na šporet, izaberite jednu od dve ringle iz fleksibilne zone kuvanja i pritisnite zatim dva puta simbol ≣. Novi sud za kuvanje će se prepoznati i zadržaće se prethodno odabran stepen kuvanja.

Uputstvo: Ukoliko sud na korišćenoj ringli gurnete ili podignete, ravna ploča za kuvanje startuje automatsku pretragu, a pre toga izabrani stepen za kuvanje se zadržava.

Razdvajanje dve ringle

Izaberite jednu od dve ringle fleksibilne zone za kuvanje i dodirnite simbol ≣.

De aktivirana je fleksibilna zona za kuvanje. Obe ringle i dalje funkcionišu kao dve nezavisne ringle.

Uputstva

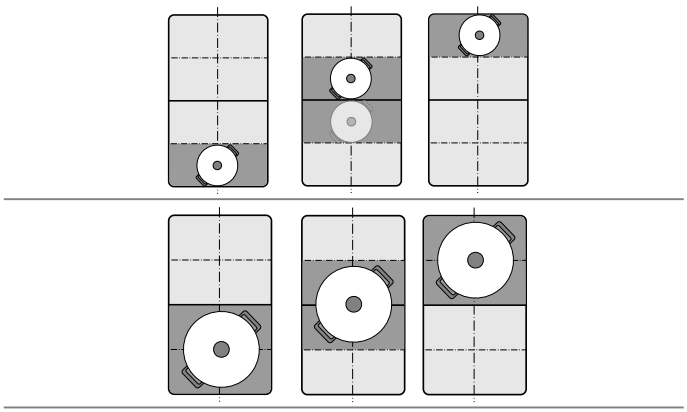
- Ako ravnu ploču za kuvanje isključite i kasnije ponovo uključite, fleksibilna zona za kuvanje se ponovo prebacuje na dve nezavisne ringle.
- Za promenu konfiguracije fleksibilne zone, pogledajte poglavlje ⟶ *"Osnovna podešavanja"*.

"Move" funkcija

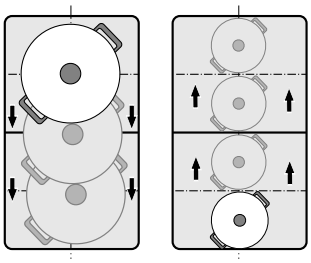
Pomoću ove funkcije se aktivira ukupna fleksibilna zona kuvanja, koja je podeljena na tri područja za kuvanje i čiji su stepeni kuvanja prethodno podešeni.

Koristite samo jedan sud. Veličina područja za kuvanje zavisi od korišćenog suda i njegovog tačnog pozicioniranja.

Područja za kuvanje



Tako može jedan sud za vreme kuvanja da se pomeri na drugo područje za kuvanje sa drugim stepenom kuvanja:



Preliminarno podešeni stepeni za kuvanje:

Prednje područje = stepen kuvanja 9

Srednje područje = stepen kuvanja 5

Zadnje područje = stepen kuvanja 1.5

Prethodno podešene stepene za kuvanje možete da promenite nezavisno jedan od drugog. Kako možete da ih promenite, saznaćete u poglavlju ⟶ *"Osnovna podešavanja"*

Uputstva

- Ako se na jednoj fleksibilnoj zoni za kuvanje prepozna više od jednog suda, funkcija se deaktivira.
- Ako se sud za kuvanje pomeri ili podigne unutar fleksibilne zone za kuvanje, ringla započinje automatsku pretragu i podešava se stepen kuvanja područja, na kom je prepoznat sud.
- Dodatne informacije o veličini i pozicioniranju suda za kuvanje, pronaći ćete u poglavlju ⟶ *"Flex Zone"*

Aktiviranje

1. Izaberite jednu od ringli fleksibilne zone za kuvanje.
2. Dodirnite simbol . Prikaz pored simbola zasvetli. Fleksibilna zona kuvanja se aktivira kao jedna jedina ringla.
   Stepen kuvanja područja na kom se nalazi posuđe, svetli u prikazu ringle.

Funkcija je aktivirana.

Promena stepena za kuvanje

Stepeni kuvanja pojedinačnih područja za kuvanje se mogu promeniti za vreme kuvanja. Stavite sud na područje za kuvanje i promenite stepen kuvanja u području podešavanja.

Uputstva

- Promeniće se samo stepen kuvanja onog područja, na kom se nalazi sud.
- Ako se deaktivira funkcija, stepeni kuvanja tri područja za kuvanje će se resetovati na prethodno podešene vrednosti.

Deaktiviranje

Dodirnite simbol . Prikaz pored simbola nestaje.

Funkcija će biti deaktivirana.

Uputstvo: Kada se jedno od područja za kuvanje podesi na 0, funkcija se deaktivira za nekoliko sekundi.

Vremenske funkcije

Vaša ravna ploča za kuvanje raspolaže sa tri funkcije tajmera:

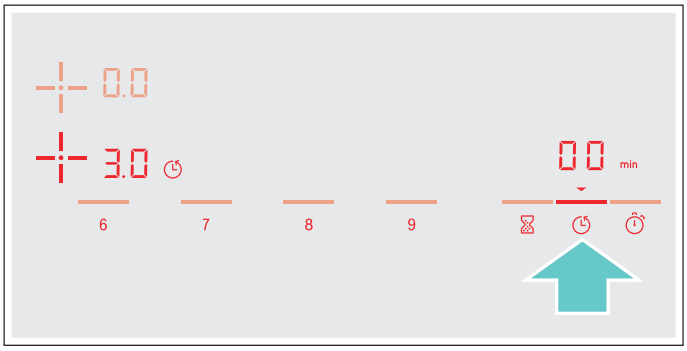
- Programiranje vremena kuvanja
- Kuhinjski tajmer
- Funkcija štoperice

Programiranje vremena kuvanja

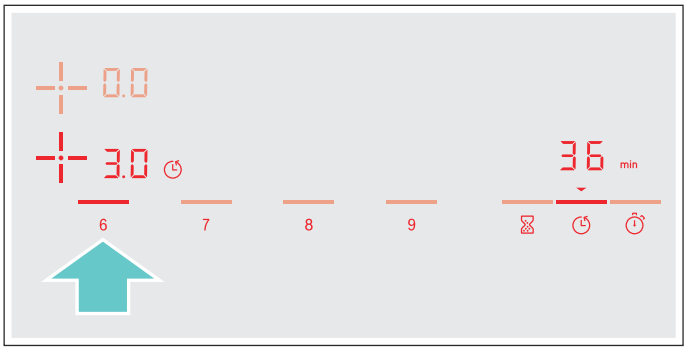
Ringla se po isteku podešenog vremena automatski isključuje.

Ovako vršite podešavanje:

1. Izaberite ringlu i željeni stepen za kuvanje.
2. Dodirnite simbol ⏲. U prikazu tajmera svetle simbol 00 i prikaz ▼.
   Na prikazu ringle svetli ⏲.



3. U sledećih 10 sekundi u opsegu za podešavanje izaberite željeno vreme kuvanja.



4. Simbol ⏲ pritisnite, da biste potvrdili željeno podešavanje.

Vreme za kuvanje počinje da teče.

Uputstva

- Za sve ringle automatski može da se podesi isto vreme kuvanja. Podešeno vreme za svaku od ringli ističe nezavisno jedno od drugog.
  Informacije za automatsko programiranje vremena kuvanja naći ćete u odeljku ⟶ *"Osnovna podešavanja"*
- Ukoliko izaberete fleksibilnu zonu za kucanje kao jedinu ringlu, podešeno vreme je isto za celokupnu zonu za kuvanje.
- Ukoliko kod kombinovane ringle birate funkciju "Move", podešeno vreme za sve tri ringle je isto.

Senzor za prženje

Ukoliko za neku ringlu programirate vreme za kuvanje i ukoliko je aktiviran senzor za prženje, vreme za kuvanje počinje da ističe tek kada bude postignut izabrani stepen temperature.

Funkcije kuvanja

Ukoliko je za određenu ringlu programirano određeno vreme kuvanja i ako je aktivirana jedna od funkcija kuvanja, pokreće se podešeno vreme kuvanja tek kada je postignuta temperatura za izabrani opseg.

Promena ili brisanje vremena

Izaberite ringlu, pa zatim dodirnite simbol ⏲.

U području podešavanja promenite vreme kuvanja ili 00 podesite, da biste obrisali programirano vreme kuvanja.

Simbol ⏲ pritisnite, da biste potvrdili željeno podešavanje.

Po isteku vremena

Ringla se isključuje, prikaz ⏲ treperi i stepen kuvanja se prebacuje na 00. Čuje zvučni signal.

U prikazu tajmera trepere 00 i prikaz ▼.

Pritiskanjem simbola ⏲ nestaju prikazi i isključuje se zvuk signalnog tona.

Uputstva

- Da biste podesili vreme kuvanja na manje od 10 minuta, pritiskajte uvek **0**, pre nego što izaberete željenu vrednost.
- Ako ste vreme za kuvanje programirali za više ringli, na prikazu na tajmeru se pojavljuje uvek vreme za kuvanje izabrane ringle.
- Za upit preostalog vremena kuvanja izaberite odgovarajuću ringlu.
- Možete da podesite vreme kuvanja do 99 minuta.

Kuhinjski tajmer

Kuhinjskim tajmerom možete da podesite vreme do maks. za 99 minuta.

On funkcioniše nezavisno od ringli i drugih podešavanja. Ova funkcija ne isključuje automatski ringlu.

Ovako vršite podešavanje

1. Dodirnite simbol ⌛. U prikazu tajmera svetle simbol 00 i prikaz ▼.
2. Izaberite u opsegu podešavanja željeno vreme i pritisnite simbol ⌛ za potvrđivanje.

Posle nekoliko sekundi počinje da teče vreme.

Promena ili brisanje vremena

Dodirnite simbol ⌛.

U području podešavanja promenite vreme kuvanja ili 00 podesite, da biste obrisali programirano vreme kuvanja.

Simbol ⌛ pritisnite, da biste potvrdili željeno podešavanje.

Po isteku vremena

Posle isteka vremena čuje se signal. U prikazu tajmera trepere 00 i simbol ▼.

Nakon pritiskanja simbola ⊠ nestaju prikazi.

Funkcija štoperice

Funkcija štoperice prikazuje vreme koje je prošlo od aktiviranja.

Ona funkcioniše nezavisno od ringli i drugih podešavanja. Ova funkcija ne isključuje automatski ringlu.

Aktiviranje

Dodirnite simbol ⏱. U prikazu tajmera svetle simbol 00 i prikaz ▼.

Vreme počinje da teče.

Deaktiviranje

Pritiskanjem simbola ⏱ se zaustavlja funkcija štoperice. Prikazi tajmera i dalje svetle.

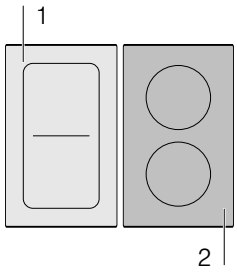
Ako ponovo pritisnete simbol ⏱, nestaju prikazi.

Funkcija je deaktivirana.

Funkcija PowerBoost

Pomoću PowerBoost-funkcije možete brže da zagrejete velike količine vode nego pomoću stepena za kuvanje 9. entsprechenden

Ova funkcija može da se aktivira za neku ringlu samo kada druga ringla iz iste grupe nije u režimu rada (videti sliku).



Uputstvo: Powerboost- funkciju možete takođe da aktivirate u fleksibilnom opsegu, ako zonu za kuvanje koristite kao jedinstvenu ringlu.

Aktiviranje

1. Izaberite neku ringlu.
2. Dodirnite simbol boost.
   Prikaz b svetli.

Funkcija je aktivirana.

Deaktiviranje

1. Izaberite neku ringlu.
2. Dodirnite simbol boost.
   Prikaz b nestaje i ringla se vraća na nivo kuvanja koji je prethodno izabran 9.

Funkcija je deaktivirana.

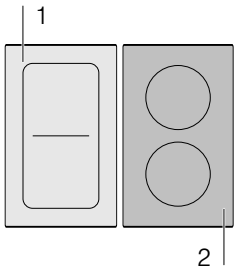
Uputstvo: Pod određenim okolnostima PowerBoost-funkcija može automatski da se isključi, kako bi se zaštitili elektronski elementi u unutrašnjosti ravne ploče za kuvanje.

ShortBoost funkcija

Pomoću ShortBoost-funkcije posudu za kuvanje možete da zagrevate brže nego pomoću stepena za kuvanje 9.

Posle deaktiviranja funkcije izaberite adekvatan stepen za kuvanje za Vaše jelo.

Ova funkcija može da se aktivira za neku ringlu samo kada druga ringla iz iste grupe nije u režimu rada (videti sliku).



Uputstvo: Kod fleksibilne zone kuvanja se može aktivirati i Shortboost funkcija, ako se koristi kao jedna jedina ringla.

Preporuke za primenu

- Uvek upotrebljavajte posudu za kuvanje, koju pre toga niste zagrejali.
- Upotrebljavajte lonce i tiganje sa ravnim dnom. Nemojte koristiti sudove sa tankom dnom.
- Praznu posudu za kuvanje, ulje, puter ili maslo nemojte nikada za zagrevate bez nadzora.
- Nemojte da stavljate poklopac na posudu za kuvanje.
- Posuđe za kuvanje postavite u sredinu na ringle. Uverite se da prečnik dna posuđa odgovara veličini ringle.
- Informacije o vrsti, veličini i pozicioniranju posude za kuvanje pronaći ćete u odeljku ⟶ *"Kuvanje prema indukciji"*

Aktiviranje

1. Izaberite neku ringlu.
2. Simbol boost dodirnite dva puta.
   Prikaz P9. svetli.

Funkcija je aktivirana.

Deaktiviranje

1. Izaberite ringlu.
2. Dodirnite simbol boost.
   Prikaz P9. se gasi i ringla se vraća nazad na stepen za kuvanje 9.

Funkcija je deaktivirana.

Uputstvo: Pod određenim okolnostima ShortBoost-funkcija se automatski deaktivira, kako bi se zaštitili elektronski elementi u unutrašnjosti ravne ploče za kuvanje.

Funkcija održavanja toplote

Ova funkcija je namenjena za topljenje čokolade ili putera i za održavanje jela toplim.

Aktiviranje

1. Izaberite željenu ringlu.
2. U sledećih 10 sekundi dodirnite simbol ∿∿.
   Prikaz Lo svetli.

Funkcija je aktivirana.

Deaktiviranje

1. Izaberite ringlu.
2. Dodirnite simbol ∿∿.
   Prikaz Lo nestaje. Ringla se isključuje i pojavljuje se prikaz preostale toplote.

Funkcija je deaktivirana.

Funkcije pomoći pri kuvanju

Zahvaljujući funkcijama pomoći pri kuvanju, kuvanje će postati veoma jednostavno i ostvarićete optimalan rezultat kuvanja. Preporučeni stepeni temperature su pogodni za svaku vrstu kuvanja.

Oni omogućavaju postupke pripreme hrane bez prekomernog pregrevanja i donose savršene rezultate kuvanja i pečenja.

Tokom celokupnog procesa kuvanja, senzori mere temperaturu posude ili tiganja. Pri tom se permanentno reguliše snaga i održava ispravna temperatura.

Ukoliko je podešena izabrana temperatura, može se dodati hrana. Hrana se ne pregreva, niti kipi.

Ringle, koje imaju senzor pečenja, označene su simbolom za senzor pečenja.

Funkcije kuvanja su na raspolaganju za sve ringle, ukoliko je postoji senzor temperature.

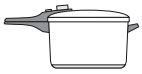
U ovom poglavlju ćete dobiti informacije o sledećem:

- Vrste funkcija pomoći pri kuvanju
- Adekvatno posuđe za kuvanje
- Senzori i posebna oprema
- Funkcije i stepeni kuvanja
- Preporučena jela
- Priprema i nega bežičnog senzora temperature

Vrste funkcija pomoći pri kuvanju

Pomoću funkcije pomoći pri kuvanju možete da za svako jelo izaberete najbolji način pripreme.

Tabela prikazuje različita dostupna podešavanja za funkcije pomoći pri kuvanju:

Funkcije pomoći pri kuvanju	Stepeni temperature	Posuđe za kuvanje	Dostupnost	Aktiviranje
Senzor za prženje				
Dinstanje / prženje sa malo masti	1, 2, 3, 4, 5			
Funkcije kuvanja				
Zagrevanje/održavanje toplote	1 / 70 °C		Sve ringle	
Poširanje	2 / 90 °C		Sve ringle	
Kuvanje	3 / 100 °C		Sve ringle	
Kuvanje u ekspres-loncu	4 / 120 °C		Sve ringle	
Fritiranje u loncu sa mnogo ulja*	5 / 170 °C		Sve ringle	

*Predgrevanje sa poklopcem i fritiranje bez poklopca.

Ukoliko ploča za kuvanje nema bežični senzor temperature, možete ga naknadno nabaviti u specijalizovanoj trgovini ili preko naše tehničke službe za korisnike.

Adekvatno posuđe za kuvanje

Izaberite ringlu koja najviše odgovara prečniku posude i posudu postavite na sredinu ringle.

Funkcije kuvanja nisu pogodne za prženje u tiganju, kao što je to moguće sa senzorom za pečenje.

Ima tiganja koji su optimalno pogodni za senzor za pečenje. Njih možete naknadno da nabavite u specijalizovanoj trgovini ili preko naše tehničke službe za korisnike. Uvek navedite odgovarajući referentni broj:

- HEZ390210 tiganj prečnika 15 cm.
- HEZ390220 tiganj prečnika 19 cm.
- HEZ390230 tiganj prečnika 21 cm.

Tiganji su premazani slojem koji sprečava lepljenje, tako da je moguće pečenje sa malo ulja.

Uputstva

- Senzor za pečenje je specijalno podešen za ovu vrstu i veličinu tiganja.
- Na fleksibilnim zonama za kuvanje može se desiti da se senzor za pečenje ne aktivira u slučaju kada je veličina tiganja drugačija ili je tiganj nepravilno postavljen. Pogledajte poglavlje ⟶ *"Flex Zone"*.
- Druge vrste tiganja mogu da se pregreju i temperatura može da se podesi iznad ili ispod izabranog stepena temperature. Najpre isprobajte najniži stepen temperature, pa ga promenite po potrebi.

Za funkcije kuvanja je pogodno svako posuđe koje može da se upotrebljava za indukciono kuvanje. Informacije o posuđu za kuvanje koje je namenjeno za indukciju možete pronaći u poglavlju ⟶ *"Kuvanje prema indukciji"*.

U tabeli sa funkcijama pomoći pri kuvanju je navedeno odgovarajuće posuđe za svaku funkciju.

Senzori i posebna oprema

Tokom celokupnog procesa kuvanja, senzori mere temperaturu posude u kojoj se kuva. Na taj način se sa više preciznosti reguliše učinak kuvanja, čime se održava odgovarajuća temperatura i postižu savršeni rezultati kuvanja.

Vaša ploča za kuvanje ima dva različita sistema za merenje temperature, koji omogućavaju postizanje najboljih rezultata:

- Senzori temperature, koji se nalaze unutar ploče za kuvanje i kontrolu temperaturu na dnu posude. Pogodno za senzor za pečenje.
- Bežični senzor temperature, koji informacije o temperaturi posude za kuvanje prenosi do komandne ploče. Pogodno za funkcije kuvanja.

Senzor temperature je neizostavan za upotrebu funkcija kuvanja.

Ukoliko vaša ploča za kuvanje nema bežični senzor temperature, možete da ga naknadno nabavite u specijalizovanoj trgovini ili preko naše tehničke korisničke službe uz navođenje referentnog broja HZ39050.

Informacije o senzoru temperature možete pronaći u odeljku ⟶ *"Priprema i održavanje bežičnog senzora temperature"*

Funkcije i stepeni kuvanja

Senzor za pečenje

Pomoću senzora za pečenje možete da sva jela u tiganju pripremite sa malo ulja.

Ringle sa ovom funkcijom su označene simbolom senzora za pečenje.

Prednosti

- Ringla se zagreva samo kada je to potrebno. Time se štedi energija. Nemojte pregrevati ulje i mast.
- Ukoliko prazan tiganj dostigne optimalnu temperaturu za dodavanje ulja i jela, oglašava se signal.

Uputstva

- Nemojte postavljati poklopac na tiganj, jer u suprotnom neće funkcionisati regulator. Međutim, možete da koristite sito za zaštitu od prskanja i da tako izbegnete prskanje masti.
- Upotrebljavajte ulje ili mast koja je namenjena za prženje. Ukoliko upotrebljavate maslac, margarin, hladno ceđeno maslinovo ulje ili svinjsku mast, podesite stepen temperature 1 ili 2.
- Tiganj sa ili bez jela nemojte nikada da zagrevate bez nadzora.
- Ukoliko ringla ima višu temperaturu nego posuda za kuvanje ili obrnuto, senzor temperature se ne aktivira na ispravan način.
- Za fritiranje sa mnogo ulja u posudi, uvek upotrebljavajte funkcije kuvanja. “Fritiranje sa većom količinom ulja u posudi”, stepen kuvanja 5.

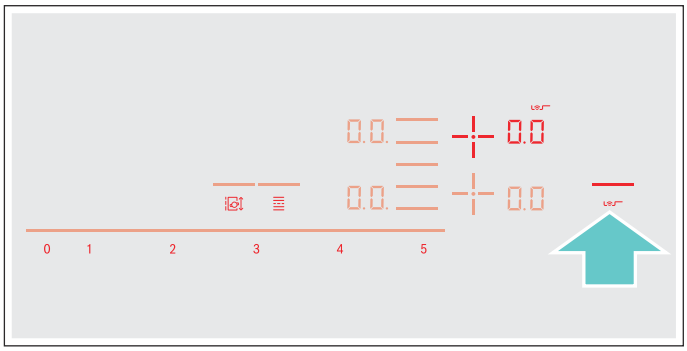
Stepeni temperature

Stepen za temperaturu		Namenjen za
1	veoma nisko	Priprema i ukuvavanje soseva, dinstanje povrća i prženje jela na ekstra devičanskom maslinovom ulju, puteru ili margarinu.
2	niska	Prženje jela na ekstra devičanskom maslinovom ulju, puteru ili margarinu, npr. omleti.
3	nisko - srednje	Prženje ribe i krupnih jela, npr. ćufti i viršli
4	srednje - visoko	Prženje odrezaka, srednje pečenih ili prepečenih, zamrznutih, paniranih i finih jela, npr. šnicli, ragua i povrća.
5	visoka	Prženje jela na visokim temperaturama, npr. odrezaka, krvavih, pljeskavica od krompira i prženog krompira.

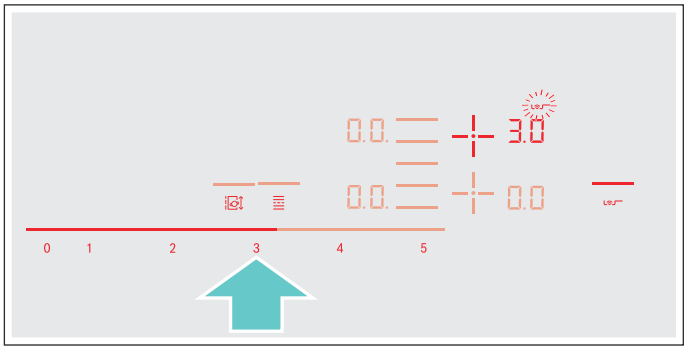
Ovako vršite podešavanje

Iz tabele izaberite odgovarajući stepen temperature. Postavite prazan tiganj na ringlu.

1. Izaberite ringlu. Dodirnite simbol . Na prikazu ringli svetli .



2. U sledećih 10 sekundi u opsegu za podešavanje izaberite željeni stepen temperature.



Funkcija je aktivirana.
Simbol temperature treperi sve dok ne bude postignuta temperatura za prženje. Čuje se zvučni signal i simbol za temperaturu se gasi.

3. Kada se postigne temperatura pečenja, stavite prvo ulje, pa zatim jela u tiganj.

Uputstvo: Okrećite jela, da ne bi izgorela.

Isključivanje senzora za pečenje

Izaberite ringlu i u području za podešavanje podesite na 0. Ringla se isključuje i pojavljuje se prikaz za preostalu toplotu.

Funkcije kuvanja

Pomoću ovih funkcija možete da zagrevate namirnice, da kuvate u ekspres-loncu ili da fritirate u posudi sa dosta ulja na kontrolisanoj temperaturi.

Ove funkcije su na raspolaganju za sve ringle.

Prednosti

- Ringla se zagreva samo kada je to potrebno. Tako se štedi energija. Ne dolazi do pregrevanja ulja i masti.
  Temperatura se neprestano kontroliše. Sprečava se da jelo iskipi. Temperatura ne mora da se naknadno reguliše.
- Signal prijavljuje kada voda ili ulje dostignu optimalnu temperaturu za stavljanje hrane. Ukoliko jelo treba da se dodaje od samog početka, pogledajte tabelu.

Uputstva

- Koristite lonce i tiganje sa ravnim dnom. Nemojte koristiti lonce i tiganje sa tankim ili deformisanom dnom.
- Lonac napunite do nivoa, tako da visina sadržaja bude iznad silikonske trake sa spoljašnje strane lonca.
- Za pečenje sa malo ulja koristite senzor za pečenje.
- Posudu za kuvanje postavite tako da senzor temperature pokazuje prema bočnoj spoljašnjoj površini ringle.
- Tokom procesa pečenja nemojte sklanjati senzor temperature sa posude. Ukoliko je proces termičke obrade završen, možete izabrati funkcije za drugu ringlu.
- Nakon termičke obrade skinite senzor temperature sa posude. Oprez, senzor temperature može biti veoma vreo.

Opsezi i stepeni temperature

Funkcije kuvanja	Stepen temperature	Opseg temperature	Pogodno za
zagrevanje/održavanje toplote	1/70 °C	60 - 70 °C	npr. čorbe, punč
Poširanje	2/90 °C	80 - 90 °C	npr. pirinač, mleko
Kuvanje	3/100 °C	90 - 100 °C	npr. testenina, povrće
Kuvanje u ekspres-loncu	4/120 °C	110 - 120 °C	npr. piletina, varivo.
Fritiranje u loncu sa mnogo ulja	5/170 °C	170 - 180 °C	npr. američke krofnice, loptice od mlevenog mesa

Saveti za kuvanje pomoću funkcija kuvanja

- Funkcija zagrevanja/održavanja toplote: dubokozamrznuti proizvod u porcijama, npr. spanać. Duboko zamrznuti proizvod stavite u posudu za kuvanje. Dodajte količinu vode koju je naveo proizvođač. Pokrijte posudu za kuvanje i izaberite stepen 1/70 °C. Povremeno promešajte.
- Funkcija poširanja: zgušnjavanje jela, npr. soseva. Jelo zakuvajte na preporučenoj temperaturi. Nakon zgušnjavanja na stepenu 2/90 °C, ostavite da jelo upije vodu
  Kada se oglasi signal, jelo na tom stepenu održavati toplo za potrebno vreme.
- Funkcija kuvanja: Vodu zagrejte u posudi sa zatvorenim poklopcem. Voda neće prekipeti. Izaberite stepen temperature 3/100 °C.
- Funkcija kuvanja u ekspres-loncu: Obratite pažnju na preporuke proizvođača. Posle signalnog toga, nastavite da sa kuvanjem tokom preporučenog vremena. Izaberite stepen temperature 4/120 °C.
- Funkcija prženja sa mnogo ulja u posudi: Ulje zagrejte u posudi sa zatvorenim poklopcem. Nakon signalnog tona skinite poklopac i dodajte jelo. Izaberite stepen temperature 5/170 °C.

Uputstva

- Kuvajte uvek sa zatvorenim poklopcem. Izuzetak: "Fritiranje sa mnogo ulja u posudi", stepen temperature 5/170 °C.
- Ukoliko nema akustičnog signala, uverite se da se poklopac nalazi na posudi.
- Ulje nikada zagrevajte bez nadzora. Upotrebljavajte ulje ili mast koji su pogodni za fritiranje. Nemojte upotrebljavati mešavinu sastavljenu od različitih masti za fritiranje, npr. mešavinu ulja i svinjske masti. Vrele mešavine masti mogu da stvore penu.
- Ukoliko rezultat kuvanja nije zadovoljavajući, sledeći put upotrebite više vode, ali zadržite preporučeni stepen temperature.

Podešavanje tačke ključanja

Tačka, na kojoj voda počinje da ključa, zavisi od nadmorske visine mesta u kome stanujete. Kada voda prejako ili preslabo ključa, tačka ključanja može biti podešena. U tom slučaju, postupite na sledeći način:

- Izaberite osnovno podešavane c 4, vidi poglavlje ⟶ *"Osnovna podešavanja"*
- Osnovno podešavanje je standardno postavljeno na 3. Ukoliko se vaše mesto stanovanja nalazi na nadmorskoj visini između 200 i 400 m, nije potrebno podešavanje tačke ključanja, a u suprotnom, izaberite podešavanje, koje je u sledećoj tabeli navedeno za odgovarajuću visinu:

Visina	Podešena vrednost c 4
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Preko 1400 m.	9

*Osnovno podešavanje

Uputstvo: Stepen temperature 3/100 °C je dovoljan za efikasno kuvanje, samo ako voda na njemu ne kipi preterano jako. Ukoliko ipak niste zadovoljni sa rezultatom kuvanja, možete da promenite podešavanje tačke ključanja.

Povezivanje bežičnog senzora temperature sa komandnim poljem

Pre prve upotrebe funkcija kuvanja, mora biti uspostavljena veza između bežičnog senzora temperature i komandnog polja.

Da biste povezali bežični senzor temperature sa komandnim poljem, postupite na sledeći način:

1. Izaberite meni c 14, vidi poglavlje ⟶ *"Osnovna podešavanja"*
   Svetli prikaz ringle.
2. Izaberite ringlu, čiji prikaz svetli. Čuje se signal.
   Prikaz svetli.
3. U roku od 30 sekundi pritisnite simbol na bežičnom senzoru temperature.
   Za nekoliko sekundi će se na prikazu ringle pojaviti rezultat povezivanja senzora temperature sa komandnim poljem.

Rezultat	
0	Povezivanje bez greške
1	Povezivanje sa greškom: zbog greške u prenosu.
2	Povezivanje sa greškom: zbog greške na senzoru temperature.

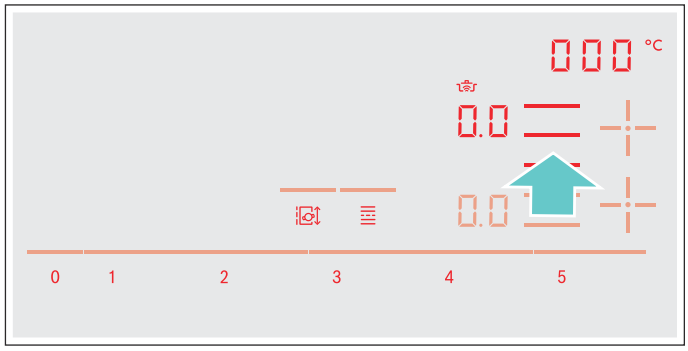
- Čim senzor temperature bude bez greške povezan sa komandnim poljem, na raspolaganju su funkcije kuvanja.
- Nepravilna veza usled neispravnog rada temperaturnog senzora može da se dogodi iz sledećih razloga:
  – Greška u Bluetooth komunikaciji.
  – Simbol na senzoru temperature nije pritisnut u roku od 30 sekundi nakon izbora ringle.
  – Baterija senzora temperature je istrošena.
  Resetujte bežični senzor temperature i ponovo obavite postupak povezivanja.
- Ako se veza prekine zbog greške u prenosu, ponovite postupak povezivanja.
  Ukoliko i dalje postoji greška u vezi 1, obratite se korisničkom servisu za tehnička pitanja.

Resetovanje bežičnog senzora temperature

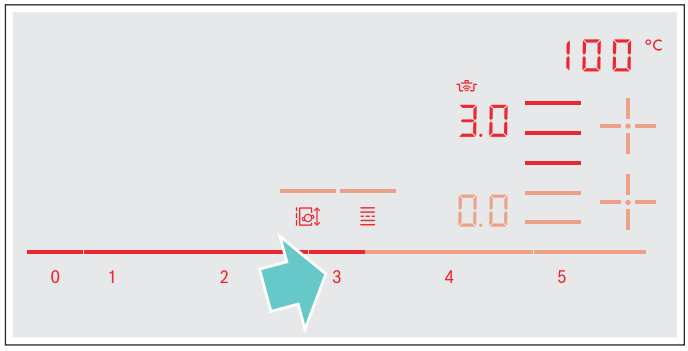
1. Dodirnite simbol i zadržite oko 8-10 sekundi.
   U međuvremenu LED prikaz senzora temperature zasvetli tri puta. Kada treći put zasvetli LED lampica, pokreće se resetovanje. U tom trenutku sklonite prst sa simbola.
   Čim LED lampica prestane da svetli, znači da je bežični senzor temperature resetovan.
2. Ponovite postupak povezivanja od tačke 2.

Ovako vršite podešavanje

1. Pričvrstite senzor temperature na posudi, pogledajte poglavlje ⟶ *"Priprema i održavanje bežičnog senzora temperature"*
2. Posudu sa dovoljno tečnosti postavite na željenu ringlu i uvek je zatvorite poklopcem.
3. Izaberite ringlu, na kojoj se nalazi lonac sa senzorom temperature.
4. Dodirnite simbol senzora temperature. Na komandnom polju svetli prikaz .



5. Iz tabele izaberite odgovarajući stepen temperature.



   Funkcija je aktivirana.
   Simbol temperature treperi, sve dok voda ili ulje ne dostignu odgovarajuću temperaturu za stavljanje jela. Oglašava se zvučni signal i simbol za temperaturu prestaje da treperi.
6. Nakon signalnog tona, skinite poklopac i dodajte jelo. Tokom procesa kuvanja, posudu držite zatvorenu.
   Uputstvo: Kod funkcije fritiranja sa mnogo ulja u posudi, posudu nemojte pokrivati.

Isključivanje funkcija kuvanja

Izaberite ringlu i u opsegu za podešavanje podesite je na 0 .0 . Ringla se isključuje i pojavljuje se prikaz za preostalu toplotu.

Uputstvo: Da biste ponovo aktivirali frunkciju kuvanja, sačekajte 10 sekundi.

Preporučena jela

Sledeća tabela prikazuje izbor jela razvrstanih po namirnicama. Temperatura i trajanje kuvanja zavise od količine, stanja, svojstava i kvaliteta namirnica.

Meso	Funkcije pomoći pri kuvanju	Stepen temperature	Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.)
Funkcija prženja sa malo ulja**			
Šnicla natur ili panirana	Senzor za pečenje	4	6 - 10
File	Senzor za pečenje	4	6 - 10
Kotlet*	Senzor za pečenje	3	10 - 15
Karađorđeva šnicla, bečka šnicla*	Senzor za pečenje	4	10 - 15
Odrezak, krvav (debljine 3 cm)	Senzor za pečenje	5	6 - 8
Stek, srednje pečen ili prepečen (debljine 3 cm)	Senzor za pečenje	4	8 - 12
Živinske grudi (debljine 2 cm)	Senzor za pečenje	3	10 - 20
Viršle, kuvane ili sirove*	Senzor za pečenje	3	8 - 20
Hamburger, ćuftice, punjen mesni svitak*	Senzor za pečenje	3	6 - 30
Bavarski "leberkeze"	Senzor za pečenje	2	6 - 9
Ragu, giros	Senzor za pečenje	4	7 - 12
Mleveno meso	Senzor za pečenje	4	6 - 10
Slanina	Senzor za pečenje	2	5 - 8
Funkcija poširanja			
Viršle	Funkcije kuvanja	2/90 °C	10 - 20
Funkcija kuvanja			
Ćuftice od mesa	Funkcije kuvanja	3/100 °C	20 - 30
Pile za supu	Funkcije kuvanja	3/100 °C	60 - 90
Kuvana govedina	Funkcije kuvanja	3/100 °C	60 - 90
Funkcija kuvanja u ekspres-loncu			
Piletina, teletina ***	Funkcije kuvanja	4/120 °C	15 - 25
Funkcija fritiranja sa mnogo ulja			
Pileći komadi, ćufte od mlevenog mesa**	Funkcije kuvanja	5/170 °C	10 - 15

* Okrenuti više puta.

** Ulje zagrevati sa zatvorenim poklopcem. Bez poklopca pržiti u porcijama (trajanje prženja po porcijama proverite u tabeli).

*** Dodati jelo na samom početku.

Riba	Funkcije pomoći pri kuvanju	Stepen temperature	Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.)
Funkcija prženja sa malo ulja**			
Riba, pržena, cela, npr. pastrmka	Senzor za pečenje	3	10 - 20
Riblji file, natur ili panirani	Senzor za pečenje	3 - 4	10 - 20
Škampi, kozice	Senzor za pečenje	4	4 - 8
Funkcija poširanja			
Riba, dinstana, cela, npr. oslić	Funkcije kuvanja	2/90 °C	15 - 20
Funkcija fritiranja sa mnogo ulja			
Riba, panirana ili u testu	Funkcije kuvanja	5/170 °C	10 - 15

* Ulje zagrevati sa zatvorenim poklopcem. Fritirajte bez poklopca jednu porciju za drugom (tabela prikazuje vreme za svaku porciju).

Jela od jaja	Funkcije pomoći pri kuvanju	Stepen temperature	Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.)
Funkcija prženja sa malo ulja			
Palačinke*	Senzor za pečenje	5	-
Omlet*	Senzor za pečenje	2	3 - 6
Jaja na oko	Senzor za pečenje	2 - 4	2 - 6
Kajgana	Senzor za pečenje	2	4 - 9
Carski drobljenac	Senzor za pečenje	3	10 - 15
Francuski tost*	Senzor za pečenje	3	4 - 8
Funkcija kuvanja			
Tvrdo kuvana jaja**	Funkcije kuvanja	3/100 °C	5 - 10

* Ukupno vreme za svaku porciju. Pecite ih jednu za drugom.
** Jelo dodajte odmah na početku.

Povrće i koštunjavo voće	Funkcije pomoći pri kuvanju	Stepen temperature	Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.)
Funkcija prženja sa malo ulja			
Beli luk, crni luk	Senzor za pečenje	1 - 2	2 - 10
Tikvice, plavi patlidžan	Senzor za pečenje	3	4 - 12
Paprika, zelene špargle	Senzor za pečenje	3	4 - 15
Povrće dinstano na ulju, npr. tikvice, zelena paprika	Senzor za pečenje	1	10 - 20
Pečurke	Senzor za pečenje	4	10 - 15
Glazirano povrće	Senzor za pečenje	3	6 - 10
Funkcija kuvanja			
Sveže povrće, npr. brokoli	Funkcije kuvanja	3 / 100 °C	10 - 20
Sveže povrće, npr. prokelj	Funkcije kuvanja	3 / 100 °C	30 - 40
Leblebije*	Funkcije kuvanja	3 / 100 °C	60 - 90
Grašak	Funkcije kuvanja	3 / 100 °C	15 - 20
Varivo od sočiva*	Funkcije kuvanja	3 / 100 °C	45 - 60
Funkcija kuvanja u ekspres-loncu**			
Povrće, npr. boranija	Funkcije kuvanja	4 / 120 °C	3 - 6
Leblebije, pasulj	Funkcije kuvanja	4 / 120 °C	25 - 35
Varivo od sočiva	Funkcije kuvanja	4 / 120 °C	10 - 20
Funkcija fritiranja sa mnogo ulja			
Panirano povrće i pečurke ili u kiselom testu	Funkcije kuvanja	5 / 170 °C	4 - 8

* Jelo dodajte na samom početku.
** Ulje zagrevati sa zatvorenim poklopcem. Fritirajte bez poklopca jednu porciju za drugom (tabela prikazuje trajanje za svaku porciju).

Krompir	Funkcije pomoći pri kuvanju	Stepen temperature	Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.)
Funkcija prženja sa malo ulja			
Pečeni krompir (od kuvanog krompira sa ljuskom)	Senzor za pečenje	5	6 - 12
Pečeni krompir (od sirovog krompira)	Senzor za pečenje	4	15 - 25
Palačinke od krompira*	Senzor za pečenje	5	2,5 - 3,5
Švajcarski rosti	Senzor za pečenje	1	50 - 55
Glazirani krompiri	Senzor za pečenje	3	15 - 20
Funkcija poširanja			
Knedle od krompira	Funkcije kuvanja	2 / 90 °C	30 - 40
Funkcija kuvanja			
Krompiri**	Funkcije kuvanja	3 / 100 °C	30 - 45
Funkcija kuvanja u ekspres-loncu			
Krompiri**	Funkcije kuvanja	4 / 120 °C	10 - 20
* Ukupno vreme za svaku porciju. Pecite ih jednu za drugom.			
** Dodati jelo na samom početku.			

Testenina i žitarice	Funkcije pomoći pri kuvanju	Stepen temperature	Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.)
Funkcija poširanja			
Pirinač	Funkcije kuvanja	2 / 90 °C	25 - 35
Kačamak*	Funkcije kuvanja	2 / 90 °C	3 - 8
Kaša od griza	Funkcije kuvanja	2 / 90 °C	5 - 10
Funkcija kuvanja			
Testenina	Funkcije kuvanja	3 / 100 °C	7 - 10
Jastučići od testa	Funkcije kuvanja	3 / 100 °C	6 - 15
Funkcija kuvanja u ekspres-loncu			
Pirinač**	Funkcije kuvanja	4 / 120 °C	5 - 8
** Podgrevajte sa poklopcem, kuvajte bez poklopca uz stalno mešanje.			
** Dodati jelo na samom početku.			

Supe	Funkcije pomoći pri kuvanju	Stepen temperature	Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.)
Funkcija poširanja			
Instant čorbe, npr. krem čorbe	Funkcije kuvanja	2 / 90 °C	10 - 15
Funkcija kuvanja			
Domaća variva, npr. čorbe od mesa ili povrća**	Funkcije kuvanja	3 / 100 °C	60 - 90
Instant supe, npr. supe sa testeninom	Funkcije kuvanja	3 / 100 °C	5 - 10
Funkcija kuvanja u ekspres-loncu			
Domaća variva, npr. čorba od povrća**	Funkcije kuvanja	4 / 120 °C	3 - 6
* Često mešati.			
** Dodati jelo na samom početku.			

Sosovi	Funkcije pomoći pri kuvanju	Stepen temperature	Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.)
Funkcija prženja sa malo ulja**			
Paradajz sos sa povrćem	Senzor za pečenje	1	25 - 35
Bešamel sos	Senzor za pečenje	1	10 - 20
Sos od sira, npr. sos od gorgonzole	Senzor za pečenje	1	10 - 20
Redukovanje sosova, npr. sos bolonjez, sos od paradajza	Senzor za pečenje	1	25 - 35
Slatki sosovi, npr. sos od pomorandže	Senzor za pečenje	1	15 - 25

Deserti	Funkcije pomoći pri kuvanju	Stepen temperature	Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.)
Funkcija poširanja			
Sutlijaš*	Funkcije kuvanja	2 / 90 °C	40 - 50
Zobena kaša	Funkcije kuvanja	2 / 90 °C	10 - 15
Kompot**	Funkcije kuvanja	3 / 100 °C	15 - 25
Puding od čokolade***	Funkcije kuvanja	2 / 90 °C	3 - 5
Funkcija fritiranja sa mnogo ulja			
Fino pecivo, npr. krofne, američke krofnice i velike krofne****	Funkcije kuvanja	5 / 170 °C	5 - 10

* Često mešati.
** Dodati jelo na samom početku.
*** Podgrevati sa poklopcem, kuvati bez poklopca i uz stalno mešanje.
**** Ulje zagrevati sa zatvorenim poklopcem. Fritirajte bez poklopca jednu porciju za drugom (tabela prikazuje trajanje za svaku porciju).

Duboko zamrznuti proizvodi	Funkcije pomoći pri kuvanju	Stepen temperature	Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.)
Funkcija prženja sa malo ulja			
Šnicla	Senzor za pečenje	4	15 - 20
Karađorđeva šnicla*	Senzor za pečenje	4	10 - 30
Živinske grudi*	Senzor za pečenje	4	10 - 30
Chicken Nuggets	Senzor za pečenje	4	10 - 15
Giros, kebab	Senzor za pečenje	3	5 - 10
Riblji file, natur ili panirani	Senzor za pečenje	3	10 - 20
Riblji štapići	Senzor za pečenje	4	8 - 12
Pečeni krompir	Senzor za pečenje	5	4 - 6
Pečenje, npr. grilovano povrće sa piletinom	Senzor za pečenje	3	6 - 10
Prolećne rolnice	Senzor za pečenje	4	10 - 30
Kamember / sir	Senzor za pečenje	3	10 - 15
Funkcija zagrevanja/održavanja toplote			
Dubokozamrznuto povrće sa prelivom od pavlake, npr. spanać sa pavlakom**	Funkcije kuvanja	1 / 70 °C	15 - 20
Funkcija kuvanja			
Smrznuto povrće, npr. boranija**	Funkcije kuvanja	3 / 100 °C	15 - 30
Funkcija fritiranja sa mnogo ulja			
Pomfrit, zamrznut***	Funkcije kuvanja	5 / 170 °C	4 - 8

* Okrenuti više puta.
** Dodati tečnost prema uputstvima proizvođača.
*** Ulje zagrevati sa zatvorenim poklopcem. Bez poklopca pržite u porcijama (trajanje prženja po porcijama proverite u tabeli).

Ostalo	Funkcije pomoći pri kuvanju	Stepen temperature	Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.)
Funkcija prženja sa malo ulja			
Kamember / sir	Senzor za pečenje	3	7 - 10
Prokuvani suvi proizvodi uz dodavanje vode, npr. testenina	Senzor za pečenje	1	5 - 10
Krutoni	Senzor za pečenje	3	6 - 10
Bademi / orasi / pinjoli*	Senzor za pečenje	4	3 - 15
Funkcija zagrevanja/održavanja toplote			
Konzervirana jela, npr. gulaš	Funkcije kuvanja	1 / 70 °C	10 - 20
Kuvano vino**	Funkcije kuvanja	1 / 70 °C	-
Funkcija poširanja			
Mleko**	Funkcije kuvanja	2 / 90 °C	-

* Odmah na početku dodajte jelo i često ga mešajte.
** Dodati jelo na samom početku.

Priprema i održavanje bežičnog senzora temperature

U ovom odeljku su sadržane informacije sledećim temama:

- Nalepljivanje silikonskog umetka
- Upotreba bežičnog senzora temperature
- Čišćenje
- Zamena baterije

Opcionu dodatnu opremu kao što je silikonski umetak možete naknadno da nabavite u specijalizovanoj trgovini ili preko naše tehničke službe za korisnike, a za to navedite odgovarajući referentni broj:

00577921	Komplet sa 5 silikonskih umetaka
HEZ39050	Senzor temperature i komplet sa 5 silikonskih umetaka

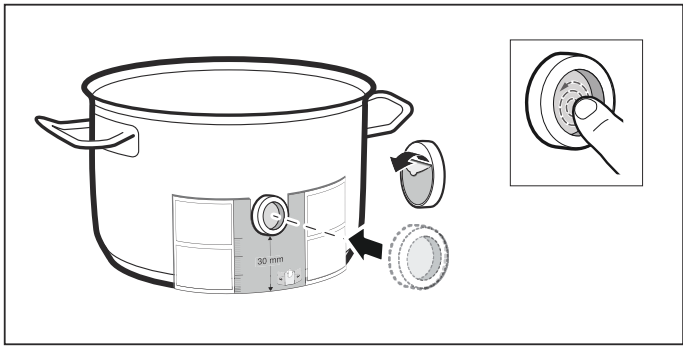
Nalepljivanje silikonskog umetka

Silikonski umetak fiksira senzor temperature na posudi.

Ukoliko se posuda za kuvanje upotrebljava prvi put za funkcije kuvanja, mora se postaviti silikonski umetak.

Postupite na sledeći način:

1. Na mestu lepljenja na posudi ne sme biti masnoće. Posudu očistite, dobro osušite i mesto lepljenja protrljajte npr. špiritusom.
2. Uklonite silikonsku foliju sa silikonskog umetka. Pomoću isporučenih šablona, silikonski umetak zalepite na odgovarajućoj visini lonca.



3. Pritisnite silikonski umetak, takođe i unutrašnju površinu.

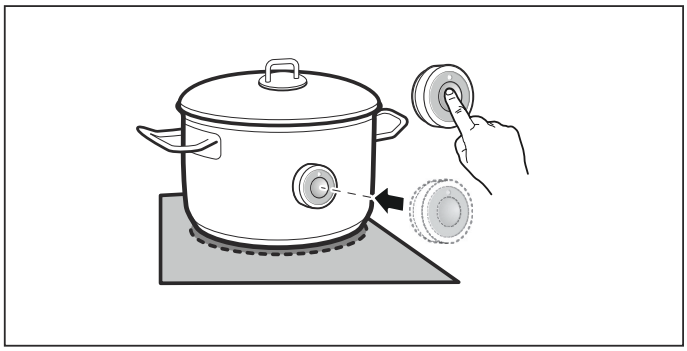
Za pravilno sušenje lepka potreban je 1 sat. U toku tog vremena nemojte koristiti ili prati posudu za kuvanje.

Uputstva

- Nemojte dugo držati posuđe sa silikonskim umetkom u vodi sa deterdžentom.
- Ukoliko se silikonski umetak odvoji, koristite novi.

Upotreba bežičnog senzora temperature

Senzor temperature postavite na silikonsku traku tako da bude savršeno prilagođena.



Uputstva

- Uverite se da je silikonska traka potpuno suva, pre nego što upotrebite senzor temperature.
- Posudu za kuvanje postavite tako da senzor temperature pokazuje prema bočnoj spoljašnjoj površini ringle.
- Senzor temperature ne sme da se usmeri prema drugoj vreloj posudi da bi se izbeglo pregrevanje.
- Nakon kuvanja skinite senzor temperature sa posude. Čuvajte ga na čistom, bezbednom mestu, npr. u pakovanju, i dalje od izvora toplote.
- Možete da koristite najviše tri senzora temperature istovremeno.

Čišćenje

Bežični senzor temperature ne sme da se čisti u mašini za pranje posuđa.

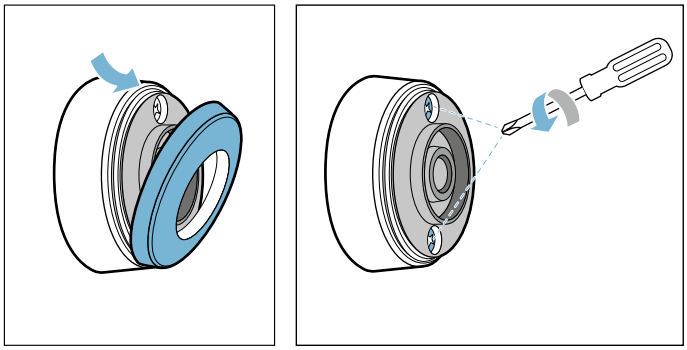
Informacije o čišćenju senzora temperature možete da pronađete u poglavlju ⟶ *"Čišćenje"*

Zamena baterije

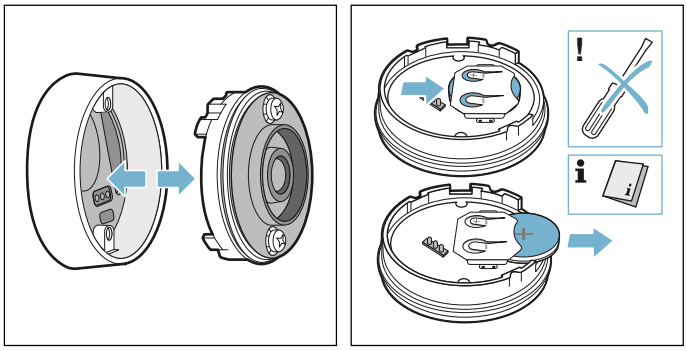
Ako je pritisnut simbol bežičnog senzora temperature i LED ne zasvetli, znači da se baterija ispraznila.

Zamena baterije:

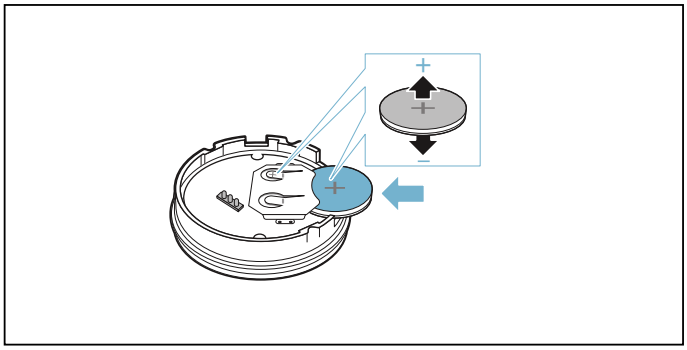
1. Silikonski pokrov skinite sa donjeg dela kućišta. Odvrnite zavrtnje pomoću odvijača.



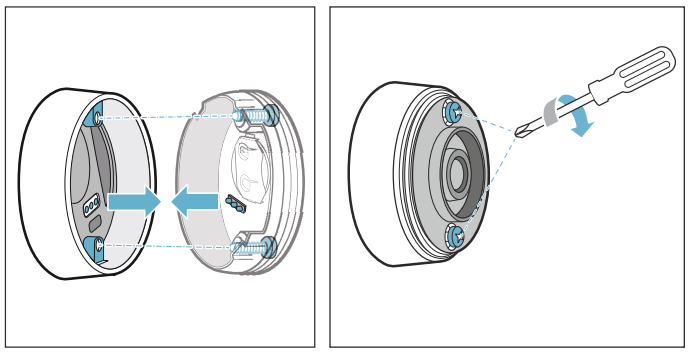
2. Izvucite gornji deo kućišta. Uklonite staru bateriju. Ugurajte novu bateriju. Pri tom pazite na polove.



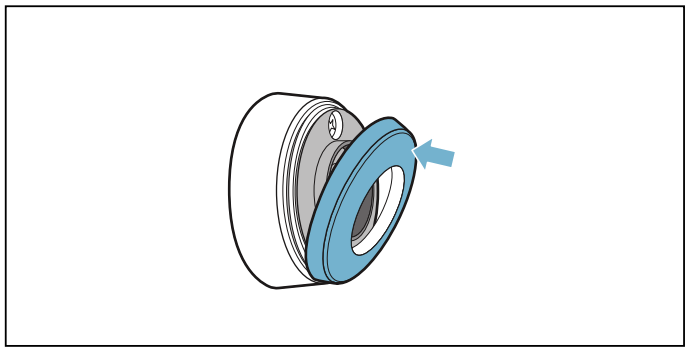
Pažnja!
Za uklanjanje baterije nemojte upotrebljavati predmete od metala. Nemojte dodirivati kontakte.



3. Ponovo utaknite gornji i donji deo kućišta. Pri tom vodite računa da kontaktne osovinice budu pravilno usmerene.



4. Silikonski pokrov ponovo postavite na donji deo kućišta senzora temperature.



Uputstvo: Upotrebljavajte kvalitetne baterije tipa CR2032. One posebno dugo drže.

Izjava o usaglašenosti

Ovim putem, kompanija Robert Bosch Hausgeräte GmbH izjavljuje da uređaj sa funkcijom bežičnog senzora temperature odgovara osnovnim zahtevima i ostalim važećim odredbama smernice 1999/5/EZ.

Opširnu R&TTE Izjavu o usaglašenosti možete pronaći među dodatnim dokumentima na internet stranici www.bosch-home.com, u delu koji se odnosi na vaš uređaj.

Logotipi i marka Bluetooth® su registrovane oznake proizvoda i vlasništvo kompanije Bluetooth SIG, Inc. i svaka upotreba ovih marki od strane kompanije Robert Bosch Hausgeräte GmbH vrši se pod licencom. Sve ostale marke i njihovi nazivi predstavljaju vlasništvo odgovarajućih firmi.

Osigurač za decu

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

Aktiviranje i deaktiviranje osigurača za decu

Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.

Aktiviranje:
1. Ravnu ploču za kuvanje uključite pomoću glavnog prekidača.
2. Simbol dodirnite oko 4 sekunde.
   Prikaz svetli 10 sekundi.

Ravna ploča za kuvanje je blokirana.

Deaktiviranje:
1. Ravnu ploču za kuvanje uključite pomoću glavnog prekidača.
2. Simbol dodirnite oko 4 sekunde.

Blokada je ukinuta.

Automatska sigurnost za decu

Uz pomoć ove funkcije, sigurnost za decu se automatski aktivira uvek kada je ploča za kuvanje isključena.

Uključivanje i isključivanje

Kako ćete da uključite automatski osigurač za decu, saznaćete u poglavlju ⟶ *"Osnovna podešavanja"*

Zaštita od brisanja

Ako obrišete polje sa komandama, dok je ravna ploča za kuvanje uključena, možete da promenite podešavanja. Kako biste to izbegli, ravna ploča za kuvanje raspolaže funkcijom da se polje sa komandama u svrhe čišćenja.

Uključivanje: dodirnite simbol . Čuje zvučni signal. Polje sa komandama je blokirano na 35 sekundi. Možete da brišete površinu polja sa komandama, a da ne promenite podešavanja.

Deaktiviranje: posle 35 sekundi se polje sa komandama deblokira. Za prevremeno ukidanje funkcije dodirnite simbol .

Uputstva

- 30 sekundi posle aktivirana čuje se signal. To pokazuje, da se funkcija uskoro završava.
- Blokada za čišćenje nema delovanje na glavni prekidač. Ravnu ploču za kuvanje možete da isključite u svako doba.

Automatsko isključivanje

Ako je neka ringla duže vreme u režimu rada, a niste izvršili nikakve promene podešavanja, aktivira se automatsko isključivanje radi sigurnosti.

Ringla prestaje da greje. Na prikazu ringle naizmenično trepere F8 i prikaz za preostalu toplotu h ili H.

Prilikom dodira željenog simbola isključuje se prikaz. Ringlu sada možete iznova da podesite.

Kada se aktivira automatsko isključivanje radi sigurnosti, orijentiše se prema podešenom stepenu za kuvanje (posle 1 do 10 časova). .

Osnovna podešavanja

Uređaj nudi različita osnovna podešavanja. Ona mogu da budu prilagođena vašim navikama.

Prikaz	Funkcija
c 1	**Automatska zaštita za decu** 0 Manuelno*. 1 Automatski. 2 Funkcija je deaktivirana.
c2	**Zvučni signali** 0 Signal za potvrdu i signal za grešku su isključeni. 1 Uključen je samo signal za grešku. 2 Uključen je samo signal za potvrdu. 3 Svi signalni tonovi su uključeni.*
c3	**Prikaz potrošnje energije** 0 Isključen.* 1 Uključeno.
c4	**Podešavanje u zavisnosti od nadmorske visine** 1-2 Smanjenje 3 Osnovno podešavanje 4-9 Povećanje
c5	**Automatsko programiranje vremena kuvanja** 00 Isključeno.* 01-99 Vreme do automatskog isključivanja.
c6	**Trajanje signalnog tona za završetak na tajmeru** 1 10 sekundi.* 2 30 sekundi. 3 1 minut.
c7	**Funkcija Power Management. Ograničenje ukupne snage ploče za kuvanje** 0 Isključeno.* 1 1000 W minimalne snage. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 ili 9. Maksimalna snaga ploče za kuvanje.
c11	**Promena prethodno podešenog stepena za kuvanje za Move-funkciju** _9 Prethodno podešeni stepen za kuvanje za prednju zonu za kuvanje. -5 Prethodno podešeni stepen za kuvanje za srednju zonu za kuvanje. _1. Preliminarno podešeni stepen za kuvanje za zadnju zonu za kuvanje.
c12	**Proverite posuđe za kuvanje, rezultat procesa kuvanja** 0 Nije pogodno 1 Nije optimalno 2 Pogodno

* Fabrička podešavanja

Prikaz	Funkcija
c 13	**Konfiguracija aktiviranja fleksibilne zone za kuvanje**
0	Kao dve nezavisne ringle*
1	Kao jedna jedinstvena ringla.
c 14	**Povezivanje bežičnog senzora temperature sa pločom za kuvanje**
0	Ispravna veza
1	Neispravna veza: zbog greške pri prenosu.
2	Neispravna veza: zbog greške na senzor temperature.
c0	**Povratak na fabrička podešavanja**
0	Individualna podešavanja.*
1	Resetujte fabrička podešavanja.

* Fabrička podešavanja

Ovako dospevate do osnovnih podešavanja

Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.

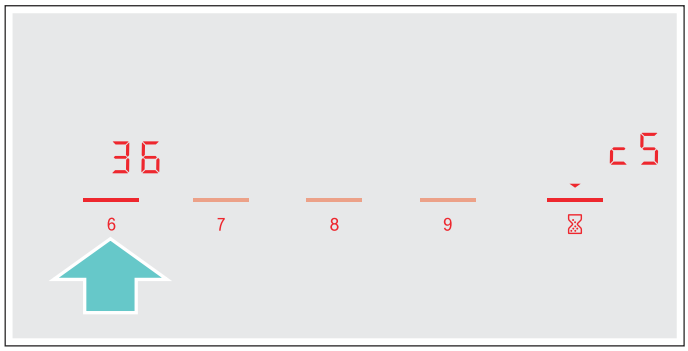
1. Uključite ravnu ploču za kuvanje.
2. U roku od sledećih 10 sekundi dodirnite simbol ⧖ na 4 sekunde.
   Prva četiri prikaza daju informacije o proizvodu.
   Dodirnite opseg za podešavanje, da biste mogli da vidite pojedinačne prikaze.

Informacije o proizvodu	Prikaz
Indeks službe za korisnike (KI)	01
Serijski broj	Fd
Serijski broj 1	95.
Serijski broj 2	05

3. Ako simbol ⧖ dodirnete iznova, dospevate do osnovnih podešavanja.
   Na prikazima svetle c 1 i 0 kao preliminarno podešavanje.



4. Iznova dodirujte simbol ⧖ sve dok se ne prikaže željena funkcija.
5. Zatim u zoni za podešavanje izaberite željeno podešavanje.



6. Simbol ⧖ dodirujte najmanje 4 sekundi.

Podešavanja su se memorisala.

Napuštanje osnovnih podešavanja

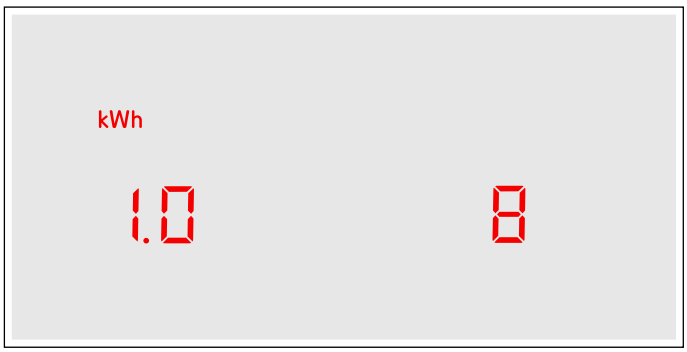
Ravnu ploču za kuvanje isključite pomoću glavnog prekidača.

Prikaz za potrošnju energije

Ova funkcija pokazuje ukupnu potrošnju energije poslednjeg procesa kuvanja na ravnoj ploči za kuvanje.

Posle isključivanja se na 10 sekundi prikazuje potrošnja u kWh.

Slika pokazuje primer sa potrošnjom od 1.08 kWh.



Kako da uključite funkciju, saznaćete u poglavlju ⟶ *"Osnovna podešavanja"*

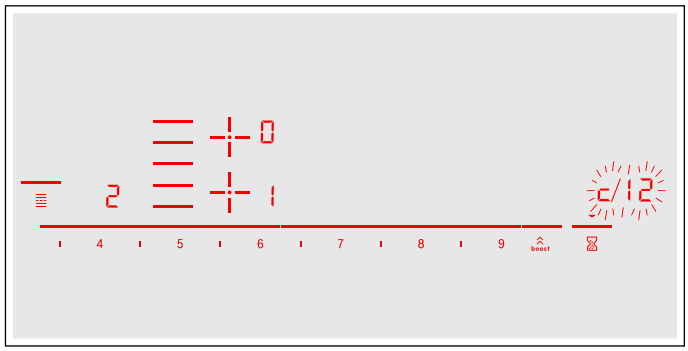
Test posuđa za kuvanje

Pomoću ove funkcije možete da proverite brzinu i kvalitet procesa kuvanja.

Rezultat je referentna vrednost i zavisi od osobina posude za kuvanje i upotrebljene ringle.

1. Postavite hladnu posudu za kuvanje sa otprilike 200 ml vode na sredinu ringle, koja po prečniku najbolje odgovara dnu posude.
2. Idite do osnovnih podešavanja i izaberite podešavanje c 12.
3. Dodirnite opseg za podešavanje. Na prikazu ringle treperi –.
   Funkcija je aktivirana.

Posle 10 sekundi pojavljuje se na prikazu ringle rezultat za kvalitet i brzinu procesa kuvanja.



Proverite rezultat pomoću sledeće tabele:

Rezultat	
0	Posuda za kuvanje nije namenjena za ovu ringlu i zato se ne zagreva.*
1	Posuda za kuvanje se zagreva sporije od očekivanog, a proces kuvanja se ne odigrava optimalno.*
2	Posuda za kuvanje se ne zagreva pravilno, a proces kuvanja je u redu.

* Ukoliko postoji manja ringla, posudu za kuvanje testirajte još jednom na manjoj ringli.

Kako biste ponovo aktivirali ovu funkciju, dodirnite opseg za podešavanje.

Uputstva

- Fleksibilna zona za kuvanje je jedna jedina ringla za kuvanje; upotrebljavajte samo jedan jedini sud za kuvanje.
- Ako je upotrebljena ringla za kuvanje mnogo manja od prečnika posuđa za kuvanje, verovatno se zagreva samo sredina suda i rezultat ne može da bude najbolji mogući ili zadovoljavajući.
- Informacije o ovoj funkciji naći ćete u poglavlju ⟶ *"Osnovna podešavanja"*.
- Informacije o vrsti, veličini i pozicioniranju suda za kuvanje naći ćete u poglavljima ⟶ *"Kuvanje prema indukciji"* i ⟶ *"Flex Zone"*.

Čišćenje

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

Ugradna ploča

Čišćenje

Ravnu ploču za kuvanje uvek očistite posle kuvanja. Na taj način sprečavate da se zapale zalepljeni ostaci. Ravnu ploču za kuvanje čistite tek kada se ugasi prikaz za preostalu toplotu.

Ravnu ploču za kuvanje očistite vlažnom krpom za pranje posuđa i osušite drugom krpom, kako se ne bi formirale fleke od kamenca.

Upotrebljavajte samo sredstva za čišćenje koja su namenjena za ravne ploče za kuvanje ove vrste. Molimo da obratite pažnju na podatke proizvođača na ambalaži proizvoda.

Ni u kom slučaju nemojte da koristite:

- Nerazblaženo sredstvo za pranje posuđa
- Sredstva za čišćenje za mašinu za pranje posuđa
- Abrazivna sredstva
- Jaka sredstva za čišćenje kao što je sprej za rernu ili odstranjivač fleka
- Abrazivne sunđere
- Kompresorski čistači ili parni čistači

Tvrdokornu nečistoću najbolje je da uklonite strugaljkom za staklo koju možete dobiti u trgovini. Obratite pažnju na podatke proizvođača.

Adekvatne strugaljke za staklo ćete dobiti preko naše servisne službe ili u našoj online prodavnici.

Pomoću specijalnih sunđera za čišćenje ravnih ploča za kuvanje od staklene keramike postižete dobre rezultate u čišćenju.

Moguće fleke	
Ostaci kamenca i vode	Ravnu ploču za kuvanje čistite ukoliko se ohladila. Možete da upotrebljavate odgovarajuće sredstvo za čišćenje za ravne ploče za kuvanje od staklene keramike.*
Šećer, ostaci pirinča ili plastike	Odmah očistite.Koristite strugaljku za staklo. Oprez: Opasnost od opekotina.*

* Zatim očistite pomoću vlažne krpe za pranje sudova i osušite drugom krpom.

Uputstvo: Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje sve dok je ravna ploča za kuvanje vrela, na taj način nastaju fleke. Uverite se da su ostaci upotrebljenog sredstva za čišćenje uklonjeni.

Okvir ravne ploče za kuvanje

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

- Upotrebljavajte samo toplu sapunicu
- Pre upotrebe nove krpe za posuđe temeljno operite.
- Nemojte da koristite abrazivna ili jaka sredstva za čišćenje.
- Nemojte da koristite strugaljku za staklo ili zašiljene predmete.

Bežični senzor temperature

Senzor temperature

Senzor temperature čistite vlažnom krpom. Nikada ga nemojte čistiti u mašini za pranje posuđa. Nemojte ga potapati u vodu i čistiti pod mlazom vode.

Nakon kuvanja, senzor temperature uklonite sa posude. Čuvajte ga na čistom, bezbednom mestu, npr. u pakovanju, i dalje od izvora toplote.

Silikonski umetak

Operite i osušite pre postavljanja temperaturnog senzora. Može da se pere u mašini za pranje sudova.

Uputstvo: Nemojte dugo držati posuđe sa silikonskim umetkom u vodi sa deterdžentom.

Prozorčić senzora temperature

Prozorčić senzora uvek mora biti čist i suv. Postupite na sledeći način:

- Redovno uklanjajte prljavštinu i mast koja je prskala.
- Za čišćenje upotrebljavajte meku krpu ili štapiće sa vatom i sredstva za čišćenje prozora.

Uputstva

- Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenja poput sunđera za ribanje ili mleka za čišćenje.
- Prozorčić senzora nemojte dodirivati prstima. Mogao bi da bude zaprljan ili izgreban.

Česta pitanja i odgovori (FAQ)

Upotreba

Zašto ne mogu da uključim ravnu ploču za kuvanje i zašto svetli simbol osigurača za decu?

Zaštita dece ja aktivirana.
Informacije o ovoj funkciji naći ćete u poglavlju ⟶ *"Osigurač za decu"*

Zašto trepere prikazi i mora da se čuje signalni ton?

Uklonite tečnost ili ostatke jeka sa polja sa komandama. Uklonite sve predmete, koji se nalaze na polju sa komandama.
Uputstvo za deaktiviranje signalnog tona naći ćete u poglavlju ⟶ *"Osnovna podešavanja"*

Zvukovi

Zašto se tokom kuvanja čuju šumovi?

U zavisnosti od kvaliteta dna posude za kuvanje mogu da nastanu šumovi prilikom režima rada ravne ploče za kuvanje. Ovi šumovi su normalni, spadaju u indukcionu tehnologiju i ne ukazuju ni na kakav kvar.

Mogući zvukovi:

Duboko zujanje kao kod transformatora:

Nastaje prilikom kuvanja na visokom stepenu za kuvanje. Šum nestaje ili postaje tiši, ako se stepen za kuvanje smanji.

Duboko pištanje:

Nastaje, kada je posuda za kuvanje prazna. Ovaj šum nestaje, ako dodate vodu ili namirnice u posudu za kuvanje.

Pucketanje:

Nastaje kod posuda za kuvanje od različitih materijala koji se nalaze jedan preko drugog ili prilikom istovremene primene posude za kuvanje različite veličine i različitih materijala. Jačina zvuka šuma može da varira u zavisnosti od količine i vrste pripreme jela.

Visoki piskavi tonovi:

Mogu da nastanu, ako se dve ringle istovremeno puste u rad na najvišem stepenu za kuvanje. Piskavi tonovi nestaju i postaju slabiji, ako se smanji stepen za kuvanje.

Šum ventilatora:

Ravna ploča za kuvanje je opremljena ventilatorom, koji se uključuje na visokim temperaturama. Ventilator takođe može da nastavi sa radom posle isključivanja ravne ploče za kuvanje, ako je izmerena temperatura još previsoka.

Posuđe za kuvanje

Koje je posuđe adekvatno za indukcionu ravnu ploču za kuvanje?

Informacije o posuđu za kuvanje, koje je namenjeno za indukciju, ćete naći u poglavlju ⟶ *"Kuvanje prema indukciji"*.

Zašto se ne zagreva ringla i treperi stepen za kuvanje?

Ringla, na kojoj stoji posuda za kuvanje, nije uključena.
Utvrdite, da li je uključena ringla na kojoj se nalazi posuda za kuvanje.

Posuda za kuvanje je premala za uključenu ringlu ili nije namenjena za indukciju.
Uverite se da je posuda za kuvanje namenjena za indukciju i da stoji na ringli, čija veličina najbolje odgovara posudi. Informacije o vrsti, veličini i pozicioniranju posude za kuvanje pronaći ćete u poglavljima ⟶ *"Kuvanje prema indukciji"*, ⟶ *"Flex Zone"* i ⟶ *""Move" funkcija"*.

Zašto traje toliko dugo da se posuda za kuvanje zagreje, odnosno zašto se ne zagreva dovoljno, iako je podešen visok stepen za kuvanje?

Posuda za kuvanje je premala za uključenu ringlu ili nije namenjena za indukciju.
Uverite se da je posuda za kuvanje namenjena za indukciju i da stoji na ringli, čija veličina najbolje odgovara posudi. Informacije o vrsti, veličini i pozicioniranju posude za kuvanje pronaći ćete u poglavljima ⟶ *"Kuvanje prema indukciji"*, ⟶ *"Flex Zone"* i ⟶ *""Move" funkcija"*.

Čišćenje

Kako se čisti ravna ploča za kuvanje?

Optimalne rezultate ćete postići specijalni sredstvima za čišćenje staklene keramike. Preporučuje se da ne upotrebljavate jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje, sredstva za čišćenje za mašinsko pranje posuđa (koncentrate) ili krpe za ribanje.
Ostale informacije o čišćenju i negi ravne ploče za kuvanje naći ćete u poglavlju ⟶ *"Čišćenje"*

Smetnja, šta činiti?

Po pravilu smetnje su sitnice koje možete lako da otklonite. Molimo da pazite na napomene u tabeli, pre nego što pozovete servisnu službu.

Prikaz	Mogući uzrok	Pomoć
Nema	Napajanje električnom strujom je prekinuto.	Pomoću drugih električnih uređaja proverite da li je došlo do kratkog spoja pri napajanju strujom.
	Uređaj niste priključili u skladu sa električnom šemom.	Uverite se da je uređaj priključen u skladu sa električnom šemom.
	Smetnja na elektronici.	Ukoliko ne možete da otklonite smetnju, obavestite tehničku službu za korisnike.
Prikazi trepere	Polje sa komadama je vlažno ili se na njemu nalazi neki predmet.	Osušite komandno polje ili uklonite predmet.
Prikaz – treperi na prikazima ringli	Nastupila je smetnja u elektronici.	Radi potvrđivanja smetnje kratko rukom prekrijte komandno polje.
F2 / E8207	Elektronika se pregrejala i isključila je odgovarajuću ringlu.	Sačekajte, dok se elektronika dovoljno ne ohladi. Zatim dodirnite bilo koji simbol na ploči za kuvanje.
F4 / E8208	Elektronika se pregrejala i isključile su se sve ringle.	
F5 + stepen za kuvanje i signalni ton	Vruć lonac se nalazi u području komandnog polja. Elektronika može da se pregreje.	Udaljite lonac. Prikaz greške se gasi brzo posle toga. Možete nastaviti sa kuvanjem.
F5 i zvučni signal	Vruć lonac se nalazi u području komandnog polja. Ringla je isključena da bi se zaštitila elektronika.	Udaljite lonac. Sačekajte nekoliko sekundi. Dodirnite bilo koju komandnu površinu. Kada se ugasi prikaz greške, možete da nastavite sa kuvanjem.
F1 / F6	Ringla je pregrejanja i isključena je radi zaštite radne površine.	Sačekajte, dok se elektronika ne ohladi dovoljno, pa ponovo uključite ringlu.
F8	Ringla je radila duže vreme i bez prekida.	Automatsko sigurnosno isključivanje je bilo aktivirano. Pogledajte odeljak
E8202	Senzor temperature je pregrejan i ringla je isključena.	Sačekajte, sve dok se senzor temperature ne ohladi dovoljno, pa ponovo aktivirajte funkciju.
E8203	Senzor temperature je pregrejan i sve ringle su isključene.	Ukoliko se ne upotrebljava, senzor temperature sklonite sa posude za kuvanje i držite ga što dalje od drugih ringli ili izvora toplote. Ponovo uključite ringle.
E8204	Baterija senzora temperature je skoro istrošena.	Zamena baterije 3V CR2032. Pogledajte odeljak ⟶ *"Zamena baterije"*
E8205	Senzor temperature više nije povezan.	Isključite funkciju i zatim je ponovo uključite.
E8206	Senzor temperature je u kvaru/neispravan.	Stupite u kontakt sa tehničkom službom za korisnike.
Prikaz senzora temperature ne svetli	Senzor temperature ne reaguje i prikaz ne svetli.	Zamena baterije 3V CR2032. Pogledajte odeljak ⟶ *"Zamena baterije"* Ukoliko problem i dalje postoji, simbol na senzoru temperature držite pritisnut 8 sekundi, te senzor temperature ponovo povežite sa ringlom. Ukoliko problem i dalje postoji, stupite u kontakt sa tehničkom službom.

Vrele posude nemojte da stavljate na komandno polje.

Prikaz	Mogući uzrok	Pomoć
Indikator na senzoru temperature svetli dvaput.	Baterija senzora temperature je skoro istrošena. Sledeći postupak termičke obrade hrane može da se prekine zbog istrošene baterije.	Zamenite bateriju 3V CR2032. Pogledajte odeljak ⟶ *"Zamena baterije"*
Indikator na senzoru temperature svetli triput.	Senzor temperature više nije povezan.	Simbol na senzoru temperature držite pritisnut 8 sekundi, te senzor temperature ponovo povežite sa pločom za kuvanje.
E9000 E9010	Radni napon je pogrešan, izvan normalnog opsega režima rada.	Stupite u kontakt sa distributerom energije.
U400	Ploča za kuvanje nije pravilno priključena	Ploču za kuvanje odvojite sa strujne mreže. Uverite se da je priključena u skladu sa električnom šemom.
dE	Demo-režim je aktiviran	Ploču za kuvanje odvojite sa strujne mreže. Sačekajte 30 sekundi i ponovo je priključite. U roku od sledeća 3 minuta dodirnite bilo koju komandnu površinu. Demo režim je deaktiviran.

Vrele posude nemojte da stavljate na komandno polje.

Uputstva

- Ako se na prikazu pojavi E, senzor odgovarajuće ringle morate da držite pritisnut, kako biste mogli da očitate kod smetnje.
- Ukoliko kod smetnje nije naveden u tabeli, ravnu ploču za kuvanje isključite sa strujne mreže, sačekajte 30 sekundi i onda je iznova priključite. Ukoliko se prikaz iznova pojavljuje, kontaktirajte tehničku servisnu službu i navedite tačan kod smetnje.

Servisna služba

Ako morate da popravite Vaš uređaj, za Vas je tu naša servisna služba. Mi uvek nalazimo odgovarajuće rešenje, takođe kako biste izbegli nepotrebne posete osoblja servisne službe.

E-broj i FD-broj

Ako Vam je potrebna naša servisna služba, molimo da navedete E-broj i FD-broj uređaja.

Pločicu sa tipom sa brojevima ćete naći na:

- U pasošu uređaja.
- Na donjem delu ravne ploče za kuvanje.

E-broj takođe možete da pronađete na staklenoj površini ravne ploče za kuvanje. Indeks servisne službe (KI) i FD-broj možete da proverite, tako što ćete da odete u osnovna podešavanja. Za to pogledajte u poglavlju⟶ *"Osnovna podešavanja"*.

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

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

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

Proverena jela

Ova tabela je kreirana uza Institute za ispitivanje, kako bi se olakšalo testiranje naših uređaja.

Podaci iz tabele se odnose na naše posude za kuvanje kao pribor proizvođača Schulte-Ufer (4-delni set lonaca za kuvanje za indukcione šporete HEZ 390042) sa sledećim dimenzijama:

- Lonac sa drškom Ø 16 cm, 1,2 l za ringle sa Ø 14,5 cm
- Lonac Ø 16 cm, 1,7 l za ringle sa Ø 14,5 cm
- Lonac Ø 22 cm, 4,2 l za ringle sa Ø 18 cm
- Tiganj Ø 24 cm, za ringle sa Ø 18 cm

Jela za testiranje	Posuda	Predzagrevanje			Kuvanje	
		Stepen za kuvanje	Trajanje (Min:Sek)	Poklopac	Stepen za kuvanje	Poklopac
Topljenje čokolade						
Glazura (npr. marka Dr. Oetker, umereno gorka čokolada sa 55 % kakaoa,150 g)	Lonac sa drškom Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
Zagrevanje i održavanje toplote variva od sočiva						
Varivo od sočiva* Početna temperatura 20 °C						
Količina: 450 g	Lonac za kuvanje Ø 16 cm	9	1:30 (samo promešati)	Da	1.5	Da
Količina: 800 g	Lonac za kuvanje Ø 22 cm	9	2:30 (samo promešati)	Da	1.5	Da
Varivo od sočiva iz limenke Npr. čorba sa sočivom i viršlama proizvođača Erasco. Početna temperatura 20 °C						
Količina: 500 g	Lonac za kuvanje Ø 16 cm	9	oko 1:30 (promešajte posle oko 1 minuta)	Da	1.5	Da
Količina: 1 kg	Lonac za kuvanje Ø 22 cm	9	oko 2:30 (promešajte posle oko 1 minuta)	Da	1.5	Da
Priprema bešamel sosa						
Temperatura mleka: 7 °C Sastojci: 40 g putera, 40 g brašna, 0,5 l mleka (3,5 % sadržaja masti) i prstohvat soli						
1. Otopite puter, umešajte brašno i so i zagrevajte masu.	Lonac sa drškom Ø 16 cm	2	oko 6:00	Ne	-	-
2. Mleko dodajte u vrelo brašno i kuvajte uz stalno mešanje.		7	oko 6:30	Ne	-	-
3. Kada je bešamel sos skuvan, ostavite ga 2 minuta na ringli uz neprekidno mešanje.		-	-	-	2	Ne

*Recept po DIN 44550
**Recept po DIN EN 60350-2

Jela za testiranje	Posuda	Predzagrevanje			Kuvanje	
		Stepen za kuvanje	Trajanje (Min:Sek)	Poklopac	Stepen za kuvanje	Poklopac
Kuvanje sutlijaša Sutlijaš, kuvan s poklopcem Temperatura mleka: 7 °C Zagrevajte mleko dok ne počne da se diže. Podesite preporučeni stepen za kuvanje i u mleko dodajte pirinač, šećer i so. Vreme kuvanja, uključujući predgrevanje, oko 45 min.						
Sastojci: 190 g pirinča okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mleka (3,5 %udela masti) i 1 g soli	Lonac za kuvanje Ø 16 cm	8.5	oko 5:30	Ne	3 (promešajte posle oko 10 minuta)	Da
Sastojci: 250 g pirinča okruglog zrna, 120 g šećera, 1 ml mleka (3,5 %udela masti) i 1,5 g soli	Lonac za kuvanje Ø 22 cm	8.5	oko 5:30	Ne	3 (promešajte posle oko 10 minuta)	Da
Sutlijaš, kuvan bez poklopca Temperatura mleka: 7 °C Sastojke dodajte u mleko i zagrevajte uz neprekidno mešanje. Izaberite preporučeni stepen za kuvanje i kada mleko dostigne oko 90 °C, smanjite na niži stepen i kuvajte oko 50 minuta.						
Sastojci: 190 g pirinča okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mleka (3,5 %udela masti) i 1 g soli	Lonac za kuvanje Ø 16 cm	8.5	oko 5:30	Ne	3	Ne
Sastojci: 250 g pirinča okruglog zrna, 120 g šećera, 1 ml mleka (3,5 %udela masti) i 1,5 g soli	Lonac za kuvanje Ø 22 cm	8.5	oko 5:30	Ne	2.5	Ne
Kuvanje pirinča* Temperatura vode: 20 °C						
Sastojci: 125 g pirinča dugog zrna, 300 g vode i prstohvat soli	Lonac za kuvanje Ø 16 cm	9	oko 2:30	Da	2	Da
Sastojci: 250 g pirinča dugog zrna, 600 g vode i prstohvat soli	Lonac za kuvanje Ø 22 cm	9	oko 2:30	Da	2.5	Da
Pečenje svinjske slabine Početna temperatura za slabine: 7 °C						
Količina: 3 svinjske slabine (ukupna težina oko 300 g, debljine 1 cm) i 15 ml suncokretovog ulja	Tiganj za prženje Ø 24 cm	9	oko 1:30	Ne	7	Ne
Pripremanje palačinki**						
Količina: 55 ml testa po palačinki	Tiganj za prženje Ø 24 cm	9	oko 1:30	Ne	7	Ne
Fritiranje zamrznutog pomfrita						
Količina: 1,8 l suncokretovog ulja, po porciji: 200 g zamrznutog pomfrita (npr. McCain 123 Frites Original)	Lonac za kuvanje Ø 22 cm	9	Dok temperatura ulja ne dostigne 180 °C	Ne	9	Ne

*Recept po DIN 44550

**Recept po DIN EN 60350-2

Kazalo

Predvidjena uporaba 40

Važne sigurnosne napomene 41

Uzroci oštećenja. 42
Pregled. 42

Zaštita okoliša 43
Savjeti za uštedu energije 43
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje 43

Kuhanje pomoću indukcije 43
Prednosti kod kuhanja s indukcijom 43
Posude. 43

Upoznavanje Vašeg uređaja 45
Upravljačka ploča 45
Kuhališta 46
Indikator preostale topline 46

Mengoperasikan mesin 47
Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje 47
Podešavanje kuhališta 47
Preporuke za kuhanje 47

Flex zona. 50
Savjeti za uporabu posuda. 50
Kao dva zasebna kuhališta 50
Kao jedino kuhalište. 50

Funkcija Move. 51
Aktiviranje. 51
Deaktiviranje. 51

Vremenske funkcije 52
Programiranje vremena kuhanja 52
Kuhinjski alarm. 52
Funkcija štoperice 53

PowerBoost funkcija 53
Aktiviranje. 53
Deaktiviranje. 53

Funkcija ShortBoost 54
Preporuke za korištenje 54
Aktiviranje. 54
Deaktiviranje. 54

Funkcija održavanja topline 54
Aktiviranje. 54
Deaktiviranje. 54

Funkcije pomoći pri kuhanju. 55
Vrste funkcija asistenta pri kuhanju 55
Prikladno posuđe za kuhanje 56
Senzori i poseban pribor 56
Funkcije i stupnjevi kuhanja 56
Preporučena jela 60
Priprema i čišćenje bežičnog senzora temperature . . 64
Izjava o sukladnosti 65

Zaštita za djecu 66
Aktiviranje/deaktiviranje zaštite za djecu 66
Automatska zaštita za djecu. 66

Zaštita od brisanja 66

Automatsko isključivanje. 66

Osnovne postavke 67
Pristupite osnovnim postavkama ovako:. 68

Prikaz potrošnje energije. 69

Ispit posuđa 69

Čišćenje 70
Ploča za kuhanje 70
Okvir ploče za kuhanje. 70
Bežični senzor temperature 70

Česta pitanja i odgovori (FAQ) 71

Što učiniti kod smetnji?. 72

Služba održavanja 73
Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.). 73

Probna jela 74

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

Predvidjena uporaba

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

Nakon vađenja iz ambalaže, provjerite uređaj. U slučaju da je došlo do oštećenja prilikom transporta, nemojte priključivati uređaj, kontaktirajte tehnički servis i zabilježite nastala oštećenja, u suprotnom ćete izgubiti pravo na bilo kakvu odštetu.

Ugradnju uređaja treba izvršiti prema priloženoj uputi za montažu.

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

Ovaj uređaj predviđen je za korištenje do visine od maksimalno 4000 metara iznad morske razine.

Nemojte koristiti pokrivala za ploču za kuhanje. Zbog pregrijavanja, paljenja ili materijala koji bi se mogli rasprsnuti bi mogli uzrokovati nezgode.

Nemojte koristiti neprimjerene zaštitne naprave ili rešetku za zaštitu djece. Mogle bi uzrokovati nezgode.

Ovaj uređaj nije namijenjen za rad s vanjskim vremenskim sklopnim satom ili daljinskim upravljanjem.

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

Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 8 godina i više i ako su pod nadzorom.

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

Prilikom uporabe funkcija kuhanja podešeno kuhalište se mora podudarati s kuhalištem na kojem se nalazi lonac sa senzorom temperature.

U slučaju da imate ugrađen elektrostimulator srca (pacemaker) ili sličan medicinski uređaj, budite posebno oprezni pri korištenju ili približavanju indukcijskoj ploči za kuhanje dok je uključena. Zatražite savjet liječnika ili proizvođača medicinskog uređaja kako biste provjerili da li zadovoljava važeće propise i kako biste se informirali o mogućim neusklađenostima.

⚠ Važne sigurnosne napomene

⚠ Upozorenje – Opasnost od požara!

- Vruće ulje i masti mogu se brzo zapaliti. Ne ostavljajte vruće ulje i masti bez nadzora. Nikada ne gasite vatru vodom. Isključite kuhalo. Ugasite pažljivo vatru poklopcem, dekom za gašenje požara ili sličnim.
- Kuhališta postaju jako vruća. Na ploču za kuhanje nikada ne postavljajte zapaljive predmete. Na ploči za kuhanje ne držite nikakve predmete.
- Uređaj je vruć. Nikada ne držite zapaljive predmete ili sprejeve u ladicama direktno ispod ploče za kuhanje.
- Ploča za kuhanje se sama isključuje i ne možete više s njom rukovati. Kasnije se može nehotice uključiti. Iskopčajte osigurač u ormariću za osigurače. Pozovite servisnu službu.

⚠ Upozorenje – Opasnost od opeklina!

- Kuhališta i predmeti oko njih, pogotovo eventualno prisutni okviri kuhališta izrazito su vrući. Nikada ne dodirujte vruće površine. Djecu držite podalje od kuhališta.
- Kuhalište se zagrijava ali indikator ne funkcionira. Isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.
- Metalni predmeti na kuhalištu ubrzo postaju vrući. Na kuhalištu nikada ne odlažite metalne predmete, poput primjerice noževa, vilica, žlica i poklopaca.
- Nakon svake upotrebe, ploču za kuhanje obavezno isključite pomoću glavnog prekidača. Nemojte čekati da se ploča za kuhanje automatski isključi jer na njoj više nema posude za kuhanje.

⚠ Upozorenje – Opasnost od električnog udara!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost zbog magnetizma!

Bežični senzor temperature ima u sebi ugrađen magnet.Elementi s ugrađenim magnetom mogu oštetiti elektronske implantate, npr. srčane stimulatore ili inzulinske pumpe. Kao osoba s ugrađenim elektronskim implantatima ne smijete držati senzor temperature u džepovima svoje odjeće i s obzirom na svoj srčani stimulator ili sličan medicinski uređaj morate se pridržavati najmanjeg razmaka od 10 cm od upravljačke ploče.

⚠ Upozorenje – Opasnost od kvara!

Ova ploča je opremljena ventilatorom smještenim u donjem dijelu. U slučaju da se ispod ploče za kuhanje nalazi ladica, u njemu se ne smiju držati mali predmeti ili papiri, jer u slučaju da budu uvučeni, mogu oštetiti ventilator ili hlađenje.
Između sadržaja ladice i ulaza ventilatora treba ostaviti razmak od minimalno 2 cm.

⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljede!

- Baterija u bežičnom senzoru temperature može se oštetiti ili prsnuti kada postane prevruća. Nakon kuhanja skinite senzor s ploče za kuhanje i nemojte ga držati blizu izvora topline.
- Senzor temperature može biti jako vruć kada ga skidate s lonca. Za skidanje koristite kuhinjske rukavice ili kuhinjsku krpu.
- Pri kuhanju po principu bain-marie, ploča za kuhanje i posuda za kuhanje mogu puknuti zbog pregrijavanja. Posuda za kuhanje po principu bain-marie ne smije izravno dodirivati dno posude koja sadrži vodu. Koristite samo posude za kuhanje otporne na visoke temperature.
- Posuđe može zbog tekućine koja se nalazi između dna lonca i kuhališta naglo skočiti u zrak. Kuhališta i dno lonca uvijek držite suhima.

Uzroci oštećenja

Oprez!

- Gruba dna posuda mogu ogrebati ploču za kuhanje.
- Nikada nemojte stavljati prazne posude na grijaće površine. Može doći do oštećenja.
- Nemojte stavljati vruće posude na upravljačku ploču, na dijelove s pokazivačima ili na marku ploče. Može doći do oštećenja.
- Pad tvrdih ili šiljatih predmeta na ploču za kuhanje može uzrokovati oštećenja.
- Aluminijska folija i plastične posude se rastapaju na vrućim grijaćim površinama. Ne preporučuje se uporaba zaštitnih folija na ploči za kuhanje.

Pregled

U slijedećoj tablici naći ćete najčešća oštećenja:

Oštećenja	Uzrok	Mjera
Mrlje	Prekipjela hrana.	Odmah uklonite prekipjelu hranu pomoću strugača za staklo.
	Neprimjerena sredstva za čišćenje.	Koristite samo sredstva za čišćenje koja su prikladna za ploče za kuhanje ove vrste.
Ogrebotine	Sol, šećer i pijesak.	Ploču za kuhanje ne koristite kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
	Hrapava dna posuda za kuhanje mogu izgrebati ploču za kuhanje.	Provjerite posuđe.
Promjene boje	Neprimjerena sredstva za čišćenje.	Koristite samo sredstva za čišćenje koja su prikladna za ploče za kuhanje ove vrste.
	Ogrebotine od lonca.	Pri pomicanju podignite lonce i tave.
Stvaranje mjehurića	Šećer, jela koja sadrže puno šećera.	Odmah uklonite prekipjelu hranu pomoću strugača za staklo.

Zaštita okoliša

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

Savjeti za uštedu energije

- Lonce uvijek poklopite odgovarajućim pokrova. Kuhanje bez pokrova troši znatno više energije. Koristite stakleni pokrov kako biste bolje vidjeli u lonac a da pritom ne morate skidati pokrov.
- Koristite lonce i tave s ravnim dnom. Neravna dna povećavaju potrošnju energije.
- Promjer dna lonca i tave treba odgovarati veličini kuhališta. Molimo uzmite u obzir slijedeće: proizvođači posuđa često navode gornji promjer lonca koji je često veći od promjera dna lonca.
- Za male količine koristite manji lonac. Za veći, samo djelomično napunjeni lonac potrebno je više energije.
- Kuhajte s malo vode. To štedi energiju. Kod povrća vitamini i minerali ostaju sačuvani.
- Pravovremeno smanjite na niži stupanj za kuhanje. Tako štedite energiju.

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



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

Bežični senzor temperature je opremljen baterijom. Istrošenu bateriju zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

Kuhanje pomoću indukcije

Prednosti kod kuhanja s indukcijom

Kuhanje s indukcijom se bitno razlikuje od dosadašnjeg kuhanja jer toplina nastaje izravno u posudi za kuhanje. To pruža cijeli niz prednosti:

- Uštedu vremena kod kuhanja i pečenja.
- Uštedu energije.
- Jednostavnije čišćenje i održavanje. Prekipjela hrana ne zagori brzo.
- Kontrola topline i sigurnost; ploča za kuhanje odmah povećava ili smanjuje dovod topline nakon svakog korištenja. Kuhalište s indukcijom odmah prekida dovod topline u trenutku kada maknete posudu s kuhališta, a da ga prethodno niste isključili.

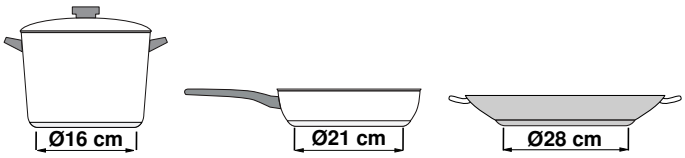
Posude

Koristite samo feromagnetsko posuđe za kuhanje s indukcijom, primjerice:

- Posuđe od emajliranog čelika
- Posuđe od lijevanog željeza
- Posebno posuđe od plemenitog čelika prikladno kuhanje za indukcijskim pločama.

Kako biste provjerili je li posuđe prikladno za indukciju, možete pogledati u poglavlju ⟶ *"Ispit posuđa"*.

Za dobar rezultat kuhanja feromagnetsko područje dna lonca treba odgovarati veličini kuhališta. Ukoliko posuda za kuhanje na kuhalištu nije prepoznata, pokušajte je još jednom staviti na kuhalište s manjim promjerom.

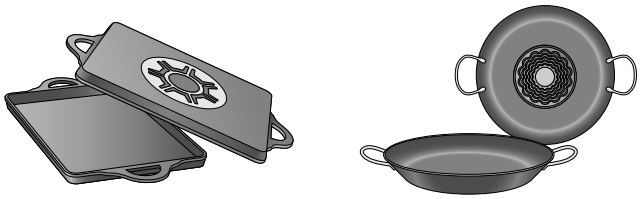


Kada se fleksibilna zona za kuhanje koristi kao pojedinačno kuhalište, možete koristiti veće posude koje su posebno prikladne za ovo područje. Informacije o pozicioniranju posude za kuhanje naći ćete u poglavlju ⟶ *"Flex zona"*.

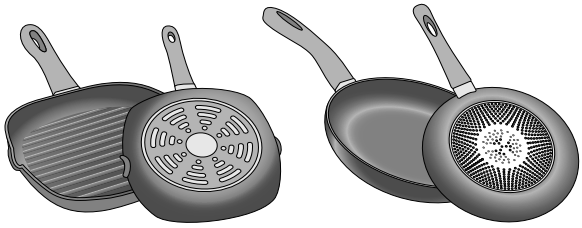


Također postoji indukcijsko posuđe čije dno nije u potpunosti feromagnetsko:

- Ako je dno posude za kuhanje samo djelomice feromagnetsko, zagrijava se samo feromagnetska površina. Stoga se može dogoditi da se toplina ne raspoređuje ravnomjerno. Područje koje nije feromagnetsko moglo bi postići nižu temperaturu kuhanja.



- Ukoliko je dno posude izrađeno od aluminija, smanjuje se feromagnetska površina. Može se dogoditi da se posuda neće dovoljno ili uopće zagrijati.



Neprikladne posude

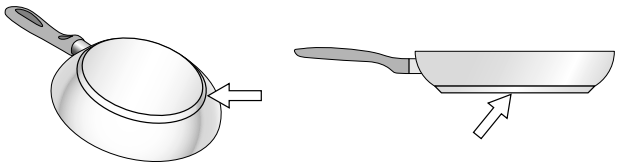
Nikada nemojte koristiti prijenosne ploče niti posude od:

- finog običnog čelika
- stakla
- gline
- bakra
- aluminija

Svojstva dna posude

Svojstva dna posude mogu utjecati na rezultat kuhanja. Koristite lonce i tave izrađene od materijala koji ravnomjerno raspoređuju toplinu u loncu odnosno loncima s višeslojnim dnom od plemenitog čelika kako biste uštedjeli vrijeme i energiju.

Koristite posuđe s ravnim dnom jer neravna dna utječu na dovod topline.



Posuda nije na ploči ili veličina nije odgovarajuća

Ako se na odabranu grijaću površinu ne postavi posuda, ili posuda nije od odgovarajućeg materijala ili je neprikladne veličine, razina snage koja se prikazuje na pokazivaču za grijaću površinu će treperiti. Postavite odgovarajuću posudu da bi prestala treperiti. Ako ne postavite posudu unutar 90 sekundi, grijaća površina se automatski isključuje.

Prazne posude ili posude s tankim dnom

Nemojte grijati prazne posude niti koristiti posude s tankim dnom. Ploča za kuhanje je opremljena ugrađenim sustavom zaštite, ali prazna posuda se može zagrijati tako brzo da funkcija "automatskog isključivanja" ne stigne reagirati i može doći do vrlo visoke temperature. Dno posude se može rastopiti i oštetiti staklo ploče. U tom slučaju, nemojte dirati posudu i isključite grijaću površinu. Ako nakon hlađenja ne radi, kontaktirajte tehnički servis.

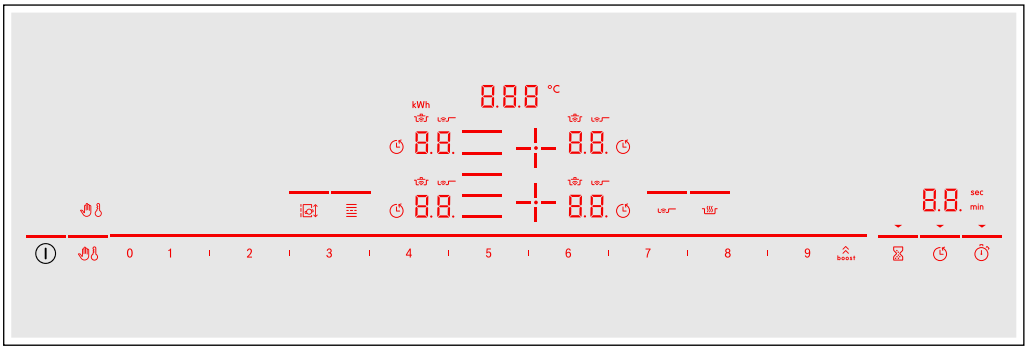
Prepoznavanje lonca

Ispod svakog kuhališta nalazi se senzor za prepoznavanje lonca, a ovisi o feromagnetskom promjeru i materijalu dna posude za kuhanje. Stoga uvijek trebate koristiti kuhalište koje je najprikladnije promjeru dna lonca.

Upoznavanje Vašeg uređaja

Informacije o dimenzijama i snazi kuhališta naći ćete u⟶ *Stranica 2*

Upravljačka ploča



Površine za upravljanje	
⏻	Glavni prekidač
⊹ / ☰	Odabir kuhališta
0 1 2 ... 8 9	Područje namještanja
boost	Funkcija PowerBoost i ShortBoost
	Blokiranje upravljačke ploče u svrhu čišćenja
	Zaštita za djecu
	Funkcija održavanja topline
	Senzor pečenja
	Fleksibilna zona za kuhanje
	Funkcija Move
	Kuhinjski alarm
	Podešavanje vremena kuhanja
	Funkcija štoperice

Indikatori	
0.0	Radno stanje
1-9	Stupnjevi kuhanja
H/h	Preostala toplina
00	Funkcija timera
000 °C	Temperatura kod funkcija kuhanja
	Blokiranje upravljačke ploče u svrhu čišćenja
	Zaštita za djecu
	Podešavanje vremena kuhanja
min / sec	Indikatori timera
b.	Funkcija Powerboost
Pb.	Funkcija Shortboost
	Funkcije kuhanja
	Senzor pečenja
kWh	Potrošnja energije
Lo	Funkcija održavanja topline

Površine za upravljanje

Kada se ploča za kuhanje zagrije, svijetle simboli površina za upravljanje koje su dostupne u ovom trenutku.

Kada dodirnete neki simbol, aktivira se odgovarajuća funkcija.

Napomene

- Odgovarajući simboli površina za upravljanje svijetle ovisno o dostupnosti.
  Indikatori kuhališta ili odabranih funkcija svijetle jače.
- Pobrinite se da je upravljačka ploča uvijek čista i suha. Vlaga može utjecati na rad ploče za kuhanje.

Kuhališta

Kuhališta		
◯ / ▭	Jednostruko kuhalište	Koristite posude za kuhanje primjerene veličine.
▯	Fleksibilna zona za kuhanje	Vidi odlomak ⟶ *"Flex zona"*
Koristite samo posude za kuhanje koje su primjerene za indukcijsko kuhanje, vidi odlomak ⟶ *"Kuhanje pomoću indukcije"*		

Indikator preostale topline

Ploča za kuhanje ima za svako kuhalište jedan indikator preostale topline. Indikator pokazuje da je kuhalište još vruće. Ne dodirujte ploču za kuhanje sve dok svijetli indikator preostale topline.

Ovisno o razini preostale topline prikazuje se slijedeće:

- Indikator H: visoka temperatura
- Indikator h: niska temperatura

Kada posudu za vrijeme kuhanja maknete s kuhališta, izmjenično trepere indikator preostale topline i odabrani stupanj za kuhanje.

Kada se kuhalište isključi, svijetli indikator preostale topline. Čak i kada je kuhalište već isključeno, svijetli indikator preostale topline sve dok je kuhalište i dalje toplo.

Mengoperasikan mesin

U ovom poglavlju možete pročitati kako ćete namjestiti kuhalište. U tablici ćete pronaći stupnjeve za kuhanje i vrijeme kuhanja za različita jela.

Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje

Ploču za kuhanje uključite i isključite glavnim prekidačem.

Uključivanje: Dodirnite simbol ⏻. Javlja se zvučni signal. Svijetle simboli koji pripadaju kuhalištima i funkcije koje su dostupne u ovom trenutku. Uz kuhališta svijetli simbol 0.0. Ploča za kuhanje je spremna za rad.

Isključivanje: Simbol ⏻ držite pritisnut sve dok se indikatori ne ugase. Indikator preostale topline svijetli sve dok se sva kuhališta dovoljno ne ohlade.

Napomene

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

Podešavanje kuhališta

Željeni stupanj za kuhanje podesite pomoću simbola 1 do 9.

Stupanj za kuhanje 1 = najniži stupanj.

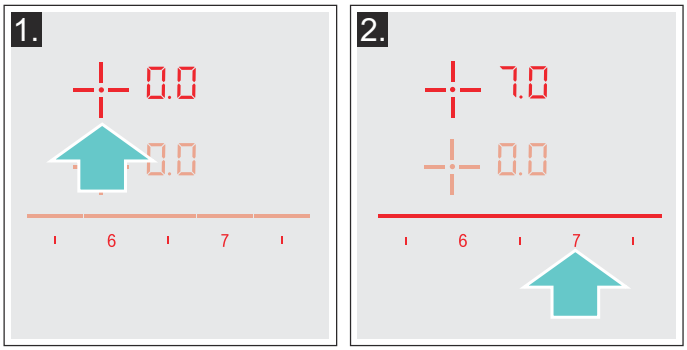
Stupanj za kuhanje 9 = najviši stupanj.

Svaki stupanj za kuhanje ima međustupanj. Ovaj stupanj za kuhanje je u području namještanja označen simbolom**I**.

Odabir kuhališta i podešavanje stupnja za kuhanje

Ploča za kuhanje mora biti uključena.

1. Dodirnite simbol ⊹ / ☰ željenog kuhališta. Indikator 0.0 svijetli jače.
2. Zatim u području namještanja odaberite željeni stupanj za kuhanje.



Stupanj za kuhanje je podešen.

Promjena stupnja za kuhanje

Odaberite kuhalište, a zatim u području namještanja podesite željeni stupanj za kuhanje.

Isključivanje kuhališta

Odaberite kuhalište i u području namještanja stavite na 0.0. Kuhalište se isključuje, a indikator preostale topline se pojavljuje.

Napomene

- Ako na grijaću površinu nije stavljena posuda, pokazivač odabrane razine snage će treperiti. Nakon nekog vremena, grijaća površina će se isključiti.
- Ako se na grijaću površinu postavi posuda prije nego se uključi ploča, posuda će se prepoznati u roku od 20 sekundi nakon pritiska glavne sklopke i grijaća površina će se automatski odabrati. Nakon što se posuda prepozna, odaberite razinu snage u sljedećih 20 sekundi, u protivnom će se grijaća površina isključiti.
  Ako se postavi više posuda, prilikom uključivanja ploče za kuhanje, prepoznat će se samo jedna od njih.

Preporuke za kuhanje

Preporuke

- Kod zagrijavanja pirea, krem juha i gustih umaka promiješajte povremeno.
- Za zagrijavanje namjestite stupanj za kuhanje 8 - 9.
- Kod kuhanja s poklopcem smanjite stupanj za kuhanje čim između poklopca i posude za kuhanje počne izlaziti para. Za dobar rezultat kuhanja nije potrebno izlaženje pare.
- Nakon kuhanja posudu za kuhanje držite zatvorenu sve do posluživanja.
- Za kuhanje u ekspres loncu pridržavajte se uputa proizvođača.
- Hranu nemojte predugo kuhati kako bi sačuvala hranjive vrijednosti. Pomoću kuhinjskog sata možete podesiti optimalno vrijeme kuhanja.
- Za zdraviji rezultat kuhanja trebate izbjegavati ulje koje se počinje dimiti.
- Kako bi jelo dobilo posebno lijepu boju, pecite jedno za drugim u malim porcijama.
- Posuda za kuhanje može postići visoke temperature kod kuhanja. Preporučamo korištenje kuhinjske krpe.
- Preporuke za energetski učinkovito kuhanje naći ćete u poglavlju ⟶ *"Zaštita okoliša"*

Tablica kuhanja

U tablici je prikazano koji stupanj za kuhanje je prikladan za svako jelo. Vrijeme kuhanja može varirati ovisno o načinu, težini, debljini i kvaliteti jela.

	Stupanj kuhanja	Vrijeme kuhanja (min)
Topljenje		
Čokolada, kuvertura	1 - 1.5	-
Maslac, med, želatina	1 - 2	-
Zagrijavanje i održavanje topline		
Varivo, npr. varivo od leće	1.5 - 2	-
Mlijeko*	1.5 - 2.5	-
Zagrijavanje hrenovki u vodi*	3 - 4	-
Odmrzavanje i zagrijavanje		
Smrznuti špinat	3 - 4	15 - 25
Smrznuti gulaš	3 - 4	35 - 45
Kuhanje, prokuhavanje na laganoj vatri		
Okruglice od krumpira*	4.5 - 5.5	20 - 30
Riba*	4 - 5	10 - 15
Bijeli umaci, npr. bešamel umak	1 - 2	3 - 6
Pjenasti umaci, npr. umak Bernaise, umak Holandez	3 - 4	8 - 12
Kuhanje, kuhanje na pari, pirjanje		
Riža (s dvostrukom količinom vode)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riža na mlijeku***	2 - 3	30 - 40
Krumpir kuhan u ljusci	4.5 - 5.5	25 - 35
Oguljeni kuhani krumpir	4.5 - 5.5	15 - 30
Tjestenina*	6 - 7	6 - 10
Varivo	3.5 - 4.5	120 - 180
Juhe	3.5 - 4.5	15 - 60
Povrće	2.5 - 3.5	10 - 20
Povrće, duboko zamrznuto	3.5 - 4.5	7 - 20
Kuhanje u ekspres loncu	4.5 - 5.5	-
Pirjanje		
Rolade	4 - 5	50 - 65
Pirjano pečenje	4 - 5	60 - 100
Gulaš***	3 - 4	50 - 60

* Bez poklopca
** Češće okrenuti
***Zagrijati na stupnju kuhanja 8 - 8.5

	Stupanj kuhanja	Vrijeme kuhanja (min)
Pirjanje / Pečenje s malo ulja*		
Odresci, naravni ili panirani	6 - 7	6 - 10
Odresci, duboko zamrznuti	6 - 7	8 - 12
Kotlet, naravni ili panirani**	6 - 7	8 - 12
Odresci (debljine 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsa od peradi (debljine 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Prsa od peradi, duboko smrznuta**	5 - 6	10 - 30
Kosani odresci (debljine 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (debljine 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Riba i riblji fileti, naravni	5 - 6	8 - 20
Riba i riblji fileti, panirani	6 - 7	8 - 20
Riba, panirana i duboko smrznuta, npr. riblji štapići	6 - 7	8 - 15
Škampi, račići	7 - 8	4 - 10
Sotiranje povrća i svježih gljiva	7 - 8	10 - 20
Jela iz tave, povrće, meso izrezano na trakice na azijski način	7 - 8	15 - 20
Jela iz tave, duboko zamrznuta	6 - 7	6 - 10
Palačinke (peći zasebno)	6.5 - 7.5	-
Omlet (peći zasebno)	3.5 - 4.5	3 - 6
Jaja na oko	5 - 6	3 - 6
Prženje* (150-200 g po porciji u 1-2 l ulja, prženje u porcijama)		
Duboko zamrznuti proizvodi, npr. pommes frites, pileći nuggets	8 - 9	-
Kroketi, duboko zamrznuti	7 - 8	-
Meso, npr. pileći komadi	6 - 7	-
Riba, panirana ili u pivskom tijestu	6 - 7	-
Povrće, gljive, panirane ili u pivskom tijestu, u tempuri	6 - 7	-
Sitno pecivo, npr. krafne, voće u pivskom tijestu	4 - 5	-

* Bez poklopca
** Češće okrenuti
***Zagrijati na stupnju kuhanja 8 - 8.5

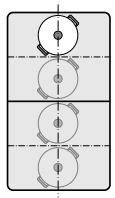
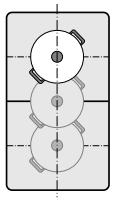
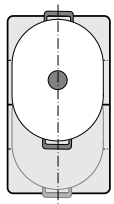
Flex zona

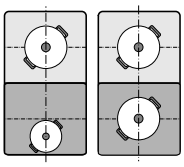
Po potrebi se može koristiti kao pojedinačno kuhalište ili kao dva zasebna kuhališta.

Ima četiri induktora koji rade odvojeno. Kada radi fleksibilna zona za kuhanje, aktivira se samo područje na kojem se nalazi posuda za kuhanje.

Savjeti za uporabu posuda

Kako bi se osiguralo dobro prepoznavanje i raspodjela topline, preporučuje se dobro centririrati posudu:

Kao jedino kuhalište	
	Promjer 13 cm ili manji Stavite posudu u jedan od četiri položaja koje možete vidjeti na slici.
	Promjer preko 13 cm Stavite posudu u jedan od tri položaja koja možete vidjeti na slici.
	Ako je promjer posude za kuhanje veći od kuhališta, stavite je uz gornji ili donji rub fleksibilne zone za kuhanje.

Kao dva zasebna kuhališta	
	Možete odvojeno koristiti prednja i stražnja kuhališta s dva odgovarajuća induktora. Za svako pojedinačno kuhalište namjestite željeni stupanj za kuhanje. Koristite samo jednu posudu za kuhanje na svakom kuhalištu.

Kao dva zasebna kuhališta

Fleksibilnu zonu za kuhanje možete koristiti kao dva zasebna kuhališta.

Aktiviranje

Vidi poglavlje ⟶ *"Mengoperasikan mesin"*

Kao jedino kuhalište

Korištenje cijele zone za kuhanje spajanjem dva kuhališta.

Povezivanje kuhališta

1. Stavite posudu za kuhanje. Odaberite jedno od dva kuhališta koje spada u fleksibilnu zonu za kuhanje te podesite stupanj za kuhanje.
2. Dodirnite simbol ≣. Indikator svijetli.
   Stupanj za kuhanje se pojavljuje na indikatoru donjeg kuhališta.

Fleksibilna zona za kuhanje je aktivirana.

Promjena stupnja za kuhanje

Odaberite jedno od dva kuhalište koje spada u fleksibilnu zonu za kuhanje te podesite stupanj za kuhanje u području namještanja.

Dodavanje nove posude za kuhanje

Stavite novu posudu za kuhanje na štednjak, odaberite jedno od dva kuhališta fleksibilne zone za kuhanje, a zatim dva puta dodirnite simbol ≣.Kuhalište će prepoznati novu posudu za kuhanje i ostaje pohranjen prethodno odabrani stupanj za kuhanje.

Napomena: Ako posudu za kuhanje pomaknete na korišteno kuhalište ili je podignete, ploča za kuhanje automatski započinje pretraživanje i ostaje pohranjen prethodno odabrani stupanj za kuhanje.

Odvajanje kuhališta

Odaberite jedno od dva kuhališta fleksibilne zone za kuhanje i dodirnite simbol ≣.

Fleksibilna zona za kuhanje je deaktivirana. Oba kuhališta i dalje rade kao dva odvojena kuhališta.

Napomene

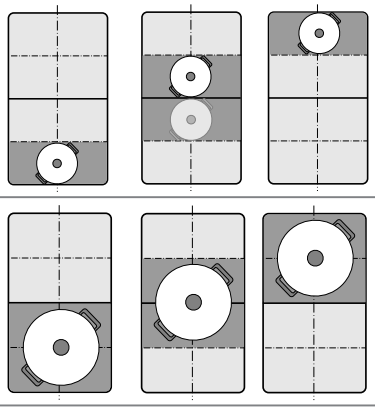
- Ako ploču za kuhanje isključite te kasnije ponovno uključite, fleksibilna zona za kuhanje će opet raditi kao dva odvojena kuhališta.
- Za promjenu postavke za konfiguriranje fleksibilne zone, pogledajte u poglavlju ⟶ *"Osnovne postavke"*.

Funkcija Move

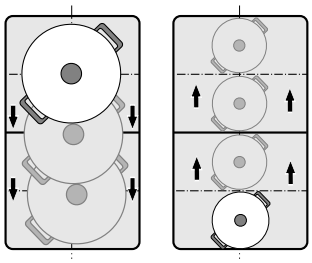
Pomoću ove funkcije aktivira se cijela fleksibilna zona za kuhanje koja je podijeljena u tri područja kuhanja i čiji su stupnjevi za kuhanje prethodno podešeni.

Koristite samo jednu posudu za kuhanje. Veličina područja kuhanja ovisi o korištenoj posudi za kuhanje i pravilnom pozicioniranju iste.

Područja kuhanja



Na ovaj način posudu za kuhanje možete pomaknuti za vrijeme kuhanja na neko drugo područje kuhanja s nekim drugim stupnjem za kuhanje:



Prethodno podešeni stupnjevi za kuhanje:

Prednje područje = stupanj za kuhanje 9

Središnje područje = stupanj za kuhanje 5

Stražnje područje = stupanj za kuhanje 1.5

Prethodno podešene stupnjeve za kuhanje možete promijeniti odvojeno. Kako ih možete promijeniti, pogledajte u poglavlju ⟶ *"Osnovne postavke"*.

Napomene

- Ako kuhalište prepozna više od jedne posude za kuhanje na fleksibilnoj zoni za kuhanje, funkcija se deaktivira.
- Ako posudu za kuhanje pomaknete unutar fleksibilne zone za kuhanje ili je podignete, ploča za kuhanje automatski započinje pretraživanje i podešava se stupanj za kuhanje područja na kojem je kuhalište prepoznalo posudu za kuhanje.
- Dodatne informacije o veličini i pozicioniranju posude za kuhanje naći ćete u poglavlju ⟶ *"Flex zona"*

Aktiviranje

1. Odaberite jedno od dva kuhališta fleksibilne zone za kuhanje.
2. Dodirnite simbol . Indikator uz simbol svijetli. Fleksibilna zona za kuhanje se aktivira kao samo jedno kuhalište.
   Stupanj za kuhanje područja na kojem se nalazi posuda za kuhanje svijetli na indikatoru kuhališta.

Funkcija je sada aktivirana.

Promjena stupnja za kuhanje

Stupnjevi kuhanja pojedinačnih područja kuhanja mogu se promijeniti za vrijeme kuhanja. Stavite posudu za kuhanje na područje kuhanja i promijenite stupanj za kuhanje u području namještanja.

Napomene

- Promijenit će se samo stupanj za kuhanje područja na kojem se nalazi posuda za kuhanje.
- Ako se funkcija deaktivira, stupnjevi za kuhanje sva tri područja kuhanja vraćaju se na prethodno podešene vrijednosti.

Deaktiviranje

Dodirnite simbol . Indikator uz simbol se gasi.

Funkcija je deaktivirana.

Napomena: Ako jedno od dva područja kuhanja stavite u 0, funkcija se deaktivira za nekoliko sekundi.

Vremenske funkcije

Vaša ploča za kuhanje ima tri funkcije timera:

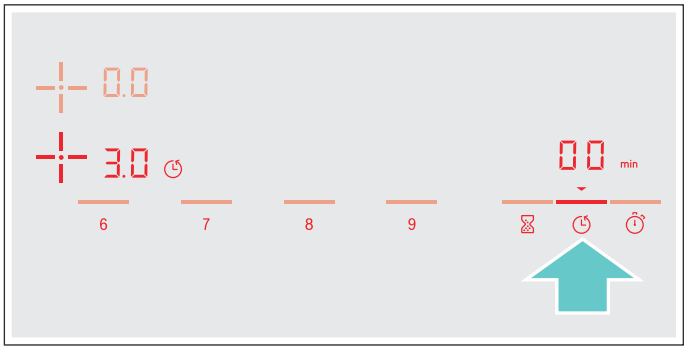
- Programiranje vremena kuhanja
- Kuhinjski alarm
- Funkcija štoperice

Programiranje vremena kuhanja

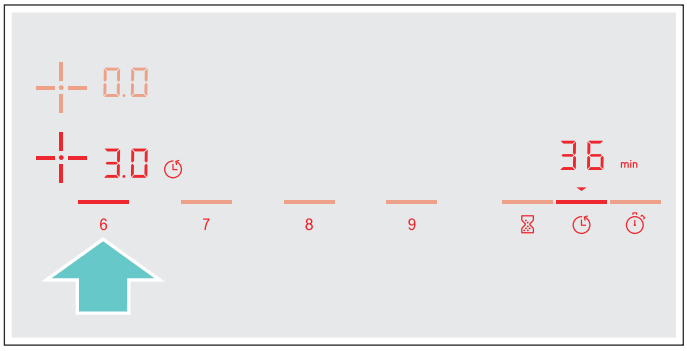
Kuhalište se automatski isključuje nakon isteka podešenog vremena.

Podešavanje obavljajte ovako:

1. Odaberite kuhalište i željeni stupanj za kuhanje.
2. Dodirnite simbol ⏲. Na indikatoru timera svijetle simbol 00 i indikator ▼.
   Na indikatoru kuhališta svijetli ⏲.



3. Tijekom slijedećih 10 sekundi u području namještanja odaberite željeno vrijeme kuhanja.



4. Dodirnite simbol ⏲ za potvrdu odabrane postavke.

Vrijeme kuhanja započinje teći.

Napomene

- Isto vrijeme kuhanja možete automatski podesiti za sva kuhališta. Podešeno vrijeme teče odvojeno za svako kuhalište.
  Informacije o automatskom programiranju vremena kuhanja naći ćete u odlomku ⟶ *"Osnovne postavke"*
- Ako fleksibilnu zonu za kuhanje odaberete kao jedino kuhalište, podešeno vrijeme je isto za cijelu zonu za kuhanje.
- Ako kod kombiniranog kuhališta odaberete funkciju Move, podešeno vrijeme je isto za sva tri kuhališta.

Senzor pečenja

Ako ste programirali vrijeme kuhanja za neko kuhalište i ako je aktiviran senzor pečenja, vrijeme kuhanja započinje teći tek kada je postignut željeni stupanj temperature.

Funkcije kuhanja

Ako programirate vrijeme kuhanja za jedno kuhalište i aktivirana je jedna od funkcija kuhanja, onda će namješteno vrijeme kuhanja početi teći kada je postignuta temperatura za odabrano područje.

Promjena ili brisanje vremena

Odaberite kuhalište te zatim dodirnite simbol ⏲.

U području namještanja promijenite vrijeme kuhanja ili namjestite 00 za brisanje programiranog vremena kuhanja.

Dodirnite simbol ⏲ za potvrdu odabrane postavke.

Nakon isteka vremena

Kuhalište se isključuje, indikator ⏲ treperi, a stupanj za kuhanje se vraća na 00. Javlja se zvučni signal.

Na indikatoru timera trepere 00 i indikator ▼.

Kada dodirnete simbol ⏲, indikatori se gase, a zvučni signal se isključi.

Napomene

- Kako biste vrijeme kuhanja podesili na manje od 10 minuta, uvijek dodirnite **0** prije nego što odaberete željenu vrijednost.
- Ako ste programirali vrijeme kuhanja za više kuhališta, na indikatoru timera se uvijek pojavljuje vrijeme kuhanja odabranog kuhališta.
- Za upit o preostalom vremenu kuhanja odaberite odgovarajuće kuhalište.
- Vrijeme kuhanja moežete namjestiti do 99 minuta.

Kuhinjski alarm

Pomoću kuhinjskog alarma možete namjestiti vrijeme do 99 minuta.

Radi neovisno o kuhalištima i ostalim postavkama. Ova funkcija ne isključuje automatski neko kuhalište.

Podešavanje obavljajte ovako

1. Dodirnite simbol ⏳. Na indikatoru timera svijetle simbol 00 i indikator ▼.
2. U području namještanja odaberite željeno vrijeme i dodirnite simbol ⏳ za potvrdu.

Nakon nekoliko sekundi započinje teći vrijeme.

Promjena ili brisanje vremena

Dodirnite simbol ⏳.

U području namještanja promijenite vrijeme kuhanja ili namjestite 00 za brisanje programiranog vremena kuhanja.

Dodirnite simbol ⏳ za potvrdu odabrane postavke.

Nakon isteka vremena

Nakon isteka vremena javlja se zvučni signal. Na indikatoru timera trepere 00 i simbol ▼.

Nakon što ste dodirnuli simbol ⧖, indikatori se gase.

Funkcija štoperice

Funkcija štoperice prikazuje vrijeme proteklo nakon aktiviranja funkcije.

Radi neovisno o kuhalištima i ostalim postavkama. Ova funkcija ne isključuje automatski neko kuhalište.

Aktiviranje

Dodirnite simbol ⏱. Na indikatoru timera svijetle simbol 00 i indikator ▼.

Vrijeme kuhanja započinje teći.

Deaktiviranje

Kada dodirnete simbol ⏱zaustavlja se funkcija štoperice. Indikatori timera i dalje svijetle.

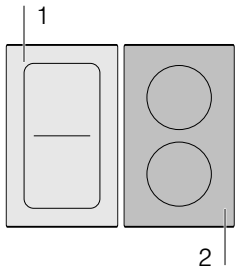
Kada ponovno dodirnete simbol ⏱, indikatori se gase.

Funkcija je deaktivirana.

PowerBoost funkcija

Pomoću funkcije PowerBoost možete brže zagrijati veliku količinu vode nego pomoću stupnja za kuhanje 9.

Ovu funkciju moguće je aktivirati za jedno kuhalište u slučaju kada druga kuhališta iste skupine nisu u radu (vidi sliku).



Napomena: U fleksibilnom području se može također aktivirati Powerboost funkcija kada se zona za kuhanje koristi kao jedino kuhalište.

Aktiviranje

1. Odaberite kuhalište.
2. Dodirnite simbol boost.
   Indikator b. svijetli.

Funkcija je sada aktivirana.

Deaktiviranje

1. Odaberite kuhalište.
2. Dodirnite simbol boost.
   Indikator b se gasi, a kuhalište se vraća na stupanj za kuhanje 9.

Funkcija je deaktivirana.

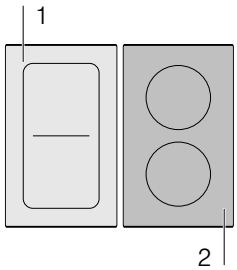
Napomena: Pod određenim okolnostima možete isključiti automatski funkciju PowerBoost kako biste zaštitili elektroničke elemente u unutrašnjosti ploče za kuhanje.

Funkcija ShortBoost

Pomoću funkcije ShortBoost možete brže zagrijati posudu za kuhanje nego pomoću stupnja za kuhanje 9.

Nakon deaktiviranja funkcije odaberite primjeren stupanj za kuhanje Vaših jela.

Ovu funkciju moguće je aktivirati za jedno kuhalište u slučaju kada druga kuhališta iste skupine nisu u radu (vidi sliku).



Napomena: Kod fleksibilne zone za kuhanje možete aktivirati i funkciju Shortboost ako se koristi kao samo jedno kuhalište.

Preporuke za korištenje

- Uvijek koristite posuđe koje prije nije zagrijano.
- Koristite lonce i tave s ravnim dnom. Ne koristite posude s tankim dnom.
- Nikada bez nadzora ne zagrijavajte praznu posudu za kuhanje, ulje, maslac ili mast.
- Ne stavljate poklopac na posudu za kuhanje.
- Stavite posudu za kuhanje u sredinu kuhališta. Pazite da promjer dna posude za kuhanje odgovara veličini kuhališta.
- Informacije o vrsti, veličini i pozicioniranju posude za kuhanje naći ćete u odlomku ⟶ *"Kuhanje pomoću indukcije"*

Aktiviranje

1. Odaberite kuhalište.
2. Dodirnite simbol boost dva puta.
   Indikator Pb. svijetli.

Funkcija je sada aktivirana.

Deaktiviranje

1. Odaberite kuhalište.
2. Dodirnite simbol boost.
   Indikator Pb. se gasi, a kuhalište se vraća na stupanj za kuhanje 9.

Funkcija je deaktivirana.

Napomena: Pod određenim okolnostima možete deaktivirati automatski funkciju ShortBoost kako biste zaštitili elektroničke elemente u unutrašnjosti ploče za kuhanje.

Funkcija održavanja topline

Ova funkcija primjerena je za topljenje čokolade ili maslaca i za držanje jela na toplome.

Aktiviranje

1. Odaberite željeno kuhalište.
2. U roku od slijedećih 10 sekundi dodirnite simbol .
   Indikator Lo svijetli.

Funkcija je sada aktivirana.

Deaktiviranje

1. Odaberite kuhalište.
2. Dodirnite simbol .
   Indikator Lo se gasi.Kuhalište se isključuje, a indikator preostale topline se pojavljuje.

Funkcija je deaktivirana.

Funkcije pomoći pri kuhanju

S funkcijama pomoći pri kuhanju, kuhanje postaje tako jednostavno, a Vi ćete uvijek postići optimalan rezultat kuhanja. Preporučeni stupnjevi temperature su prikladni za svaki način kuhanja.

Oni vam omogućavaju kuhanje bez suvišnog zagrijavanja i obećavaju savršene rezultate kuhanja i pečenja.

Senzori tijekom kuhanja mjere temperaturu lonca ili tave. Pritom se stalno regulira snaga i održava ispravna temperatura.

Ako je postignuta odabrana temperatura, onda možete dodati namirnice. Namirnice se neće pregrijati, ništa neće prekipjeti.

Kuhališta, koja imaju senzor pečenja, označena su simbolom senzora pečenja.

Funkcije kuhanja su raspoložive za sva kuhališta ukoliko postoji bežični senzor temperature.

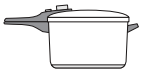
U ovom poglavlju dobit ćete informacije o:

- vrstama funkcija asistenta pri kuhanju
- primjerenom posuđu za kuhanje
- senzorima i posebnom priboru
- funkcijama i stupnjevima kuhanja
- preporučenim jelima
- pripremi i čišćenju bežičnog senzora temperature

Vrste funkcija asistenta pri kuhanju

S funkcijama pomoći pri kuhanju možete za svako jelo najbolje odabrati odgovarajući način pripreme.

U tablici su prikazane različite raspoložive postavke za funkcije pomoći pri kuhanju:

Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupnjevi temperature	Posude za kuhanje	Raspoloživost	Aktiviranje
Senzor pečenja				
Pirjanje / pečenje s malo masti	1, 2, 3, 4, 5			
Funkcije kuhanja				
Zagrijavanje / održavanje topline	1 / 70 °C		Sva kuhališta	
Kuhanje na laganoj vatri	2 / 90 °C		Sva kuhališta	
Kuhanje	3 / 100 °C		Sva kuhališta	
Kuhanje u ekspres loncu	4 / 120 °C		Sva kuhališta	
Prženje s puno ulja u loncu*	5 / 170 °C		Sva kuhališta	

*Zagrijavanje s poklopcem i prženje bez poklopca.

Ako ploča za kuhanje nema bežični senzor temperature, onda ga možete naknadno kupiti u specijaliziranim trgovinama ili kod naše servisne službe.

Prikladno posuđe za kuhanje

Odaberite kuhalište koje najbolje odgovara promjeru dna posude i posudu stavite u sredinu na ovo kuhalište.

Funkcije kuhanja nisu prikladne za pečenje u tavi kao što je to moguće sa senzorom pečenja.

Postoje tave koje su optimalno prikladne za senzor pečenja. Možete ih naknadno kupiti u specijaliziranim trgovinama i kod naše servisne službe. Uvijek navedite odgovarajući referentni broj:

- HEZ390210 tava promjera 15 cm.
- HEZ390220 tava promjera 19 cm.
- HEZ390230 tava promjera 21 cm.

Ove tave imaju sloj protiv prianjanja tako da je moguće pečenje s malo ulja.

Napomene

- Senzor pečenja je posebno podešen za ovu vrstu i veličinu tava.
- Na fleksibilnim zona za kuhanje je moguće da se senzor pečenja neće aktivirati ako veličina tave ne odgovara ili ako tave nisu dobro pozicionirane. Vidi poglavlje ⟶ *"Flex zona"*.
- Druge vrste tava mogu se pregrijati i možete namjestiti nižu ili višu temperaturu od odabranog stupnja temperature. Najprije isprobajte najniži stupanj temperature i po potrebi promijenite.

Za funkcije kuhanja je svaka posuda prikladna koja se može koristiti za kuhanje s indukcijom. Informacije o posudama za kuhanje, koje su prikladne za indukciju, naći ćete u poglavlju ⟶ *"Kuhanje pomoću indukcije"*.

U tablici funkcija pomoći pri kuhanju je za svaku funkciju navedena prikladna posuda za kuhanje.

Senzori i poseban pribor

Senzori tijekom kuhanja mjere temperaturu posude za kuhanje. Time se regulira snaga kuhanja s velikom preciznošću kako bi se održala ispravna temperatura i kako bi se postigli savršeni rezultati kuhanja.

Vaša ploča za kuhanje ima dva različita sustava za mjerenje temperature kako biste mogli postići najbolje rezultate:

- Kontrolirajte osjetnike temperature, koji se nalaze u ploči za kuhanje, i temperaturu dna posude. Prikladno za senzor pečenja.
- Bežični senzor temperature koji prenosi informacije o temperaturi posude upravljačkoj ploči. Prikladno za funkcije kuhanja.

Senzor temperature je prijeko potreban za uporabu funkcija kuhanja.

Ukoliko vaša ploča za kuhanje nema bežični senzor temperature, možete ga naknadno kupiti u specijaliziranim trgovinama ili kod naše servisne službe tako da navedete referentni broj HZ39050.

Informacije o bežičnom senzoru temperature naći ćete u odlomku ⟶ *"Priprema i čišćenje bežičnog senzora temperature"*

Funkcije i stupnjevi kuhanja

Senzor pečenja

Pomoću senzora pečenja možete pripremati jela u tavi s malo ulja.

Kuhališta s ovom funkcijom su označena simbolom senzora pečenja.

Prednosti

- Kuhalište grije samo kada je to potrebno. To štedi energiju. Ulje ili mast se neće pregrijati.
- Ako je prazna tava postigla optimalnu temperaturu za dodavanje ulja i namirnica, onda se javlja zvučni signal.

Napomene

- Nemojte poklopiti tavu, u suprotnom neće raditi regulator. Možete koristiti mrežicu protiv prskanja.
- Koristite ulje za pečenje ili mast. Ako koristite maslac, margarin, hladno prešano maslinovo ulje ili svinjsku mast, namjestite stupanj temperature 1 ili 2.
- Nikada bez nadzora ne zagrijavajte tavu s hranom ili bez nje.
- Ako kuhalište ima višu temperaturu od posude za kuhanje ili obrnuto, onda se senzor temperature neće ispravno aktivirati.
- Za prženje s puno ulja u loncu uvijek koristite funkcije kuhanja. “Prženje s većom količinom ulja u loncu”, stupanj kuhanja 5.

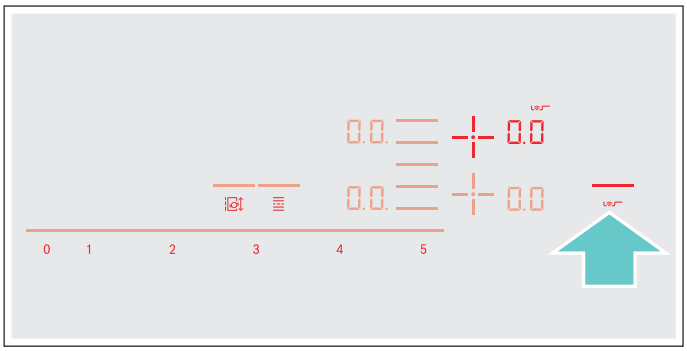
Stupnjevi temperature

Stupanj temperature		Primjeren za
1	jako nisko	Priprema i ukuhavanje umaka, pirjanje povrća i pečenje hrane na ekstra djevičanskom maslinovom ulju, maslacu ili margarinu.
2	nisko	Pečenje hrane na ekstra djevičanskom maslinovom ulju, maslacu ili margarinu, npr. omleta.
3	srednje - nisko	Pečenje ribe i velikih namirnica, npr. mesnih okruglica i hrenovki.
4	srednje - visoko	Pečenje odrezaka, srednje ili dobro pečeni, duboko smrznutih, paniranih i finih namirnica, npr. odrezaka, ragua i povrća.
5	visoko	Pečenje hrane na visokim temperaturama, npr. odrezaka, krvavo pečeni, popečaka od krumpira i pečenog krumpira.

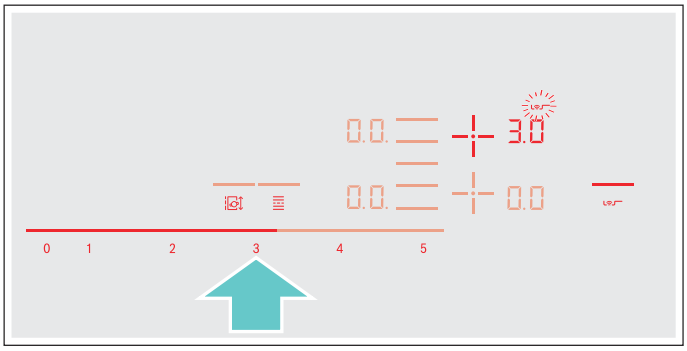
Podešavanje obavljajte ovako

Iz tablice odaberite odgovarajući stupanj temperature. Stavite praznu tavu na kuhalište.

1. Odaberite kuhalište. Dodirnite simbol . Na indikatoru kuhališta svijetli .



2. Tijekom slijedećih 10 sekundi u području namještanja odaberite željeni stupanj temperature.



Funkcija je sada aktivirana.
Simbol temperature treperi sve dok nije postignuta temperatura za pečenje. Javlja se zvučni signal, a simbol temperature se gasi.

3. Kada je postignuta temperatura pečenja, stavite ulje u tavu te zatim u nju stavite hranu koju ćete pripremati.

Napomena: Okrećite hranu kako ne bi zagorjela.

Isključivanje senzora pečenja

Odaberite kuhalište i u području namještanja stavite na 0 . 0 . Kuhalište se isključuje, a indikator preostale topline se pojavljuje.

Funkcije kuhanja

Pomoću ovih funkcija možete zagrijati, kuhati namirnice, kuhati ih u ekspres loncu ili ih pržiti u loncu s puno ulja na kontroliranoj temperaturi.

Ove funkcije su raspoložive za sva kuhališta.

Prednosti

- Kuhalište grije samo kada je to potrebno. To štedi energiju. Ulje ili mast se neće pregrijati. Temperatura se stalno kontrolira. Tako se sprječava da hrana prekipi. Nije potrebno naknadno regulirati temperaturu.
- Zvučni signal javlja kada je voda ili ulje postiglo optimalnu temperaturu za stavljanje namirnica. Ukoliko nije potrebno odmah na početku dodati neku namirnicu, onda ćete to vidjeti u tablici.

Napomene

- Koristite lonce i tave s ravnim dnom. Ne koristite lonce i tave s tankim ili izobličenim dnom.
- Lonac napunite toliko da je visina sadržaja iznad silikonske pločice izvana na loncu.
- Senzor pečenja koristite za pečenje s malo ulja.
- Posudu za kuhanje stavite tako da senzor temperature pokazuje na bočnu vanjsku površinu ploče za kuhanje.
- Senzor temperature ne skidajte s lonca za vrijeme kuhanja. Ako je kuhanje završeno, možete odabrati funkcije za neko drugo kuhalište.
- Nakon kuhanja skinite senzor temperature s lonca. Oprez, senzor temperature može biti jako vruć.

Rasponi i stupnjevi temperature

Funkcije kuhanja	Stupanj temperature	Raspon temperature	Prikladno za
Zagrijavanje, održavanje topline	1/70 °C	60 - 70 °C	npr. juhe, punč
Kuhanje na laganoj vatri	2/90 °C	80 - 90 °C	npr. riža, mlijeko
Kuhanje	3/100 °C	90 - 100 °C	npr. tjestenina, povrće
Kuhanje u ekspres loncu	4/120 °C	110 - 120 °C	npr. pile, varivo.
Prženje s puno ulja u loncu	5/170 °C	170 - 180 °C	npr. krafne, mesne okruglice

Savjeti za kuhanje s funkcijama kuhanja

- Funkcija Zagrijavanje/održavanje topline: duboko smrznuti proizvodi u porcijama, npr. špinat. Stavite duboko smrznuti proizvod u posudu za kuhanje. Dodajte količinu vode navedenu od strane proizvođača. Posudu za kuhanje poklopite i odaberite stupanj 1/70 °C. Povremeno promiješajte.
- Funkcija Kuhanje na laganoj vatri: zgušnjavanje jela, npr. umaka. Jelo kratko kuhajte na preporučenoj temperaturi. Nakon zgušnjavanja sa stupnjem 2/90 °C ostavite da se upije
  Kada se javi zvučni signal, održavajte toplinu jela na ovom stupnju koliko je potrebno.
- Funkcija Kuhanje: zagrijte vodu s poklopcem. Neće prekipjeti. Odaberite stupanj temperature 3/100 °C.
- Funkcija Kuhanje u ekspres loncu: pridržavajte se preporuka proizvođača. Nakon zvučnog signala nastavite kuhati koliko je preporučeno. Odaberite stupanj temperature 4/120 °C.
- Funkcija Prženje s puno ulja u loncu: ulje zagrijte s poklopcem. Nakon zvučnog signala dignite poklopac i dodajte namirnice. Odaberite stupanj temperature 5/170 °C.

Napomene

- Uvijek kuhajte s poklopcem. Iznimka: “Prženje s puno ulja u loncu”, stupanj temperature 5/170 °C.
- Ako se ne javi zvučni signal, provjerite nalazi li se poklopac na loncu.
- Nikada ne zagrijavajte ulje bez nadzora. Koristite ulje za prženje ili mast. Ne koristite mješavinu različitih masti za prženje, npr. ulje sa svinjskom mašću. Vruće mješavine masti mogu se zapjeniti.
- Ako rezultat kuhanja nije zadovoljavajući, npr. kod kuhanja krumpira, onda sljedeći put koristite više vode, ali zadržite preporučeni stupanj temperature.

Namještanje trenutka kuhanja

Trenutak, u kojem voda zakuha, ovisi o visini vašeg mjesta stanovanja iznad razine mora. Ako voda kuha prejako ili preslabo, možete namjestiti trenutak kuhanja. Pritom postupite na sljedeći način:

- Odaberite osnovnu postavku c4, vidi poglavlje ⟶ *"Osnovne postavke"*
- Osnovna postavka je standardno namještena na 3. Ako je vaše mjesto stanovanja na visini između 200 i 400 n.m., onda nije potrebno namještanje trenutka kuhanja, u suprotnom odaberite postavku koja je navedena u sljedećoj tablici za odgovarajuću visinu:

Visina	Namještena vrijednost c4
0 - 100 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3*
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Iznad 1400 m	9

* Osnovna postavka

Napomena: Stupanj temperature 3/100 °C je dovoljan za učinkovito kuhanje, čak i ako voda pritom previše jako ne kipi. Ako niste zadovoljni s rezultatom kuhanja, možete promijeniti postavku za trenutak kuhanja.

Povezivanje bežičnog senzora temperature s upravljačkom pločom

Prije prve uporabe funkcija kuhanja potrebno je uspostaviti vezu između bežičnog senzora temperature i upravljačke ploče.

Za povezivanje bežičnog senzora temperature s upravljačkom pločom postupite na sljedeći način:

1. Odaberite izbornik c 14, vidi poglavlje ⟶ *"Osnovne postavke"*
   Indikator kuhališta svijetli.
2. Odaberite kuhalište čiji indikator će zasvijetliti. Javlja se zvučni signal. Indikator svijetli.
3. U roku od 30 sekundi pritisnite simbol na bežičnom senzoru temperature.
   Nakon nekoliko sekundi na indikatoru kuhališta se pojavljuje rezultat povezivanja senzora temperature s upravljačkom pločom.

Rezultat	
0	Ispravno povezivanje
1	Neispravno povezivanje: zbog pogreške u prijenosu.
2	Neispravno povezivanje: zbog pogreške senzora temperature.

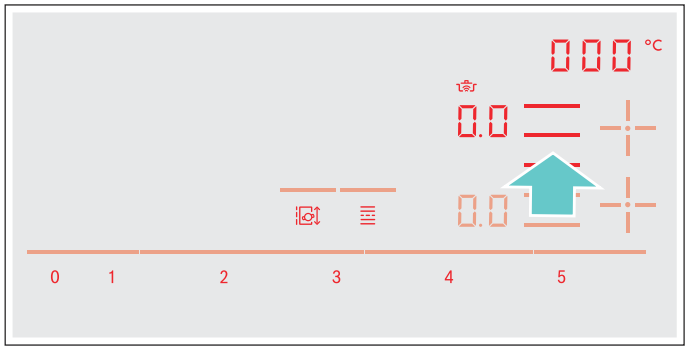
- Čim se senzor temperature ispravno spoji s upravljačkom pločom, funkcije kuhanja su raspoložive.
- Do neispravnog povezivanja uslijed neke smetnje na senzoru temperature može doći iz sljedećeih razloga:
  – Pogreška u komunikaciji Bluetooth.
  – Simbol na senzoru temperature nije pritisnut u roku od 30 sekundi nakon odabira kuhališta.
  – Baterija u senzoru temperature je istrošena.
  Resetirajte bežični senzor temperature i ponovno provedite postupak povezivanja.
- U slučaju neispravnog povezivanja zbog pogreške u prijenosu ponovno provedite postupak povezivanja. Ako je povezivanje i dalje neispravno 1, obratite se servisnoj službi.

Resetiranje bežičnog senzora temperature

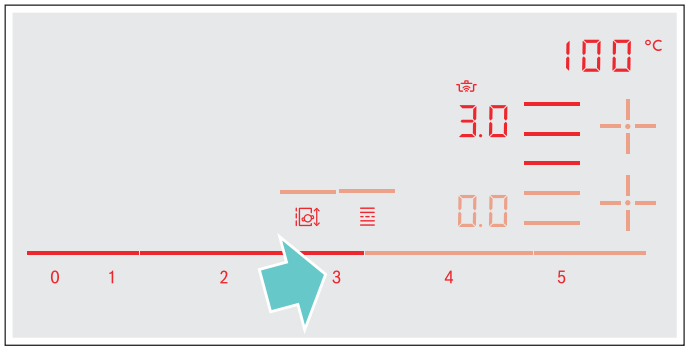
1. Simbol držite pritisnut otprilike 8-10 sekundi. Za to vrijeme LED indikator senzora temperature zasvijetli tri puta. Kada treći put zasvijetli LED indikator, počinje resetiranje. U ovom trenutku maknite prst sa simbola.
   Kada se LED indikator ugasi, bežični senzor temperature je resetiran.
2. Postupak povezivanja ponovite od točke 2.

Podešavanje obavljajte ovako

1. Pričvrstite senzor temperature na lonac, vidi poglavlje ⟶ *"Priprema i čišćenje bežičnog senzora temperature"*
2. Stavite lonac s dovoljno tekućine na željeno kuhalište i uvijek ga poklopite.
3. Odaberite kuhalište na kojem se nalazi lonac sa senzorom temperature.
4. Dodirnite simbol senzora temperature. Na upravljačkoj ploči svijetli indikator .



5. Iz tablice odaberite odgovarajući stupanj temperature.



   Funkcija je sada aktivirana.
   Simbol temperature treperi sve dok voda ili ulje ne postigne odgovarajuću temperaturu za stavljanje namirnica. Javlja se zvučni signal, a simbol temperature prestaje treperiti.
6. Nakon zvučnog signala dignite poklopac i dodajte namirnice. Tijekom kuhanja lonac mora biti poklopljen.
   Napomena: Kod funkcije “Prženje s puno ulja u loncu” nemojte poklopiti lonac.

Isključivanje funkcija kuhanja

Odaberite kuhalište i u području namještanja stavite na 0.0. Kuhalište se isključuje, a indikator preostale topline se pojavljuje.

Napomena: Pričekajte otprilike 10 sekundi kako biste ponovno aktivirali funkcije kuhanja.

Preporučena jela

U sljedećoj tablici je naveden odabir jela koji je sortirana prema namirnicama. Temperatura i vrijeme kuhanja ovise o količini, stanju i kvaliteti namirnica.

Meso	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
Funkcija Pečenje s malo ulja			
Odresci, naravni ili panirani	Senzor pečenja	4	6 - 10
Filet	Senzor pečenja	4	6 - 10
Kotlet*	Senzor pečenja	3	10 - 15
Cordon bleu, bečki odrezak*	Senzor pečenja	4	10 - 15
Odrezak, krvavo pečen (debljine 3 cm)	Senzor pečenja	5	6 - 8
Odrezak ružičast ili dobro pečen (debljine 3 cm)	Senzor pečenja	4	8 - 12
Prsa od peradi (debljine 2 cm)*	Senzor pečenja	3	10 - 20
Hrenovke, zagrijane u vodi ili sirove*	Senzor pečenja	3	8 - 20
Hamburger, mesne okruglice, punjeno rolano pečenje*	Senzor pečenja	3	6 - 30
Mesni sir	Senzor pečenja	2	6 - 9
Ragu, gyros	Senzor pečenja	4	7 - 12
Mljeveno meso	Senzor pečenja	4	6 - 10
Slanina	Senzor pečenja	2	5 - 8
Funkcija Kuhanje na laganoj vatri			
Hrenovke	Funkcije kuhanja	2/90 °C	10 - 20
Funkcija Kuhanje			
Mesne okruglice	Funkcije kuhanja	3/100 °C	20 - 30
Kokoš za juhu	Funkcije kuhanja	3/100 °C	60 - 90
Kuhana govedina	Funkcije kuhanja	3/100 °C	60 - 90
Funkcija Kuhanje u ekspres loncu			
Pile, teletina***	Funkcije kuhanja	4/120 °C	15 - 25
Funkcija Prženje s puno ulja			
Komadi piletine, mesne okruglice**	Funkcije kuhanja	5/170 °C	10 - 15

* Češće okrenuti.

** Ulje zagrijati s poklopcem. Peći porcije bez poklopca (za trajanje po porciji vidi tablicu).

*** Odmah na početku dodati namirnice.

Riba	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
Funkcija Pečenje s malo ulja			
Riba pečena cijela, npr. pastrva	Senzor pečenja	3	10 - 20
Riblji fileti, naravni ili panirani	Senzor pečenja	3 - 4	10 - 20
Škampi, račići	Senzor pečenja	4	4 - 8
Funkcija Kuhanje na laganoj vatri			
Riba pirjana, npr. oslić	Funkcije kuhanja	2/90 °C	15 - 20
Funkcija Prženje s puno ulja			
Riba, u pivskom tijestu ili panirana*	Funkcije kuhanja	5/170 °C	10 - 15

* Ulje zagrijati s poklopcem. Pržiti jednu porciju za drugom bez poklopca (u tablici je navedeno vrijeme za svaku porciju).

Jela s jajima	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
Funkcija Pečenje s malo ulja			
Palačinke*	Senzor pečenja	5	-
Omlet*	Senzor pečenja	2	3 - 6
Jaja na oko	Senzor pečenja	2 - 4	2 - 6
Kajgana	Senzor pečenja	2	4 - 9
Carski drobljenac	Senzor pečenja	3	10 - 15
Francuski tost*	Senzor pečenja	3	4 - 8
Funkcija Kuhanje			
Tvrdo kuhana jaja**	Funkcije kuhanja	3/100 °C	5 - 10

* Ukupno vrijeme za svaku porciju. Peći jednu porciju za drugom.
** Odmah na početku dodati namirnice.

Povrće i mahunarke	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
Funkcija Pečenje s malo ulja			
Češnjak, luk	Senzor pečenja	1 - 2	2 - 10
Tikvice, patlidžani	Senzor pečenja	3	4 - 12
Paprika, zelene šparoge	Senzor pečenja	3	4 - 15
Povrće pirjano na ulju, npr. tikvice, zelena paprika	Senzor pečenja	1	10 - 20
Gljive	Senzor pečenja	4	10 - 15
Glazirano povrće	Senzor pečenja	3	6 - 10
Funkcija Kuhanje			
Svježe povrće, npr. brokula	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	10 - 20
Svježe povrće, npr. kelj pupčar	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	30 - 40
Slanutak*	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	60 - 90
Grašak	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	15 - 20
Varivo od leće*	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	45 - 60
Funkcija Kuhanje u ekspres loncu*			
Povrće, npr. zelene mahune	Funkcije kuhanja	4 / 120 °C	3 - 6
Slanutak, grah	Funkcije kuhanja	4 / 120 °C	25 - 35
Varivo od leće	Funkcije kuhanja	4 / 120 °C	10 - 20
Funkcija Prženje s puno ulja			
Povrće i gljive panirane ili u pivskom tijestu**	Funkcije kuhanja	5 / 170 °C	4 - 8

* Odmah na početku dodati namirnice.
** Ulje zagrijati s poklopcem. Pržiti jednu porciju za drugom bez poklopca (u tablici je navedeno trajanje za svaku porciju).

Krumpir	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
Funkcija Pečenje s malo ulja			
Pečeni krumpir (od kuhanog krumpira s ljuskom)	Senzor pečenja	5	6 - 12
Pečeni krumpir (od sirovog krumpira)	Senzor pečenja	4	15 - 25
Palačinka od krumpira*	Senzor pečenja	5	2,5 - 3,5
Švicarski prženi ribani krumpir	Senzor pečenja	1	50 - 55
Glazirani krumpir	Senzor pečenja	3	15 - 20
Funkcija Kuhanje na laganoj vatri			
Okruglice od krumpira	Funkcije kuhanja	2 / 90 °C	30 - 40
Funkcija Kuhanje			
Krumpir**	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	30 - 45
Funkcija Kuhanje u ekspres loncu			
Krumpir**	Funkcije kuhanja	4 / 120 °C	10 - 20
* Ukupno vrijeme za svaku porciju. Peći jednu porciju za drugom.			
** Odmah na početku dodati namirnice.			

Tjestenina i žitarice	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
Funkcija Kuhanje na laganoj vatri			
Riža	Funkcije kuhanja	2 / 90 °C	25 - 35
Palenta*	Funkcije kuhanja	2 / 90 °C	3 - 8
Griz s mlijekom	Funkcije kuhanja	2 / 90 °C	5 - 10
Funkcija Kuhanje			
Tjestenina	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	7 - 10
Punjena tjestenina	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	6 - 15
Funkcija Kuhanje u ekspres loncu			
Riža**	Funkcije kuhanja	4 / 120 °C	5 - 8
* Zagrijati s poklopcem, kuhati bez poklopca uz stalno miješanje.			
** Odmah na početku dodati namirnice.			

Juhe	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
Funkcija Kuhanje na laganoj vatri			
Instant juhe, npr. krem juhe*	Funkcije kuhanja	2 / 90 °C	10 - 15
Funkcija Kuhanje			
Domaće juhe, npr. juhe od mesa ili povrća**	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	60 - 90
Instant juhe, npr. juha s rezancima	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	5 - 10
Funkcija Kuhanje u ekspres loncu			
Domaća juha, npr. juha od povrća**	Funkcije kuhanja	4 / 120 °C	3 - 6
* Često promiješati.			
** Odmah na početku dodati namirnice.			

Umaci	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
Funkcija Pečenje s malo ulja			
Umak od rajčice s povrćem	Senzor pečenja	1	25 - 35
Bešamel umak	Senzor pečenja	1	10 - 20
Umak od sira, npr. umak od gorgonzole	Senzor pečenja	1	10 - 20
Reduciranje umaka, npr. umak od rajčice, umak bolonjez	Senzor pečenja	1	25 - 35
Slatki umaci, npr. umak od naranče	Senzor pečenja	1	15 - 25

Deserti	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
Funkcija Kuhanje na laganoj vatri			
Riža na mlijeku*	Funkcije kuhanja	2 / 90 °C	40 - 50
Zobene pahuljice	Funkcije kuhanja	2 / 90 °C	10 - 15
Kompot**	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	15 - 25
Puding od čokolade***	Funkcije kuhanja	2 / 90 °C	3 - 5
Funkcija Prženje s puno ulja			
Fina peciva, npr. krafne****	Funkcije kuhanja	5 / 170 °C	5 - 10

* Često promiješati.
** Odmah na početku dodati namirnice.
*** Zagrijati s poklopcem, kuhati bez poklopca uz stalno miješanje.
**** Ulje zagrijati s poklopcem. Pržiti jednu porciju za drugom bez poklopca (u tablici je navedeno trajanje za svaku porciju).

Duboko smrznuti proizvodi	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
Funkcija Pečenje s malo ulja			
Odrezak	Senzor pečenja	4	15 - 20
Cordon bleu*	Senzor pečenja	4	10 - 30
Prsa od peradi*	Senzor pečenja	4	10 - 30
Pileći nuggets	Senzor pečenja	4	10 - 15
Gyros, kebab	Senzor pečenja	3	5 - 10
Riblji fileti, naravni ili panirani	Senzor pečenja	3	10 - 20
Riblji štapići	Senzor pečenja	4	8 - 12
Pečeni krumpir	Senzor pečenja	5	4 - 6
Pečeno, npr. povrće u tavi s piletinom	Senzor pečenja	3	6 - 10
Proljetne rolice	Senzor pečenja	4	10 - 30
Camembert / sir	Senzor pečenja	3	10 - 15
Funkcija Zagrijavanje/održavanje topline			
Duboko smrznuto povrće s umakom od vrhnja, npr. špinat s vrhnjem**	Funkcije kuhanja	1 / 70 °C	15 - 20
Funkcija Kuhanje			
Povrće smrznuto, npr. zelene mahune**	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	15 - 30
Funkcija Prženje s puno ulja			
Smrznuti pommes frites***	Funkcije kuhanja	5 / 170 °C	4 - 8

* Češće okrenuti.
** Dodati tekućinu prema uputama proizvođača.
*** Ulje zagrijati s poklopcem. Peći porcije bez poklopca (za trajanje po porciji vidi tablicu).

Ostalo	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
Funkcija Pečenje s malo ulja			
Camembert / sir	Senzor pečenja	3	7 - 10
Kuhani suhi proizvodi s dodavanjem vode, npr. tjestenina	Senzor pečenja	1	5 - 10
Krutoni	Senzor pečenja	3	6 - 10
Bademi / orasi / pinjoli	Senzor pečenja	4	3 - 15
Funkcija Zagrijavanje/održavanje topline			
Jela iz konzerve, npr. gulaš juha*	Funkcije kuhanja	1 / 70 °C	10 - 20
Kuhano vino**	Funkcije kuhanja	1 / 70 °C	-
Funkcija Kuhanje na laganoj vatri			
Mlijeko**	Funkcije kuhanja	2 / 90 °C	-

* Odmah na početku dodati namirnice i često promiješati.
** Odmah na početku dodati namirnice.

Priprema i čišćenje bežičnog senzora temperature

U ovom odlomku dobit ćete informacije o:

- lijepljenju silikonske pločice
- uporabi bežičnog senzora temperature
- čišćenju
- zamjeni baterije

Opcionalni pribor kao što su silikonska pločica i senzor temperature možete naknadno kupiti u specijaliziranim trgovinama ili kod naše servisne službe; u tu svrhu molimo navedite odgovarajući referentni broj:

00577921	Komplet sa 5 silikonskih pločica
HEZ39050	Senzor temperature i komplet sa 5 silikonskih pločica

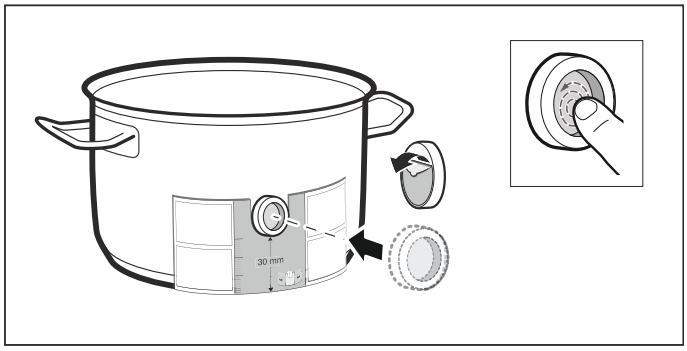
Lijepljenje silikonske pločice

Silikonska pločica fiksira senzor temperature na posudi za kuhanje.

Ako lonac prvi put koristite s funkcijama kuhanja, onda je potrebno staviti silikonsku pločicu.

Postupajte na sljedeći način:

1. Mjesto za lijepljenje na loncu ne smije biti masno. Operite lonac, dobro ga obrišite, a mjesto za lijepljenje obrišite npr. alkoholom.
2. Skinite zaštitnu foliju sa silikonske pločice. Pomoću priložene šablone zalijepite silikonsku pločicu na odgovarajućoj visini na loncu.



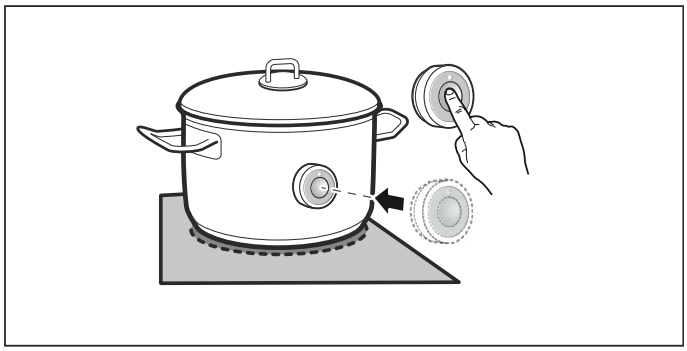
3. Utisnite silikonsku pločicu, čak i unutarnju površinu. Ljepilu je potrebno da se ispravno stvrdne 1 sat. Za to vrijeme ne upotrebljavajte niti čistite posudu za kuhanje.

Napomene

- Posuđe sa silikonskom pločicom ne ostavljajte dulje vrijeme u sapunici.
- Ukoliko se silikonska pločica odvoji, potrebno je upotrijebiti novu.

Uporaba bežičnog senzora temperature

Stavite senzor temperature na silikonsku pločicu tako da se savršeno prilagodi.



Napomene

- Uvjerite se da je silikonska pločica potpuno suha prije stavljanja senzora temperature.
- Posudu za kuhanje stavite tako da senzor temperature pokazuje na bočnu vanjsku površinu ploče za kuhanje.
- Senzor temperature ne smijete usmjeriti na neku drugu posudu za kuhanje kako biste spriječili pregrijavanje.
- Nakon kuhanja skinite senzor temperature s lonca. Čuvajte ga na čistom, sigurnom mjestu i ne držite ga blizu izvora topline.
- Možete istodobno koristiti do tri senzora temperature.

Čišćenje

Bežični senzor temperature ne smijete prati u perilici posuđa.

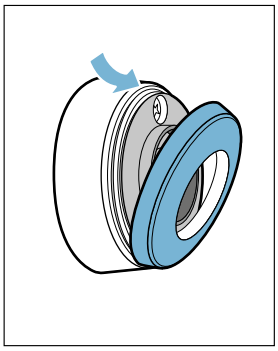
Informacije o čišćenju senzora temperature naći ćete u poglavlju ⟶ *"Čišćenje"*

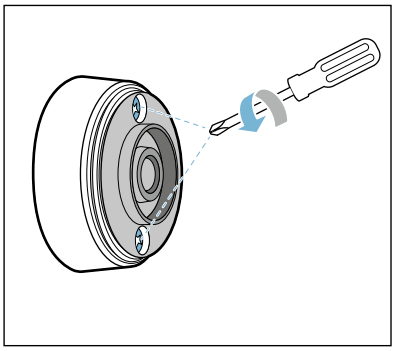
Zamjena baterije

Ako ste pritisnuli simbol na bežičnom senzoru temperature i LED dioda ne zasvijetli, onda se baterija ispraznila.

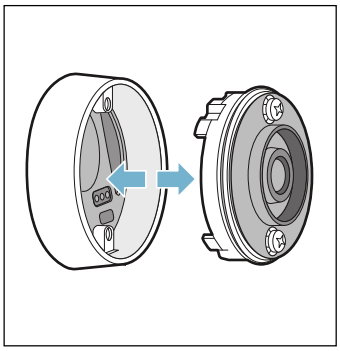
Zamjena baterije:

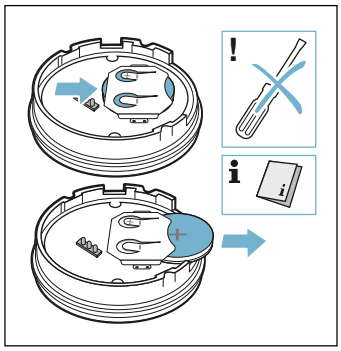
1. Skinite silikonski poklopac s donjeg dijela kućišta. Vijke odvijte odvijačem.



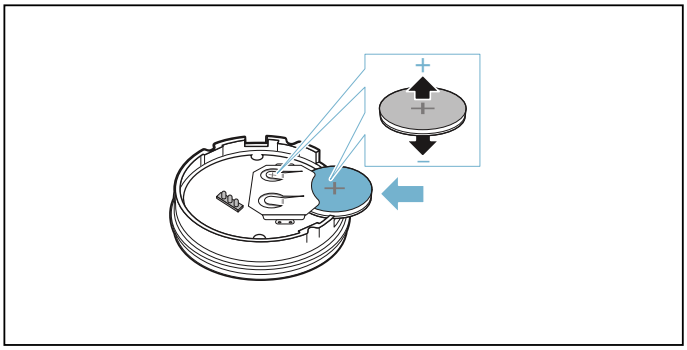


2. Izvucite gornji dio kućišta. Izvadite staru bateriju. Umetnite novu bateriju. Pritom pazite na polaritet.

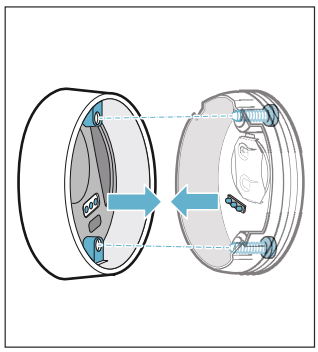


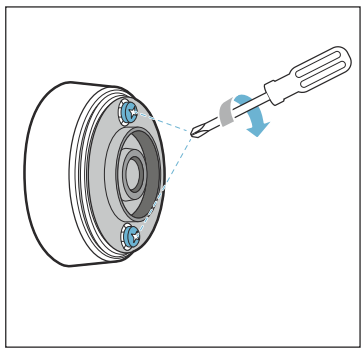


Oprez!
Za vađenje baterije ne koristite metalne predmete. Ne dodirujte kontakte.

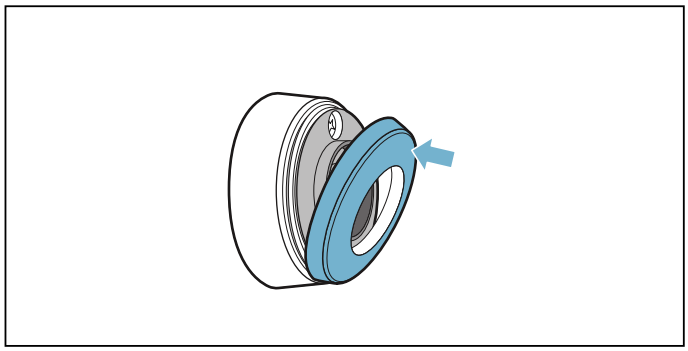


3. Ponovno zajedno utaknite gornji i donji dio kućišta. Pritom pazite na ispravno centriranje kontaktnih zatika.





4. Silikonski poklopac ponovno stavite na donji dio kućišta senzora temperature.



Napomena: Koristite samo kvalitetne baterije tipa CR2032. One naročito dugo traju.

Izjava o sukladnosti

Ovime tvrtka Robert Bosch Hausgeräte GmbH izjavljuje da uređaj s funkcijom bežični senzor temperature odgovara osnovnim zahtjevima i svim relevantnim odredbama direktive 1999/5/EZ.

Detaljnu izjavu o sukladnosti R&TTE naći ćete na internetu pod www.bosch-home.com na stranici proizvoda vašeg uređaja pod Dodatni dokumenti.

Logotipovi i marka Bluetooth® su registrane robne marke i vlasništvo Bluetooth SIG, Inc. i svako korištenje ovih marki od strane Robert Bosch Hausgeräte GmbH je pod licencom. Sve druge marke i nazivi marke su vlasništvo dotičnih tvrtki.

Zaštita za djecu

Pomoću zaštite za djecu možete spriječiti da djeca uključe ploču za kuhanje.

Aktiviranje/deaktiviranje zaštite za djecu

Ploča za kuhanje mora biti isključena.

Aktiviranje:
1. Ploču za kuhanje uključite glavnim prekidačem.
2. Simbol držite pritisnut otprilike 4 sekunde. Indikator svijetli tijekom 10 sekundi.

Ploča za kuhanje je blokirana.

Deaktiviranje:
1. Ploču za kuhanje uključite glavnim prekidačem.
2. Simbol držite pritisnut otprilike 4 sekunde.

Blokada je deaktivirana.

Automatska zaštita za djecu

S ovom funkcijom, zaštita za djecu automatski se uključuje uvijek kada se isključi ploča za kuhanje.

Uključivanje i isključivanje

Kako ćete uključiti automatsku zaštitu za djecu, saznat ćete u poglavlju → *"Osnovne postavke"*

Zaštita od brisanja

Kada brišete upravljačku ploču dok je ploča za kuhanje uključena, mogu se promijeniti postavke. Kako biste to izbjegli, ploča za kuhanje ima funkciju za blokiranje upravljačke ploče u svrhu čišćenja.

Uključivanje: Dodirnite simbol . Javlja se zvučni signal. Upravljačka ploča je blokirana tijekom 35 sekundi. Možete obrisati površinu upravljačke ploče, a da ne promijenite postavke.

Deaktiviranje: nakon 35 sekundi upravljačka ploča je deblokirana. Za poništenje funkcije prije isteka vremena dodirnite simbol .

Napomene

- 30 sekundi nakon aktiviranja javlja se zvučni signal. To prikazuje da će funkcija uskoro završiti.
- Blokada čišćenja ne utječe na glavni prekidač. Ploča za kuhanje se u svakom trenutku može isključiti.

Automatsko isključivanje

Ako neko kuhalište predugo radi i niste promijenili postavku, aktivirat će se automatsko sigurnosno isključivanje.

Kuhalište prestaje s grijanjem. Na indikatoru kuhališta izmjenično trepere F8 i indikator preostale topline h ili H.

Ako dodirnete bilo koji simbol, indikator će se isključiti. Sada ponovno možete podesiti kuhalište.

Vrijeme kada će se aktivirati automatsko sigurnosno isključivanje ovisi o namještenom stupnju za kuhanje (nakon 1 do 10 sati). .

Osnovne postavke

Uređaj nudi različite osnovne postavke. Možete ih prilagoditi vašim navikama.

Indikator	Funkcija
c 1	**Automatska zaštita za djecu** 0 Ručno*. 1 Automatski. 2 Funkcija je deaktivirana.
c2	**Zvučni signali** 0 Signal potvrde i pogreške su isključeni. 1 Uključen je samo signal pogreške. 2 Uključen je samo signal potvrde. 3 Svi zvučni signali su uključeni.*
c3	**Prikaz potrošnje energije** 0 Isključeno.* 1 Uključeno.
c4	**Postavka ovisno o visini iznad razine mora** 1-2 Smanjenje 3 Osnovna postavka 4-9 Povećanje
c5	**Automatsko programiranje vremena kuhanja** 00 Isključeno.* 01-99 Vrijeme do automatskog isključivanja.
c6	**Trajanje zvučnog signala za kraj timera** 1 10 sekundi.* 2 30 sekundi. 3 1 minuta.
c7	**Funkcija Power-Management. Ograničenje ukupne snage ploče za kuhanje** 0 Isključeno.* 1 1000 W minimalna snaga. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 ili 9. Maksimalna snaga ploče za kuhanje.
c11	**Promjena prethodno podešenih stupnjeva za kuhanje za Move funkciju** _9 Prethodno podešeni stupanj za kuhanje za prednju zonu za kuhanje. -5 Prethodno podešeni stupanj za kuhanje za srednju zonu za kuhanje. -1. Prethodno podešeni stupanj za kuhanje za stražnju zonu za kuhanje.
c12	**Provjera posuđa, rezultata kuhanja** 0 Nije prikladno 1 Nije optimalno 2 Prikladno

* Tvorničke postavke

Indikator	Funkcija
c 13	**Konfiguriranje aktiviranja fleksibilne zone za kuhanje** 0 Kao dva odvojena kuhališta.* 1 Kao samo jedno kuhalište.
c 14	**Povezivanje bežičnog senzora temperature s pločom za kuhanje** 0 Ispravno povezivanje 1 Neispravno povezivanje: zbog pogreške u prijenosu. 2 Neispravno povezivanje: zbog pogreške senzora temperature.
c0	**Povratak na tvorničke postavke** 0 Individualne postavke.* 1 Povratak na tvorničke postavke.
* Tvorničke postavke	

Pristupite osnovnim postavkama ovako:

Ploča za kuhanje mora biti isključena.

1. Uključite ploču za kuhanje.
2. U roku od slijedećih 10 sekundi držite pritisnut simbol ⧖ u trajanju od otprilike 4 sekunde.
   Prva četiri indikatora navode informacije o proizvodu.
   Dodirnite područje namještanja kako biste vidjeli pojedinačne indikatore.

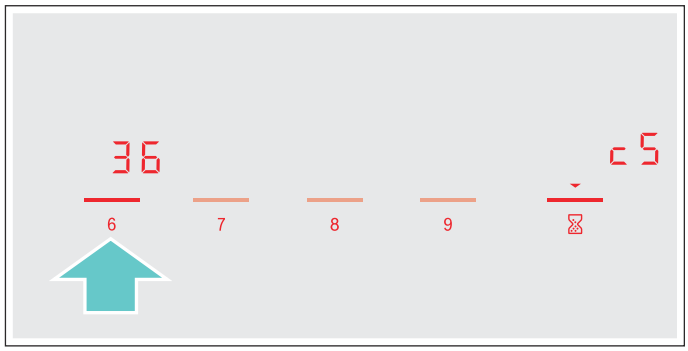
Informacije o proizvodu	Indikator
Indeks servisne službe (IS)	01
Tvornički broj	Fd
Tvornički broj 1	95.
Tvornički broj 2	05

3. Ako ponovno dodirnete simbol ⧖, pristupit ćete osnovnim postavkama.
   Na indikatorima svijetle c 1 i 0 kao pred-postavka.



4. Simbol ⧖ uzastopno pritisnite toliko puta dok se ne pojavi željena funkcija.

5. Zatim u području namještanja odaberite željenu postavku.



6. Simbol ⧖ držite pritisnut najmanje 4 sekunde.

Postavke su pohranjene.

Napuštanje osnovnih postavki

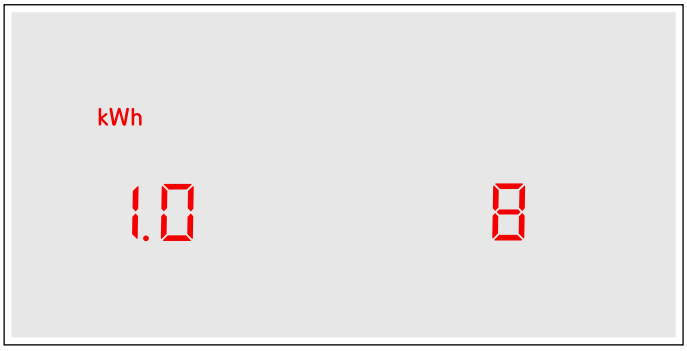
Ploču za kuhanje isključite pomoću glavne sklopke.

Prikaz potrošnje energije

Ova funkcija prikazuje ukupnu potrošnju energije kod zadnjeg kuhanja na ploči za kuhanje.

Nakon isključivanja u trajanju od 10 sekundi se prikazuje potrošnja u kWh.

Slika prikazuje primjer potrošnje od 1.08 kWh.



Kako ćete uključiti ovu funkciju, saznat ćete u poglavlju ⟶ *"Osnovne postavke"*

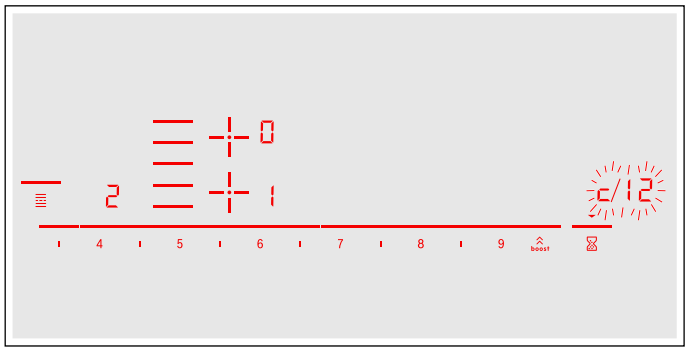
Ispit posuđa

Pomoću ove funkcije možete provjeriti brzinu i kvalitetu kuhanja ovisno o posuđu.

Rezultat je preporučena vrijednost i ovisi o svojstvima posuđa i korištenom kuhalištu.

1. Stavite hladnu posudu za kuhanje u koju ste prethodno dodali oko 200 ml vode u sredinu kuhališta koji svojim promjerom najbolje odgovara dnu posude za kuhanje.
2. Uđite u osnovne postavke i odaberite postavku c 1 2.
3. Dodirnite područje namještanja. Na indikatoru kuhališta treperi –.
   Funkcija je sada aktivirana.

Nakon 10 sekundi se na indikatoru kuhališta pojavljuje informacija o kvaliteti i brzini kuhanja.



Provjerite učinak pomoću slijedeće tablice:

Učinak	
0	Posuda za kuhanje nije primjerena za kuhalište i zato se ne zagrijava.*
1	Posuda za kuhanje zagrijava se sporije od očekivanog i kuhanje nije optimalno.*
2	Posuda za kuhanje se dobro zagrijava i kuhanje se odvija normalno.

* Ako imate manje kuhalište, ispitajte posudu za kuhanje još jednom na manjem kuhalištu.

Za ponovno aktiviranje ove funkcije dodirnite područje namještanja.

Napomene

- Fleksibilna zona za kuhanje je jedno kuhalište; koristite samo jednu posudu za kuhanje.
- Ako je kuhalište koje ćete koristiti manje od promjera posude za kuhanje, vjerojatno će se zagrijati samo sredina posude, a rezultat kuhanja neće biti najbolji ili zadovoljavajući.
- Informacije o ovoj funkciji naći ćete u poglavlju ⟶ *"Osnovne postavke"*.
- Informacije o vrsti, veličini i pozicioniranju posude za kuhanje naći ćete u poglavljima ⟶ *"Kuhanje pomoću indukcije"* i ⟶ *"Flex zona"*.

Čišćenje

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

Ploča za kuhanje

Čišćenje

Ploču za kuhanje uvijek očistite nakon svakog kuhanja.Tako se ostaci hrane neće zapeći. Ploču za kuhanje očistite tek kada se ugasi indikator preostale topline.

Ploču za kuhanje očistite vlažnom krpom za pranje posuđa te obrišite suhom krpom kako ne bi nastale mrlje od kamenca.

Koristite samo sredstva za čišćenje koja su prikladna za ploče za kuhanje ove vrste. Molimo pridržavajte se podataka proizvođača na ambalaži proizvoda.

Ni u kom slučaju nemojte koristiti:

- Nerazrijeđeno sredstvo za pranje posuđa
- Sredstvo za čišćenje perilice posuđa
- Abrazivna sredstva
- Oštra sredstva za čišćenje kao što su raspršivač za pećnicu ili sredstvo za uklanjanje mrlja
- Spužvice za ribanje
- Visokotlačne ili parne čistače

Tvrdokornu prljavštinu najbolje uklonite staklenim strugačem kojeg možete kupiti u trgovini. Pridržavajte se podataka proizvođača.

Prikladne staklene strugače možete kupiti kod naše servisne službe ili u našoj online trgovini.

Posebnim spužvicama za čišćenje staklokeramičkih ploča za kuhanje postići ćete dobre rezultate čišćenja.

Moguće mrlje	
Ostaci kamenca i vode	Ploču za kuhanje očistite čim se ohladi. Možete koristiti prikladno sredstvo za čišćenje staklokeramičkih ploča za kuhanje.*
Šećer, škrob ili plastika	Odmah očistite.Koristite stakleni strugač. Oprez: Opasnost od opeklina.*

* Potom očistite vlažnom krpom za pranje posuđa te osušite suhom krpom.

Napomena: Ne koristite sredstva za čišćenje dok je ploča za kuhanje vruća jer mogu nastati mrlje. Provjerite da ste uklonili sve ostatke korištenog sredstva za čišćenje.

Okvir ploče za kuhanje

Kako biste izbjegli oštećenja okvira ploče za kuhanje, pridržavajte se slijedećih napomena:

- Koristite samo toplu sapunicu
- Dobro isperite nove spužvaste krpe prije uporabe.
- Ne koristite oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Nemojte rabiti stakleni strugač ili šiljaste predmete.

Bežični senzor temperature

Senzor temperature

Senzor temperature očistite vlažnom krpom. Nikada ga ne perite u perilici posuđa. Nemojte ga uroniti u vodu i prati pod mlazom vode.

Nakon kuhanja skinite senzor temperature s posude za kuhanje. Čuvajte ga na čistom, sigurnom mjestu, primjerice u ambalaži, i ne držite ga blizu izvora topline.

Silikonska pločica

Očistite i osušite prije stavljanja na senzor temperature. Prikladna za pranje u perilici posuđa.

Napomena: Posuđe sa silikonskom pločicom ne ostavljajte dulje vrijeme u sapunici.

Prozorčić na senzoru temperature

Prozorčić na senzoru uvijek mora biti čist i suh. Postupajte na sljedeći način:

- Redovito uklonite nečistoću i kapljice masnoće.
- Za čišćenje koristite meku krpu ili štapić s vatom i sredstvo za čišćenje prozora.

Napomene

- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje kao što su abrazivne spužvice i abrazivne četkice ili mlijeko za čišćenje.
- Prozorčić na senzoru ne dodirujte prstima. Mogao bi se zaprljati ili izgrepsti.

Česta pitanja i odgovori (FAQ)

Korištenje

Zašto ne mogu uključiti ploču za kuhanje i zašto svijetli simbol za zaštitu djece?

Zaštita za djecu je aktivirana.
Informacije o ovoj funkciji naći ćete u poglavlju ⟶ *"Zaštita za djecu"*

Zašto trepere indikatori i čuje se zvučni signal?

Uklonite tekućine ili ostatke hrane s upravljačke ploče. Uklonite sve predmete koji se nalaze na upravljačkoj ploči.
Uputu za deaktiviranje zvučnog signala naći ćete u poglavlju ⟶ *"Osnovne postavke"*

Zvukovi

Zašto se za vrijeme kuhanja čuju zvukovi?

Ovisno o svojstvu dna posude za kuhanje mogu se pojaviti zvukovi za vrijeme rada ploče za kuhanje. Ovi zvukovi su normalna pojava koja je sastavni dio tehnologije indukcije i ne zanči da je uređaj u kvaru.

Mogući zvukovi:

Duboki zvuk zujanja kao kod transformatora:

Takav zvuk nastaje prilikom kuhanja na višem stupnju za kuhanje. Zvuk slabi ili prestaje kada se smanji stupanj za kuhanje.

Duboki zvuk zviždanja:

Takav zvuk nastaje kada je posuda za kuhanje prazna. Ovaj zvuk prestaje kada se u posudu za kuhanje ulije voda ili stavi hrana.

Pucketanje:

Takav zvuk nastaje u posudama za kuhanje koje su napravljene od slojeva različitih materijala ili kada se istovremeno koristi posuda za kuhanje različite veličine i različitog materijala. Jačina zvuka može varirati ovisno o količini i načinu pripremanja jela.

Visoki zvuk zviždanja:

Zvukovi mogu nastati kada istovremeno rade dva kuhališta na najvišem stupnju za kuhanje. Zviždanje prestaje ili se smanji kada se smanji stupanj za kuhanje.

Buka ventilatora:

Ploča za kuhanje je opremljena ventilatorom koji se uključuje na visokim temperaturama. Ventilator može nastaviti raditi i nakon isključivanja ploče za kuhanje ako je izmjerena temperatura pretjerano visoka.

Posude za kuhanje

Koje su posude za kuhanje prikladne za indukcijsku ploču?

Informacije o posudama za kuhanje koje su prikladne za indukciju, naći ćete u poglavlju ⟶ *"Kuhanje pomoću indukcije"*.

Zašto se kuhalište ne zagrijava, a treperi stupanj za kuhanje?

Nije uključeno kuhalište na kojem se nalazi posuda za kuhanje.
Provjerite je li uključeno kuhalište na kojem se nalazi posuda za kuhanje.

Posuda za kuhanje je premala za uključeno kuhalište ili nije prikladna za indukciju.
Provjerite je li posuda za kuhanje prikladna za indukciju i nalazi li se na kuhalištu čija veličina najbolje odgovara posudi. Informacije o vrsti, veličini i pozicioniranju posude za kuhanje naći ćete u poglavljima ⟶ *"Kuhanje pomoću indukcije"*, ⟶ *"Flex zona"* i ⟶ *"Funkcija Move"*.

Zašto je potrebno puno vremena dok se posuda za kuhanje ne zagrije odnosno zašto se nedovoljno zagrijava iako je namješten viši stupanj za kuhanje?

Posuda za kuhanje je premala za uključeno kuhalište ili nije prikladna za indukciju.
Provjerite je li posuda za kuhanje prikladna za indukciju i nalazi li se na kuhalištu čija veličina najbolje odgovara posudi. Informacije o vrsti, veličini i pozicioniranju posude za kuhanje naći ćete u poglavljima ⟶ *"Kuhanje pomoću indukcije"*, ⟶ *"Flex zona"* i ⟶ *"Funkcija Move"*.

Čišćenje

Kako se čisti ploča za kuhanje?

Optimalne rezultate postići ćete posebnim sredstvima za čišćenje staklokeramike. Preporučamo da ne koristite nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje, sredstva za čišćenje perilice posuđa (koncentrate) ili krpe za pranje poda.
Ostale informacije o čišćenju i održavanju ploče za kuhanje naći ćete u poglavlju ⟶ *"Čišćenje"*

Što učiniti kod smetnji?

U pravilu su smetnje sitnice koje se lako mogu ukloniti. Prije nego što nazovete servisnu službu, molimo prvo pogledajte napomene u tablici.

Indikator	Mogući uzrok	Pomoć
Nema	Dovod struje je prekinut.	Pomoću drugih električnih uređaja provjerite je li došlo do kratkog spoja u napajanju.
	Uređaj nije priključen prema spojnoj shemi.	Uvjerite se da je uređaj priključen prema spojnoj shemi.
	Smetnja u elektronici.	Ako ne možete ukloniti smetnju, obavijestite tehničku servisnu službu.
Indikatori trepere	Upravljačka ploča je vlažna ili se na njoj nalazi predmet.	Osušite upravljačku ploču ili maknite predmet.
Prikaz – treperi na indikatorima kuhališta	Pojavila se smetnja u elektronici.	Za potvrdu smetnje kratko rukom prekrijte upravljačku ploču.
F2 / E8207	Elektronika se pregrijala i isključila odgovarajuće kuhalište.	Pričekajte dok se elektronika dovoljno ne ohladi. Zatim dodirnite bilo koji simbol na ploči za kuhanje.
F4 / E8208	Elektronika se pregrijala i sva kuhališta su isključena.	
F5 + stupanj za kuhanje i zvučni signal	Vrući lonac nalazi se u području upravljačke ploče. Postoji opasnost da se elektronika pregrije.	Uklonite lonac. Indikator pogreške će se ugasiti nakon kraćeg vremena. Možete nastaviti s kuhanjem.
F5 i zvučni signal	Vrući lonac nalazi se u području upravljačke ploče. Radi zaštite elektronike kuhalište se isključilo.	Uklonite lonac.Pričekajte nekoliko sekundi. Dodirnite bilo koju površinu za upravljanje. Kada se indikator pogreške ugasi, možete dalje kuhati.
F1 / F6	Kuhalište je pregrijano i isključilo se radi zaštite radne površine.	Pričekajte dok se elektronika dovoljno ne ohladi i ponovno uključite kuhalište.
F8	Kuhalište je radilo duže vrijeme i bez prekida.	Aktivirano je automatsko sigurnosno isključivanje. Vidi odlomak
E8202	Senzor temperature je pregrijan i kuhalište se isključilo.	Pričekajte dok se senzor temperature dovoljno ne ohladi i ponovno aktivirajte funkciju.
E8203	Senzor temperature je pregrijan i sva kuhališta su se isključila.	Ako ne koristite senzor temperature, skinite ga s posude za kuhanje i držite ga dalje od ostalih kuhališta ili izvora topline. Ponovno uključite kuhališta.
E8204	Baterija u senzoru temperature je gotovo istrošena.	Zamijenite bateriju 3V CR2032. Vidi odlomak ⟶ *"Zamjena baterije"*
E8205	Senzor temperature više nije povezan.	Funkciju isključite i zatim ponovno uključite.
E8206	Senzor temperature je u kvaru/neispravan.	Kontaktirajte tehničku servisnu službu.
Indikator senzora temperature ne svijetli	Senzor temperature ne reagira i indikator ne svijetli.	Zamijenite bateriju 3V CR2032. Vidi odlomak ⟶ *"Zamjena baterije"* Ako problem i dalje postoji, držite pritisnut simbol na senzoru temperature u trajanju od 8 sekundi i ponovno spojite senzor temperature s pločom za kuhanje. Ako problem i dalje postoji, kontaktirajte tehničku servisnu službu.

Ne stavljajte vruće lonce na upravljačku ploču.

Indikator	Mogući uzrok	Pomoć
Indikator na senzoru temperature zatreperi dva puta.	Baterija u senzoru temperature je gotovo istrošena. Sljedeće kuhanje može se prekinuti zbog istrošene baterije.	Zamijenite bateriju 3V CR2032. Vidi odlomak ⟶ *"Zamjena baterije"*
Indikator na senzoru temperature zatreperi tri puta.	Senzor temperature više nije povezan.	Držite pritisnut simbol na senzoru temperature u trajanju od 8 sekundi i ponovno spojite senzor temperature s pločom za kuhanje.
E9000 E90 10	Radni napon je pogrešan, izvan normalnog područja rada.	Kontaktirajte distributera električne energije.
U400	Ploča za kuhanje nije ispravno priključena	Isključite ploču za kuhanje iz električne mreže. Uvjerite se da je priključena prema spojnoj shemi.
dE	Aktiviran je demonstracijski način rada	Isključite ploču za kuhanje iz električne mreže. Pričekajte 30 sekundi i ponovno je priključite. Unutar iduće 3 minute dodirnite bilo koju površinu za upravljanje.Demonstracijski način rada je deaktiviran.

Ne stavljajte vruće lonce na upravljačku ploču.

Napomene

- Ako se na indikatoru pojavi E, onda morate držati pritisnut senzor odgovarajućeg kuhališta kako biste mogli očitati kod smetnje.
- Ako kod smetnje nije naveden u tablici, isključite ploču za kuhanje iz električne mreže, pričekajte 30 sekundi i onda je ponovno priključite. Ako se prikaz ponovno pojavi, kontaktirajte tehničku servisnu službu i navedite točan kod smetnje.

Služba održavanja

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

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

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

Označnu pločicu s brojevima naći ćete:

- Na informacijama o uređaju.
- Na donjem dijelu ploče za kuhanje.

Proizvodni broj (E-br.) možete naći također na staklenoj površini ploče za kuhanje. Možete provjeriti popis servisne službe (KI) i tvornički broj (FD-br.) na način da odete u osnovne postavke. Pogledajte u poglavlju⟶ *"Osnovne postavke"*.

Uzmite u obzir da posjet servisnog tehničara u slučaju neispravnog rukovanja nije besplatan niti tijekom jamstvenog roka.

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

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

Probna jela

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

Podaci iz tabele odnose se na naš pribor posuda za kuhanje tvrtke Schulte-Ufer (4-dijelni komplet lonaca za indukcijske štednjake HEZ 390042) slijedećih dimenzija:

- Lonac s drškom Ø 16 cm, 1,2 l za kuhališta s Ø 14,5 cm
- Lonac Ø 16 cm, 1,7 l za kuhališta s Ø 14,5 cm
- Lonac Ø 22 cm, 4,2 l za kuhališta s Ø 18 cm
- Tava Ø 24 cm, za kuhališta s Ø 18 cm

Probna jela	Posuđe	Zagrijavanje			Kuhanje	
		Stupanj kuhanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stupanj kuhanja	Poklopac
Topljenje čokolade						
Kuvertura (npr. marka Dr. Oetker, tamna čokolada s 55 % kakaa,150 g)	Posuda s drškom Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
Zagrijavanje i održavanje topline variva od leće						
Varivo od leće* Početna temperatura 20 °C						
Količina: 450 g	Kuhinjski lonac Ø 16 cm	9	1:30 (bez miješanja)	Da	1.5	Da
Količina: 800 g	Kuhinjski lonac Ø 22 cm	9	2:30 (bez miješanja)	Da	1.5	Da
Varivo od leće iz konzerve Npr. terina od leće s hrenovkama od Erasca. Početna temperatura 20 °C						
Količina: 500 g	Kuhinjski lonac Ø 16 cm	9	oko 1:30 (promiješati nakon otprilike 1 min)	Da	1.5	Da
Količina: 1 kg	Kuhinjski lonac Ø 22 cm	9	oko 2:30 (promiješati nakon otprilike 1 min)	Da	1.5	Da
Priprema bešamel umaka						
Temperatura mlijeka: 7 °C Sastojci: 40 g maslaca, 40 g brašna, 0,5 l mlijeka (3,5 % mliječne masti) i prstohvat soli						
1. Otopite maslac, umiješajte brašno i sol te zagrijte smjesu.	Posuda s drškom Ø 16 cm	2	oko 6:00	Ne	-	-
2. Dodajte mlijeko u zapršku i uz neprestano miješanje kuhajte dok ne provrije.		7	oko 6:30	Ne	-	-
3. Kada bešamel umak provrije, ostavite ga još 2 minute na kuhalištu uz neprestano miješanje.		-	-	-	2	Ne

*Recept prema DIN 44550

**Recept prema DIN EN 60350-2

Probna jela	Posuđe	Zagrijavanje			Kuhanje	
		Stupanj kuhanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stupanj kuhanja	Poklopac
Kuhanje riže na mlijeku						
Riža na mlijeku, kuhana s poklopcem Temperatura mlijeka: 7 °C Zagrijte mlijeko dok ne zakipi. Namjestite preporučeni stupanj za kuhanje i u mlijeko dodajte rižu, šećer i sol. Vrijeme kuhanja uključujući i zagrijavanje oko 45 min.						
Sastojci: 190 g riže okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mlijeka (3,5 % mliječne masti) und 1 g soli	Kuhinjski lonac Ø 16 cm	8.5	oko 5:30	Ne	3 (promiješati nakon 10 min)	Da
Sastojci: 250 g riže okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mlijeka (3,5 % mliječne masti) i 1,5 g soli	Kuhinjski lonac Ø 22 cm	8.5	oko 5:30	Ne	3 (promiješati nakon 10 min)	Da
Riža na mlijeku, kuhana bez poklopca Temperatura mlijeka: 7 °C Sastojke dodajte u mlijeko i uz neprestano miješanje zagrijavajte. Odaberite preporučeni stupanj za kuhanje, kada je mlijeko doseglo otprilike 90 °C, ostavite da se kuha na nižem stupnju oko 50 min.						
Sastojci: 190 g riže okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mlijeka (3,5 % mliječne masti) und 1 g soli	Kuhinjski lonac Ø 16 cm	8.5	oko 5:30	Ne	3	Ne
Sastojci: 250 g riže okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mlijeka (3,5 % mliječne masti) i 1,5 g soli	Kuhinjski lonac Ø 22 cm	8.5	oko 5:30	Ne	2.5	Ne
Kuhanje riže*						
Temperatura vode: 20 °C						
Sastojci: 125 g riže dugog zrna, 300 g vode i prstohvat soli	Kuhinjski lonac Ø 16 cm	9	oko 2:30	Da	2	Da
Sastojci: 250 g riže dugog zrna, 600 g vode i prstohvat soli	Kuhinjski lonac Ø 22 cm	9	oko 2:30	Da	2.5	Da
Pečenje svinjskog filea						
Početna temperatura filea: 7 °C						
Količina: 3 svinjska filea (ukupna težina oko 300 g, debljine 1 cm) i 15 ml suncokretovog ulja	Tava Ø 24 cm	9	oko 1:30	Ne	7	Ne
Priprema palačinki**						
Količina: 55 ml tijesta po palačinki	Tava Ø 24 cm	9	oko 1:30	Ne	7	Ne
Prženje duboko smrznutih krumpirića (pommes frites)						
Količina: 1,8 l suncokretovog ulja, po porciji: 200 g duboko smrznutih krumpirića (pommes frites) (npr. McCain 123 Frites Original)	Kuhinjski lonac Ø 22 cm	9	Dok temperatura ulja ne dosegne 180 °C	Ne	9	Ne

*Recept prema DIN 44550
**Recept prema DIN EN 60350-2

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

9001197437
960317(00)

tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Bosch, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanesenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

https://tehnoteka.rs/p/bosch-ugradna-ploca-pxe675de4e-akcija-cena/