

SIEMENS



Polje za kvanje

Polje za kuhanje

EX8..KYE1E

siemens-home.com/welcome

| | |
|--------------------------------------|----|
| sr Uputstva za upotrebu | 4 |
| hr Upute za uporabu | 40 |

Register
your
product
online



| | | g^* | b^* |
|--------------|--|---------|---------|
| A / B | | 2.200 W | 3.700 W |
| | | 3.300 W | 3.700 W |
| | | 2.600 W | 3.700 W |
| | | 3.300 W | 3.700 W |

*  IEC 60335-2-6

| | |
|----------------------|-----------|
| Sadržaj | 4 |
| Kazalo | 40 |

Sadržaj

| | | |
|---|---|-----------|
|  | Upotreba u skladu s odredbama | 5 |
|  | Uputstva za sigurnost | 6 |
|  | Uzroci oštećenja | 7 |
| | Pregled | 7 |
|  | Zaštita životne sredine | 7 |
| | Saveti za uštedu energije | 7 |
| | Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline | 7 |
|  | Kuvanje prema indukciji | 8 |
| | Prednosti u kuvanju pomoću indukcije | 8 |
| | Posude | 8 |
|  | Upoznavanje uređaja | 10 |
| | Komandna ploča | 10 |
| | Zone za kuvanje | 10 |
| | Pregled menija | 11 |
| | Režimi kuvanja | 12 |
| | Prikaz preostale toplote | 12 |
|  | Opsluživanje aparata | 12 |
| | Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje | 12 |
| | Podešavanje zone za kuvanje | 12 |
| | Preporuke za kuvanje | 13 |
|  | Flex Zone | 15 |
| | Saveti za korišćenje posuda | 15 |
| | Upotreba kao dve nezavisne zone za kuvanje | 15 |
| | Upotreba povezane zone za kuvanje | 15 |
|  | "Move" funkcija | 16 |
| | Aktiviranje | 16 |
| | Deaktiviranje | 16 |
|  | FlexPlus zona | 17 |
| | Napomene za posude za kuvanje | 17 |
| | Aktiviranje | 17 |
| | Deaktiviranje | 17 |
|  | Vremenske funkcije | 17 |
| | Programiranje vremena za kuvanje | 17 |
| | Kuhinjski tajmer | 18 |
| | Funkcija štoperice | 18 |
|  | Funkcija PowerBoost | 18 |
| | Aktiviranje | 18 |
| | Deaktiviranje | 19 |
|  | ShortBoost funkcija | 19 |
| | Preporuke za primenu | 19 |
| | Aktiviranje | 19 |
| | Deaktiviranje | 19 |
|  | Funkcija održavanja toplote | 20 |
| | Aktiviranje | 20 |
| | Deaktiviranje | 20 |
|  | Prenos podešavanja | 20 |
| | Aktiviranje | 20 |
|  | Funkcije pomoći pri kuvanju | 20 |
| | Vrste funkcija pomoći pri kuvanju | 21 |
| | Adekvatno posuđe za kuvanje | 21 |
| | Senzori i posebna oprema | 21 |
| | Funkcije i stepeni kuvanja | 22 |
| | Preporučena jela | 24 |
| | Jela | 30 |
| | Priprema i održavanje bežičnog senzora temperature | 30 |
| | Izjava o usaglašenosti | 32 |
|  | Osigurač za decu | 32 |
| | Aktiviranje i deaktiviranje zaštite za decu | 32 |
| | Automatska sigurnost za decu | 32 |
|  | Zaštita od brisanja | 32 |
|  | Automatsko isključivanje | 32 |
|  | Osnovna podešavanja | 33 |
|  | Prikaz za potrošnju energije | 33 |
|  | Test posuđa za kuvanje | 34 |
|  | Čišćenje | 34 |
| | Ugradna ploča | 34 |
| | Okvir ravne ploče za kuvanje | 34 |
| | Bežični senzor temperature | 34 |
|  | Česta pitanja i odgovori (FAQ) | 35 |
|  | Smetnja, šta činiti? | 36 |
| | Napomene, upozorenja i poruke o greškama | 36 |
| | Preporuke | 36 |
| | Demo režim | 36 |
|  | Servisna služba | 37 |
| | E-broj i FD-broj | 37 |
|  | Proverena jela | 38 |

Ostale informacije o proizvodima, priboru, rezervnim delovima i servisima ćete naći na internetu:

www.siemens-home.com "online" prodavnici:

www.siemens-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 napisмено obavestiti o pričinjenim oštećenjima, u suprotnom gubi se pravo na bilo koju vrstu nadoknade.

Ugradnju uređaja morate da izvršite prema priloženom uputstvu 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.

Proces kuvanja morate da nadzirete. Kraći proces kuvanja morate konstantno da nadzirete.

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 proizvođača implanta da biste bili sigurni da zadovoljava važeće propise i informišite se o mogućim nekompatibilnostima.

Ukoliko nosite aktivni implantirani medicinski uređaj (npr. pejsmejker ili defibrilator), proverite kod vašeg lekara da je isti po smernicama 90/385/EWG Saveta Evropske unije od 20. juna 1990. kao i da odgovara DIN EN 45502-2-1 i DIN EN 45502-2-2 standardu i da je izabran, implantiran i programiran u skladu sa VDE-AR-E 2750-10. Ako su ovi preduslovi ispunjeni i ako se koriste nemetalni pribor i posuđe za kuvanje sa nemetalnim ručkama, korišćenje ove indukcione ravne ploče za kuvanje za namenjenu upotrebu je bezopasno.

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 ugasi 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 izgubiti ugradne ploče za kuvanje.
- Nikad ne postavljati prazne posude na zonu za kuvanje. Može doći do oštećenja.

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 skinu sa ringle, a da je pre toga ne isključi.

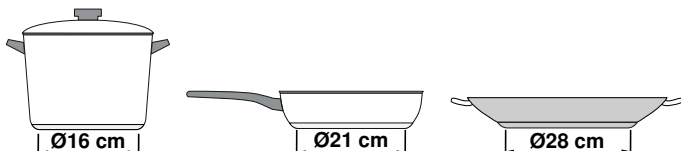
Posuđe

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 oblast dna lonca bi trebalo da odgovara veličini zone za kuvanje. Ako posuđe na nekoj od zoni za kuvanje nije prepoznato, pokušajte još jednom na zoni za kuvanje sa manjim prečnikom.

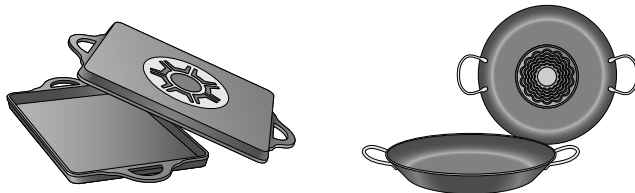


Kada se fleksibilna zona kuvanja koristi kao jedna jedina zona za kuvanje, mogu da se koriste veći sudovi, koji su posebno pogodni za ovo područje. Informacije o pozicioniranju posude za kuvanje naći ćete u poglavlju → "Flex Zone".

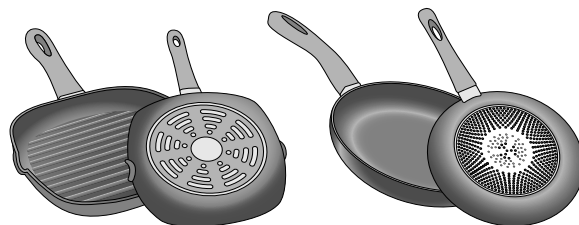


Takođe postoji induktivno posuđe čije je dno nije u potpunosti feromagnetno:

- 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 prenisu temperaturu za kuvanje.



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



Neodgovarajuće posuđe

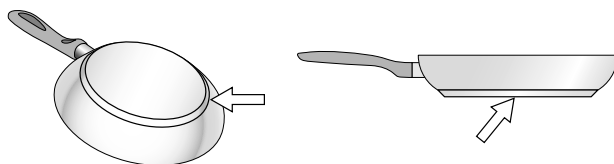
Nikad ne koristiti difuzne ploče ni posude od:

- 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.



Bez posuda za kuvanje na zoni za kuvanje ili posude u neodgovarajućoj veličini

Ako se ne stavi posude za kuvanje na izabranu zonu za kuvanje ili posude nije odgovarajuće veličine ili je od neodgovarajućeg materijala, zasvetleće prikazani stepen snage. Postavite odgovarajući sud za kuvanje na zoni za kuvanje. Prikaz zoni za kuvanje prestaje da treperi. U suprotnom zona za kuvanje se po isteku 90 sekundi automatski isključuje.

Prazno posude za kuvanje ili posude sa tankim dnom

Nemojte zagrevati prazne lonce i tiganje i ne koristite posude za kuvanje sa tankim dnom. Posude se može vrlo brzo zagrejati tako da se automatsko isključivanje ne aktivira pravovremeno. Dno posude se može otopiti i oštetiti keramičko staklo. Ne dodirujte ni u kom slučaju vrelo posude. Isključite zonu za kuvanje. Ako ravna ploča za kuvanje nakon što se ohladi više ne radi, pozovite tehničku službu za korisnike.

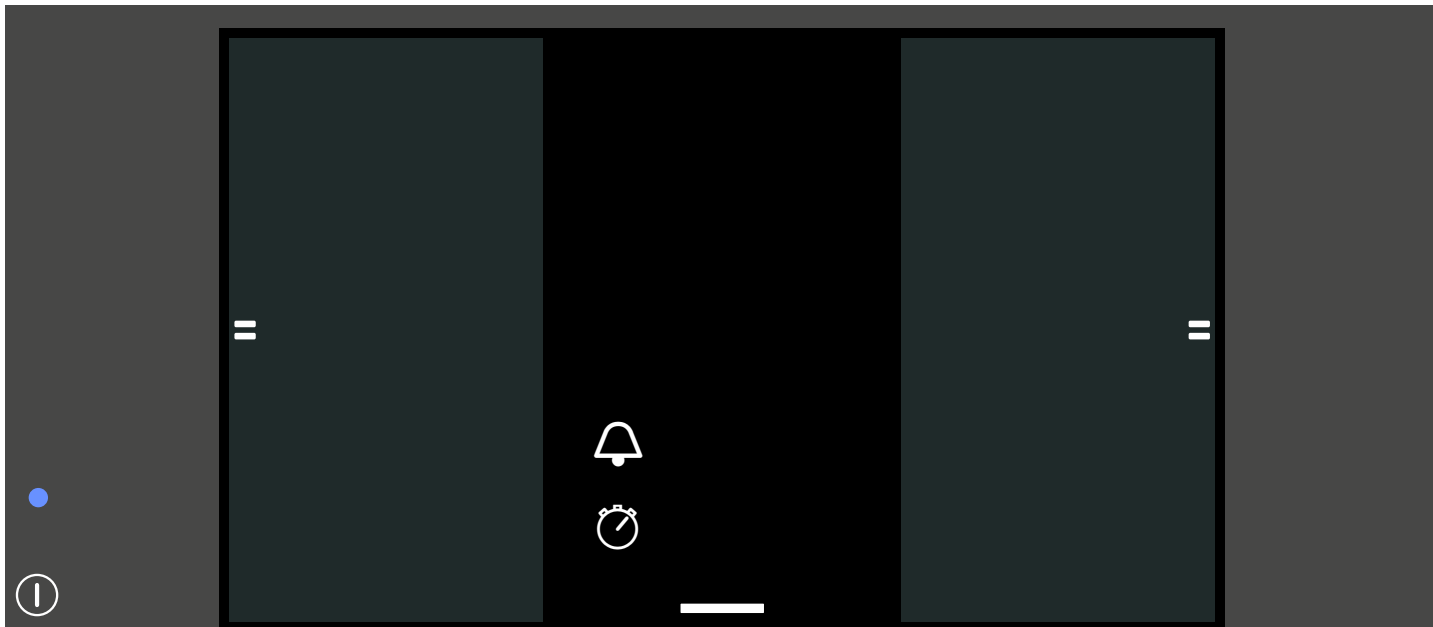
Identifikacija lonca











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

Upoznavanje uređaja

U ovom poglavlju naučićete prikaze, elemente za rukovanje i različite funkcije vašeg uređaja.




Komandna ploča



| Komandne površine | |
|--|-------------------------------|
|  | Glavni prekidač |
|  | Flex-zona |
|  | Priključni meni |
|  | Osnovna podešavanja |
|  | Zaštita za brisanje |
|  | Osigurač za decu |
|  | Informacioni meni |
|  | Programiranje vremena kuvanja |
|  | Kuhinjski tajmer |
|  | Funkcija štoperice |

| Komandne površine | |
|---|--------------------------------|
|  | Stepen snage |
| 0-9 | Stepeni snage |
|  | Funkcija za održavanje toplote |
|  | Funkcija "Move" |
|  | Funkcija "Powerboost" |
|  | Funkcija "ShortBoost" |
|  | Senzor za pečenje |
|  | Senzor za kuvanje |
|  | Asistent za jela |

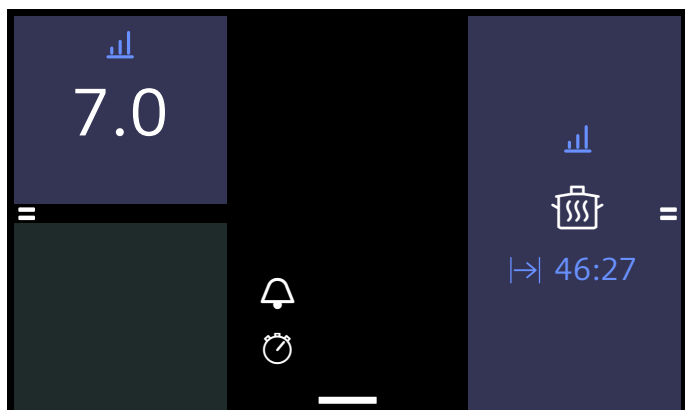
Zone za kuvanje

| Zona za kuvanje | | |
|--|-----------------------------|--|
|  | Jednostavna zona za kuvanje | Upotrebljavajte posuđe za kuvanje u adekvatnoj veličini. |
|  | Fleksibilna zona za kuvanje | Pogledajte odeljak → "Flex Zone" |
|  | FlexPlus-zona za kuvanje | FlexPlus-zone za kuvanje se uvek uključuju povezano sa dotičnom desnom ili levom fleksibilnom zonom za kuvanje. Videti odeljak → "FlexPlus zona" |
| Upotrebljavajte samo posuđe za kuvanje koje je adekvatno za indukciono kuvanje, videti poglavlje → "Kuvanje prema indukciji" | | |

Pregled menija

Intuitivna struktura menija vaše ravne ploče za kuvanje pomaže vam u tome da se brzo snađete. Ovde ćete saznati više o najvažnijim menijima.

Glavna oblast



U glavnoj oblasti imate pregled nad pojedinačnim zonama za kuvanje, u obliku u kom ste odredili na vašoj ravnoj ploči za kuvanje. Vi vidite izabrane načine grejanja, stepene snage i vremenske funkcije vaših aktivnih stepena za kuvanje. Dodirivanjem zone za kuvanje prebacujete se u područje za podešavanje odgovarajuće zone za kuvanje.

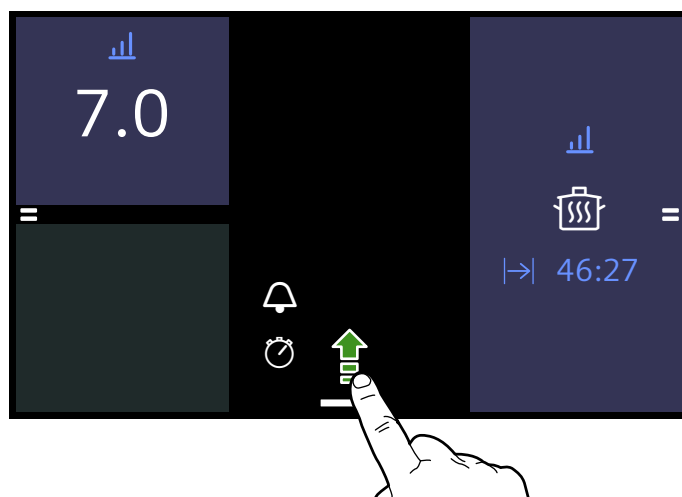
Područje za podešavanje



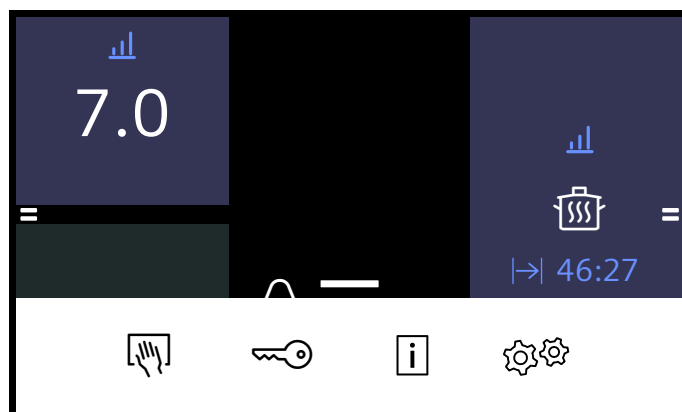
U području za podešavanje zone za kuvanje možete podešavati različite režime kuvanja i stepene snage za odgovarajuće zone za kuvanje. Stepene snage menjate direktnim dodirivanjem ili pokretom brisanja na skali. Režim kuvanja menjate dodirivanjem ploče sa aktivnim režimom kuvanja.

Priključni meni

Da bi otvorili priključni meni, povucite na gore simbol priključka u sredini donje ivice zaslona.



U priključnom meniju imate brz pristup daljim funkcijama i menijima.



- Zaštita za brisanje-funkcija
- Osigurač za decu
- Informacioni meni
- Osnovna podešavanja

Da bi zatvorili priključni meni, dodirnite mesto van priključnog menija. Možete i jednostavno ponovo povući meni na dole. Posle 10 sekundi, priključni meni se automatski deblokira.

Informacioni meni

Sa informacionim tasterom u priključnom meniju dospećete u informacioni meni. Ovde možete pročitati informacije o funkcijama vašeg uređaja.

Čak i van informativnog menija možete dobiti informacije o aktuelnim funkcijama. Dodirnite na nekoliko sekundi željeno polje na površini osetljivoj na dodir. Pojaviće se informacioni prozor koji opisuje aktuelnu funkciju.

Režimi kuvanja

Vaša ravna ploča za kuvanje raspolaže sa različitim režimima kuvanja. Prebacujte se u meniju, za režim kuvanja, između pojedinačnih režima. Dospećete u ovaj meni tako što ćete dodirnuti aktuelni režim kuvanja u području za podešavanje.

| Režim kuvanja | Funkcija |
|---------------------|--|
| Stepen snage | Ručna regulacija temperature |
| Funkcija "Move" | Regulacija temperature preko pozicije posuđa za kuvanje na zonama za kuvanje |
| "PowerBoost" | Veća vrelnina nego sa stepenom snage 9.0 |
| "ShortBoost" | Kratkotrajno još veća vrelnina nego sa Power-Boost-om |
| Zadržavanje toplote | Zadržavanje toplote jela |
| Senzor za pečenje | Pečenje sa automatskim prepoznavanjem temperature ravne ploče za kuvanje |
| Funkcije kuvanja | Kuvanje sa automatskim prepoznavanjem bežičnog senzora temperature |
| Jela | Pečenje i kuvanje sa predizborom jela |

Prikaz preostale toplote

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

Ako se zona za kuvanje isključi posle postupka kuvanja, svetleće prikaz preostale toplote. Iako je ravna ploča za kuvanje već isključena, prikaz preostale toplote će svetleti, sve dok je zona za kuvanje još uvek topla.

Opsluživanje aparata

U ovom poglavlju možete pročitati kako da izvršite podešavanja za zonu za kuvanje. U tabeli ćete pronaći stepene snage 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: pritisnite taster . Signalni ton će se oglasiti i displej osetljiv na dodir će zasvetleti. Posle kraćeg vremena uključivanja, ravna ploča za kuvanje je spremna za rad.

Isključivanje: pritisnite taster dok se prikazi ne ugase. Prikaz preostale toplote svetli dok se zone za kuvanje dovoljno ne ohlade.

Uputstva

- Ravna ploča za kuvanje se automatski isključuje kada se sve ringle isključe na duže od 20 sekundi.
- Izabrana podešavanja ostaju memorisana prvih 10 minuta posle isključivanja ravne ploče za kuvanje. Ukoliko je u tom vremenu ponovo uključite, ravna ploča za kuvanje radi sa prethodnim podešavanjima.

Podešavanje zone za kuvanje

Podesite željeni stepen snage od 1 do 9.

Stepen snage 1 = najniži stepen.

Stepen snage 9 = najviši stepen.

Svaki stepen snage ima međustepen.

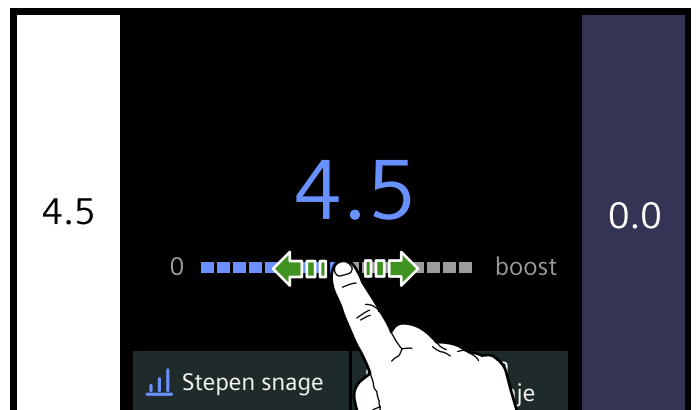
Izaberite zonu za kuvanje i stepen snage

Ravna ploča za kuvanje mora da bude uključena.

1. Izaberite dodiranjem željenu zonu za kuvanje. Prikaz se menja u pojedinačnu oblast izabrane zone za kuvanje.



2. Izaberite željeni stepen snage kroz direktno dodirivanje ili sa pokretom brisanja na skali.



Stepen snage je podešen i biće prikazan u polju izabrane zone za kuvanje.

Ponovnim dodirivanjem aktivne zone za kuvanje prebacite se nazad na glavni prikaz.

Dodirivanjem druge zone za kuvanje prebacujete se direktno u područje za podešavanje odgovarajuće zone za kuvanje.

Promena stepena snage

Izaberite zonu za kuvanje i dodatno u oblasti za podešavanje zone za kuvanje podesite novi stepen snage.

Isključivanje zone za kuvanje

Izaberite zonu za kuvanje i u oblasti za podešavanje zone za kuvanje podesite stepen snage na 0. Zona za kuvanje se isključuje.

Uputstva

- Kada se na aktivnoj zoni za kuvanje nalazi posuda za kuvanje, prikaz stepena snage će da treperi. Posle određenog vremena zona za kuvanje se isključuje.
- Kada se posuda za kuvanje nalazi na zoni za kuvanje i nijedan stepen snage nije izabran, posuda za kuvanje će biti automatski prepoznata. Odgovarajuća zona za kuvanje svetli.

Preporuke za kuvanje**Preporuke**

- Prilikom zagrevanja pirea, krem supa i gustih sosova povremeno promešajte.
- Za zagrevanje podesite stepen snage 8 - 9.

Tabela za kuvanje

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

| | Stepen snage | Vreme pečenja (min.) |
|--|--------------|----------------------|
| Topljenje | | |
| Čokolada, glazura | 1 - 1.5 | - |
| Puter, med, želatin | 1 - 2 | - |
| Odmrzavanje i držanje na toplom | | |
| 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* | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Riba* | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Beli sos, npr. bešamel sos | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Ulupani sosevi, npr. bernajz sos, holandez sos | 3 - 4 | 8 - 12 |
| 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 |
| Varivo, supe | 3.5 - 4.5 | 15 - 120 |
| Povrće | 2.5 - 3.5 | 10 - 20 |
| Gulaš, zamrznut | 3.5 - 4.5 | 7 - 20 |
| Kuvanje u ekspres-loncu | 4.5 - 5.5 | - |
| * Bez poklopca | | |
| ** Okrenuti više puta | | |

- Prilikom kuvanja sa poklopcem snizite stepen snage, ukoliko između poklopca i posuda za kuvanje izlazi para.
- 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. Sa kuhinjskim tajmerom se može podesiti željeno vreme kuvanja.
- Za zdraviji rezultat kuvanja, ulje ili masnoća se ne bi trebali zagrevati do tačke dimljenja.
- 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"

| | Stepen snage | Vreme pečenja (min.) |
|---|--------------|----------------------|
| Krčkanje | | |
| Rolati | 4-5 | 50-65 |
| Dinstano pečenje | 4-5 | 60-100 |
| Gulaš | 3-4 | 50-60 |
| Prženje sa malo ulja** | | |
| Šnicla, natur ili panirana | 6-7 | 6-10 |
| Šnicla, zamrznuta | 6-7 | 8-12 |
| Kotleti, natur ili paniran** | 6-7 | 8-12 |
| Odrezak (debljine 3 cm) | 7-8 | 8-12 |
| Pileće grudi (debljine 2 cm)** | 5-6 | 10-20 |
| Grudi živine, zamrznute*** | 5-6 | 10-30 |
| Hamburger, ćufte (debljine 3 cm)*** | 4.5-5.5 | 20-30 |
| 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 tiganja, zamrznuta | 6-7 | 6-10 |
| Palačinke (pržite jednu za drugom) | 6-7 | - |
| 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) | | |
| 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 | | |

Flex Zone

Jedna fleksibilna zona za kuvanje se u zavisnosti od potrebe može koristiti kao jedna povezana zona za kuvanje ili dve nezavisne zone za kuvanje.

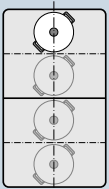
Fleksibilna zona za kuvanje se sastoji od četiri induktora, koji funkcionišu nezavisno jedan od drugog. Ako je fleksibilna zona za kuvanje u režimu rada aktivira se samo zona, koja je pokrivena sudom za kuvanje.

Ravna ploča za kuvanje započinje sa dve međusobno povezane zone za kuvanje.

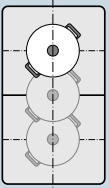
Saveti za korišćenje posuda

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

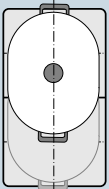
Kao jedna povezana zona za kuvanje



Prečnik manji ili jednak 13 cm
Posude postavite na jednu od četiri pozicije, koje možete da vidite na slici.

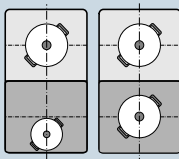


Prečnik preko 13 cm
Posude pozicionirajte na jednu od tri pozicije, koje možete da vidite na slici.



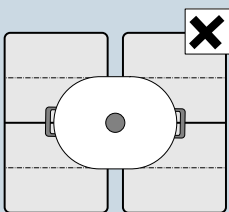
Ako posude za kuvanje zahteva više od jedne zone za kuvanje, pozicionirajte ga počevši od gornje ili donje ivice fleksibilne zone za kuvanje.

Kao dve nezavisne zone za kuvanje



Prednje i zadnje zone za kuvanje sa po dva induktora možete da upotrebljavate nezavisno jednu od druge. Podesite za svaku pojedinačnu zonu za kuvanje željeni stepen snage. Na svakoj zoni za kuvanje upotrebite samo jedan sud za kuvanje.

Preporuke




Kod ravnih ploča za kuvanje sa više od jedne fleksibilne zone za kuvanje posude postavite tako da pokriva samo jednu od fleksibilnih zona za kuvanje. Zone za kuvanje se inače ne aktiviraju propisno i ne postiže se dobar rezultat u kuvanju.

Upotreba kao dve nezavisne zone za kuvanje

Fleksibilna zona za kuvanje se koristi kao dve nezavisne zone za kuvanje.

Razdvajanje povezane zone za kuvanje

Dodirnite simbol  u sredini povezane zone za kuvanje.



Povezana zona za kuvanje je deaktivirana. Obe zone za kuvanje sada funkcionišu kao dve nezavisne zone za kuvanje.




Uputstvo: Kada ravnu ploču za kuvanje isključite i kasnije ponovo uključite, fleksibilna zona za kuvanje će se ponovo prebaciti u povezanu zonu za kuvanje. Kako možete da promenite ova prethodna podešavanja, saznaćete u poglavlju → "Osnovna podešavanja"

Upotreba povezane zone za kuvanje

Fleksibilna zona za kuvanje će se koristiti kao jedna povezana zona za kuvanje.

Povezivanje obe pojedinačne zone za kuvanje

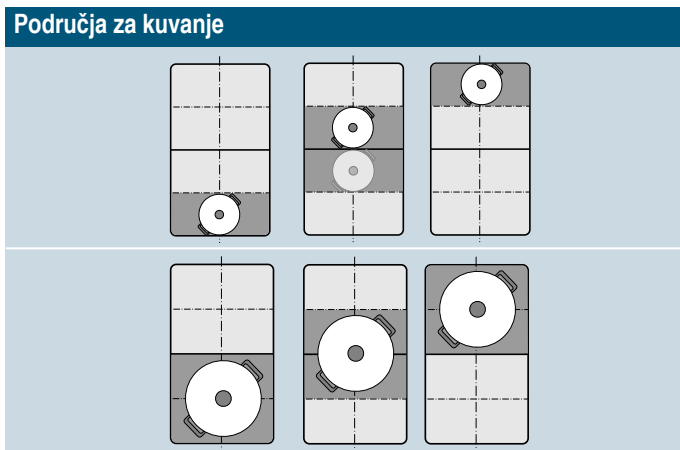
1. Postavite sud.
2. Dodirnite simbol  između obe fleksibilne zone za kuvanje.

Obe pojedinačne zone za kuvanje su sada povezane. Možete da menjate stepen snage ili režim kuvanja za povezanu zonu za kuvanje u celini.

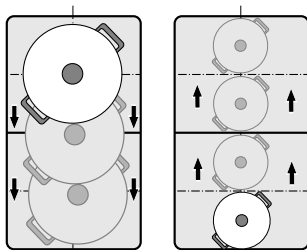
"Move" funkcija

Pomoću ove funkcije se aktivira ukupna fleksibilna zona kuvanja, koja je podeljena na tri područja za kuvanje. Svako područje kuvanja ima unapred podešen stepen snage.

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




Sa ovom funkcijom stepen snage se može jednostavno prilagođavati smeštanjem posude za kuvanje na drugo područje.



Prethodno podešeni stepeni snage:

Prednja oblast = stepen snage 9.0

Srednja oblast = stepen snage 5.0

Zadnja oblast = stepen snage 

Prethodno podešene stepene snage možete da promenite nezavisno jedan od drugog. Kako da ih promenite, saznajte u poglavlju → "Osnovna podešavanja".

Uputstva

- Ako se na jednoj fleksibilnoj zoni za kuvanje prepozna više od jednog suda, funkcija se deaktivira.
- Ako se posuda za kuvanje podigne ili pomeri unutar fleksibilne zone za kuvanje, ravna ploča za kuvanje će započeti automatsku pretragu. Stepenn snage novog područja se podešava.
- Dodatne informacije o veličini i pozicioniranju suda za kuvanje, pronaći ćete u poglavlju → "Flex Zone"

Aktiviranje

1. Izaberite jednu od zoni za kuvanje fleksibilne zone za kuvanje.
2. U meniju za režim kuvanja izaberite funkciju "powerMove".
Funkcija je aktivirana.

Promena stepena snage

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

Uputstvo: Ako se deaktivira funkcija, stepeni snage tri područja za kuvanje će se resetovati na prethodno podešene vrednosti.

Deaktiviranje

Izaberite zonu za kuvanje i u oblasti za podešavanje dodirnite dugme "Isključivanje". Zona za kuvanje se isključuje i pojavljuje se prikaz za preostalu toplotu.

Funkcija je deaktivirana.

FlexPlus zona

Ravna ploča za kuvanje raspolaže sa dve FlexPlus zone za kuvanje, koje se nalaze između dve fleksibilne zone za kuvanje i koje su povezane sa režimom rada desne ili leve zone za kuvanje. Na taj način mogu da se koriste veće posude za kuvanje i da se postignu bolji rezultati kuvanja.

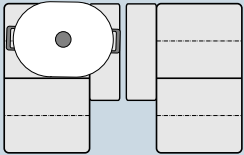
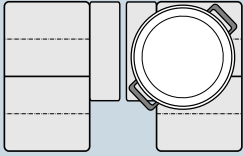
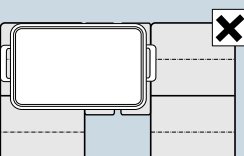
Svaka od dve FlexPlus-zone za kuvanje se uvek automatski uključuju povezano sa dotičnom desnom ili levom fleksibilnom zonom za kuvanje. Nije ih moguće uključiti razdvojeno od odgovarajućih fleksibilnih zona za kuvanje kojima pripadaju.

Napomene za posude za kuvanje

Za dobru identifikaciju lonca i raspoređivanje toplote vaše posude bi trebalo da bude postavljeno centrirano.

Sud treba da prekriva bočnu zonu za kuvanje i proširenu zonu za kuvanje.

U zavisnosti od veličine suda za kuvanje fleksibilna zona za kuvanje se može aktivirati kao dve nezavisne zone za kuvanje ili kao jedna zona za kuvanje:

| Postavljanje suda | |
|--|--|
|  | Dugačko posuđe za kuvanje: Fleksibilnu zonu za kuvanje aktivirajte kao dve nezavisne zone za kuvanje ili kao jednu zonu za kuvanje. |
|  | Veliko okruglo posuđe za kuvanje: Fleksibilnu zonu za kuvanje aktivirajte kao jednu jedinu zonu za kuvanje. |
|  | Posuđe ne sme istovremeno da prekriva obe FlexPlus zone kuvanja. |

Aktiviranje

1. Posudu postavite na zonu za kuvanje.
Uputstvo: Vodite računa o tome, da posuda pokriva i FlexPlus zonu za kuvanje.
2. Izaberite željenu zonu za kuvanje i stepen snage.

FlexPlus zona za kuvanje se automatski aktivira i prikazuje se na displeju.

Deaktiviranje

Izaberite zonu za kuvanje i stepen snage podesite u oblasti za podešavanje na 0. Zona za kuvanje se isključuje i pojavljuje se prikaz za preostalu toplotu.

FlexPlus zona za kuvanje je deaktivirana.

Vremenske funkcije

Vaša ravna ploča za kuvanje raspolaže sa tri vremenske funkcije:

- Programiranje vremena kuvanja
- Kuhinjski tajmer
- Funkcija štoperice

Programiranje vremena za kuvanje

Zona za kuvanje se po isteku podešenog vremena automatski isključuje.

Ovako vršite podešavanje

1. Izaberite zonu za kuvanje i željeni stepen snage.
2. U području za podešavanje željene zone za kuvanje izaberite funkciju tajmera za isključivanje.
3. Dodirnite vreme za promenu. Podesite željeno vreme kuvanja u satima i minutama.
4. Dodirnite simbol ▷.

Vreme za kuvanje počinje da teče.

Uputstva

- Možete opet da napustite ovaj prikaz tako što ćete ponovo da dodirnete polje izabrane zone za kuvanje. U tom slučaju funkcija se pokreće automatski, kada se posuda za kuvanje stavi na izabranu zonu za kuvanje.
- Ako se fleksibilna kombinovana zona za kuvanje izabere kao jedina zona za kuvanje, podešeno vreme za celokupnu zonu za kuvanje je isto.

Senzor pečenja i funkcije kuvanja

Ukoliko za neku zonu za kuvanje programirate vreme za kuvanje i ukoliko je aktiviran senzor za pečenje ili jedna od funkcije kuvanja, podešeno vreme za kuvanje počinje da ističe tek kada bude postignut izabrani stepen temperature.

Promena, pauziranje ili brisanje vremena

Prebacite se na vreme kuvanja, tako što ćete izabrati funkciju tajmera za isključivanje ili u odgovarajućoj zoni za kuvanje dodirnite tekuće vreme kuvanja u glavnoj oblasti.

Da biste promenili vreme kuvanja, izaberite novo vreme kuvanja i zatim dodirnite simbol ▷.

Da biste pauzirali vreme kuvanja, dodirnite simbol ⏸. Dodirnite zatim simbol ▷ da bi nastavili vreme kuvanja.

Da biste izbrisali vreme kuvanja, dodirnite simbol ✕.



Posle isteka vremena

Zona za kuvanje se isključuje. Čuje se signal i stepen snage je podešen na 0.

Kuhinjski tajmer

On funkcionira nezavisno od zoni za kuvanje i drugih podešavanja. Posle isteka vremena čuje se signal. Ova funkcija ne isključuje automatski zonu za kuvanje.


Ovako vršite podešavanje


1. Dodirnite simbol .
2. Dodirnite vreme za promenu. Podesite željeno vreme u satima i minutama.
3. Dodirnite simbol .
Vreme počinje da teče.


Uputstvo: Možete opet da napustite ovaj prikaz tako što ćete dodirnuti strelicu levo gore na displeju osetljivom na dodir.

Promena, pauziranje ili brisanje vremena

Prebacite se na kuhinjski tajmer tako što ćete dodirnuti tekuće vreme u glavnoj oblasti.

Da bi promenili vreme, podesite novo vreme. Dodirnite zatim simbol . Kuhinjski tajmer počinje sa novim vremenom.

Da biste pauzirali vreme, dodirnite simbol . Kuhinjski tajmer je pauziran.

Da biste izbrisali vreme, dodirnite simbol . Kuhinjski tajmer je deaktiviran.

Posle isteka vremena

Posle isteka vremena čuje se signal.

Posle dodirivanja kuhinjskog tajmera ugasiće se prikaz.

Funkcija štoperice

Funkcija štoperice prikazuje vreme koje je prošlo od aktiviranja.

Ona funkcionira nezavisno od zoni za kuvanje i drugih podešavanja. Ova funkcija ne isključuje automatski zonu za kuvanje.



Aktiviranje


U glavnoj oblasti dodirnite simbol .

Vreme počinje da teče.

Pauziranje i deaktiviranje

Prebacite se na funkciju štoperice tako što ćete dodirnuti tekuće vreme u glavnoj oblasti.

Da biste pauzirali vreme, dodirnite simbol . Dodirnite simbol  da bi nastavili funkciju štoperice.

Da bi deaktivirali funkciju i resetovali vreme dodirnite simbol .

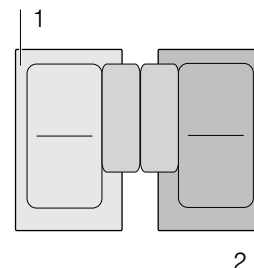
Uputstvo: Možete opet da napustite ovaj prikaz tako što ćete dodirnuti strelicu levo gore na displeju osetljivom na dodir.

Funkcija PowerBoost

Pomoću ove funkcije mogu se brže zagrejati velike količine vode nego sa stepenom snage 9.

Posle 10 minuta ova funkcija se automatski isključuje.

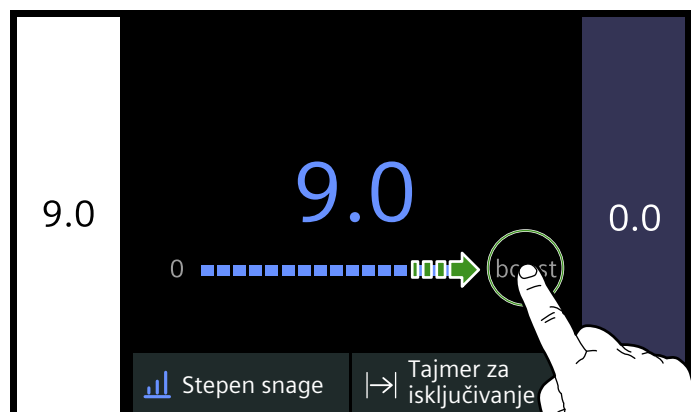
Ova funkcija može da se aktivira za neku zonu za kuvanje samo kada druga zona za kuvanje iz iste grupe nije u režimu rada (videti sliku).



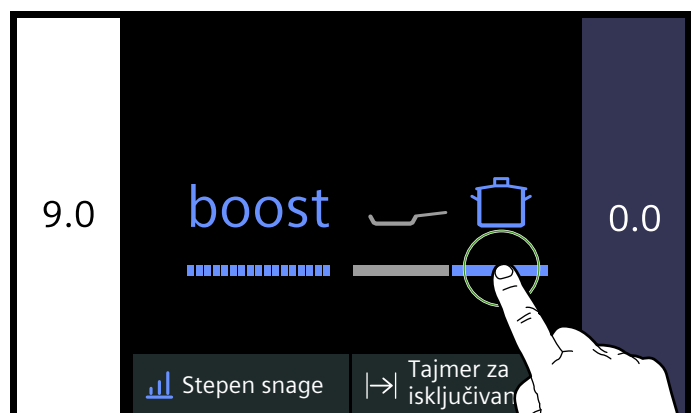
Uputstvo: Kod fleksibilne zone za kuvanje se može aktivirati i "Shortboost" funkcija, ako se celo područje koristi kao jedna jedina zona za kuvanje.

Aktiviranje

1. Izaberite jednu zonu za kuvanje.
2. Pređite preko skale udesno sve do „boost”. Držite pritisnuto prstom.



3. Dodirnite simbol . Sklonite prst.



Funkcija je aktivirana.

Deaktiviranje

Izaberite zonu za kuvanje i podesite neki drugi stepen snage u oblasti za podešavanje.

Funkcija je deaktivirana.

Uputstvo: Pod određenim okolnostima funkcija se može automatski isključiti da bi se zaštitili elementi elektronike u unutrašnjosti ravne ploče za kuvanje.

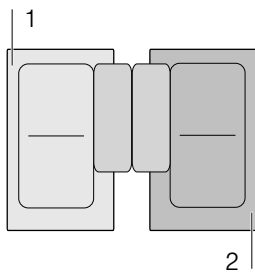
ShortBoost funkcija

Pomoću ove funkcije posuda za kuvanje se može brže zagrejati nego sa stepenom snage 9. Tako se jela u tiganju mogu mnogo brže zagrejati sa malom količinom ulja ili masnoće.

Posle 30 sekundi ova funkcija se automatski isključuje.

Izaberite posle deaktiviranja funkcije odgovarajući napredni stepen kuvanja za vaša jela.

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



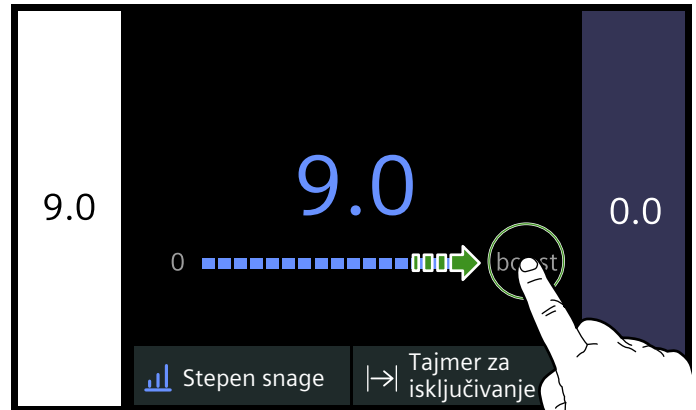
Uputstvo: Kod fleksibilne zone za kuvanje se može aktivirati i "Shortboost" funkcija, ako se celo područje koristi kao jedna jedina zona za kuvanje.

Preporuke za primenu

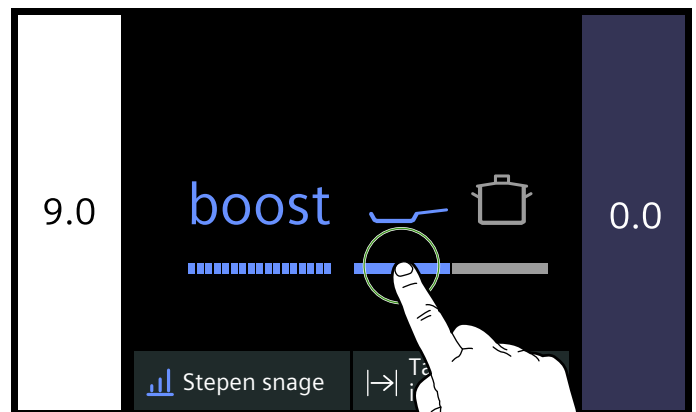
- Uvek upotrebljavajte posudu za kuvanje, koju pre toga niste zagrejali.
- Upotrebljavajte lonce i tiganje sa ravnim dnom. Nemojte koristiti sudove sa tankom dnom.
- Praznu posudu za kuvanje, ulje, puter ili maslo nemojte nikada za zagrevate bez nadzora.
- Nemojte da stavljate poklopac na posudu za kuvanje.
- 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 jednu zonu za kuvanje.
2. Pređite preko skale udesno sve do „boost”. Držite pritisnuto prstom.



3. Dodirnite simbol . Sklonite prst.



Funkcija je aktivirana.

Deaktiviranje

Izaberite zonu za kuvanje i podesite neki drugi stepen snage u oblasti za podešavanje.



Funkcija je deaktivirana.

Uputstvo: Pod određenim okolnostima funkcija se može automatski isključiti da bi se zaštitili elementi elektronike u unutrašnjosti ravne ploče za kuvanje.


Funkcija održavanja toplote

Ova funkcija je pogodna za topljenje čokolade ili putera i za održavanje jela u toplom stanju.

Aktiviranje

1. Izaberite željenu zonu za kuvanje.
2. Izaberite stepen snage  na skali. Funkcija je aktivirana. Zona za kuvanje pokazuje simbol .

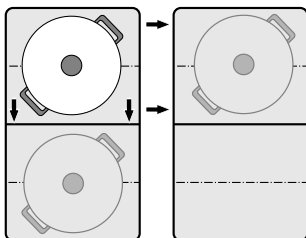
Deaktiviranje

1. Izaberite zonu za kuvanje.
2. U zoni za podešavanje podesite stepen snage na 0. Zona za kuvanje se isključuje. Simbol  se gasi i pojavljuje se prikaz za preostalu toplotu. Funkcija je deaktivirana.

Prenos podešavanja

Pomoću ove funkcije mogu se preneti način kuvanja, stepen snage i programirano vreme kuvanja sa jedne zone kuvanja na drugu.

Da biste preneli podešavanja, stavite sud sa uključene zone za kuvanje na drugu zonu za kuvanje.



Uputstvo: Dodatne informacije o tačnom pozicioniranju suda za kuvanje, pronaći ćete u poglavlju → "Flex Zone"

Aktiviranje

1. Posudu podesite sa aktivne zone za kuvanje na neku drugu. Posuda se prepoznaje. Posle kraćeg vremena na ekranu će se pojaviti pitanje da li dosadašnja podešavanja želite da preuzmete za novu zonu za kuvanje.
2. Potvrdite preuzimanje podešavanja.

Podešavanja će se preneti na novu zonu za kuvanje. Deaktivirana je prvobitna zona za kuvanje.

Uputstva

- Posudu za kuvanje pomerite na zonu za kuvanje koja nije uključena ili na kojoj pre toga nije stajala nijedna druga posuda za kuvanje.
- Podešavanja funkcija Move i senzora pečenja se ne mogu na ovaj način preneti na drugu zonu za kuvanje.
- Ukoliko premeštate više posuda, funkcija je spremna za primenu samo za poslednje premešteni sud.
- Tokom upita preuzimanja podešavanja resetujte posudu za kuvanje na poslednju zonu za kuvanje, kako biste dalje kuvali sa prethodnim podešavanjima. Ovde nije potrebno potvrđivanje.

Funkcije pomoći pri kuvanju

Funkcije pomoći pri kuvanju su garancija za lako i brzo kuvanje i obećavaju odlične rezultate kuvanja. Preporučeni stepeni temperature su pogodni za bilo koji način kuvanja.

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

Senzori tokom celokupnog postupka kuvanja mere temperaturu posude za kuvanje. To omogućava regulisanje snage kuvanja, kako bi se održala odgovarajuća temperatura.

Ako je postignuta izabrana temperatura, hrana može da se doda. Temperatura se automatski konstantno održava i nije potrebno promeniti stepen temperature.

Zone za kuvanje, koje imaju senzor za pečenje, označene su simbolom senzora za pečenje.

Funkcije kuvanja su na raspolaganju za sve zone za kuvanje, ukoliko postoji bežični senzor temperature.









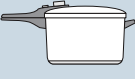



U ovom poglavlju ćete dobiti informacije o sledećem:

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

Vrste funkcija pomoći pri kivanju

Pomoću funkcije pomoći pri kivanju, za svako jelo može biti izabran odgovarajući način pripreme.

Tabela prikazuje različita dostupna podešavanja za pomoć pri kivanju:

| Funkcije pomoći pri kivanju | Stepeni temperature | Posude za kuvanje | Dostupno za | Aktiviranje |
|------------------------------------|---------------------|---|---------------------|---|
| Senzor za pečenje | | | | |
| Dinstanje/prženje sa malo masnoće | 1, 2, 3, 4, 5 |  | Sve zone za kuvanje |  |
| Funkcije kuvanja | | | | |
| Zagrevanje/održavanje toplote | 1/70 °C |  | Sve zone za kuvanje |  |
| Poširanje | 2/90 °C |  | Sve zone za kuvanje |  |
| Kuvanje | 3/100 °C |  | Sve zone za kuvanje |  |
| Kuvanje u ekspres-loncu | 4/120 °C |  | Sve zone za kuvanje |  |
| Fritiranje u posudi sa mnogo ulja* | 5/170 °C |  | Sve zone za kuvanje |  |

*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 zonu za kuvanje koja najviše odgovara prečniku posude i posudu postavite na sredini zone za kuvanje.

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

Postoje tiganji 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:

- HZ390210 tiganj prečnika 15 cm.
- HZ390220 tiganj prečnika 19 cm.
- HZ390230 tiganj prečnika 21 cm.
- HZ390250 tiganj prečnika 28 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.
- 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 kivanju je navedeno odgovarajuće posuđe za svaku funkciju.

Senzori i posebna oprema

Tokom celokupnog procesa kuvanja, senzori mere temperaturu posude ili tiganja. Na taj način se snaga reguliše sa većom preciznošću i održava se odgovarajuća temperatura.

Vaša ringla raspolaže sa dva različita sistema za merenje temperature:

- Senzor za pečenje: Ispod ringle se nalaze senzori temperature. Oni kontrolišu temperaturu na dnu tiganja.
- Funkcije kuvanja: bežični senzor temperature provodi temperaturu posude do komandnog polja. On se postavlja na posudu.

Da bi se koristile funkcije kuvanja, potreban vam je bežični senzor temperature.

Ukoliko nema bežičnog senzora temperature za ploču za kuvanje, možete ga naknadno nabaviti u specijalizovanim prodavnicama ili preko naše tehničke službe za korisnike, uz navođenje referentnog broja HZ39050.

Informacije o bežičnom 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.

Prednosti



- Zona za kuvanje se greje samo kada je to neophodno. Tako se štedi energija. Nemojte pregrevati ulje i mast.
- Ukoliko prazan tiganj dostigne optimalnu temperaturu za dodavanje ulja i jela, oglašava se signal.

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 zonu za kuvanje.

1. Izaberite zonu za kuvanje. U meniju za režim kuvanja izaberite senzor za pečenje režima kuvanja.
2. Izaberite željeni stepen temperature. Funkcija je aktivirana. Simbol za temperaturu  treperi dok se ne dostigne temperatura pečenja. Kad se dostigne temperatura za pečenje začuće se signal. Simbol za temperaturu  prestaje da treperi i svetli.
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 zonu za kuvanje i stepen snage podesite u oblasti za podešavanje na 0. Zona za kuvanje 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 zone za kuvanje.

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 zona za kuvanje 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.

Prednosti

- Zona za kuvanje greje samo kada je to neophodno za održavanje temperature. Tako se štedi energija i ulje se ne pregreva. Temperatura se kontinuirano kontroliše. Na ovaj način se prilikom kuvanja sprečava da jelo ne prekupi u posudi. Uz to se ne mora menjati stepen temperature.
- Funkcije kuvanja javljaju kada su voda ili ulje dostigli optimalnu temperaturu da dodate jelo (vidite u tabeli navedena odstupanja za sastojke za kuvanje koji se moraju odmah na početku dodati).

Uputstva

- Potrebno je da sadržaj posude za kuvanje dosegne određenu visinu da bi prekrio silikonski deo senzora temperature.
- Za pečenje sa malo ulja uvek upotrebljavajte senzor za pečenje.
- Posudu za kuvanje tako poravnajte da senzor temperature ne pokazuje na neku drugu posudu.
- Senzor temperature ne sme se tokom kuvanja uklanjati sa posuda za kuvanje. Ukoliko je proces termičke obrade završen, možete izabrati funkcije za drugu zonu za kuvanje.
- Senzor temperature uklonite posle postupka kuvanja. 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 podešavanje funkcije za kuvanje, vidite poglavlje → "Osnovna podešavanja"
- Osnovno podešavanje je standardno postavljeno na 200 - 400 m. Ukoliko se vaše mesto stanovanja nalazi na nadmorskoj visini između 200 i 400 m. M., nije potrebno podešavanje tačke ključanja, u suprotnom izaberite podešavanje, koje odgovara nadmorskoj visini vašeg mesta stanovanja.

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.


1. Otvaranje priključnog menija.
2. Otvorite osnovna podešavanja i izaberite senzor kuvanja kao tačku menija.
3. Izaberite opciju „Dodavanje novog senzora kuvanja“. U roku od 30 sekundi pritisnite simbol  na bežičnom senzoru temperature. Za nekoliko sekundi će se na ekranu pojaviti rezultat povezivanja senzora temperature sa komandnim poljem.

Čim senzor temperature bude bez greške povezan sa komandnim poljem, na raspolaganju su funkcije kuvanja.


Uputstva



- 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 senzor temperature i ponovo obavite postupak povezivanja.
- Ako se veza prekine zbog greške u prenosu, ponovite postupak povezivanja. Ukoliko je veza i dalje sa greškom, obratite se tehničkoj službi za korisnike.

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 zonu za kuvanje, na kojoj se nalazi lonac sa senzorom temperature. U meniju za režim kuvanja izaberite funkcije kuvanja režima kuvanja.
4. Dodirnite simbol  bežičnog senzora temperature.

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. Kad se dostigne temperatura začuće se signal. Simbol za temperaturu  prestaje da treperi i zasvetli.
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 pokrivoti.

Isključivanje funkcija kuvanja

Izaberite zonu za kuvanje i stepen snage podesite u oblasti za podešavanje na 0. Zona za kuvanje se isključuje i pojavljuje se prikaz za preostalu toplotu.

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 Prženje sa malo ulja | | | |
| Šnicla* | Senzor za pečenje | 4 | 6 - 10 |
| Šnicla, panirana* | Senzor za pečenje | 4 | 6 - 10 |
| File** | Senzor za pečenje | 4 | 6 - 10 |
| Kotleti* | Senzor za pečenje | 3 | 10 - 15 |
| Cordon bleu* | Senzor za pečenje | 4 | 10 - 15 |
| Bečka šnicla* | Senzor za pečenje | 4 | 10 - 15 |
| Odrezak, rare** | Senzor za pečenje | 5 | 6 - 8 |
| Odrezak, medium** | Senzor za pečenje | 5 | 8 - 12 |
| Odrezak, well done* | Senzor za pečenje | 4 | 8 - 12 |
| Živinske grudi* | Senzor za pečenje | 3 | 10 - 20 |
| Bavarski "leberkeze" | Senzor za pečenje | 2 | 6 - 9 |
| Sitno naseckano meso*** | Senzor za pečenje | 4 | 7 - 12 |
| Giros*** | Senzor za pečenje | 4 | 7 - 12 |
| Slanina* | Senzor za pečenje | 2 | 5 - 8 |
| Mleveno meso*** | Senzor za pečenje | 4 | 6 - 10 |
| Hamburger* | Senzor za pečenje | 3 | 6 - 15 |
| Ćufte* | Senzor za pečenje | 3 | 6 - 15 |
| Punjene ćufte* | Senzor za pečenje | 3 | 10 - 20 |
| Blansirane viršle za pečenje* | Senzor za pečenje | 3 | 8 - 20 |
| Žive viršle za pečenje* | Senzor za pečenje | 3 | 8 - 20 |

* Okrenuti više puta.

** Posle signala, ulje i namirnice dodajte u tiganj.

*** Redovno promešajte.

**** Zagrejati i kuvati sa poklopcem. Dodajte namirnicu posle signalnog tona.

***** Na početku dodajte sastojke za kuvanje.

***** Ulje zagrevati sa zatvorenim poklopcem. Bez poklopca pržite u porcijama.

| Meso | Funkcije pomoći pri kivanju | Stepen temperature | Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.) |
|--|-----------------------------|--------------------|---|
| Funkcija poširanja | | | |
| Viršle**** | Funkcije kuvanja | 2 / 90 °C | 10 - 20 |
| Funkcija Kuvanje | | | |
| Knedle 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 Kuvanje u ekspres-loncu | | | |
| Piletina***** | Funkcije kuvanja | 4 / 120 °C | 15 - 25 |
| Govedina***** | Funkcije kuvanja | 4 / 120 °C | 15 - 25 |
| Funkcija Fritiranje sa mnogo ulja | | | |
| Delovi pileta***** | Funkcije kuvanja | 5/170 °C | 10 - 15 |
| Ćufte***** | Funkcije kuvanja | 5/170 °C | 10 - 15 |
| * Okrenuti više puta. | | | |
| ** Posle signala, ulje i namirnice dodajte u tiganj. | | | |
| *** Redovno promešajte. | | | |
| **** Zagrejati i kuvati sa poklopcem. Dodajte namirnicu posle signalnog tona. | | | |
| ***** Na početku dodajte sastojke za kuvanje. | | | |
| ***** Ulje zagrevati sa zatvorenim poklopcem. Bez poklopca pržite u porcijama. | | | |

| Riba | Funkcije pomoći pri kivanju | Stepen temperature | Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.) |
|--|-----------------------------|--------------------|---|
| Funkcija Prženje sa malo ulja | | | |
| File od ribe, natur* | Senzor za pečenje | 4 | 10 - 20 |
| Riblji file, paniran* | Senzor za pečenje | 3 | 10 - 20 |
| Kozice* | Senzor za pečenje | 4 | 4 - 8 |
| Rakovi* | Senzor za pečenje | 4 | 4 - 8 |
| Cela riba* | Senzor za pečenje | 3 | 10 - 20 |
| Funkcija poširanja | | | |
| Dinstanje ribe** | Funkcije kuvanja | 2 / 90 °C | 15 - 20 |
| Funkcija Fritiranje sa mnogo ulja | | | |
| Riba, u pivskom testu*** | Funkcije kuvanja | 5 / 170 °C | 10 - 15 |
| Riba, panirana*** | Funkcije kuvanja | 5 / 170 °C | 10 - 15 |
| * Okrenuti više puta. | | | |
| ** Zagrejati i kuvati sa poklopcem. Dodajte namirnicu posle signalnog tona. | | | |
| *** Ulje zagrevati sa zatvorenim poklopcem. Bez poklopca pržite u porcijama. | | | |

| Jela od jaja | Funkcije pomoći pri kuvanju | Stepen temperature | Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.) |
|---|-----------------------------|--------------------|---|
| Funkcija Prženje sa malo ulja | | | |
| Jaja na oko na puteru* | Senzor za pečenje | 2 | 2-6 |
| Jaja na oko na ulju** | Senzor za pečenje | 4 | 2-6 |
| Kajgana*** | Senzor za pečenje | 2 | 4-9 |
| Omlet**** | Senzor za pečenje | 2 | 3-6 |
| Palačinke**** | Senzor za pečenje | 5 | 1,5-2,5 |
| Prženice**** | Senzor za pečenje | 3 | 4-8 |
| Carski drobljenac**** | Senzor za pečenje | 3 | 10-15 |
| Funkcija Kuvanje | | | |
| Kuvanje jaja***** | Funkcije kuvanja | 3 / 100 °C | 5-10 |
| *** Puter i namirnice dodati u tiganj posle signalnog tona. | | | |
| ** Posle signala, ulje i namirnice dodajte u tiganj. | | | |
| *** Redovno promešajte. | | | |
| **** Ulje zagrevati sa zatvorenim poklopcem. Bez poklopca pržite u porcijama (tabela pokazuje celokupno trajanje po porciji). | | | |
| ***** Na početku dodajte sastojke za kuvanje. | | | |

| Povrće i koštunjavo voće | Funkcije pomoći pri kuvanju | Stepen temperature | Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.) |
|--|-----------------------------|--------------------|---|
| Funkcija Prženje sa malo ulja | | | |
| Beli luk* | Senzor za pečenje | 2 | 2-10 |
| Crni luk* | Senzor za pečenje | 2 | 2-10 |
| Tikvice** | Senzor za pečenje | 3 | 4-12 |
| Patlidžan** | Senzor za pečenje | 3 | 4-12 |
| Paprika* | Senzor za pečenje | 3 | 4-15 |
| Pečurke* | Senzor za pečenje | 4 | 10-15 |
| Pečenje zelene špargle** | Senzor za pečenje | 3 | 4-15 |
| Dinstanje povrća u ulju | Senzor za pečenje | 1 | 10-20 |
| Glaziranje povrća* | Senzor za pečenje | 3 | 6-10 |
| Funkcija Kuvanje | | | |
| Kuvanje brokolija*** | Funkcije kuvanja | 3 / 100 °C | 10-20 |
| Kuvanje karfiola*** | Funkcije kuvanja | 3 / 100 °C | 10-20 |
| Kuvanje kupusa*** | Funkcije kuvanja | 3 / 100 °C | 30-40 |
| Kuvanje boranije*** | Funkcije kuvanja | 3 / 100 °C | 15-30 |
| Leblebije**** | Funkcije kuvanja | 3 / 100 °C | 60-90 |
| Grašak*** | Funkcije kuvanja | 3 / 100 °C | 15-20 |
| Sočivo**** | Funkcije kuvanja | 3 / 100 °C | 45-60 |
| * Redovno promešajte. | | | |
| ** Okrenuti više puta. | | | |
| *** Zagrejte i kuvajte sa poklopcem. Dodajte namirnicu posle signalnog tona. | | | |
| **** Na početku dodajte sastojke za kuvanje. | | | |
| ***** Ulje zagrevati sa zatvorenim poklopcem. Bez poklopca pržite u porcijama. | | | |

| Povrće i koštunjavo voće | Funkcije pomoći pri kuvanju | Stepen temperature | Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.) |
|--|-----------------------------|--------------------|---|
| Funkcija Kuvanje u ekspres-loncu | | | |
| Povrće u ekspres loncu**** | Funkcije kuvanja | 4 / 120 °C | 3 - 6 |
| Leblebije u ekspres-loncu**** | Funkcije kuvanja | 4 / 120 °C | 25 - 35 |
| Pasulj u ekspres-loncu**** | Funkcije kuvanja | 4 / 120 °C | 25 - 35 |
| Sočivo u ekspres-loncu**** | Funkcije kuvanja | 4 / 120 °C | 10 - 20 |
| Funkcija Fritiranje sa mnogo ulja | | | |
| Fritiranje paniranog povrća***** | Funkcije kuvanja | 5 / 170 °C | 4 - 8 |
| Fritiranje povrća u pivskom testu***** | Funkcije kuvanja | 5 / 170 °C | 4 - 8 |
| Fritiranje paniranih pečurki***** | Funkcije kuvanja | 5 / 170 °C | 4 - 8 |
| Fritiranje pečurki u pivskom testu***** | Funkcije kuvanja | 5 / 170 °C | 4 - 8 |
| * Redovno promešajte. | | | |
| ** Okrenuti više puta. | | | |
| *** Zagrejte i kuvajte sa poklopcem. Dodajte namirnicu posle signalnog tona. | | | |
| **** Na početku dodajte sastojke za kuvanje. | | | |
| ***** Ulje zagrevati sa zatvorenim poklopcem. Bez poklopca pržite u porcijama. | | | |

| Krompir | Funkcije pomoći pri kuvanju | Stepen temperature | Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.) |
|---|-----------------------------|--------------------|---|
| Funkcija Prženje sa malo ulja | | | |
| Pečeni krompir od kuvanog krompira u ljusci | Senzor za pečenje | 5 | 6 - 12 |
| Pečeni krompir od sirovog krompira* | Senzor za pečenje | 4 | 15 - 25 |
| Pljeskavice 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 Kuvanje | | | |
| Kuvanje krompira***** | Funkcije kuvanja | 3 / 100 °C | 30 - 45 |
| Funkcija Kuvanje u ekspres-loncu | | | |
| Krompiri u ekspres-loncu***** | Funkcije kuvanja | 4 / 120 °C | 10 - 20 |
| * Redovno promešajte. | | | |
| ** Ukupno trajanje po porciji. Pržite jedno za drugim. | | | |
| *** Puter i namirnice dodati u tiganj posle signalnog tona. | | | |
| **** Zagrejati i kuvati sa poklopcem. Dodajte namirnicu posle signalnog tona. | | | |
| ***** Na početku dodajte sastojke za kuvanje. | | | |

| 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 Kuvanje | | | |
| Testenina** | Funkcije kuvanja | 3 / 100 °C | 7 - 10 |
| Jastučici od testa** | Funkcije kuvanja | 3 / 100 °C | 6 - 15 |
| Funkcija Kuvanje u ekspres-loncu | | | |
| Pirinač u ekspres-loncu**** | Funkcije kuvanja | 4 / 120 °C | 6 - 8 |
| * Zagrejte i kuvajte sa poklopcem. Dodajte namirnicu posle zagrevanja. | | | |
| ** Redovno promešajte. | | | |
| *** Na početku dodajte sastojke za kuvanje. | | | |

| Supe | Funkcije pomoći pri kuvanju | Stepen temperature | Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.) |
|--|-----------------------------|--------------------|---|
| Funkcija poširanja | | | |
| Krem supe* | Funkcije kuvanja | 2 / 90 °C | 10 - 15 |
| Funkcija Kuvanje | | | |
| Bujon** | Funkcije kuvanja | 3 / 100 °C | 60 - 90 |
| Instant supe* | Funkcije kuvanja | 3 / 100 °C | 5 - 10 |
| Funkcija Kuvanje u ekspres-loncu | | | |
| Bujon u ekspres-loncu** | Funkcije kuvanja | 4 / 120 °C | 20 - 30 |
| * Redovno promešajte. | | | |
| ** Na početku dodajte sastojke za kuvanje. | | | |

| Sosovi | Funkcije pomoći pri kuvanju | Stepen temperature | Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.) |
|--------------------------------------|-----------------------------|--------------------|---|
| Funkcija Prženje sa malo ulja | | | |
| Paradajz sos sa povrćem* | Senzor za pečenje | 1 | 25 - 35 |
| Bešamel sos* | Senzor za pečenje | 1 | 10 - 20 |
| Sos od sira* | Senzor za pečenje | 1 | 10 - 20 |
| Redukovati soseve* | Senzor za pečenje | 1 | 25 - 35 |
| Slatki sosevi* | Senzor za pečenje | 1 | 15 - 25 |
| * Redovno mešanje | | | |

| Deserti | Funkcije pomoći pri kuvanju | Stepen temperature | Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.) |
|--|-----------------------------|--------------------|---|
| Funkcija poširanja | | | |
| Sutlijaš* | Funkcije kuvanja | 2 / 90 °C | 40 - 50 |
| Kašica* | 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 Fritiranje sa mnogo ulja | | | |
| Fritiranje krofni*** | Funkcije kuvanja | 5 / 170 °C | 5 - 10 |
| Fritiranje krofni sa rupom*** | Funkcije kuvanja | 5 / 170 °C | 5 - 10 |
| Fritiranje Buñuelos*** | Funkcije kuvanja | 5 / 170 °C | 5 - 10 |
| * Redovno promešajte. | | | |
| ** Na početku dodajte sastojke za kuvanje. | | | |
| *** Ulje zagrevati sa zatvorenim poklopcem. Bez poklopca pržite u porcijama. | | | |

| Duboko zamrznuti proizvodi | Funkcije pomoći pri kuvanju | Stepen temperature | Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.) |
|---|-----------------------------|--------------------|---|
| Funkcija Prženje sa malo ulja | | | |
| Šnicla* | Senzor za pečenje | 4 | 15 - 20 |
| Cordon bleu* | Senzor za pečenje | 4 | 10 - 30 |
| Živinske grudi* | Senzor za pečenje | 4 | 10 - 30 |
| Chicken Nuggets* | Senzor za pečenje | 4 | 10 - 15 |
| Giros** | Senzor za pečenje | 3 | 10 - 15 |
| Kebab** | Senzor za pečenje | 3 | 10 - 15 |
| File od ribe, natur* | Senzor za pečenje | 3 | 10 - 20 |
| Riblji file, paniran* | Senzor za pečenje | 3 | 10 - 20 |
| Riblji štapići* | Senzor za pečenje | 4 | 8 - 12 |
| Prženje pomfrita** | Senzor za pečenje | 5 | 4 - 6 |
| Pržena jela** | Senzor za pečenje | 3 | 6 - 10 |
| Prolećne rolnice* | Senzor za pečenje | 4 | 10 - 30 |
| Kamember* | Senzor za pečenje | 3 | 10 - 15 |
| Funkcija Zagrevanje/održavanje toplote | | | |
| Povrće u krem sosu** | Funkcije kuvanja | 1 / 70 °C | 15 - 20 |
| Funkcija Kuvanje | | | |
| Boranija*** | Funkcije kuvanja | 3 / 100 °C | 15 - 30 |
| Funkcija Fritiranje sa mnogo ulja | | | |
| Fritiranje pomfrita**** | Funkcije kuvanja | 5 / 170 °C | 4 - 8 |
| * Okrenuti više puta. | | | |
| ** Redovno promešajte. | | | |
| *** Dodajte namirnicu posle signalnog tona. | | | |
| **** Ulje zagrevati sa zatvorenim poklopcem. Bez poklopca pržite u porcijama. | | | |

| Ostalo | Funkcije pomoći pri kuvanju | Stepen temperature | Ukupno vreme kuvanja od signalnog tona (min.) |
|---|-----------------------------|--------------------|---|
| Funkcija Prženje sa malo ulja | | | |
| Pečenje kamembera* | Senzor za pečenje | 3 | 7 - 10 |
| Krutoni** | Senzor za pečenje | 3 | 6 - 10 |
| Suva-gotova jela*** | Senzor za pečenje | 1 | 5 - 10 |
| Prženje badema**** | Senzor za pečenje | 4 | 3 - 15 |
| Prženje oraha***** | Senzor za pečenje | 4 | 3 - 15 |
| Prženje pinjola***** | Senzor za pečenje | 4 | 3 - 15 |
| Funkcija Zagrevanje/održavanje toplote | | | |
| Zagrevanje gulaš supe***** | Funkcije kuvanja | 1 / 70 °C | 10 - 20 |
| Zagrevanje kuvanog vina***** | Funkcije kuvanja | 1 / 70 °C | - |
| Funkcija poširanja | | | |
| Zagrevanje mleka***** | Funkcije kuvanja | 2 / 90 °C | 3 - 10 |
| * Okrenuti više puta. | | | |
| ** Redovno promešajte. | | | |
| *** Dodajte vodu posle signalnog tona. Dodajte namirnicu kada voda proključa. | | | |
| **** Posle signalnog tona namirnice dodajte u tiganj. | | | |
| ***** Na početku dodajte sastojke za kuvanje. | | | |

Jela

Pomoću ove funkcije možete da pripremate veliki broj različitih jela. Uređaj za Vas bira optimalno podešavanje.

Izbor i podešavanje programa

1. Izaberite željenu zonu za kuvanje.
 2. U oblasti za podešavanje zone za kuvanje izaberite vrstu grejanja „Asistent za jela”.
 3. Izaberite željenu grupu programa.
 4. Izaberite jela po želji.
- Bićete vođeni kompletno kroz postupak podešavanja izabranog jela i dobiti napomene za pripremu vašeg izabranog jela.

Prekidanje programa

Izaberite stepen snage 0 ili promenite način grejanja da biste prekinuli program.

Priprema i održavanje bežičnog senzora temperature

U ovom odeljku su sadržane informacije sledećim temama:

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

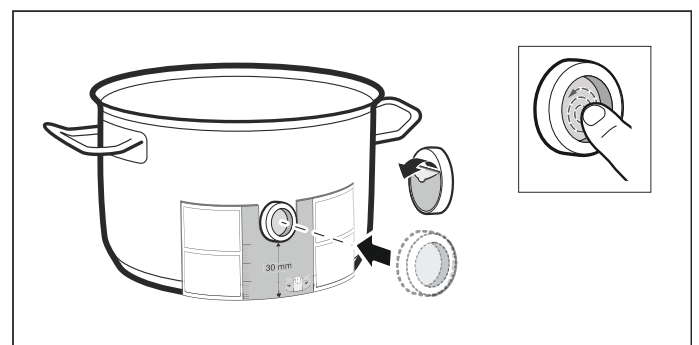
Senzor temperature i silikonske umetke možete da nabavite u specijalizovanoj trgovini ili preko naše tehničke službe za korisnike. Uvek navedite odgovarajući referentni broj.

| | |
|----------|---|
| 00577921 | Komplet sa 5 silikonskih umetaka |
| HZ39050 | 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 isporučениh šablona, silikonski umetak zalepite na odgovarajućoj visini lonca.



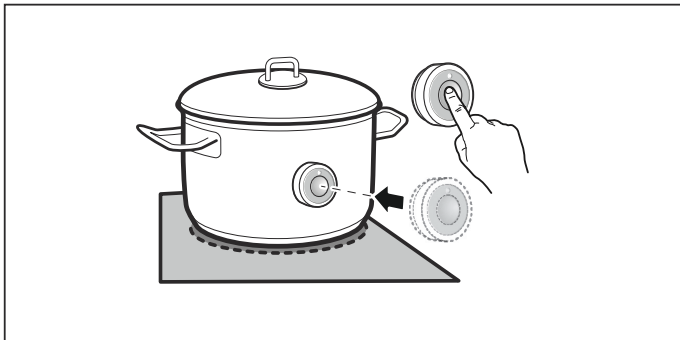
3. Pritisnite silikonski umetak, takođe i unutrašnju površinu.
- Za pravilno sušenje lepka potreban je 1 sat. U toku tog vremena nemojte koristiti ili prati posudu za kuvanje.

Uputstva

- Nemojte dugo držati posude 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 posuda.

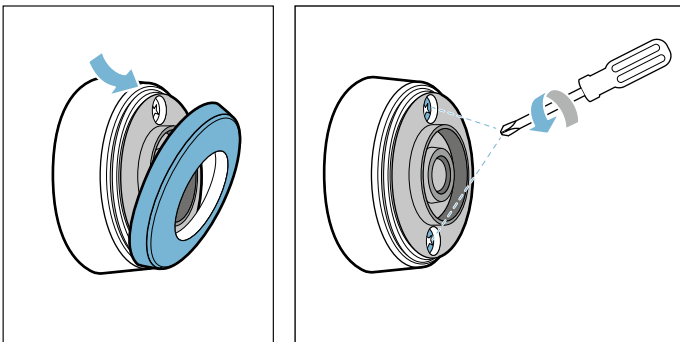
Informacije o čišćenju senzora temperature možete da pronađete u poglavlju → "Čišćenje"

Zamena baterije

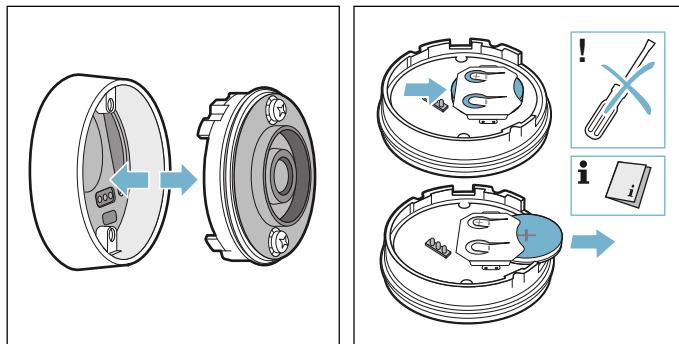
Ako je pritisnut simbol bežičnog senzora temperature i LED ne zasvetli, znači da se baterija ispraznila.

Zamena baterije:

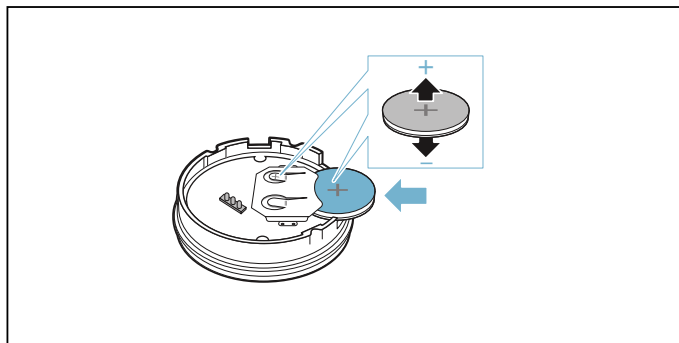
1. Silikonski pokrov skinite sa donjeg dela kućišta. Odvrnite zavrtnje pomoću odvijača.



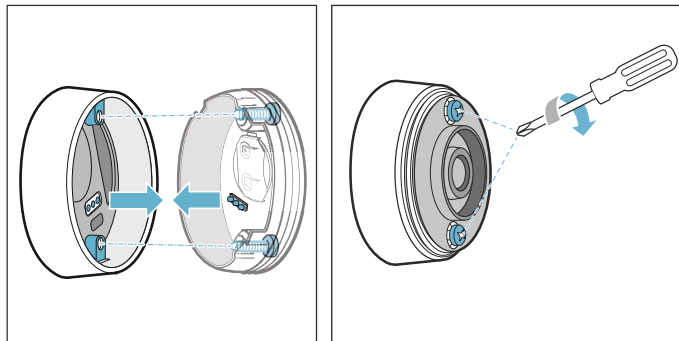
2. Izvucite gornji deo kućišta. Uklonite staru bateriju. Ugurajte novu bateriju. Pri tom pazite na polove.

**Pažnja!**

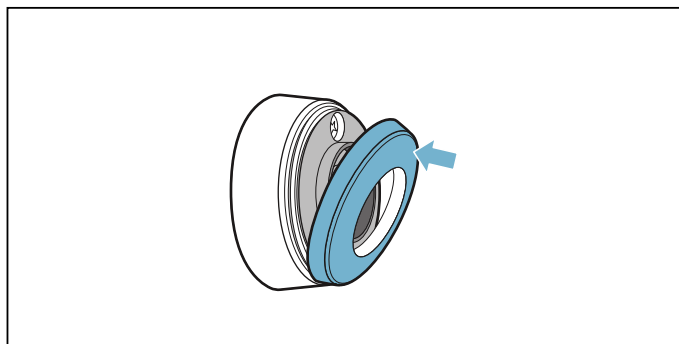
Za uklanjanje baterije nemojte upotrebljavati predmete od metala. Nemojte dodirivati kontakte.



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 BSH 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.siemens-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 BSH Hausgeräte GmbH vrši se pod licencom. Sve ostale marke i njihovi nazivi pripadaju odgovarajućim firmama.

Osigurač za decu

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

Aktiviranje i deaktiviranje zaštite za decu



Sve zone za kuvanje moraju da budu isključene.

Aktiviranje

1. Otvaranje priključnog menija.
2. Dodirnite simbol .

Zaštita dece je aktivirana. Ravna ploča za kuvanje je blokirana.

Deaktiviranje

1. Ravnu ploču za kuvanje uključite pomoću glavnog prekidača .
2. Dodirnite simbol  na displeju i držite ga pritisnutim 4 sekunde.

Zaštita dece je deaktivirana. 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 zaključa u svrhe čišćenja.

Aktiviranje

1. Otvaranje priključnog menija
2. Dodirnite simbol .

Zaštita za brisanje je aktivna. Komandna površina je blokirana na 30 sekundi. Možete da brišete površinu polja sa komandama, a uz to da ne promenite podešavanja.

Deaktiviranje

Posle 30 sekundi se polje sa komandama automatski deblokira. Da biste prevremeno otkazali funkciju zaštite za brisanje dodirnite bilo koje mesto na displeju i zadržite 4 sekunde.

Uputstva

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

Automatsko isključivanje

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

Uz to, zona za kuvanje prestaje da greje. Na ekranu se pojavljuje napomena.


Prilikom dodira željenog simbola isključuje se prikaz. Zonu za kuvanje sada možete iznova da podesite.

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

Osnovna podešavanja

Vaš uređaj ima različita prethodna podešavanja. Vi možete ova prethodna podešavanja da prilagodite sopstvenim navikama i potrebama.

Otvaranje osnovnih podešavanja

Otvorite osnovna podešavanja preko simbola  u priključnom meniju. Sve zone za kuvanje moraju da budu isključene za to.

Navigacija u okviru osnovnih podešavanja

Pređite pregled sa prstom na gore ili na dole da bi prelistali različita podešavanja. Dodirnite neko

podešavanje da bi u njegovom podmeniju dobili dalje opcije.

Dodirnite u podmeniju simbol strelice, gore levo, da bi se vratili nazad na pregled.

Napuštanje osnovnih podešavanja

Dodirnite u pregledu simbol strelice, gore levo, da bi napustili osnovna podešavanja.

Memorisanje ili odbijanje promena

Pri napuštanju osnovnih podešavanja bićete upitani da li želite da memorišete ili odbijete vaše poslednje napravljene promene. Kod memorisanja vaše promene će biti aktivne. Kod odbijanja, vaše poslednje promene biće opozvane.

| Podešavanje | Opis i opcije |
|-------------------------|---|
| Jezik | Možete promeniti jezik uređaja. |
| Signalni tonovi | Možete izabrati, koje signalne tonove može da reprodukuje uređaj. <ul style="list-style-type: none"> Svi signalni tonovi isključeni – uređaj ne reprodukuje signalne tonove. Svi signalni tonovi uključeni – uređaj reprodukuje sve signalne tonove. Samo tonovi grešaka uključeni – uređaj reprodukuje samo signalne tonove kod poruka sa greškama. |
| Trajanje signalnog tona | Možete promeniti trajanje signalnih tonova. |
| Ton tastera | Možete izabrati da li uređaj da reprodukuje tonove prilikom dodirivanja polja i simbola na ekranu osjetljivom na dodir. |
| Osvetljenost prikaza | Možete promeniti jačinu svetlosti displeja. |
| vario-indukcija | Možete birati da li će Flex područja ravne ploče za kuvanje biti zajedno uključena ili razdvojena nakon starta. |
| powerMove-stepeni | Možete slobodno menjati podrazumevane stepene funkcije "Move". |
| Osigurač za decu | Pomoću osigurača za decu možete da zaključate i sprečite da deca uključe ravnu ploču za kuvanje. <ul style="list-style-type: none"> Ručno* – osigurač za decu mora uvek ručno da se uključi i isključi. Automatski – osigurač za decu će se uvek automatski aktivirati kada isključite ravnu ploču za kuvanje. |
| Logotip marke | Možete da podesite da li će se logo marke prikazivati prilikom startovanja uređaja. |
| reStart | Možete da podesite koliko dugo po isključivanju će vaš uređaj zapamtiti poslednja korišćena podešavanja. |
| Maksimalna snaga | Možete da ograničite celokupnu snagu ravne ploče za kuvanje i prilagodite je lokalnoj mreži. Kontaktirajte za prilagođavanje vašeg distributera. |
| Potrošnja energije | Možete da izaberete da li će uređaj nakon isključivanja prikazivati potrošnju energije. |
| Senzor za kuvanje | Možete da dodate novi senzor kuvanja. |
| Funkcija kuvanja | Možete uneti nadmorsku visinu vašeg mesta stanovanja, da bi senzor kuvanja preciznije funkcionisao. |
| Test posuda za kuvanje | Možete da proverite, da li je vaše posuđe za kuvanje namenjeno kuvanju sa indukcijom. |
| Informacije o uređaju | Možete da dobijete informacije o vašem uređaju. |
| Fabrička podešavanja | Sva podešavanja možete resetovati na stanje isporuke. |

*Podrazumevano podešavanje kod isporuke

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.

Kako da uključite funkciju, saznaćete u poglavlju → "Osnovna podešavanja"

Test posuda za kuvanje

Pomoću ove funkcije možete da proverite brzinu i kvalitet procesa kuvanja zavisno od posude za kuvanje.

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

1. Postavite hladnu posudu za kuvanje sa otprilike 200 ml vode na sredinu zone za kuvanje, koja po prečniku najbolje odgovara dnu posude.
2. Idite na osnovna podešavanja i izaberite tačku menija — Test posuda.
Funkcija je aktivirana.

Posle 10 sekundi pojavljuje se na prikazu rezultat za kvalitet i brzinu postupka kuvanja. Dodirnite odgovarajuću zonu za kuvanje na ekranu da biste više saznali o rezultatu testa posuda.

Uputstva

- Fleksibilna zona za kuvanje je jedna jedina zona za kuvanje; upotrebljavajte samo jedan jedini sud za kuvanje.
- Ako je upotrebljena zona za kuvanje mnogo manja od prečnika posuda 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 posuda 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 posuda
- Sredstva za čišćenje za mašinu za pranje posuda
- Abrazivna sredstva
- Jaka sredstva za čišćenje kao što je sprej za rernu ili odstranjivač fleka
- Abrazivne sundere

- Kompresorski čistači ili parni čistači

Tvrđokornu 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 postićete 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 posude 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 posuda. 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 posude sa silikonskim umetkom u vodi sa deterđentom.

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 krpom ili štapiće sa vatom i sredstva za čišćenje prozora.

Uputstva

- Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenja poput sundera 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 zvukovi?**

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

Mogući zvukovi:**Duboko zujanje kao kod transformatora:**

Nastaje pri kuvanju na visokom stepenu snage. Zvuk nestaje ili postaje slabiji, ako se stepen snage smanji.

Intenzivno 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 posuda za kuvanje različite veličine i od različitih materijala. Jačina zvukova može da varira u zavisnosti od količine i načina pripremanja jela.

Visoki piskavi tonovi:

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

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.

Posude za kuvanje**Koje je posude adekvatno za indukcionu ravnu ploču za kuvanje?**

Informacije o posudu za kuvanje koje je namenjeno za indukciju možete pronaći u poglavlju → "Kuvanje prema indukciji".

Zašto se zona za kuvanje ne zagreva i stepen snage treperi?

Zona za kuvanje na kojoj stoji posuda za kuvanje, nije uključena.

Utvrdite, da li je uključena zona za kuvanje na kojoj se nalazi posuda za kuvanje.

Posuda za kuvanje je premala za uključenu zonu za kuvanje ili nije namenjena za indukciju.

Uverite se da je posuda za kuvanje namenjena za indukciju i da stoji na zoni za kuvanje, 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".

Posuđe za kuvanje

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

Posuda za kuvanje je premala za uključenu zonu za kuvanje ili nije namenjena za indukciju.

Uverite se da je posuda za kuvanje namenjena za indukciju i da stoji na zoni za kuvanje, 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 specijalnim 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?

Često se radi o nekoj sitnici kada dođe do neke smetnje. Molimo pazite na sledeće napomene i preporuke, pre nego što pozovete servisnu službu.

Napomene, upozorenja i poruke o greškama

Ako se pojavi problem, napomene, upozorenja i poruke o greškama će se automatski prikazati na displeju. Pratite uputstva na ekranu osetljivom na dodir kako bi otklonili problem.

Uputstvo: Kod pojedinih upozorenja biće prikazana šifra greške. Ako je potrebno, navedite šifru greške u slučaju kontaktiranja korisničkog servisa.

Preporuke

| Problem | Pomoć |
|---|---|
| Ravna ploča za kuvanje neće da se uključi. | Proverite pomoću drugih električnih uređaja, da nije došlo do kratkog spoja u napajanju strujom. Uverite se, da ste uređaj priključili u skladu sa električnom šemom. Ukoliko ne možete da otklonite smetnju, obavestite tehničku servisnu službu. |
| Stepen snage zone za kuvanje se ne može više povećati. | Ukupna snaga ravne ploče za kuvanje je ograničena. Prilagodite ukupnu snagu ispod „maksimalne snage“ u osnovnim podešavanjima. Veoma velika posuda za kuvanje na istoj polovini ravne ploče za kuvanje može uticati na maksimalnu snagu. Rasporedite ponovo posuđe za kuvanje. |
| Funkcija „Powerboost“ je deaktivirana ili se ne može više aktivirati. | Ukupna snaga ravne ploče za kuvanje je ograničena. Prilagodite ukupnu snagu ispod „maksimalne snage“ u osnovnim podešavanjima. |
| Signal se čuje, kada se predmet nalazi na ekranu osetljivom na dodir. | Uklonite predmet i potvrdite napomenu u prikazu. Možete ponovo da podesite ravnu ploču za kuvanje. Ne postavljajte vrelo sud za kuvanje na komandnu površinu. |
| Posuđe za kuvanje nije prepoznato. | Posuđe za kuvanje možda nije pogodno za indukciju. |
| Ravna ploča za kuvanje reaguje neobično ili se više ne može pravilno koristiti. | Isključite uređaj na kućnom osiguraču ili na zaštitnom prekidaču u kutiji sa osiguračima. Sačekajte nekoliko sekundi i ponovo ga uključite. |
| Na displeju se prikazuje „E“. | Izaberite zonu za kuvanje, da biste pročitali šifru greške. |

Demo režim

Ako se simbol ^{DEMO}MODE prikazuje na displeju, to znači da je aktivan Demo režim. Uređaj se ne zagreva u Demo režimu. Isključite uređaj iz napajanja. Sačekajte nekoliko sekundi, a zatim ponovo priključite uređaj. Zatim deaktivirajte Demo režim u osnovnim podešavanjima u roku od 3 minuta nakon uključivanja.

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

Kada stupate u kontakt sa našom servisnom službom, navedite E-broj i FD-broj uređaja.

Pločicu sa tipom sa brojevima ćete naći na:

- U pasošu uređaja.
- Sa donje strane ploče za kuvanje.

E-broj takođe možete da pronađete na staklenokeramičkoj površini ravne ploče za kuvanje. E-broj, Indeks servisne službe (KI) i FD-broj možete da proverite, tako što ćete da odete u osnovna podešavanja. Postupak je opisan u poglavlju → "*Osnovna podešavanja*".

Imajte na umu to da u slučaju pogrešnog rukovanja dolazak tehničara servisne službe nije besplatan čak ni u garantnom roku.

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



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 HZ 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 | | Pok- lopac | Kuvanje | |
|--|--------------------------|-------------------|---|---------------|-------------------|---------------|
| | | Stepen za kuvanje | Trajanje (Min:Sek) | | Stepen za kuvanje | Pok- lopac |
| 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 pro- mešati) | Da | 1.5 | Da |
| Količina: 800 g | Lonac za kuvanje Ø 22 cm | 9 | 2:30 (samo pro- mešati) | 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 | | Poklopac | Kuvanje | |
|---|------------------------------|-------------------|---|----------|---|----------|
| | | Stepen za kuvanje | Trajanje (Min:Sek) | | 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

| | | | | | |
|--|---|-----------|---|---|-----------|
|  | Predviđena uporaba | 41 |  | Funkcija održavanja topline | 56 |
|  | Važne sigurnosne napomene | 42 | | Aktiviranje | 56 |
|  | Uzroci oštećenja | 43 | | Deaktiviranje | 56 |
| | Pregled | 43 |  | Prijenos postavki | 56 |
|  | Zaštita okoliša | 43 | | Aktiviranje | 56 |
| | Savjeti za uštedu energije | 43 |  | Funkcije pomoći pri kuhanju | 56 |
| | Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje | 43 | | Vrste funkcija asistenta pri kuhanju | 57 |
|  | Kuhanje pomoću indukcije | 44 | | Prikladno posuđe za kuhanje | 57 |
| | Prednosti kod kuhanja s indukcijom | 44 | | Senzori i poseban pribor | 57 |
| | Posude | 44 | | Funkcije i stupnjevi kuhanja | 58 |
|  | Upoznavanje Vašeg uređaja | 46 | | Preporučena jela | 60 |
| | Upravljačka ploča | 46 | | Jela | 66 |
| | Zone za kuhanje | 46 | | Priprema i čišćenje bežičnog senzora temperature | 66 |
| | Pregled izbornika | 47 | | Izjava o sukladnosti | 67 |
| | Načini kuhanja | 48 |  | Zaštita za djecu | 68 |
| | Indikator preostale topline | 48 | | Aktiviranje i deaktiviranje zaštite za djecu | 68 |
|  | Mengoperasikan mesin | 48 | | Automatska zaštita za djecu | 68 |
| | Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje | 48 |  | Zaštita od brisanja | 68 |
| | Namještanje zone za kuhanje | 48 | | Automatsko isključivanje | 68 |
| | Preporuke za kuhanje | 49 |  | Osnovne postavke | 68 |
|  | Flex zona | 51 |  | Prikaz potrošnje energije | 69 |
| | Savjeti za uporabu posuda | 51 | | Ispit posuđa | 69 |
| | Korištenje kao dvije odvojene zone za kuhanje | 51 |  | Čišćenje | 69 |
| | Korištenje kao jedne povezane zone za kuhanje | 51 | | Ploča za kuhanje | 69 |
|  | Funkcija Move | 52 | | Okvir ploče za kuhanje | 70 |
| | Aktiviranje | 52 | | Bežični senzor temperature | 70 |
| | Deaktiviranje | 52 |  | Česta pitanja i odgovori (FAQ) | 70 |
|  | Zona FlexPlus | 53 | | Što učiniti kod smetnji? | 72 |
| | Napomene za posude za kuhanje | 53 | | Napomene, upozorenja i dojave pogreški | 72 |
| | Aktiviranje | 53 | | Savjeti | 72 |
| | Deaktiviranje | 53 | | Demonstracijski način rada | 72 |
|  | Vremenske funkcije | 53 |  | Služba održavanja | 72 |
| | Programiranje vremena kuhanja | 53 | | Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) | 72 |
| | Kuhinjski alarm | 53 |  | Probna jela | 73 |
| | Funkcija štoperice | 54 | | | |
|  | PowerBoost funkcija | 54 | | | |
| | Aktiviranje | 54 | | | |
| | Deaktiviranje | 55 | | | |
|  | Funkcija ShortBoost | 55 | | | |
| | Preporuke za korištenje | 55 | | | |
| | Aktiviranje | 55 | | | |
| | Deaktiviranje | 55 | | | |

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

Valja nadzirati postupak kuhanja. Stalno valja nadzirati kraći postupak kuhanja.

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.

Ako imate aktivni implantirani medicinski uređaj (npr. srčani stimulator ili defibrilator), u tom slučaju provjerite kod svojeg liječnika odgovara li isti direktivi Vijeća 90/385/EEZ od 20. lipnja 1990. kao i normi DIN EN 45502-2-1 i DIN EN 45502-2-2 i je li odabran, implantiran i programiran sukladno VDE-AR-E 2750-10. Ako su ovi preduvjeti ispunjeni i uz to ne koristite nemetalni kuhinjski pribor i posuđe s nemetalnim ručkama, korištenje ove indukcijske ploče za kuhanje je neopasno kod namjenske uporabe.

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 opekлина!

- 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.
- Posude 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 ogrebat i ploču za kuhanje.
- Nikada nemojte stavljati prazne posude na grijaće površine. Može doći do oštećenja.

Pregled

U slijedećoj tablici naći ćete najčešća oštećenja:

| Oštećenja | Uzrok | Mjera |
|---------------------|--|--|
| Mrlje | Prekipjela hrana. | Odmah uklonite prekipjelu hranu pomoću strugača za staklo. |
| | Neprikladna 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 ogrebat i ploču za kuhanje. | Provjerite posude. |
| Promjene boje | Neprikladna 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 pokrovom. 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 posuda 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.

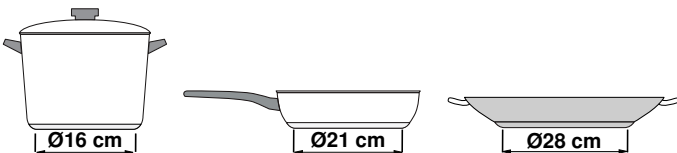
Posude

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 zone za kuhanje. Ukoliko posuda na zoni za kuhanje nije prepoznata, pokušajte je još jednom staviti na zonu za kuhanje s manjim promjerom.

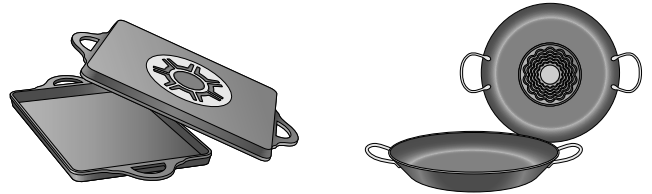


Kada se fleksibilna zona za kuhanje koristi kao jedna zona za kuhanje, možete koristiti veće posude koje su posebno prikladne za ovo područje. Informacije o pozicioniranju posude za kuhanje naći ćete u poglavlju → "Flex zona".

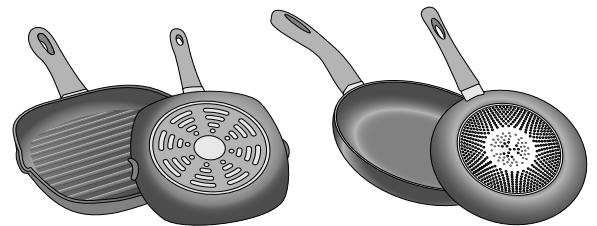


Također postoji indukcijsko posuđe čije dno nije u potpunosti feromagnetsko:

- 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

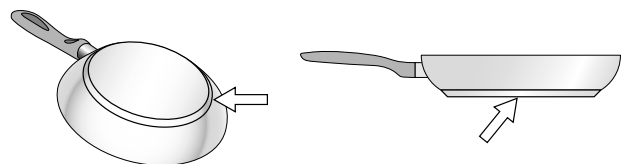
Nikada nemojte koristiti prijenosne ploče niti posude od:

- 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.



Nema posude na zoni za kuhanje ili je posuda neodgovarajuće veličine

Ako posudu ne stavite na odabranu zonu za kuhanje ili posuda nije odgovarajuće veličine ili je izrađena od neodgovarajućeg materijala, onda treperi prikazani stupanj snage. Stavite prikladnu posudu na zonu za kuhanje. Indikator zone za kuhanje prestaje treperiti. U protivnom se zona za kuhanje isključuje automatski nakon 90 sekundi.

Prazna posuda ili posuda s tankim dnom

Ne zagrijavajte prazne lonce ili tave i ne koristite posudu s tankim dnom. Posuda se može jako brzo zagrijati tako da se sigurnosno isključivanje neće pravodobno aktivirati. Dno posude se može rastaliti i oštetiti staklokeramiku. Ni u kojem slučaju ne dodirujte vruću posudu za kuhanje. Isključite zonu za kuhanje. Ako ploča za kuhanje više ne radi nakon što se ohladila, nazovite servisnu službu.

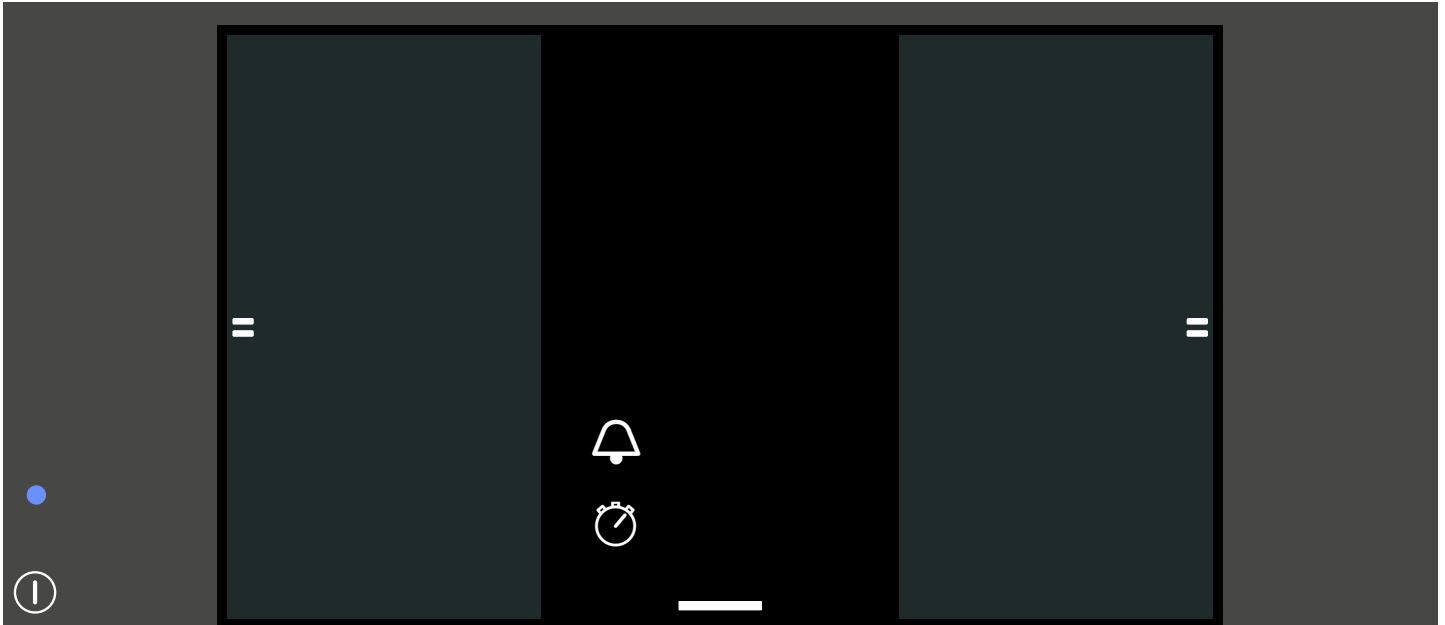
Prepoznavanje lonca

Ispod svake zone za kuhanje nalazi se senzor za prepoznavanje lonca, a ovisi o feromagnetskom promjeru i materijalu dna posude za kuhanje. Stoga uvijek trebete koristiti zonu za kuhanje koja najbolje odgovara promjeru dna lonca.









Upoznavanje Vašeg uređaja

U ovom poglavlju ćete upoznati indikatore, upravljačke elemente i razne funkcije vašeg uređaja.




Upravljačka ploča



| Površine za upravljanje | |
|--|-------------------------------|
|  | Glavni prekidač |
|  | Flex zona |
|  | Izbornik Dock |
|  | Osnovne postavke |
|  | Zaštita od brisanja |
|  | Zaštita za djecu |
|  | Info izbornik |
|  | Programiranje vremena kuhanja |
|  | Kuhinjski alarm |
|  | Funkcija štoperice |

| Površine za upravljanje | |
|---|-----------------------------|
|  | Stupanj snage |
| 0-9 | Stupnjevi snage |
|  | Funkcija održavanja topline |
|  | Funkcija Move |
|  | Funkcija Powerboost |
|  | Funkcija Shortboost |
|  | Senzor pečenja |
|  | Senzor kuhanja |
|  | Asistent- jela |

Zone za kuhanje

| Zona za kuhanje | | |
|---|-----------------------------|---|
|  | Jednostruka zona za kuhanje | Koristite posude za kuhanje primjerene veličine. |
|  | Fleksibilna zona za kuhanje | Vidi odlomak → "Flex zona" |
|  | Zona za kuhanje FlexPlus | Zone za kuhanje FlexPlus uvijek se uključuju zajedno s odgovarajućom desnom ili lijevom fleksibilnom zonom za kuhanje. Vidi odlomak → "Zona FlexPlus" |
| Koristite samo posude za kuhanje koju su primjerene za indukcijsko kuhanje, vidi odlomak → "Kuhanje pomoću indukcije" | | |

Pregled izbornika

Intuitivna struktura izbornika vaše ploče za kuhanje vam pomaže da se brzo snađete. Ovdje ćete saznati više o najvažnijim izbornicima.

Glavno područje



U glavnom području imate pregled nad pojedinačnim zonama za kuhanje u obliku kako su raspoređene i na vašoj ploči za kuhanje. Možete vidjeti odabrane vrste grijanja, stupnjeve snage i vremenske funkcije vaših uključenih stupnjeva za kuhanje. Dodirom na neku zonu za kuhanje vraćate se u područje namještanja odgovarajuće zone za kuhanje.

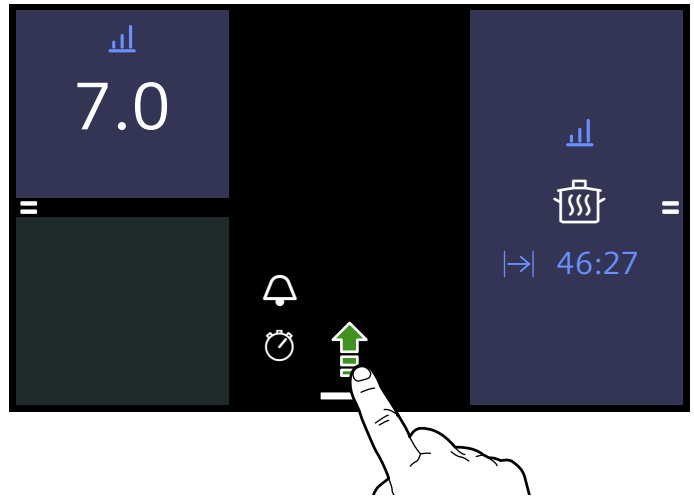
Područje namještanja



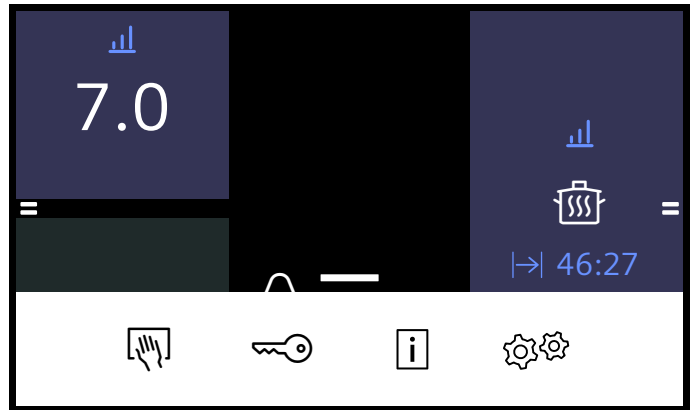
U području namještanja neke zone za kuhanje možete namjestiti različite načine kuhanja i stupnjeve snage za odgovarajuću zonu za kuhanje. Stupnjeve snage možete promijeniti direktnim dodirom ili potezom prsta na skali. Način kuhanja možete promijeniti na način da dodirnete polje s uključenim načinom kuhanja.





Izbornik Dock

Povucite simbol Dock u sredini donjeg ruba zaslona prema gore kako biste otvorili izbornik Dock.




U izborniku Dock imate brzi pristup drugim funkcijama i izbornicima.



- Funkcija zaštite od brisanja 
- Zaštita za djecu 
- Info izbornik 
- Osnovne postavke 

Za zatvaranje izbornika Dock dodirnite neko mjesto izvan izbornika Dock. Izbornik možete jednostavno ponovno povući prema dolje. Nakon 10 sekundi izbornik Dock se zatvara automatski.

Info izbornik

Pritiskom na tipku Info  u izborniku Dock dolazite u info izbornik. Ovdje možete pročitati informacije o funkcijama vašeg uređaja.

Čak i izvan info izbornika možete dobiti informacije o trenutnim funkcijama. U tu svrhu držite pritisnuto željeno polje na površini osjetljivoj na dodir nekoliko sekundi. Pojavljuje se info prozor koji opisuje trenutnu funkciju.

Načini kuhanja

Vaša ploča za kuhanje ima razne načine kuhanja. U izborniku načina kuhanja možete birati između pojedinih načina. U ovaj izbornik dolazite na način da dodirnete trenutni način kuhanja u području namještanja.

| Način kuhanja | Funkcija |
|--------------------|---|
| Stupanj snage | Ručno reguliranje temperature |
| Funkcija Move | Reguliranje temperature pomoću položaja posude na zoni za kuhanje |
| PowerBoost | Veća toplina nego sa stupnjem snage 9.0 |
| ShortBoost | Kratkotrajno još veća toplina nego kod PowerBoost |
| Održavanje topline | Održavanje topline jela |
| Senzor pečenja | Pečenje s automatskim prepoznavanjem temperature ploče za kuhanje |
| Funkcije kuhanja | Kuhanje s automatskim prepoznavanjem temperature bežičnog senzora temperature |
| Jela | Pečenje i kuhanje s predodabirom jela |

Indikator preostale topline

Ploča za kuhanje ima za svaku zonu za kuhanje jedan indikator preostale topline. Indikator pokazuje je li zona za kuhanje još vruća. Ne dodirujte zonu za kuhanje sve dok svijetli indikator preostale topline III.


Kada se zona za kuhanje isključi nakon kuhanja, onda svijetli indikator preostale topline. Čak i kada je ploča za kuhanje već isključena, svijetli indikator preostale topline sve dok je zona za kuhanje i dalje topla.


Mengoperasikan mesin

U ovom poglavlju možete pročitati kako namjestiti postavke za neku zonu za kuhanje. U tablici ćete pronaći stupnjeve snage i vrijeme kuhanja za različita jela.

Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje

Ploču za kuhanje uključite i isključite glavnim prekidačem.

Uključivanje: Pritisnite tipku . Javlja se zvučni signal, a zaslom osjetljiv na dodir svijetli. Nakon kratkog vremena uključivanja ploča za kuhanje je spremna za rad.

Isključivanje: Držite pritisnutu tipku  sve dok se indikatori ne ugase. Indikator preostale topline svijetli sve dok se zone za kuhanje dovoljno ne ohlade.

Napomene

- Ploča za kuhanje se isključuje automatski kada su sva kuhališta isključena duže od 20 sekundi.
- Odabrane postavke ostaju pohranjene prvih 10 minuta nakon isključivanja ploče za kuhanje. Ako u tom vremenu ponovno uključite ploču za kuhanje, ista će raditi s prethodnim postavkama.

Namještanje zone za kuhanje

Namjestite željeni stupanj snage od 1 do 9.

Stupanj snage 1 = najniži stupanj.

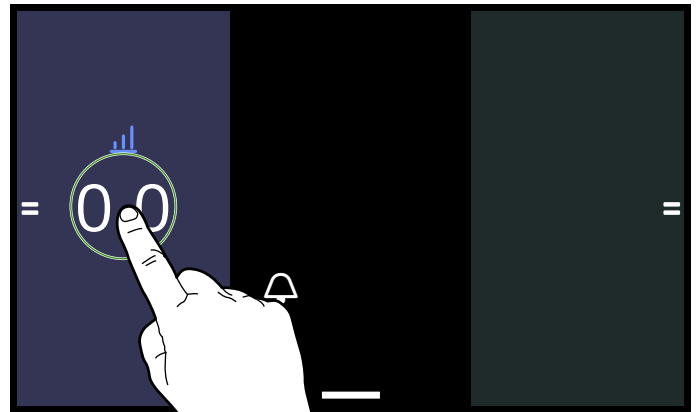
Stupanj snage 9 = najviši stupanj.

Svaki stupanj snage ima i međustupanj.

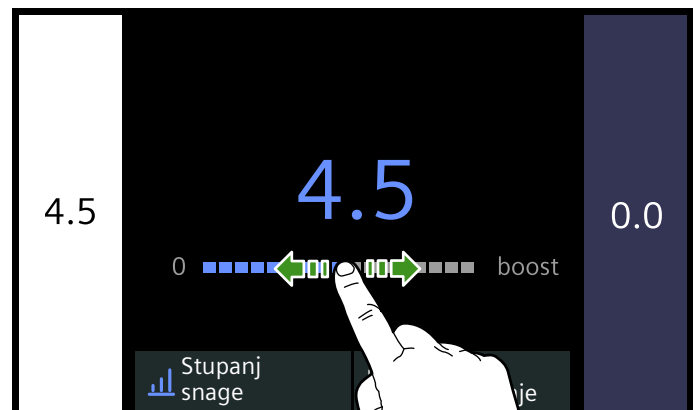
Odabir zone za kuhanje i stupnja snage

Ploča za kuhanje mora biti uključena.

1. Dodirom odaberite željenu zonu za kuhanje. Prikaz se mijenja u području namještanja željene zone za kuhanje.



2. Odaberite željeni stupanj snage direktnim dodirom ili potezom prsta na skali.



Stupanj snage je namješten i prikazuje se u polju odabrane zone za kuhanje.

Ponovnim dodirom na aktivnu zonu za kuhanje vraćate se na glavni prikaz.

Dodirom na neku drugu zonu za kuhanje vraćate se izravno u područje namještanja odgovarajuće zone za kuhanje.

Promjena stupnja snage

Odaberite jednu zonu za kuhanje i zatim u području namještanja zone za kuhanje namjestite novi stupanj snage.

Isključivanje zone za kuhanje

Odaberite jednu zonu za kuhanje i u području namještanja zone za kuhanje stavite stupanj snage na 0. Zona za kuhanje se isključuje.

Napomene

- Ako nema posude za kuhanje na aktivnoj zoni za kuhanje, onda treperi indikator stupnja snage. Nakon nekog vremena zona za kuhanje se isključuje.
- Ako se posuda za kuhanje nalazi na nekoj zoni za kuhanje, ali još niste odabrali stupanj snage, posuda za kuhanje će biti automatski prepoznata. Odgovarajuća zona za kuhanje zasvijetli.

Preporuke za kuhanje**Preporuke**

- Kod zagrijavanja pirea, krem juha i gustih umaka promiješajte povremeno.
- Za zagrijavanje namjestite stupanj snage 8 - 9.

Tablica kuhanja

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

| | Stupanj snage | 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* | 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, juhe | 3.5 - 4.5 | 15 - 120 |
| Povrće | 2.5 - 3.5 | 10 - 20 |
| Smrznuti gulaš | 3.5 - 4.5 | 7 - 20 |
| Kuhanje u ekspres loncu | 4.5 - 5.5 | - |
| *Bez poklopca | | |
| ** Češće okrenuti | | |

- Kod kuhanja s poklopcem smanjite stupanj snage čim između poklopca i posude za kuhanje počne izlaziti para.
- 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 alarma možete namjestiti željeno vrijeme kuhanja.
- Za zdraviji rezultat kuhanja ulje ili mast se ne bi smjeli zagrijati do točke dimljenja.
- 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"

| | Stupanj snage | Vrijeme kuhanja (min) |
|--|---------------|-----------------------|
| Pirjanje | | |
| Rolade | 4-5 | 50-65 |
| Pirjano pečenje | 4-5 | 60-100 |
| Gulaš | 3-4 | 50-60 |
| Pečenje s malo ulja* | | |
| Odresci, naravni ili panirani | 6-7 | 6-10 |
| Smrznuti odresci | 6-7 | 8-12 |
| Kotleti, 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 |
| Hamburger, kosani odresci (debljine 3 cm)** | 4.5-5.5 | 20-30 |
| 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 smrznuta | 6-7 | 6-10 |
| Palačinke (peći zasebno) | 6-7 | - |
| 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. komadi piletine | 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 | | |

Flex zona

Fleksibilnu zonu za kuhanje možete po potrebi koristiti kao jednu povezanu zonu za kuhanje ili kao dvije odvojene zone za kuhanje.

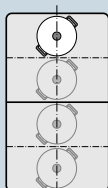
Fleksibilna zona za kuhanje ima četiri induktora koji rade odvojeno. Kada radi fleksibilna zona za kuhanje, aktivira se samo područje na kojem se nalazi posuda za kuhanje.

Ploča za kuhanje se pokreće s dvije povezane zone za kuhanje.

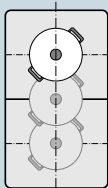
Savjeti za uporabu posuda

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

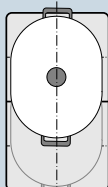
Kao jedna povezana zona za kuhanje



Promjer 13 cm ili manji
Stavite posudu u jedan od četiri položaja koje možete vidjeti na slici.

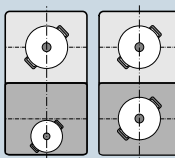


Promjer preko 13 cm
Stavite posudu u jedan od tri položaja koja možete vidjeti na slici.



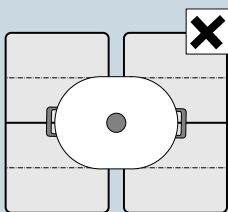
Ako je promjer posude za kuhanje veći od zone za kuhanje, stavite je uz gornji ili donji rub fleksibilne zone za kuhanje.

Kao dvije odvojene zone za kuhanje



Možete odvojeno koristiti prednje i stražnje zone za kuhanje s dva odgovarajuća induktora. Za svaku pojedinačnu zonu za kuhanje namjestite željeni stupanj snage. Koristite samo jednu posudu za kuhanje na svakoj zoni za kuhanje.

Preporuke




Kod ploča za kuhanje s više od jedne fleksibilne zone za kuhanje stavite posudu tako da prekrije samo jednu od fleksibilnih zona za kuhanje.

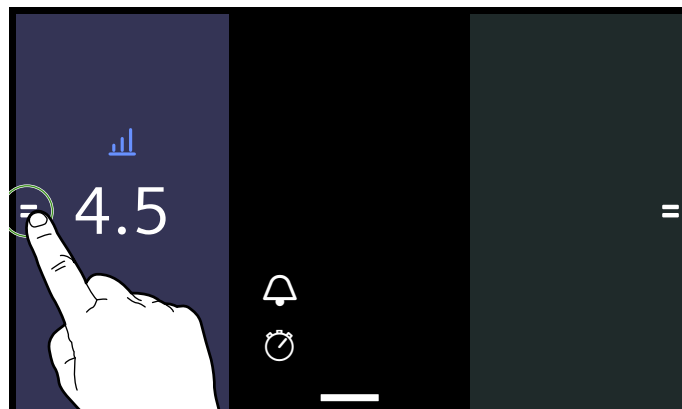
Zone za kuhanje se inače neće propisno uključiti i nećete postići dobar rezultat kuhanja.

Korištenje kao dvije odvojene zone za kuhanje

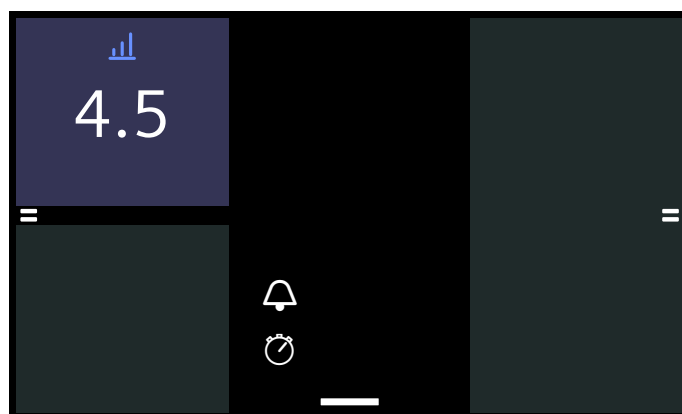
Fleksibilnu zonu za kuhanje možete koristiti kao dvije odvojene zone za kuhanje.

Odvajanje povezane zone za kuhanje

Dodirnite simbol  u sredini povezane zone za kuhanje.



Povezana zona za kuhanje je deaktivirana. Obje zone za kuhanje sada rade kao dvije odvojene zone za kuhanje.




Napomena: Ako ploču za kuhanje isključite i kasnije ponovno uključite, fleksibilna zona za kuhanje se prebacuje na jednu povezanu zonu za kuhanje. Kako možete promijeniti ovu unaprijed namještenu postavku, pogledajte u poglavlju → "Osnovne postavke"

Korištenje kao jedne povezane zone za kuhanje

Fleksibilna zona za kuhanje se koristi kao jedna povezana zona za kuhanje.

Povezivanje dvije pojedinačne zone za kuhanje

1. Stavite posudu za kuhanje.
2. Dodirnite simbol  između dvije fleksibilne zone za kuhanje.

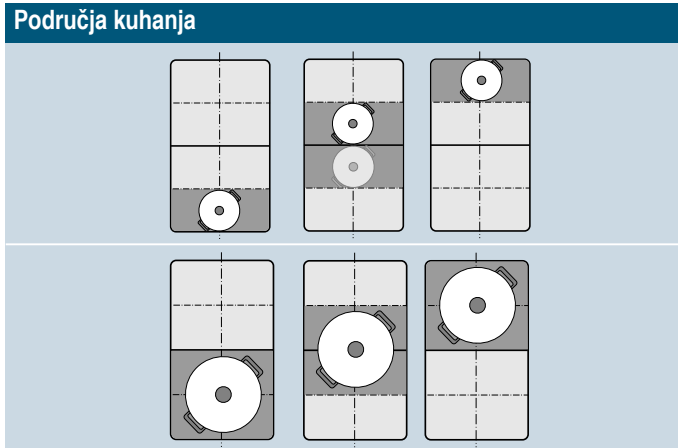
Dvije pojedinačne zone za kuhanje sada su povezane. Možete potpuno promijeniti stupanj snage ili način kuhanja za povezanu zonu za kuhanje.



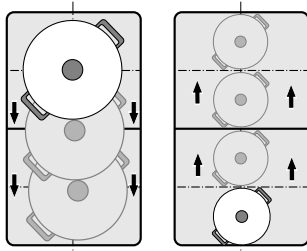
Funkcija Move

Pomoću ove funkcije aktivira se cijela fleksibilna zona za kuhanje koja je podijeljena u tri područja kuhanja. Svako područje kuhanja ima prethodno podešeni stupanj snage.

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



Pomoću ove funkcije možete jednostavno prilagoditi stupanj snage za vrijeme kuhanja stavljanjem posude za kuhanje na neko drugo područje.



Prethodno podešeni stupnjevi snage:

Prednje područje = stupanj snage 9.0

Područje u sredini = stupanj snage 5.0

Stražnje područje = stupanj snage

Prethodno podešene stupnjeve snage možete promijeniti odvojeno. Kako ih možete promijeniti, pogledajte u poglavlju → "Osnovne postavke".

Napomene

- Ako je prepoznato više od jedne posude za kuhanje na fleksibilnoj zoni za kuhanje, funkcija se deaktivira.
- Ako posudu za kuhanje podignete ili premjestite unutar fleksibilne zone za kuhanje, ploča za kuhanje započinje automatsko traženje. Namješta se stupanj snage novog područja.
- Dodatne informacije o veličini i pozicioniranju posude za kuhanje naći ćete u poglavlju → "Flex zona"

Aktiviranje

1. Odaberite jednu od dvije zone fleksibilne zone za kuhanje.
2. U izborniku načina kuhanja odaberite funkciju powerMove.

Funkcija je sada aktivirana.

Promjena stupnjeva snage

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

Napomena: Ako se funkcija deaktivira, stupnjevi snage sva tri područja kuhanja vraćaju se na prethodno podešene vrijednosti.

Deaktiviranje

Odaberite zonu za kuhanje i u području namještanja pritisnite tipku "Isključivanje". Zona za kuhanje se isključuje, a indikator preostale topline se pojavljuje.

Funkcija je deaktivirana.

Zona FlexPlus

Ploča za kuhanje ima dvije zone za kuhanje FlexPlus koje se nalaze između dvije fleksibilne zone za kuhanje i koje se uključuju zajedno s odgovarajućom desnom ili lijevom fleksibilnom zonom za kuhanje. Stoga možete koristiti veće posude za kuhanje i postići bolje rezultate kuhanja.

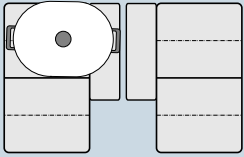
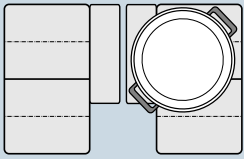
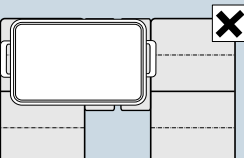
Svaka od ove dvije zone za kuhanje FlexPlus uključuje se automatski s odgovarajućom desnom ili lijevom fleksibilnom zonom za kuhanje. Nije ih moguće uključiti odvojeno od odgovarajuće fleksibilne zone za kuhanje.

Napomene za posude za kuhanje

Za dobro prepoznavanje lonca i raspodjelu topline potrebno je posudu za kuhanje staviti u sredinu.

Posuda za kuhanje treba prekrivati bočnu zonu za kuhanje i proširenu zonu za kuhanje.

Ovisno o veličini posude za kuhanje možete uključiti fleksibilnu zonu za kuhanje kao dvije odvojene zone za kuhanje ili kao jednu zonu za kuhanje:

| Stavljanje posude za kuhanje | |
|--|--|
|  | Ovalna posuda za kuhanje: Uključite fleksibilnu zonu za kuhanje kao dvije odvojene zone za kuhanje ili kao jednu zonu za kuhanje. |
|  | Velika okrugla posuda za kuhanje: Uključite fleksibilnu zonu za kuhanje kao samo jednu zonu za kuhanje. |
|  | Posuda za kuhanje ne smije istodobno prekrivati obje zone za kuhanje FlexPlus. |

Aktiviranje

1. Posudu za kuhanje stavite na zonu za kuhanje.

Napomena: Pazite da posuda za kuhanje prekriva i zonu za kuhanje FlexPlus.

2. Odaberite željenu zonu za kuhanje i stupanj snage.

Zona za kuhanje FlexPlus je aktivirana automatski i prikazuje se na zaslonu.

Deaktiviranje

Odaberite zonu za kuhanje i stupanj snage u području namještanja stavite na 0. Zona za kuhanje se isključuje, a indikator preostale topline se pojavljuje.

Zona za kuhanje FlexPlus je deaktivirana.

Vremenske funkcije

Vaša ploča za kuhanje ima tri vremenske funkcije:

- programiranje vremena kuhanja
- kuhinjski alarm
- funkciju štoperice

Programiranje vremena kuhanja

Zona za kuhanje se automatski isključuje nakon isteka podešenog vremena.

Podešavanje obavljajte ovako

1. Odaberite zonu za kuhanje i željeni stupanj snage.
2. U području namještanja željene zone za kuhanje odaberite funkciju timera za isključivanje.
3. Dodirnite vrijeme za promjenu. Namjestite željeno vrijeme kuhanja u satima i minutama.
4. Dodirnite simbol ▷.

Vrijeme kuhanja započinje teći.

Napomene

- Možete ponovno izaći iz ovog prikaza na način da ponovno dodirnete polje odabrane zone za kuhanje. U ovom slučaju funkcija se automatski pokreće ako se posuda za kuhanje nalazi na odabranoj zoni za kuhanje.
- Ako fleksibilnu zonu za kuhanje odaberete kao jednu zonu za kuhanje, namješteno vrijeme je isto za cijelu zonu za kuhanje.

Senzor pečenja i funkcije kuhanja

Ako ste programirali vrijeme kuhanja za neku zonu za kuhanje i ako su aktivirani senzor pečenja ili neka funkcija kuhanja, namješteno vrijeme kuhanja započinje teći tek kada je postignut željeni stupanj temperature.

Promjena, zaustavljanje ili brisanje vremena

Promijenite na vrijeme kuhanja tako da odaberite funkciju timera za isključivanje u području namještanja zone za kuhanje ili dodirnite vrijeme kuhanja u tijeku u glavnom području odgovarajuće zone za kuhanje.

Za promjenu vremena kuhanja odaberite novo vrijeme kuhanje i zatim dodirnite simbol ▷.

Za zaustavljanje vremena kuhanja dodirnite simbol □□. Zatim dodirnite simbol ▷ za nastavak vremena kuhanja.

Za brisanje vremena kuhanja dodirnite simbol X.



Nakon isteka vremena

Zona za kuhanje se isključuje. Javlja se zvučni signal, a stupanj snage se postavlja na 0.

Kuhinjski alarm

Kuhinjski alarm radi neovisno o zonama za kuhanje i ostalim postavkama. Nakon isteka vremena javlja se zvučni signal. Ova funkcija ne isključuje automatski neku zonu za kuhanje.


Podešavanje obavljajte ovako


1. Dodirnite simbol .
2. Dodirnite vrijeme za promjenu. Namjestite željeno vrijeme u satima i minutama.
3. Dodirnite simbol .
Vrijeme započinje teći.


Napomena: Možete ponovno izaći iz ovog prikaza na način da dodirnete strelicu lijevo gore na zaslonu osjetljivom na dodir.

Promjena, zaustavljanje ili brisanje vremena

Promijenite na kuhinjski alarm tako da dodirnete vrijeme u tijeku u glavnom području.

Za promjenu vremena namjestite novo vrijeme. Zatim dodirnite simbol . Kuhinjski alarm se pokreće s novim vremenom.

Za zaustavljanje vremena dodirnite simbol . Kuhinjski alarm je zaustavljen.

Za brisanje vremena dodirnite simbol . Kuhinjski alarm je deaktiviran.

Nakon isteka vremena

Nakon isteka vremena javlja se zvučni signal.


Nakon pritiska na kuhinjski alarm indikator se gasi.

Funkcija štoperice

Funkcija štoperice prikazuje vrijeme proteklo nakon aktiviranja funkcije.

Radi neovisno o zonama za kuhanje i ostalim postavkama. Ova funkcija ne isključuje automatski neku zonu za kuhanje.

Aktiviranje


U glavnom području dodirnite simbol .

Vrijeme započinje teći.

Zaustavljanje i deaktiviranje

Promijenite na funkciju štoperice tako da dodirnete vrijeme u tijeku u glavnom području.

Za zaustavljanje vremena dodirnite simbol . Dodirnite simbol  za nastavak funkcije štoperice.

Za deaktiviranje funkcije i resetiranje vremena dodirnite simbol .

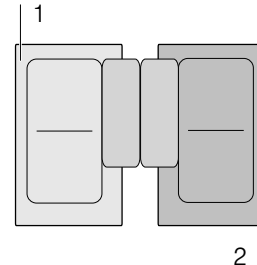
Napomena: Možete ponovno izaći iz ovog prikaza na način da dodirnete strelicu lijevo gore na zaslonu osjetljivom na dodir.

PowerBoost funkcija

Pomoću ove funkcije možete brže zagrijati veću količinu vode nego sa stupnjem snage 9.

Ova funkcija se isključuje automatski nakon 10 minuta.

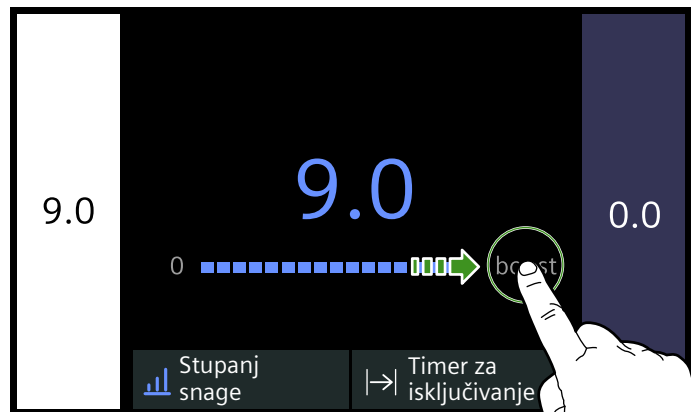
Ovu funkciju moguće je aktivirati za jednu zonu za kuhanje u slučaju kada druga zona za kuhanje iste skupine ne radi (vidi sliku).



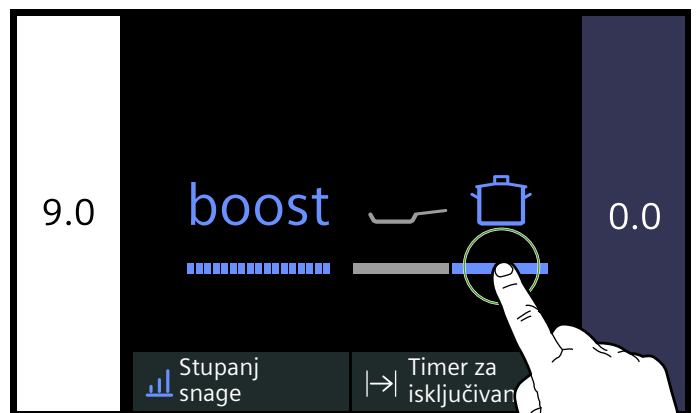
Napomena: S fleksibilnom zonom za kuhanje možete aktivirati funkciju ako se cijelo područje koristi kao samo jedna zona za kuhanje.

Aktiviranje

1. Odaberite jednu zonu za kuhanje.
2. Na skali povucite prstom udesno do "boost". Držite prst pritisnut.



3. Dodirnite simbol . Otpustite prst.



Funkcija je sada aktivirana.

Deaktiviranje

Odaberite zonu za kuhanje i u području namještanja namjestite neki drugi stupanj snage.

Funkcija je deaktivirana.

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

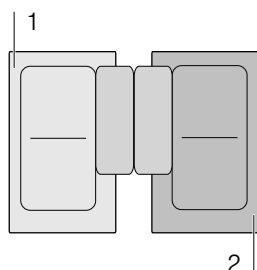
Funkcija ShortBoost

Pomoću ove funkcije možete brže zagrijati posudu za kuhanje nego sa stupnjem snage 9. Na ovaj način možete jako brzo zagrijati hranu u tavi s malo ulja ili masti.

Ova funkcija se isključuje automatski nakon 30 sekundi.

Nakon deaktiviranja funkcije odaberite odgovarajući stupanj za kuhanje vaših jela.

Ovu funkciju moguće je aktivirati za jednu zonu za kuhanje u slučaju kada druga zona za kuhanje iste skupine ne radi (vidi sliku).



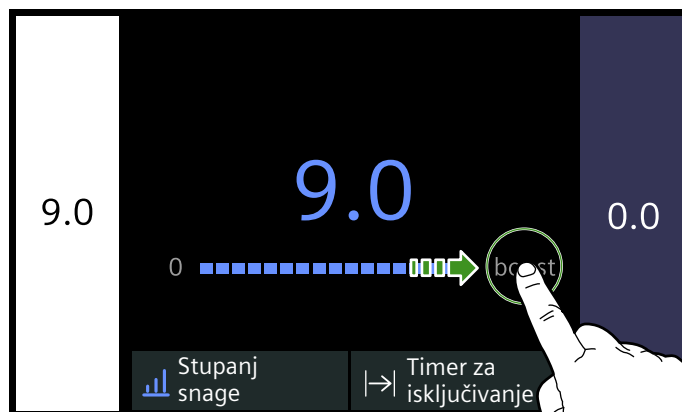
Napomena: S fleksibilnom zonom za kuhanje možete aktivirati funkciju ako se cijelo područje koristi kao samo jedna zona za kuhanje.

Preporuke za korištenje

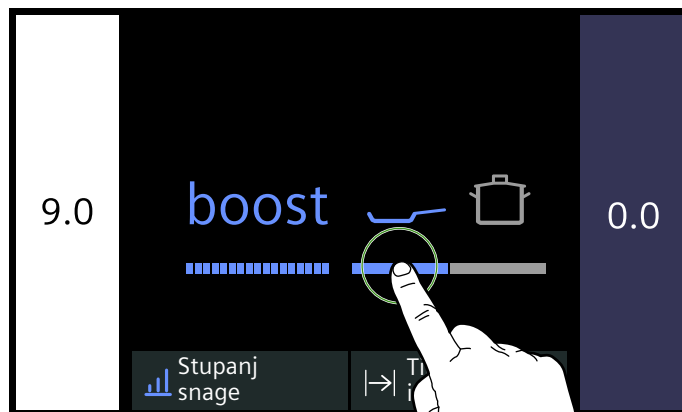
- Uvijek koristite posuđe koje prije nije zagrijano.
- Koristite lonce i tave s ravnim dnom. Ne koristite posude s tankim dnom.
- Nikada bez nadzora ne zagrijavajte praznu posudu za kuhanje, ulje, maslac ili mast.
- Ne stavljate poklopac na posudu za kuhanje.
- Stavite posudu za kuhanje u sredinu kuhališta. 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 jednu zonu za kuhanje.
2. Na skali povucite prstom udesno do "boost". Držite prst pritisnut.



3. Dodirnite simbol . Otpustite prst.



Funkcija je sada aktivirana.

Deaktiviranje

Odaberite zonu za kuhanje i u području namještanja namjestite neki drugi stupanj snage.

Funkcija je deaktivirana.



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




Funkcija održavanja topline

Ova funkcija je primjerena za topljenje čokolade ili maslaca i za održavanje topline jela.

Aktiviranje

1. Odaberite željenu zonu za kuhanje.
2. Odaberite stupanj snage  na skali. Funkcija je sada aktivirana. Zona za kuhanje prikazuje simbol .

Deaktiviranje

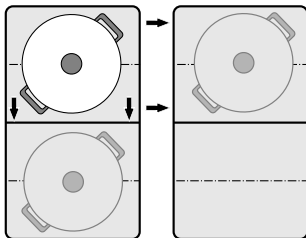
1. Odaberite zonu za kuhanje.
2. Stupanj snage u području namještanja stavite na 0. Zona za kuhanje se isključuje. Simbol  se gasi, a indikator preostale topline se pojavljuje. Funkcija je deaktivirana.



Prijenos postavki

Pomoću ove funkcije mogu se prenositi način kuhanja, stupanj snage i programirano vrijeme kuhanja s jedne na drugu zonu za kuhanje.

Za prijenos postavki pomaknite posudu za kuhanje s uključene zone za kuhanje na neku drugu zonu za kuhanje.



Napomena: Dodatne informacije o pravilnom pozicioniranju posude za kuhanje naći ćete u poglavlju → "Flex zona"

Aktiviranje

1. Posudu za kuhanje prebacite s aktivne zone za kuhanje na neku drugu zonu. Zona za kuhanje će prepoznati posudu za kuhanje. Nakon kratkog vremena na zaslonu se pojavljuje pitanje želite li preuzeti dosadašnje postavke za novu zonu za kuhanje.
2. Potvrdite preuzimanje postavki.

Postavke se prenose na novu zonu za kuhanje. Prvobitna zona za kuhanje se deaktivira.

Napomene

- Posudu za kuhanje pomaknite na neku zonu za kuhanje, koja nije uključena, koju niste prethodno podesili ili na kojoj se prije nije nalazila neka druga posuda za kuhanje.
- Postavke funkcija Move i senzora pečenja ne možete na ovaj način prenijeti na neku drugu zonu za kuhanje.
- Ako pomaknete više posuda za kuhanje, tada je spremna za rad funkcija samo za zadnju pomaknutu posudu za kuhanje.
- Tijekom upita o preuzimanju postavki posudu za kuhanje vratite na zadnju zonu za kuhanje kako biste nastavili kuhati s prethodnim postavkama. Za to nije potrebna potvrda.



Funkcije pomoći pri kuhanju

Funkcije pomoći pri kuhanju jamče jednostavno kuhanje i obećavaju odlične rezultate 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 posude za kuhanje. To vam omogućuje da regulirate snagu kuhanja kako biste zadržali pravu temperaturu.

Ako je postignuta odabrana temperatura, onda možete dodati namirnice. Temperatura se automatski održava stalnom, a da ne morate promijeniti stupanj temperature.

Zone za kuhanje, koje imaju senzor pečenja, označene su simbolom senzora pečenja.

Funkcije kuhanja su raspoložive za sve zone za kuhanje ukoliko postoji bežični senzor temperature.









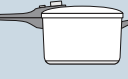



U ovom poglavlju dobit ćete informacije o:

- funkcijama pomoći pri kuhanju
- prikladnom posudu za kuhanje
- senzorima i posebnom priboru
- funkcijama i stupnjevima snage
- 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 funkcija asistenta pri kuhanju:

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

*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 zonu za kuhanje koja najbolje odgovara promjeru dna posude i posudu stavite u sredinu na ovu zonu za kuhanje.

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 ili kod naše servisne službe. Uvijek navedite odgovarajući referentni broj:

- HZ390210 tava promjera 15 cm.
- HZ390220 tava promjera 19 cm.
- HZ390230 tava promjera 21 cm.
- HZ390250 tava promjera 28 cm.

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

Napomene

- Senzor pečenja je posebno podešen za ovu vrstu i veličinu tava.
- 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, koju 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 lonca ili tave. Time se regulira snaga s velikom preciznošću i održava ispravna temperatura.

Vaša ploča za kuhanje ima dva različita sustava za mjerenje temperature:

- Senzor pečenja: Ispod ploče za kuhanje nalaze se senzori temperature. Oni kontroliraju temperaturu dna tave.
- Funkcije kuhanja: Bežični senzor temperature prenosi temperaturu lonca upravljačkoj ploči. Postavlja se na lonac.

Kako biste koristili funkcije kuhanja, potreban vam je bežični senzor temperature.

Ukoliko uz vašu ploču za kuhanje nije isporučen 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.

Prednosti



- Zona za kuhanje 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.

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, ragu 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 zonu za kuhanje.

1. Odaberite zonu za kuhanje. U izborniku načina kuhanja odaberite način kuhanja Senzor pečenja.
2. Odaberite željeni stupanj temperature. Funkcija je sada aktivirana. Simbol temperature  treperi sve dok nije postignuta temperatura za pečenje. Kada je postignuta temperatura za pečenje, javlja se zvučni signal. Simbol temperature  prestaje treperiti i sada svijetli.
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 zonu za kuhanje i stupanj snage u području namještanja stavite na 0. Zona za kuhanje 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.

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 |

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 zona za kuhanje 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.

Ove funkcije su raspoložive za sve zone za kuhanje.

Prednosti

- Zona za kuhanje grije samo kad je to potrebno za održavanje temperature. Na ovaj način se štedi energija i ulje se neće pregrijati. Temperatura se stalno kontrolira. Na ovaj način se sprječava da hrana u posudi prekupi kod kuhanja. Osim toga ne morate mijenjati stupanj temperature.
- Funkcije kuhanja javljaju kada je voda ili ulje postiglo optimalnu temperaturu za stavljanje namirnica (vidi u tablici navedena odstupanja za namirnice koje je potrebno dodati odmah na početku).

Napomene

- Potrebno je da sadržaj u posudi za kuhanje bude do odgovarajuće visine kako bi prekrivio silikonsku pločicu senzora temperature.
- Senzor pečenja uvijek koristite za pečenje s malo ulja.
- Posudu za kuhanje uvijek stavite tako da senzor temperature nije okrenut prema nekoj drugoj posudi.
- Senzor temperature ne smijete skinuti s posude za vrijeme kuhanja. Ako je kuhanje završeno, možete odabrati funkcije za neku drugu zonu za kuhanje.
- Nakon kuhanja skinite senzor temperature. Oprez, senzor temperature može biti jako vruć.

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 funkcija kuhanja, vidi poglavlje → "Osnovne postavke"
- Osnovna postavka je standardno namještena na 200 - 400 m. Ako je vaše mjesto stanovanja na visini između 200 i 400 m n.m., nije potrebno namjestiti trenutak kuhanja, u protivnom odaberite postavku koja odgovara visini vašeg mjesta stanovanja iznad razine mora.


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.

1. Otvorite izbornik Dock.
2. Otvorite osnovne postavke i odaberite stavku izbornika Senzor kuhanja.

3. Odaberite opciju „Dodavanje novog senzora kuhanja“.


U roku od 30 sekundi pritisnite simbol  na bežičnom senzoru temperature. Nakon nekoliko sekundi na zaslonu se pojavljuje rezultat povezivanja senzora temperature s upravljačkom pločom.

Čim se senzor temperature ispravno spoji s upravljačkom pločom, funkcije kuhanja su raspoložive.




Napomene

- Do neispravnog povezivanja uslijed neke smetnje na senzoru temperature može doći iz sljedećih 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 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, 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 zonu za kuhanje na kojoj se nalazi posuda za kuhanje sa senzorom temperature. U izborniku načina kuhanja na zoni za kuhanje odaberite način kuhanja Funkcije kuhanja.
4. Dodirnite simbol  bežičnog senzora temperature.
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. Kada je postignuta temperatura, javlja se zvučni signal. Simbol temperature  prestaje treperiti i sada svijetli.
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 zonu za kuhanje i stupanj snage u području namještanja stavite na 0. Zona za kuhanje se isključuje, a indikator preostale topline se pojavljuje.

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* | Senzor pečenja | 4 | 6 - 10 |
| Odresci, panirani* | Senzor pečenja | 4 | 6 - 10 |
| File** | Senzor pečenja | 4 | 6 - 10 |
| Kotleti* | Senzor pečenja | 3 | 10 - 15 |
| Cordon bleu* | Senzor pečenja | 4 | 10 - 15 |
| Bečki odrezak* | Senzor pečenja | 4 | 10 - 15 |
| Odrezak, krvavo pečen** | Senzor pečenja | 5 | 6 - 8 |
| Odrezak, srednje pečen** | Senzor pečenja | 5 | 8 - 12 |
| Odrezak, jako pečen* | Senzor pečenja | 4 | 8 - 12 |
| Prsa od peradi* | Senzor pečenja | 3 | 10 - 20 |
| Mesni sir | Senzor pečenja | 2 | 6 - 9 |
| Sjeckano meso*** | Senzor pečenja | 4 | 7 - 12 |
| Gyros*** | Senzor pečenja | 4 | 7 - 12 |
| Slanina* | Senzor pečenja | 2 | 5 - 8 |
| Mljeveno meso*** | Senzor pečenja | 4 | 6 - 10 |
| Hamburger* | Senzor pečenja | 3 | 6 - 15 |
| Kosani odresci* | Senzor pečenja | 3 | 6 - 15 |
| Punjeni kosani odresci* | Senzor pečenja | 3 | 10 - 20 |
| Kuhane pečenice* | Senzor pečenja | 3 | 8 - 20 |
| Sirove pečenice* | Senzor pečenja | 3 | 8 - 20 |
| Funkcija Kuhanje na laganoj vatri | | | |
| Hrenovke**** | Funkcije kuhanja | 2 / 90 °C | 10 - 20 |
| Funkcija Kuhanje | | | |
| Okruglice od mesa**** | 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 | | | |
| Kokoš***** | Funkcije kuhanja | 4 / 120 °C | 15 - 25 |
| Govedina***** | Funkcije kuhanja | 4 / 120 °C | 15 - 25 |
| Funkcija Prženje s puno ulja | | | |
| Komadi piletine***** | Funkcije kuhanja | 5/170 °C | 10 - 15 |
| Mesne okruglice***** | Funkcije kuhanja | 5/170 °C | 10 - 15 |
| * Češće okrenuti. | | | |
| ** Ulje i namirnice staviti u tavu nakon zvučnog signala. | | | |
| *** Redovito promiješati. | | | |
| **** Zagrijavanje i kuhanje s poklopcem. Namirnice dodati nakon zvučnog signala. | | | |
| ***** Namirnice dodati na početku. | | | |
| ***** Ulje zagrijati s poklopcem. Peći porcije bez poklopca. | | | |

| Riba | Funkcije pomoći pri kuhanju | Stupanj temperature | Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min) |
|--|-----------------------------|---------------------|---|
| Funkcija Pečenje s malo ulja | | | |
| Riblji fileti, naravni* | Senzor pečenja | 4 | 10 - 20 |
| Riblji fileti, panirani* | Senzor pečenja | 3 | 10 - 20 |
| Račići* | Senzor pečenja | 4 | 4 - 8 |
| Rakovi* | Senzor pečenja | 4 | 4 - 8 |
| Cijela riba* | Senzor pečenja | 3 | 10 - 20 |
| Funkcija Kuhanje na laganoj vatri | | | |
| Pirjanje ribe** | Funkcije kuhanja | 2 / 90 °C | 15 - 20 |
| Funkcija Prženje s puno ulja | | | |
| Riba, u pivskom tijestu*** | Funkcije kuhanja | 5 / 170 °C | 10 - 15 |
| Riba, panirana*** | Funkcije kuhanja | 5 / 170 °C | 10 - 15 |
| * Češće okrenuti. | | | |
| ** Zagrijavanje i kuhanje s poklopcem. Namirnice dodati nakon zvučnog signala. | | | |
| *** Ulje zagrijati s poklopcem. Peći porcije bez poklopca. | | | |

| Jela s jajima | Funkcije pomoći pri kuhanju | Stupanj temperature | Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min) |
|---|-----------------------------|---------------------|---|
| Funkcija Pečenje s malo ulja | | | |
| Jaja na oko, na maslacu* | Senzor pečenja | 2 | 2 - 6 |
| Jaja na oko, na ulju* | Senzor pečenja | 4 | 2 - 6 |
| Kajgana*** | Senzor pečenja | 2 | 4 - 9 |
| Omlet**** | Senzor pečenja | 2 | 3 - 6 |
| Palačinke**** | Senzor pečenja | 5 | 1,5 - 2,5 |
| Pohani kruh**** | Senzor pečenja | 3 | 4 - 8 |
| Carski drobljenac**** | Senzor pečenja | 3 | 10 - 15 |
| Funkcija Kuhanje | | | |
| Kuhanje jaja***** | Funkcije kuhanja | 3 / 100 °C | 5 - 10 |
| * Maslac i namirnice staviti u tavu nakon zvučnog signala. | | | |
| ** Ulje i namirnice staviti u tavu nakon zvučnog signala. | | | |
| *** Redovito promiješati. | | | |
| **** Ulje zagrijati s poklopcem. Peći porcije bez poklopca (u tablici je prikazano ukupno trajanje po porciji). | | | |
| ***** Namirnice dodati na početku. | | | |

| Povrće i mahunarke | Funkcije pomoći pri kuhanju | Stupanj temperature | Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min) |
|---|-----------------------------|---------------------|---|
| Funkcija Pečenje s malo ulja | | | |
| Češnjak* | Senzor pečenja | 2 | 2 - 10 |
| Luk* | Senzor pečenja | 2 | 2 - 10 |
| Tikvice** | Senzor pečenja | 3 | 4 - 12 |
| Patlidžani** | Senzor pečenja | 3 | 4 - 12 |
| Paprika* | Senzor pečenja | 3 | 4 - 15 |
| Gljive* | Senzor pečenja | 4 | 10 - 15 |
| Pečenje zelenih šparoga** | Senzor pečenja | 3 | 4 - 15 |
| Pirjanje povrća u ulju* | Senzor pečenja | 1 | 10 - 20 |
| Glaziranje povrća* | Senzor pečenja | 3 | 6 - 10 |
| Funkcija Kuhanje | | | |
| Kuhanje brokule*** | Funkcije kuhanja | 3 / 100 °C | 10 - 20 |
| Kuhanje cvjetače*** | Funkcije kuhanja | 3 / 100 °C | 10 - 20 |
| Kuhanje kupusa*** | Funkcije kuhanja | 3 / 100 °C | 30 - 40 |
| Kuhanje zelenih mahuna*** | Funkcije kuhanja | 3 / 100 °C | 15 - 30 |
| Slanutak**** | Funkcije kuhanja | 3 / 100 °C | 60 - 90 |
| Grašak*** | Funkcije kuhanja | 3 / 100 °C | 15 - 20 |
| Leća**** | Funkcije kuhanja | 3 / 100 °C | 45 - 60 |
| Funkcija Kuhanje u ekspres loncu | | | |
| Povrće u ekspres loncu**** | Funkcije kuhanja | 4 / 120 °C | 3 - 6 |
| Slanutak u ekspres loncu**** | Funkcije kuhanja | 4 / 120 °C | 25 - 35 |
| Grah u ekspres loncu**** | Funkcije kuhanja | 4 / 120 °C | 25 - 35 |
| Leća u ekspres loncu**** | Funkcije kuhanja | 4 / 120 °C | 10 - 20 |
| Funkcija Prženje s puno ulja | | | |
| Prženje paniranog povrća**** | Funkcije kuhanja | 5 / 170 °C | 4 - 8 |
| Prženje povrća u pivskom tijestu***** | Funkcije kuhanja | 5 / 170 °C | 4 - 8 |
| Prženje paniranih gljiva**** | Funkcije kuhanja | 5 / 170 °C | 4 - 8 |
| Prženje gljiva u pivskom tijestu***** | Funkcije kuhanja | 5 / 170 °C | 4 - 8 |
| * Redovito promiješati. | | | |
| ** Češće okrenuti. | | | |
| *** Zagrijavanje i kuhanje s poklopcem. Namirnice dodati nakon zvučnog signala. | | | |
| **** Namirnice dodati na početku. | | | |
| ***** Ulje zagrijati s poklopcem. Peći porcije bez poklopca. | | | |

| Krumpir | Funkcije pomoći pri kuhanju | Stupanj temperature | Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min) |
|--|------------------------------------|----------------------------|--|
| Funkcija Pečenje s malo ulja | | | |
| Pečeni krumpir od krumpira kuhanog u ljusci* | Senzor pečenja | 5 | 6 - 12 |
| Pečeni krumpir od sirovog krumpira* | Senzor pečenja | 4 | 15 - 25 |
| Popečci 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 | | | |
| Kuhanje krumpira***** | Funkcije kuhanja | 3 / 100 °C | 30 - 45 |
| Funkcija Kuhanje u ekspres loncu | | | |
| Krumpir u ekspres loncu***** | Funkcije kuhanja | 4 / 120 °C | 10 - 20 |
| * Redovito promiješati. | | | |
| ** Ukupno trajanje po porciji. Peći zasebno. | | | |
| *** Maslac i namirnice staviti u tavu nakon zvučnog signala. | | | |
| **** Zagrijavanje i kuhanje s poklopcem. Namirnice dodati nakon zvučnog signala. | | | |
| ***** Namirnice dodati na početku. | | | |

| 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 u ekspres loncu*** | Funkcije kuhanja | 4 / 120 °C | 6 - 8 |
| * Zagrijavanje i kuhanje s poklopcem. Namirnice dodati nakon zagrijavanja. | | | |
| ** Redovito promiješati. | | | |
| *** Namirnice dodati na početku. | | | |

| Juhe | Funkcije pomoći pri kuhanju | Stupanj temperature | Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min) |
|--|------------------------------------|----------------------------|--|
| Funkcija Kuhanje na laganoj vatri | | | |
| Krem juhe* | Funkcije kuhanja | 2 / 90 °C | 10 - 15 |
| Funkcija Kuhanje | | | |
| Juha** | Funkcije kuhanja | 3 / 100 °C | 60 - 90 |
| Instant juhe* | Funkcije kuhanja | 3 / 100 °C | 5 - 10 |
| * Redovito promiješati. | | | |
| ** Namirnice dodati na početku. | | | |

| Juhe | Funkcije pomoći pri kuhanju | Stupanj temperature | Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min) |
|---|-----------------------------|---------------------|---|
| Funkcija Kuhanje u ekspres loncu | | | |
| Juha u ekspres loncu** | Funkcije kuhanja | 4 / 120 °C | 20 - 30 |
| * Redovito promiješati. | | | |
| ** Namirnice dodati na početku. | | | |

| 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* | Senzor pečenja | 1 | 10 - 20 |
| Reduciranje umaka* | Senzor pečenja | 1 | 25 - 35 |
| Slatki umaci* | Senzor pečenja | 1 | 15 - 25 |
| * Redovito promiješati | | | |

| 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 |
| Zobena kaša* | 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 | | | |
| Prženje krafni*** | Funkcije kuhanja | 5 / 170 °C | 5 - 10 |
| Prženje američkih krafni*** | Funkcije kuhanja | 5 / 170 °C | 5 - 10 |
| Prženje buñuelos*** | Funkcije kuhanja | 5 / 170 °C | 5 - 10 |
| * Redovito promiješati. | | | |
| ** Namirnice dodati na početku. | | | |
| *** Ulje zagrijati s poklopcem. Peći porcije bez poklopca. | | | |

| Duboko smrznuti proizvodi | Funkcije pomoći pri kuhanju | Stupanj temperature | Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min) |
|---|-----------------------------|---------------------|---|
| Funkcija Pečenje s malo ulja | | | |
| Odresci* | 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** | Senzor pečenja | 3 | 10 - 15 |
| Kebab** | Senzor pečenja | 3 | 10 - 15 |
| Riblji fileti, naravni* | Senzor pečenja | 3 | 10 - 20 |
| Riblji fileti, panirani* | Senzor pečenja | 3 | 10 - 20 |
| Riblji štapići* | Senzor pečenja | 4 | 8 - 12 |
| Pečenje krumpirića (pommes frites)** | Senzor pečenja | 5 | 4 - 6 |
| Jela iz tave** | Senzor pečenja | 3 | 6 - 10 |
| Proljetne rollice* | Senzor pečenja | 4 | 10 - 30 |
| Camembert* | Senzor pečenja | 3 | 10 - 15 |
| Funkcija Zagrijavanje/održavanje topline | | | |
| Povrće u umaku od vrhnja** | Funkcije kuhanja | 1 / 70 °C | 15 - 20 |
| Funkcija Kuhanje | | | |
| Zelene mahune*** | Funkcije kuhanja | 3 / 100 °C | 15 - 30 |
| Funkcija Prženje s puno ulja | | | |
| Prženje krumpirića (pommes frites)**** | Funkcije kuhanja | 5 / 170 °C | 4 - 8 |
| * Češće okrenuti. | | | |
| ** Redovito promiješati. | | | |
| *** Namirnice dodati nakon zvučnog signala. | | | |
| **** Ulje zagrijati s poklopcem. Peći porcije bez poklopca. | | | |

| Ostalo | Funkcije pomoći pri kuhanju | Stupanj temperature | Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min) |
|---|-----------------------------|---------------------|---|
| Funkcija Pečenje s malo ulja | | | |
| Pečenje camemberta* | Senzor pečenja | 3 | 7 - 10 |
| Krutoni** | Senzor pečenja | 3 | 6 - 10 |
| Gotova jela iz vrećice*** | Senzor pečenja | 1 | 5 - 10 |
| Prženje badema**** | Senzor pečenja | 4 | 3 - 15 |
| Prženje oraha**** | Senzor pečenja | 4 | 3 - 15 |
| Prženje pinjola**** | Senzor pečenja | 4 | 3 - 15 |
| Funkcija Zagrijavanje/održavanje topline | | | |
| Zagrijavanje gulaš juhe***** | Funkcije kuhanja | 1 / 70 °C | 10 - 20 |
| Zagrijavanje kuhanog vina***** | Funkcije kuhanja | 1 / 70 °C | - |
| * Češće okrenuti. | | | |
| ** Redovito promiješati. | | | |
| *** Nakon zvučnog signala dodati vodu. Namirnice dodati kada voda zakipi. | | | |
| **** Namirnice staviti u tavu nakon zvučnog signala. | | | |
| ***** Namirnice dodati na početku. | | | |

| Ostalo | Funkcije pomoći pri kuhanju | Stupanj temperature | Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min) |
|--|-----------------------------|---------------------|---|
| Funkcija Kuhanje na laganoj vatri Zagrijavanje mlijeka**** * Češće okrenuti. ** Redovito promiješati. *** Nakon zvučnog signala dodati vodu. Namirnice dodati kada voda zakipi. **** Namirnice staviti u tavu nakon zvučnog signala. ***** Namirnice dodati na početku. | Funkcije kuhanja | 2 / 90 °C | 3 - 10 |

Jela

Pomoću ove funkcije možete pripremati različita jela. Uređaj sam odabire optimalnu postavku.

Odabir programa i namještanje

1. Odaberite željenu zonu za kuhanje.
 2. U području namještanja zone za kuhanje odaberite vrstu grijanja "Asistent- jela".
 3. Odaberite željenu skupinu programa.
 4. Odaberite željeno jelo.
- Postupak namještanja vašeg odabranog jela će vas u potpunosti voditi i dobit ćete upute za pripremu vašeg odabranog jela.

Prekid programa

Odaberite stupanj snage 0 ili promijenite vrstu grijanja kako biste prekinuli program.

Priprema i čišćenje bežičnog senzora temperature

U ovom odlomku dobit ćete sljedeće informacije o:

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

Senzor temperature i silikonske pločice možete kupiti u specijaliziranim trgovinama ili kod naše servisne službe. Navedite odgovarajući referentni broj.

| | |
|----------|---|
| 00577921 | Komplet sa 5 silikonskih pločica |
| HZ39050 | Senzor temperature i komplet sa 5 silikonskih pločica |

Lijepljenje silikonske pločice

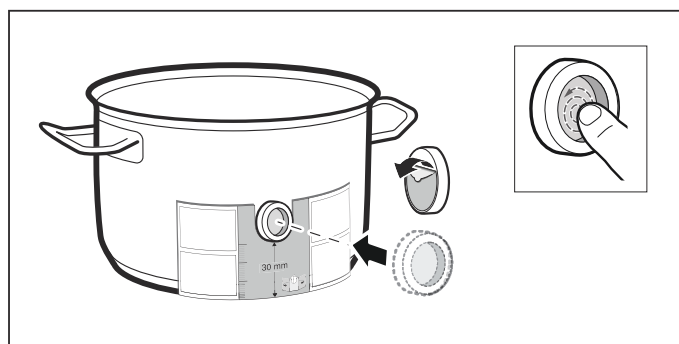
Silikonska pločica fiksira senzor temperature na posudi za kuhanje.

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.



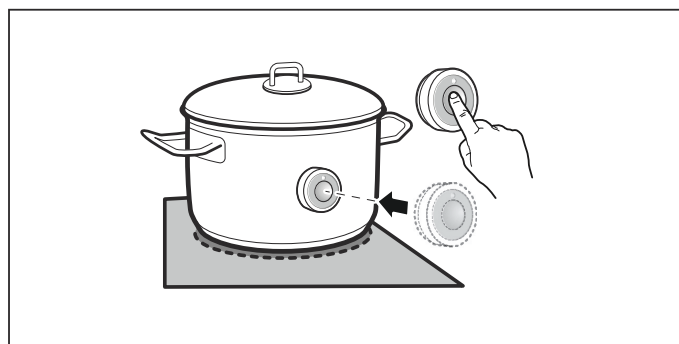
3. Utisnite silikonsku pločicu, čak i unutarnju površinu. Ljepilo je potrebno da se ispravno stvrdne 1 sat. Za to vrijeme ne upotrebljavajte niti čistite posudu za kuhanje.

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.

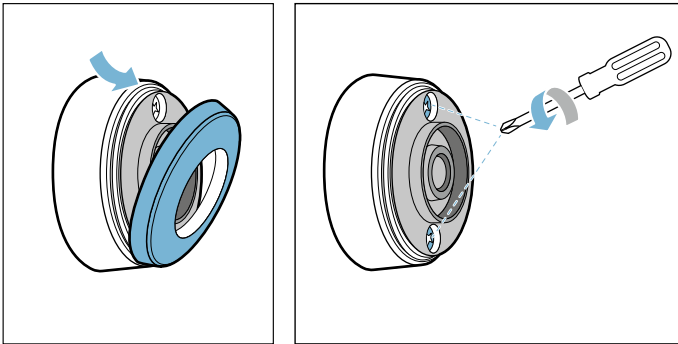
Informacije o čišćenju senzora temperature naći ćete u poglavlju → "Čišćenje"

Zamjena baterije

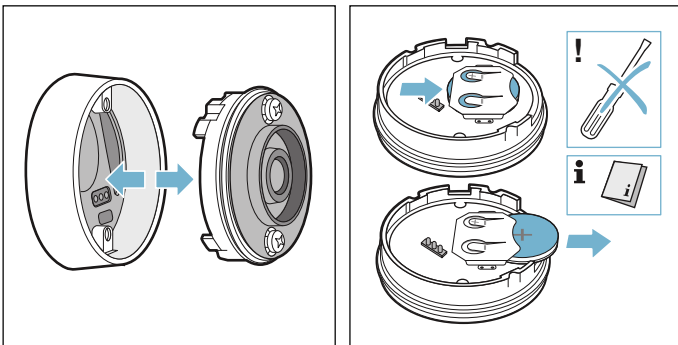
Ako ste pritisnuli simbol na bežičnom senzoru temperature i LED dioda ne zasvijetli, onda se baterija ispraznila.

Zamjena baterije:

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

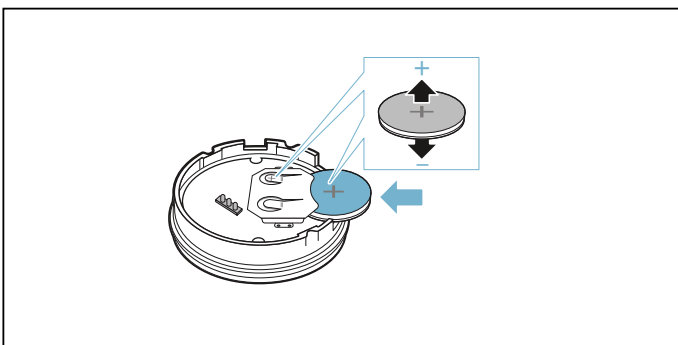


2. Izvucite gornji dio kućišta. Izvadite staru bateriju. Umetnite novu bateriju. Pritom pazite na polaritet.

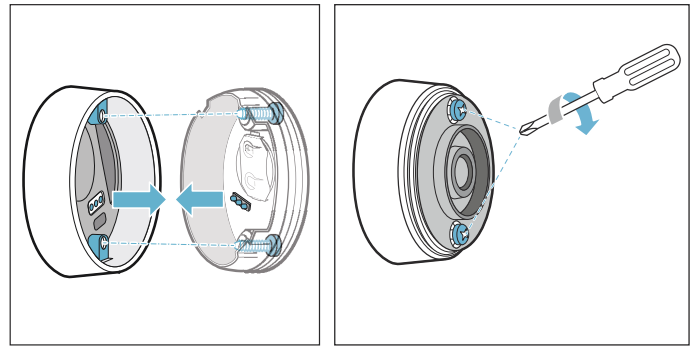


Oprez!

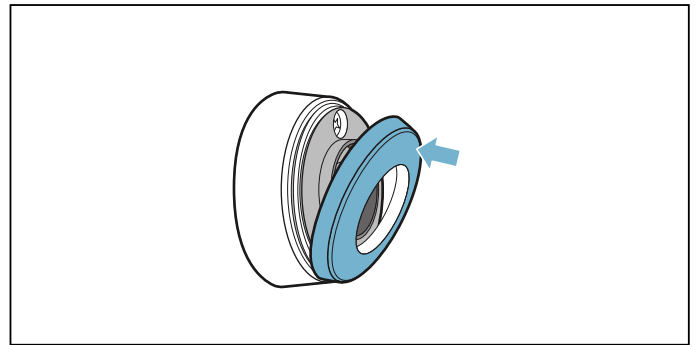
Za vađenje baterije ne koristite metalne predmete. Ne dodirujte kontakte.



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 BSH 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.siemens-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 BSH Hausgeräte GmbH je pod licencom. Sve druge marke i nazivi marke su marke i nazivi marki dotičnih tvrtki.


Zaštita za djecu

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



Aktiviranje i deaktiviranje zaštite za djecu

Sve zone za kuhanje moraju biti isključene.

Aktiviranje

1. Otvorite izbornik Dock.
 2. Dodirnite simbol .
- Zaštita za djecu je aktivirana. Ploča za kuhanje je blokirana.

Deaktiviranje

1. Ploču za kuhanje uključite glavnim prekidačem .
 2. Dodirnite simbol  na zaslonu i držite ga pritisnutog 4 sekunde.
- Zaštita za djecu je deaktivirana. 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"

Osnovne postavke

Vaš uređaj ima razne unaprijed namještene postavke. Ove unaprijed namještene postavke možete prilagoditi vašim navikama i potrebama.

Otvaranje osnovnih postavki

Otvorite osnovne postavke pritiskom na simbol  u izborniku Dock. Sve zone za kuhanje moraju biti isključene.


Navigacija unutar osnovnih postavki

U pregledu povucite prstom prema gore ili dolje kako biste listali kroz razne postavke. Dodirnite neku postavku kako biste u donjem podizborniku zadržali ostale opcije.

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.

Aktiviranje

1. Otvorite izbornik Dock
2. Dodirnite simbol .

Zaštita od brisanja je aktivna. Upravljačka ploča je blokirana tijekom 30 sekundi. Možete obrisati površinu, a da pritom ne promijenite postavke.

Deaktiviranje

Nakon 30 sekundi upravljačka ploča je automatski deblokirana. Za prijevremeno ukidanje funkcije zaštite od brisanja dodirnite bilo koje mjesto na zaslonu i držite ga pritisnutog 4 sekunde.

Napomene

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

U nekom podizborniku dodirnite simbol strelice gore lijevo kako biste se vratili na pregled.

Izlaz iz osnovnih postavki

U pregledu dodirnite simbol strelice gore lijevo kako biste izašli iz osnovnih postavki.

Spremanje ili odbacivanje promjena

Prilikom izlaza iz osnovnih postavki postavlja vam se pitanje želite li spremati ili odbaciti zadnje izvršene promjene. Kod spremanja vaše promjene postaju aktivne. Kod odbacivanja poništavate vaše zadnje promjene.

| Postavka | Opis i opcije |
|---|--|
| Jezik | Možete promijeniti jezik uređaja. |
| Zvučni signali | Možete odabrati koje zvučne signale uređaj treba reproducirati. <ul style="list-style-type: none"> ■ Svi zvučni signali isključeni – Uređaj neće reproducirati zvučne signale. ■ Svi zvučni signali uključeni* – Uređaj će reproducirati sve zvučne signale. ■ Samo signali pogreške uključeni – Uređaj će reproducirati samo zvučne signale u slučaju dojava pogreške. |
| Trajanje zvučnog signala | Možete promijeniti trajanje zvučnog signala. |
| Zvuk tipki | Možete odabrati treba li uređaj reproducirati zvuk prilikom pritiska na polja i simbole na zaslonu osjetljivom na dodir. |
| Svjetlina zaslona | Možete promijeniti svjetlinu zaslona. |
| *Unaprijed namještena postavka kod isporuke | |

| Postavka | Opis i opcije |
|---|--|
| Vario indukcija | Možete odabrati hoće li fleksibilna područja ploče za kuhanje biti povezana ili odvojena nakon pokretanja. |
| Stupnjevi powerMove | Slobodno možete promijeniti unaprijed namještene stupnjeve funkcije Move. |
| Zaštita za djecu | Pomoću zaštite za djecu možete blokirati ploču za kuhanje i spriječiti da je djeca neovlašteno koriste. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ručno* – Zaštitu za djecu morate uvijek ručno uključiti i isključiti. ■ Automatski – Zaštita za djecu se uvijek aktivira automatski kada isključite ploču za kuhanje. |
| Logotip | Možete namjestiti treba li se logotip prikazati prilikom pokretanja uređaja. |
| reStart | Možete namjestiti koliko će dugo nakon isključivanja vaš uređaj zadržati u memoriji zadnje korištene postavke. |
| Maksimalni prihvat snage | Možete ograničiti ukupnu snagu ploče za kuhanje i prilagoditi je lokalnom mrežnom priključku. Kontaktirajte svojeg trgovca za ovakvo prilagođavanje. |
| Potrošnja energije | Možete odabrati hoće li uređaj nakon isključivanja prikazati potrošnju energije. |
| Senzor kuhanja | Možete dodati novi senzor kuhanja. |
| Funkcija kuhanja | Možete unijeti visinu vašeg mjesta stanovanja iznad razine more kako bi senzor kuhanja preciznije radio. |
| Ispit posuđa | Možete provjeriti je li vaše posude prikladno za kuhanje s indukcijom. |
| Informacije o uređaju | Možete dobiti informacije o vašem uređaju. |
| Tvorničke postavke | Možete resetirati sve postavke na tvorničke postavke. |
| *Unaprijed namještena postavka kod isporuke | |

Prikaz potrošnje energije

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

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

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

- Ako je zona za kuhanje, koju ćete koristiti, manja 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".

Ispit posuđa

Pomoću ove funkcije možete provjeriti brzinu i kvalitetu kuhanja ovisno o posudi za kuhanje.

Rezultat je preporučena vrijednost i ovisi o svojstvima posude za kuhanje i korištenoj zoni za kuhanje.

1. Stavite hladnu posudu za kuhanje u koju ste prethodno dodali oko 200 ml vode u sredinu zone za kuhanje koja svojim promjerom najbolje odgovara dnu posude za kuhanje.
2. Idite na osnovne postavke i odaberite stavku izbornika Ispit posuđa.
Funkcija je sada aktivirana.

Nakon 10 sekundi na zaslonu se pojavljuje informacija o kvaliteti i brzini kuhanja. Dodirnite odgovarajuću zonu za kuhanje na zaslonu kako biste saznali više o rezultatu ispita posuđa.

Napomene

- Fleksibilna zona za kuhanje je jedna zona za kuhanje; koristite samo jednu posudu za kuhanje.

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

Tvrdochornu 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 kamena 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 sljedećih 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 izgresti.

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 znači da je uređaj u kvaru.

Mogući zvukovi:

Duboki zvuk zujanja kao kod transformatora:

Javlja se kod kuhanja na visokom stupnju snage. Zvuk slabi ili prestaje kada se smanji stupanj snage.

Zvukovi**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:

Zvuk može nastati kada istovremeno rade dvije zone za kuhanje na najvišem stupnju snage. Zvuk zviždanja slabi ili prestaje kada se smanji stupanj snage.

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 zona za kuhanje ne zagrijava, a treperi stupanj snage?

Nije uključena zona za kuhanje na kojoj se nalazi posuda za kuhanje.

Provjerite je li zona za kuhanje uključena na kojoj se nalazi posuda za kuhanje.

Posuda za kuhanje je premala za uključenu zonu za kuhanje ili nije prikladna za indukciju.

Provjerite je li posuda za kuhanje prikladna za indukciju i nalazi li se na zoni za kuhanje 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 zagrije odnosno zašto se nedovoljno zagrijava iako je namješten viši stupanj snage?

Posuda za kuhanje je premala za uključenu zonu za kuhanje ili nije prikladna za indukciju.

Provjerite je li posuda za kuhanje prikladna za indukciju i nalazi li se na zoni za kuhanje 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?


Kada se pojavi smetnja, često je riječ samo o sitnici. Prije nego što nazovete servisnu službu, uzmite u obzir sljedeće napomene i savjete.

Napomene, upozorenja i dojave pogreški

Ako se pojavi problem, onda se na zaslonu automatski prikazuju napomene, upozorenja ili dojave pogreški.

| Problem | Pomoć |
|---|--|
| Ploča za kuhanje ne može se uključiti. | Pomoću drugih električnih uređaja provjerite je li došlo do kratkog spoja u napajanju. Uvjerite se je li uređaj priključen prema spojnoj shemi. Ako ne možete ukloniti smetnju, obavijestite tehničku servisnu službu. |
| Stupanj snage zone za kuhanje ne može se povećati. | Ograničena je ukupna snaga ploče za kuhanje. Prilagodite ukupnu snagu pod "Maksimalni prihvrat snage" u osnovnim postavkama. Jako velika posuda za kuhanje može utjecati na najviši stupanj snage na istoj polovici ploče za kuhanje. Ponovno rasporedite posudu za kuhanje. |
| Funkcija PowerBoost je deaktivirana ili se ne može aktivirati. | Ograničena je ukupna snaga ploče za kuhanje. Prilagodite ukupnu snagu pod "Maksimalni prihvrat snage" u osnovnim postavkama. |
| Javlja se zvučni signal kada se predmet nalazi na zaslonu osjetljivom na dodir. | Uklonite predmet i potvrdite napomenu na zaslonu. Možete ponovno uključiti ploču za kuhanje. Ne stavljajte vruću posudu za kuhanje na upravljačku ploču. |
| Posuda za kuhanje nije prepoznata. | Posuda za kuhanje možda nije prikladna za indukciju. |
| Ploča za kuhanje reagira neuobičajeno ili njome ne možete više ispravno rukovati. | Uređaj isključite na način da izvadite osigurač ili isključite zaštitnu sklopku u razvodnom ormaru. Pričekajte nekoliko sekundi i ponovno ga uključite. |
| Na zaslonu se prikazuje "E". | Odaberite zonu za kuhanje kako biste pročitali kôd pogreške. |

Demonstracijski način rada

Kada se simbol  prikazuje na zaslonu, onda je aktivan demonstracijski način rada. Uređaj ne grije u demonstracijskom načinu rada. Uređaj isključite iz

električne mreže. Pričekajte nekoliko sekundi i ponovno uključite uređaj. Zatim deaktivirajte demonstracijski način rada u osnovnim postavkama u roku od 3 minute nakon uključivanja.

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 donjoj strani ploče za kuhanje.

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

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

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

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 HZ 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 | Posude | Zagrijavanje | | | Kuhanje | |
|---|-------------------------|-----------------|--|----------|-----------------|----------|
| | | Stupanj kuhanja | Trajanje (min:sek) | Poklopac | Stupanj kuhanja | Poklopac |
| Topljenje čokolade | | | | | | |
| Kuvertura (npr. marka Dr. Oetker, tamna čokolada s 55 % kaka, 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 | Posude | Stupanj kuhanja | Zagrijavanje | | Kuhanje | |
|---|-------------------------|-----------------|--|----------|------------------------------|----------|
| | | | 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 | | | | | | |

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Proizvedeno od BSH Hausgeräte GmbH pod licencom zaštitnog znaka Siemens AG
Proizvodi grupa BSH Hausgeräte GmbH pod licencom robne marke kompanije Siemens AG



9001186323
96051050