



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Hob

PXE...F...

[sr] Uputstva za upotrebu
[hr] Upute za uporabu

Polje za kuvanje
Polje za kuhanje

3
31



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Sadržaj

 Upotreba u skladu s odredbama	4	 Zaštita od brisanja	21
 Uputstva za sigurnost	5	 Automatsko isključivanje	21
 Uzroci oštećenja	6	 Osnovna podešavanja	22
Pregled	6	Ovako dospevate do osnovnih podešavanja	23
 Zaštita životne sredine	7	 Prikaz za potrošnju energije	24
Saveti za uštedu energije	7	 Test posuđa za kuvanje	24
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	7	 Administrator snage	25
 Kuvanje prema indukciji	7	 Čišćenje	25
Prednosti u kuvanju pomoću indukcije	7	Ugradna ploča	25
Posude	7	Okvir ravne ploče za kuvanje	25
 Upoznavanje uređaja	9	 Česta pitanja i odgovori (FAQ)	26
Komandna ploča	9	 Smetnja, šta činiti?	27
Ringle	9	 Servisna služba	28
Prikaz preostale toplote	10	E-broj i FD-broj	28
 Opsluživanje aparata	10	 Proverena jela	29
Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje	10		
Podešavanje ringle	10		
Preporuke za kuvanje	11		
 Flex Zone	13		
Saveti za korišćenje posuda	13		
Kao dve nezavisne ringle	13		
Kao jedna jedinstvena ringla	13		
 Vremenske funkcije	14		
Programiranje vremena kuvanja	14		
Kuhinjski tajmer	14		
 Funkcija PowerBoost	15		
Aktiviranje	15		
Deaktiviranje	15		
 Senzorika za prženje	15		
Prednosti prilikom prženja	15		
Tiganji za senzor prženja	15		
Stepeni temperature	16		
Tabela	16		
Teppan Yaki iGrill za fleks zonu	18		
Ovako podesite	20		
 Osigurač za decu	20		
Uključivanje i isključivanje osigurača za decu	20		
Automatska sigurnost za decu	20		

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

Upotreba u skladu s odredbama

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

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

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

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 prouzrokuju nezgode, npr. zbog pregrevanja, paljenja ili materijala koji se mogu rasprsnuti.

Koristite jedino zaštitne mehanizme ili rešetku za zaštitu dece koje smo odobrili. Neadekvatni zaštitni mehanizmi ili rešetke za zaštitu dece mogu da prouzrokuju nezgode.

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 15 godina ili više i ako imaju nadzor.

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

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.
- Nije dozvoljena upotreba poklopaca za ravnu ploču za kuvanje. Mogu da prouzrokuju nezgode, npr. zbog pregrevanja, paljenja ili materijala koji se mogu rasprsnuti.

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.
- Vлага, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.
- Pokvaren uređaj može da prouzrokuje strujni udar. Pokvaren uređaj nikada nemojte da uključujete. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Pukotine ili lomovi na staklenoj keramici mogu da prouzrokuju strujne udare. Isključite osigurač u električnom ormanu. Pozovite servisnu službu.

Upozorenje – Opasnost od smetnji!

Ova ploča za kuvanje je sa donje strane opremljena ventilatorom. Ukoliko se ispod ploče za kuvanje nalazi fioka, u njoj ne držite male ili oštre predmete, papir ili kuhinjske krpe. Ventilator može da ih usisa, što može prouzrokovati oštećenja ili smetnje u hlađenju. Između sadržaja fioke i ulaza ventilatora mora postojati rastojanje od najmanje 2 cm.

Upozorenje – Opasnost od povreda!

- Pri kuvanju na pari, ringla i posuda u kojoj se kuva mogu biti oštećene zbog pregrevanja. Posuda u kojoj se kuva na pari ne treba direktno da dodiruje dno posude u kojoj je voda. Koristiti isključivo posude za kuvanje koje su otporne na toplotu.
- Lonci za kuvanje zbog tečnosti između dna lonca i ringle mogu iznenada da poskoče. Neka ringla i dno lonca uvek budu suvi.

Uzroci oštećenja

Pažnja!

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

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 kvanje ove vrste.
Ogrebotine	So, šećer i pesak.	Ravnu ploču za kvanje nemojte da upotrebljavate kao površinu za rad i odlaganje.
	Gruba dna posuđa grebu ravnu ploču za kvanje.	Proverite posudu za kvanje.
Promene boje	Neadekvatna sredstva za čišćenje.	Upotrebljavajte samo sredstva za čišćenje koja su namenjena za ravne ploče za kvanje 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.

Kuvanje prema indukciji

Prednosti u kuvanju pomoću indukcije

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

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

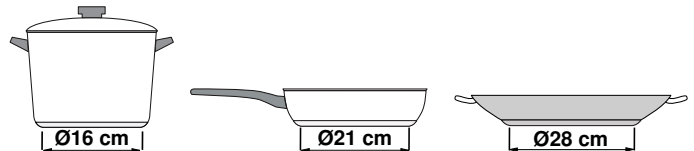
Posude

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

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

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

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



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

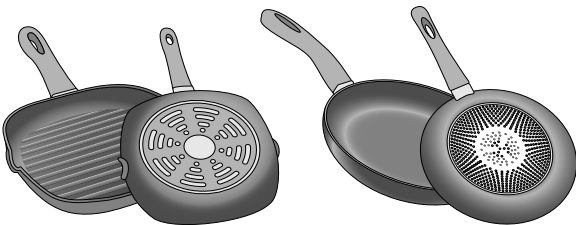


Takođe postoji induktivno posuđe čije je dno nije u potpunosti feromagnetno:

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



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



Neodgovarajuće posude

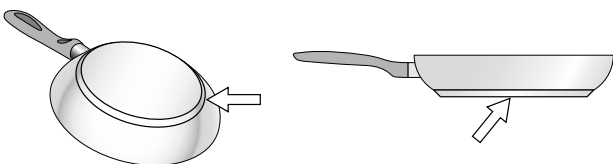
Nikad ne koristiti difuzne ploče ni posude od:

- finog čelika
- stakla
- blata
- bakra
- aluminijuma

Osobine dna posuđa

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

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



Nedostatak neodgovarajuće posude ili veličine

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

Prazne posude ili posude sa finom osnovom

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

Identifikacija lonca

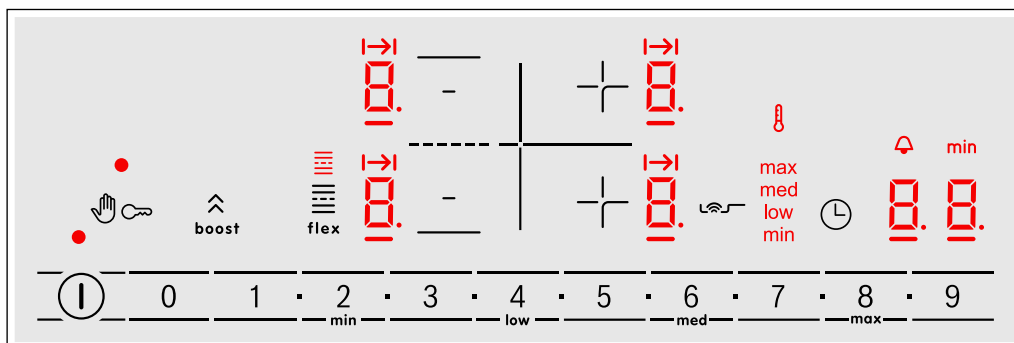
Svaka ringla ima donju granicu za identifikaciju lonca, koja zavisi od feromagnetnog prečnika i od materijala dna posuđa. Iz tog razloga bi uvek trebalo da koristite ringlu, koja najbolje odgovara prečniku dna lonca.

Upoznavanje uređaja


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

Uputstvo: . U zavisnosti od tipa uređaja moguća su odstupanja u boji i pojedinostima.

Komandna ploča



Komandne površine	
	Glavni prekidač
	Izbor ringle
0 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9	Zona za podešavanje
	Blokiranje komandnog polja za svrhe čišćenja
	Zaštita za decu
	Fleksibilna zona za kuvanje
	PowerBoost-funkcija
	Funkcija tajmera
	Senzor za prženje
min, low, med, max	Stepeni temperature

Prikazi	
	Status režima rada
	Stepeni za kuvanje
	Funkcija tajmera
	Preostala toplota
	Tajmer
	Podešavanje vremena za kuvanje
min	Prikaz vremena
b	PowerBoost-funkcija
	Fleksibilna zona za kuvanje
R	Senzor za prženje
	Temperatura senzora za prženje
min, low, med, max	Stepeni temperature



Komandne površine

Ako dodirnete simbol, aktivira se dotična funkcija.

Uputstva

- Komandno polje uvek održavajte čistim i suvim. Vlaga ugrožava funkciju.
- U blizini prikaza i senzora nemojte povlačiti posuđe. Elektronika može da se pregreje.

Ringle

Ringle		
	Jednostavna ringla	Upotrebljavajte posuđe za kuvanje u adekvatnoj veličini.
	Fleksibilna zona za kuvanje	Videti poglavlje → "Flex Zone"

Upotrebljavajte samo posuđe za kuvanje koje je adekvatno za indukciono kuvanje, videti poglavlje → "Kuvanje prema indukciji"

Prikaz preostale toplote

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

U zavisnosti od jačine preostale toplote prikazuje se sledeće:

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

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



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


Opsluživanje aparata

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

Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje

Pomoću glavnog prekidača uključite i isključite ravnu ploču za kuvanje.

Uključivanje: Dodirnite simbol . Čuje se signal. Zasvetle prikaz kod glavnog prekidača i prikazi ringli . Ravna ploča za kuvanje je spremna za rad.

Isključivanje: Dodirujte simbol  sve dok se prikaz ne ugasi. Sve ringle su isključene. Prikaz za preostalu toplotu svetli, dok se sve ringle dovoljno ne ohlade.

Uputstva


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

Podešavanje ringle

Željeni stepen kuvanja podesite sa simbolima **1** do **9**.

Stepen za kuvanje **1** = najniži stepen

Stepen za kuvanje **9** = najviši stepen





Svaki stepen za kuvanje ima međustepen. Međustepen je u području podešavanja označen simbolom .

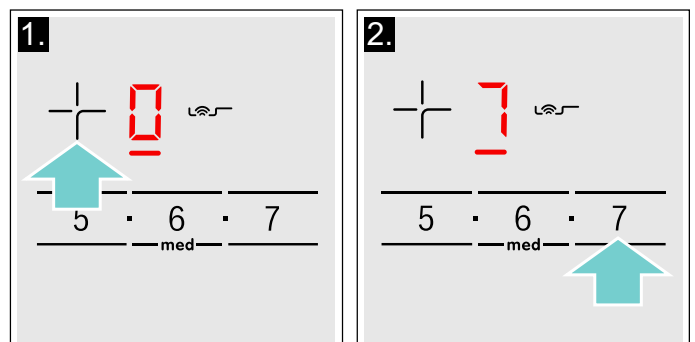
Uputstva

- Kako bi se osetljivi delovi uređaja zaštitili od pregrevanja ili električnog preopterećenja ploča za kuvanje može privremeno da smanji snagu.
- Kako bi se sprečilo da uređaj emituje buku, ploča za kuvanje može privremeno da smanji snagu.

Izbor ringle i stepena za kuvanje

Ravna ploča za kuvanje mora da bude uključena.

1. Dodirnite simbole  ili  željene ringle. Na prikazu svetli  i ispod toga simbol .
2. Zatim u opsegu za podešavanje izaberite željeni stepen za kuvanje.




Stepen za kuvanje je podešen.

Promena stepena za kuvanje

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

Isključivanje ringle

Izaberite ringlu i zoni za podešavanje dodirnite . Ringla se isključuje. Sve dok je ringla još uvek vrela svetli prikaz za preostalu toplotu.

Uputstva

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

Preporuke za kuvanje

Preporuke

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

Tabela za kuvanje

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

	Stepen za kuvanje	Vreme pečenja (min.)
Topljenje		
Čokolada, glazura	1 - 1.	-
Puter, med, želatin	1 - 2	-
Odmrzavanje i držanje na toplome		
Varivo, npr. varivo od sočiva	1. - 2	-
Mleko*	1. - 2.	-
Zagrevanje viršli u vodi*	3 - 4	-
Odmrzavanje i podgrevanje		
Spanać, zamrznut	3 - 4	15 - 25
Gulaš, zamrznut	3 - 4	35 - 55
Poširanje, krčkanje		
Knedle od krompira*	4. - 5.	20 - 30
Riba*	4 - 5	10 - 15
Beli sos, npr. bešamel sos	1 - 2	3 - 6
Mučeni sosovi, npr. sos bernez, sos holandez	3 - 4	8 - 12

* Bez poklopca

** Okrenuti više puta

*** Predgrevanje na stepenu za kuvanje 8 - 8.

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

Flex Zone

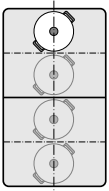
Po potrebi možete da je upotrebite kao jednu jedinstvenu ringlu ili kao dve nezavisne ringle.

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

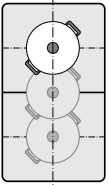
Saveti za korišćenje posuda

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

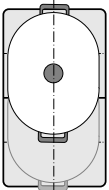
Kao jedna jedinstvena ringla



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

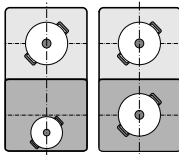


Prečnik preko 13 cm
Posuđe pozicionirajte na jednu od tri pozicije, koje možete da vidite na slici.



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

Kao dve nezavisne ringle



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

Kao dve nezavisne ringle

Fleksibilna zona za kuvanje se koristi kao dve nezavisne ringle.


Aktiviranje

Videti poglavlje → "Opsluživanje aparata"

Kao jedna jedinstvena ringla

Korišćenje cele zone za kuvanje povezivanjem obe ringle.

Povezivanje dve ringle


1. Postavite sud. Izaberite jednu od ringli fleksibilne zone za kuvanje i podesite stepen za kuvanje.
2. Dodirnite simbol . Prikaz zasvetli. Stepen za kuvanje se pojavljuje na prikazu donje ringle.

Aktivirali ste fleksibilnu zonu za kuvanje.

Promena stepena za kuvanje


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

Dodavanje druge posude za kuvanje

Postavite drugu posudu za kuvanje, izaberite jednu od dve ringle fleksibilne zone za kuvanje, pa zatim dva puta dodirnite simbol . Nova posuda za kuvanje se prepoznaje a nivo kuvanja koji je prethodno izabran ostaje.

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

Razdvajanje dve ringle

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

Deaktivirali ste fleksibilnu zonu za kuvanje. Obe ringle i dalje funkcionišu kao dve nezavisne ringle.

Uputstvo: Ako ringlu isključite i kasnije je ponovo uključite, fleksibilna zona za kuvanje će se prebaciti na dve nezavisne ringle.

Vremenske funkcije




Vaša ringla raspolaže sa dve funkcije tajmera:

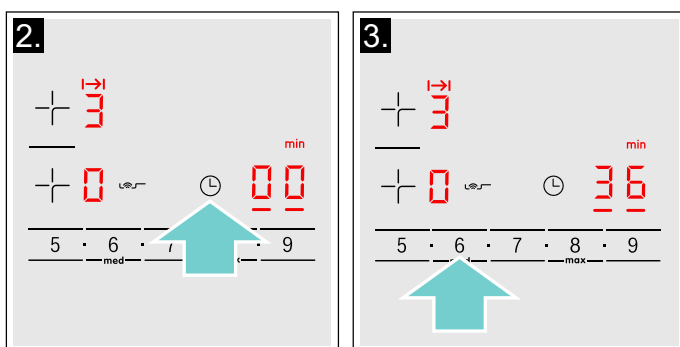
- Programiranje vremena kuvanja
- Kuhinjski tajmer

Programiranje vremena kuvanja

Ringla se po isteku podešenog vremena automatski isključuje.

Ovako vršite podešavanje:

1. Izaberite ringlu i željeni stepen za kuvanje.
2. Dodirnite simbol . Na prikazu ringle svetli . Na prikazu tajmera svetli .
3. U sledećih 10 sekundi u opsegu za podešavanje izaberite željeno vreme kuvanja.



Posle nekoliko sekundi počinje da teče vreme.

Uputstva


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

Senzor za prženje


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


Promena ili brisanje vremena

Izaberite ringlu, pa zatim dodirnite simbol .

Promenite vreme kuvanja u zoni za podešavanje ili postavite na  kako biste vreme kuvanja vratili u nazad.

Po isteku vremena

Ringla se isključuje. Čuje zvučni signal. Na prikazu na tajmeru pojavljuje se na 10 sekundi .

Dodirnite simbol . Prikazi se gase, a akustični signal se završava.

Uputstva




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

Kuhinjski tajmer

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


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

Podešavanje



1. Više puta dodirnite simbol , dok ne zasvetli prikaz . Na prikazu tajmera svetli .
2. U zoni za podešavanje podesite željeno vreme. Posle nekoliko sekundi počinje da teče vreme.

Promena ili brisanje vremena

Više puta dodirnite simbol , dok ne zasvetli prikaz .

Promenite vreme u opsegu za podešavanja ili podesite kako biste  obrisali programirano vreme.

Po isteku vremena

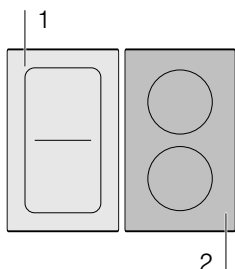
Čuje zvučni signal. Na prikazu tajmera se pojavljuje  i prikaz  zasvetli. Prikazi se gase posle 10 sekundi.

Dodirivanjem simbola  gase se prikazi i prestaje signalni ton.

Funkcija PowerBoost


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

Ova funkcija može da se aktivira za neku ringlu samo kada druga ringla iz iste grupe nije u režimu rada (videti sliku). U suprotnom na prikazu trepere izabrane ringle **b** i **9**; a zatim se automatski podešava stepen za kuvanje **9**, a da se ne aktivira funkcija.



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

Aktiviranje

1. Izaberite neku ringlu.
2. Dodirnite simbol .
Na prikazu svetli **b**.
Funkcija je aktivirana.

Deaktiviranje

1. Izaberite ringlu.
2. Dodirnite simbol .
Prikaz **b** se gasi i ringla se vraća nazad na stepen za kuvanje **9**.
Funkcija je deaktivirana.

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

Senzorika za prženje

Pomoću ove funkcije prženje je moguće pod nadzorom odgovarajuće temperature tiganja.

Ringle sa ovom funkcijom su obeležene simbolom funkcije za prženje.

Prednosti prilikom prženja

- Ringla greje samo ako je to neophodno za održavanje temperature. Tako se štedi energija, a ulje ili mast ne mogu da se pregreju.
- Funkcija za prženje javlja, ako je prazan tiganj postigao optimalnu temperaturu za dodavanje ulja, pa zatim za dodavanje jela.

Uputstva

- Nemojte da stavljate poklopac na tiganj. U suprotnom ne možete pravilno da aktivirate funkciju. Možete da upotrebite zaštitu od prskanja, kako biste izbegli prskanje masti.
- Upotrebljavajte ulje ili mast koja je namenjena za prženje. Ukoliko upotrebljavate puter, margarin,ekstradevičansko maslinovo ulje ili svinjsku mast, podesite stepen za temperaturu **min**.
- Tiganj sa ili bez jela nemojte nikada da zagrevate bez nadzora.
- Ukoliko ringla ima višu temperaturu nego posuda za kuvanje ili obrnuto, senzor za pečenje se ne aktivira na ispravan način.

Tiganji za senzor prženja

Za senzor prženja dostupni su specijalno prilagođeni tiganji. Ovaj pribor možete naknadno da nabavite u specijalizovanoj radnji ili preko našeg korisničkog servisa. Uvek navedite odgovarajući referentni broj.

- HEZ390210 tiganj prečnika 15 cm.
- HEZ390220 tiganj prečnika 19 cm.
- HEZ390230 tiganj prečnika 21 cm.
- HEZ390512 Teppan Yaki Preporučuje se samo za fleksibilnu zonu za kuvanje.
- HEZ390522 ploča za pečenje roštilja Preporučuje se samo za fleksibilnu zonu za kuvanje.

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 tiganja.
- Uverite se da prečnik dna tiganja odgovara veličini ringle. Tiganj postavite na sredinu ringle.
- Na fleksibilnim zonama za kuvanje može se desiti da se senzor za pečenje ne aktivira u slučaju kada je veličina tiganja drugačija ili je tiganj nepravilno postavljen. Pogledajte poglavlje → "Flex Zone".
- Ostali tiganji mogu da se pregreju. Temperatura može da se podesi iznad ili ispod izabranog stepena temperature. Najpre pokušajte sa najnižim stepenom temperature i po potrebi ga promenite.

Stepeni temperature

Stepen za temperaturu	Namenjen za
min	niska Prženje jela na ekstra devičanskom maslinovom ulju, puteru ili margarinu, npr. omleti.
low	nisko - srednje Prženje ribe i krupnih jela, npr. ćufti i viršli
med	srednje - visoko Prženje odrezaka, srednje pečenih ili prepečenih, zamrznutih, paniranih i finih jela, npr. šnicli, ragua i povrća.
maks.	visoka Prženje jela na visokim temperaturama, npr. odrezaka, krvavih, pljeskavica od krompira i prženog krompira.

Tabela

U tabeli se prikazuje, koji je stepen temperature adekvatan za svako jelo. Vreme prženja može da varira u zavisnosti od vrste, veličine i kvaliteta jela.

Podešen stepen temperature varira u zavisnosti od upotrebljenog tiganja.

Preliminarno zagrejte tiganj, ulje i jelo dodajte posle signalnog tona.

	Stepen za temperaturu	Ukupno vreme prženja od signalnog tona (min.)
Meso		
Šnicla natur ili panirana	med	6 - 10
File	med	6 - 10
Kotleti*	low	10 - 15
Cordon bLU, Bečka šnicla*	med	10 - 15
Odrezak, krvav (3 cm debeo)	max	6 - 8
Odrezak, srednje pečen ili prepečen (3 cm debeo)	med	8 - 12
Grudi živine (2 cm debele)	low	10 - 20
Viršle, kuvane ili sirove*	low	8 - 20
Hamburger, ćufte, punjene knedle od mesa*	low	6 - 30
Ragu, Giros	med	7 - 12
Mleveno meso	med	6 - 10
Slanina	min	5 - 8
Riba		
Riba, pržena, cela, npr. pastrmka	low	10 - 20
Riblji file, natur ili panirani	low - med	10 - 20
Kozice, krabe	med	4 - 8
Jela od jaja		
Palačinke**	max	-
Omelet**	min	3 - 6
Jaja na oko	min - med	2 - 6
Kajgana	min	4 - 9
Kraljevski drobljenac	low	10 - 15
Francuski tost**	low	4 - 8

* Ookrenuti više puta

** Ukupno trajanje po porciji. Pržite jedno za drugim.

	Stepen za temperaturu	Ukupno vreme prženja od signalnog tona (min.)
Krompiri		
Prženi krompir (od kuvanog krompira u ljusci)	max	6 - 12
Pomfrit (od sirovog krompira)	med	15 - 25
Pljeskavice od krompira**	max	2,5 - 3,5
Glazirani krompiri	low	15 - 20
Povrće		
Beli luk, crni luk	min	2 - 10
Tikvice, plavi patlidžan	low	4 - 12
Paprika, zelene špagle	low	4 - 15
Pečurke	med	10 - 15
Glazirano povrće	low	6 - 10
Zamrznuti proizvodi		
Šnicla	med	15 - 20
Plava traka*	med	10 - 30
Grudi živine*	med	10 - 30
Chicken-Nuggets	med	10 - 15
Gyros, Kebab	low	5 - 10
Riblji file, natur ili panirani	low	10 - 20
Riblji štapići	med	8 - 12
Pomfrit	max	4 - 6
Jela za tiganj, npr. povrće na tiganju sa kokoškom	low	6 - 10
Prolećne rolnice	med	10 - 30
Kamember/ Sir	low	10 - 15
Ostalo		
Kamember/ Sir	low	7 - 10
Prokuvani suvi proizvodi uz dodavanje vode, npr. testenina	min	5 - 10
Krutoni	low	6 - 10
Bademi/lešnici/pinjoli	med	3 - 15
* Okrenuti više puta		
** Ukupno trajanje po porciji. Pržite jedno za drugim.		

Teppan Yaki iGrill za fleks zonu

Grill

































Grill se prilagođava „fleks ” zoni. Male količine mesa, ribe, svežeg povrća i hleba možete da pripremite sa vrlo malo ulja, na zdrav i jednostavan način. Zahvaljujući brazdastoj formi, jela upijaju manje masti. Jednostavno rukovanje omogućava roštiljanje jela tako da izgledaju i imaju ukusa kao da su spremljena na tradicionalnom roštilju. Dodajte nešto ulja na roštilj ili na površinu jela, kako biste olakšali prenošenje toplote.

Teppan Yaki

Teppan Yaki vam omogućava jednostavnu i zdravu pripremu mesa, ribe, morskih plodova, povrća, slatka jela i hleb sa veoma malo ulja. Teppan Yaki se savršeno prilagođava fleks zoni. Direktnim kontaktom sa pločom i ravnomernim prenosom toplote se čuvaju konzistencija, boja i sočnost namirnice prilikom blagog pečenja i poprivanja braon boje.

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

Uputstvo: Podesite da „Flex zona” bude jedina zona za kuvanje, kako biste funkciju pravilno aktivirali.

	Posuđe za kuvanje	Stepen temperature	Ukupno vreme prženja od kad se oglasio zvučni signal (min.)
Meso			
Šnicla, natur ¹	 / 	med	6 - 10
File ¹	 / 	med	6 - 10
Koteleti ¹	 / 	low	10 - 15
Odrezak, manje pečen (debljine 3 cm) ¹	 / 	max	6 - 8
Odrezak, srednje pečen (debljine 3 cm) ¹	 / 	max	8 - 12
Odrezak, dobro pečen (debljine 3 cm) ¹	 / 	med	8 - 12
Živinska prsa (debljine 2 cm) ¹	 / 	low	10 - 20
Slanina ¹	 / 	low	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	low	6 - 15
Viršle ¹	 / 	med	8 - 20
Viršle, sirove ¹	 / 	med	8 - 20
Giros ²		med	7 - 12
Mleveno meso ²		med	6 - 10
Riba i morski plodovi			
Riblji file, natur ¹	 / 	med	10 - 20
Rakovi ¹	 / 	med	4 - 8
Kozice ¹	 / 	med	4 - 8
Pečenje cele ribe ¹	 / 	low	15 - 30

¹ Ulje (ukoliko je potrebno) i jelo dodajte nakon zvučnog signala. Okrenite, ako je potrebno.

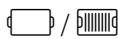

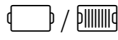

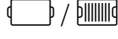

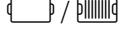

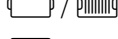

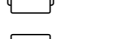

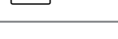





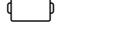

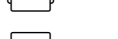

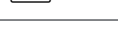
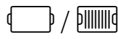



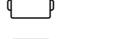
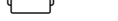
² Ulje (ukoliko je potrebno) i jelo dodajte nakon zvučnog signala. Redovno mešajte.

³ Nakon zvučnog signala dodajte puter i jelo. Okrenite, ako je potrebno.

⁴ Ulje (ukoliko je potrebno) i jelo dodajte nakon zvučnog signala. Ukupno trajanje po porciji. Pržite jedno za drugim.

⁵ Ulje (namazati na površinu jela) i dodati jelo posle zvučnog signala. Okrenite, ako je potrebno.

⁶ Jelo dodajte nakon zvučnog signala.

	Posuđe za kuvanje	Stepen temperature	Ukupno vreme prženja od kad se oglasio zvučni signal (min.)
Povrće			
Tikvice ¹	 / 	low	4 - 12
Patlidžan ¹	 / 	low	4 - 12
Paprika ¹	 / 	low	4 - 15
Pečenje zelenih špargli ¹	 / 	low	4 - 15
Pečurke ²	 / 	med	10 - 15
Beli luk ²		min	2 - 10
Luk, dinstani ²		min	2 - 10
Glaziranje povrća ²		low	6 - 10
Krompir			
Pečeni krompir u ljusci ²		max	6 - 12
Pljeskavice od krompira ⁴		max	2,5 - 3,5
Glazirani krompir ²		low	10 - 15
Jela od jaja			
Jaja na oko na puteru ³		min	2 - 6
Jaja na oko ¹		med	2 - 6
Kajgana ²		min	4 - 9
Omelet ⁴		min	3 - 6
Palačinke ⁴		max	1,5 - 2,5
Prženice ⁴		low	4 - 8
Carski omlet ⁴		low	10 - 15
Ostalo			
Prženje hleba ⁵	 / 	med	4 - 6
Pečenje krutona ²		low	6 - 10
Pečenje badema ⁶		med	3 - 15
Pečenje oraha ⁶		med	3 - 15
Pečenje pinjola ⁶		med	3 - 15

¹ Ulje (ukoliko je potrebno) i jelo dodajte nakon zvučnog signala. Okrenite, ako je potrebno.

² Ulje (ukoliko je potrebno) i jelo dodajte nakon zvučnog signala. Redovno mešajte.

³ Nakon zvučnog signala dodajte puter i jelo. Okrenite, ako je potrebno.


⁴ Ulje (ukoliko je potrebno) i jelo dodajte nakon zvučnog signala. Ukupno trajanje po porciji. Pržite jedno za drugim.

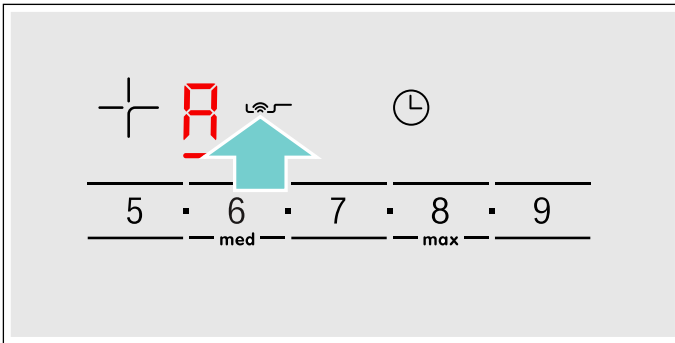
⁵ Ulje (namazati na površinu jela) i dodati jelo posle zvučnog signala. Okrenite, ako je potrebno.

⁶ Jelo dodajte nakon zvučnog signala.

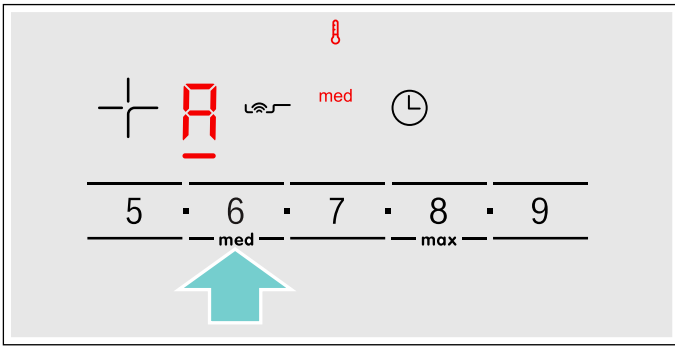
Ovako podesite


Iz tabele izaberite odgovarajući stepen temperature. Praznu posudu postavite na zonu za kuvanje.

- Izaberite ringlu. Dodirnite simbol . Na prikazu ringli svetli **A**.




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




Funkcija je aktivirana. Simbol temperature  svetli sve dok ne bude postignuta temperatura za prženje. Onda se čuje signal i gasi se simbol za temperaturu.

Uputstva

- Okrećite jela, da ne bi izgorela.
- Da bi se prikazali prikaz temperature  i stepen temperature morate da izaberete jednu ringlu.

Isključivanje senzora za pečenje



Izaberite ringlu i pritisnite simbol . Funkcija je deaktivirana.


Osigurač za decu

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

Uključivanje i isključivanje osigurača za decu

Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.

Uključivanje: simbol  pritisnite na otprilike 4 sekunde. Prikaz pored simbola  svetli otprilike 10 sekundi. Ravna ploča za kuvanje je blokirana.

Isključivanje: simbol  pritisnite na otprilike 4 sekunde. Blokada je deaktivirana.

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, saznate u poglavlju → "Osnovna podešavanja"

Zaštita od brisanja

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

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

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

Uputstva

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

Automatsko isključivanje

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

Ringla prestaje da greje. Na prikazu ringle naizmenično trepere **F**, **B** i prikaz za preostalu toplotu **h** ili **H**.

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



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

Osnovna podešavanja

Uređaj raspolaže različitim osnovnim podešavanjima. Ova osnovna podešavanja se mogu prilagoditi Vašim ličnim potrebama.

Prikaz	Funkcija
c 1	Zaštita za decu 0 Manuelno*. 1 Automatski. 2 Funkcija deaktivirana.
c 2	Zvučni signali 0 Signal za potvrdu i signal za grešku su isključeni. 1 Uključen je samo signal za grešku. 2 Uključen je samo signal za potvrdu. 3 Svi zvučni signali su uključeni.*
c 3	Prikazivanje potrošnje energije 0 Deaktivirano.* 1 Aktivirano.
c 5	Automatsko programiranje vremena kuvanja 00 Isključeno.* 0 1-99 Vreme do automatskog isključivanja.
c 6	Trajanje zvučnog signala funkcije tajmera 1 10 sekundi.* 2 30 sekundi. 3 1 minut.
c 7	Funkcija Power Management. Ograničenje ukupne jačine ploče za kuvanje Dostupna podešavanja zavise od maksimalne jačine ploče za kuvanje. 0 Deaktivirano. Maksimalna jačina ploče za kuvanje. */** 1 1000 W minimalne jačine. 1. 1500 W ... 3 3000 W preporučeno za 13 ampera. 3. 3500 W preporučeno za 16 ampera. 4 4000 W 4. 4500 W preporučeno za 20 ampera. ... 9 ili 9. Maksimalna jačina ploče za kuvanje.**
c 9	Vreme biranja zone za kuvanje 0 Neograničeno: ostaje izabrana poslednje podešena zona za kuvanje.* 1 Ograničeno: zona za kuvanje ostaje izabrana samo nekoliko sekundi.
c 12	Provera posuđa za kuvanje i rezultata procesa kuvanja 0 Nije pogodno 1 Nije optimalno 2 Pogodno

Resetovanje na standardna podešavanja


-  Individualna podešavanja.*
-  Resetujte na fabrička podešavanja.

*Fabričko podešavanje





**Maksimalna snaga ploče za kuvanje je navedena na tipskoj pločici.

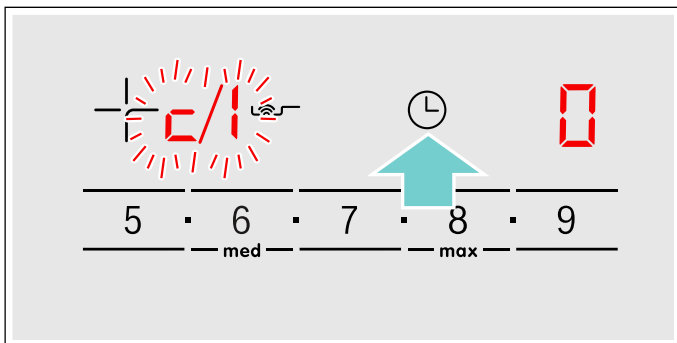
Ovako dospevate do osnovnih podešavanja


Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.

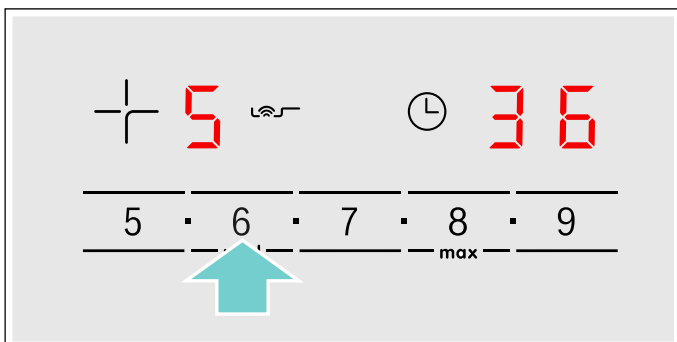
1. Uključite ravnu ploču za kuvanje.
2. U roku od sledećih 10 sekundi dodirnite simbol  na 4 sekunde.
Prva četiri prikaza daju informacije o proizvodu.
Dodirnite opseg za podešavanje, da biste mogli da vidite pojedinačne prikaze.

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

3. Ako simbol  dodirnete iznova, dospevate do osnovnih podešavanja.
Na prikazima trepere naizmenično  i , pa se pojavljuje  kao preliminarno podešavanje.



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



6. Simbol  dodirujte najmanje 4 sekundi.

Podešavanja su se memorisala.

Napuštanje osnovnih podešavanja

Ravnu ploču za kuvanje isključite pomoću glavnog prekidača.

Prikaz za potrošnju energije

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

Posle isključivanja ravne ploče za kuvanje, na 10 sekundi se prikazuje potrošnja u kilovat-satima, npr.

1.08 kWh.

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

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

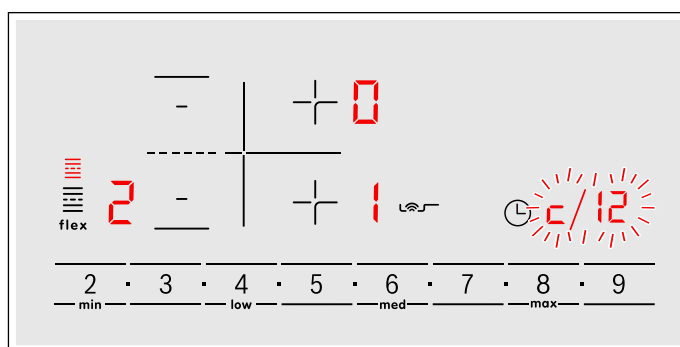
Test posuđa za kuvanje

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

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

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

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



Proverite rezultat pomoću sledeće tabele:

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

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

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

Uputstva

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

Administrator snage

Pomoću funkcije Power-Manager možete da podesite ukupnu jačinu ploče za kuvanje.

Kuhinjska ploče je prethodno fabrički podešena. Njena maksimalna jačina je navedena na pločici sa navedenim tipom. Pomoću funkcije Power-Manager možete da promenite vrednost u skladu sa zahtevima za date instalacije elektronike.

Kako se ne bi premašila ova podešena vrednost, ravna ploča za kuvanje automatski distribuira raspoloživu snagu na uključene ringle.

Sve dok je funkcija Power-Manager aktivirana, jačina ringle postepeno može da padne ispod nominalne vrednosti. Ukoliko je ringla uključena, a dostignuto je ograničenje jačine, na prikazu stepna kuvanja se na kratko pojavljuje **_**. Uređaj samostalno reguliše i bira najviši mogući stepen jačine.

Za dalje informacije o tome, kako promeniti ukupnu jačinu ploče za kuvanje, pogledajte poglavlje

→ "Osnovna podešavanja"

Čišćenje

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

Ugradna ploča

Čišćenje

Ravnu ploču za kuvanje uvek očistite posle kuvanja. Na taj način sprečavate da se zapale zalepljeni ostaci.

Ravnu ploču za kuvanje čistite tek kada se ugasi prikaz za preostalu toplotu.

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

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

Ni u kom slučaju nemojte da koristite:

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

Tvrdomernu 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 sundera za čišćenje ravnih ploča za kuvanje od staklene keramike postižete dobre rezultate u čišćenju.

Moguće fleke

Ostaci kamenca i vode	Ravnu ploču za kuvanje čistite ukoliko se ohladila. Možete da upotrebljavate odgovarajuće sredstvo za čišćenje za ravne ploče za kuvanje od staklene keramike.*
-----------------------	---

Šećer, ostaci pirinča ili plastike	Odmah očistite. Koristite strugaljku za staklo. Oprez: Opasnost od opekotina.*
------------------------------------	--

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

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

Okvir ravne ploče za kuvanje

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

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

Česta pitanja i odgovori (FAQ)

Upotreba

Zašto se ploča za kuvanje ne može uključiti i zbog čega svetli simbol zaštite za decu?

Zaštita za decu je aktivirana.

Informacije o ovoj funkciji možete pogledati u poglavlju → "Osigurač za decu"

Zašto trepere prikazi i čuje se zvučni signal?

Uklonite tečnost ili ostatke jela sa komandnog polja. Uklonite sve predmete, koji se nalaze na komandnom polju.

Uputstvo za deaktiviranje zvučnog signala možete naći u poglavlju → "Osnovna podešavanja"

Zašto se ne može aktivirati senzor za pečenje?

Dostignut je maksimalni prijem snage uređaja ili je aktivirana funkcija PowerManager. Isključite ili smanjite stepene snage za aktivne zone kuvanja.

Dotadne informacije o ovoj funkciji možete pogledati u poglavlju → "Administrator snage" na strani 25

Zvukovi

Zašto se tokom kuvanja čuju šumovi?

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

Mogući zvukovi:

Duboko zujanje kao kod transformatora:

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

Duboko pištanje:

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

Pucketanje:

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

Visoki piskavi tonovi:

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

Šum ventilatora:

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

Posuđe za kuvanje

Koje je posuđe adekvatno za indukcionu ravnu ploču za kuvanje?

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

Zašto se ne zagreva ringla i treperi stepen za kuvanje?

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

Uverite se da je ringla na kojoj stoji posuda za kuvanje, uključena.

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

Uverite se da je posuda za kuvanje namenjena za indukciju i da stoji na ringli, čija veličina najbolje odgovara posudi. Informacije o vrsti, veličini i pozicioniranju posude za kuvanje pronaći ćete u poglavljima → "Kuvanje prema indukciji" i → "Flex Zone".

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

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

Uverite se da je posuda za kuvanje namenjena za indukciju i da stoji na ringli, čija veličina najbolje odgovara posudi. Informacije o vrsti, veličini i pozicioniranju posude za kuvanje pronaći ćete u poglavljima → "Kuvanje prema indukciji" i → "Flex Zone".

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?

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

Prikaz	Mogući uzrok	Otklanjanje greške
nema	Napajanje električnom strujom je prekinuto. Uređaj niste priključili u skladu sa električnom šemom. Smetnja na elektronicu.	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.
Prikazi trepere	Polje sa komadama je vlažno ili se na njemu nalazi neki predmet.	Osušite polje sa komandama ili uklonite predmet.
Prikaz – treperi na prikazima ringli	Nastupila je smetnja u elektronicu.	Radi potvrđivanja smetnje kratko rukom prekrijte polje sa komandama.
F2	Elektronika se pregrijala i isključila je odgovarajuću ringlu.	Sačekajte dok se elektronika sasvim ne ohladi. Zatim dodirnite simbol po željina ravnoj ploči za kuvanje.
F4	Elektronika se pregrijala i isključile su se sve ringle.	
F5 + stepen za kuvanje i signalni ton	Vruć lonac se nalazi u području komandne površine. Elektronika može da se pregreje.	Udaljite lonac. Prikaz greške se gasi brzo posle toga. Možete da nastavite sa kuvanjem.
F5 i zvučni signal	Vruć lonac se nalazi u području komandne površine. Ringla je isključena da bi se zaštitila elektronika.	Udaljite lonac. Sačekajte nekoliko sekundi. Dodirnite bilo koju komandnu površinu. Ako se prikaz greške ugasi, možete da nastavite sa kuvanjem.
F1/F6	Ringla je pregrejana i isključila se radi zaštite Vaše radne površine.	Sačekajte, dok se elektronika odgovarajuće ohladi i iznova uključite ringlu.
F8	Ringla je duži vremenski period i bez prekida bila u režimu rada.	Automatsko sigurnosno isključivanje je bilo aktivirano. Videti poglavlje
E9000 E90 10	Radni napon je pogrešan, izvan normalnog opsega režima rada.	Stupite u vezu sa Vašim distributerom struje.
U400	Ravna ploča za kuvanje nije pravilno priključena	Odvajite ravnu ploču za kuvanje sa strujne mreže. Uverite se, da ste je priključili u skladu sa električnom šemom.

Vrele lonce nemojte da stavljate na polje sa komandama.

Uputstva

- Ako se na prikazu pojavi **E**, polje senzora odgovarajuće zone kuvanja morate da držite pritisnut, kako biste mogli da očitajte kod smetnje.
- Ukoliko kod smetnje nije naveden u tabeli, ravnu ploču za kuvanje isključite sa strujne mreže, sačekajte 30 sekundi, a zatim je ponovo priključite. Ukoliko se prikaz iznova pojavljuje, obavestite tehničku servisnu službu i navedite tačan kod smetnje.
- Ukoliko se javi greška, uređaj se ne prebacuje u režim mirovanja.

Servisna služba

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

E-broj i FD-broj

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

Pločicu sa tipom sa brojevima ćete naći na:

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

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

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

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

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

Proverena jela

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

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

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

Jela za testiranje	Posuda	Predzagrevanje		Kuvanje		
		Stepen za kuvanje	Trajanje (Min:Sek)	Pok-lopac	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.	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.	Da
Količina: 800 g	Lonac za kuvanje Ø 22 cm	9	2:30 (samo pro-mešati)	Da	1.	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.	Da
Količina: 1 kg	Lonac za kuvanje Ø 22 cm	9	oko 2:30 (promešajte posle oko 1 minuta)	Da	1.	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.	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.	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 je mleko dostiglo oko 90 °C, smanjite na niži stepeni 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.	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.	oko 5:30	Ne	2.	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.	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: 2 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

 Namjenska uporaba	32	 Zaštita od brisanja	49
 Važne sigurnosne napomene	33	 Automatsko isključivanje	49
 Uzroci oštećenja	34	 Osnovne postavke	50
Pregled	34	Pristupite osnovnim postavkama ovako:	51
 Zaštita okoliša	35	 Prikaz potrošnje energije	52
Savjeti za uštedu energije	35	 Ispit posuđa	52
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	35	 Power-Manager	53
 Kuhanje pomoću indukcije	35	 Čišćenje	53
Prednosti kod kuhanja s indukcijom	35	Ploča za kuhanje	53
Posude	35	Okvir ploče za kuhanje	53
 Upoznavanje Vašeg uređaja	37	 Česta pitanja i odgovori (FAQ)	54
Upravljačka ploča	37	 Što učiniti kod smetnji?	55
Kuhališta	37	 Servisna služba	56
Indikator preostale topline	38	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)	56
 Upravljanje uređajem	38	 Probna jela	57
Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje	38		
Podešavanje kuhališta	38		
Preporuke za kuhanje	39		
 Flex zona	41		
Savjeti za uporabu posuda	41		
Kao dva zasebna kuhališta	41		
Kao jedino kuhalište	41		
 Vremenske funkcije	42		
Programiranje vremena kuhanja	42		
Kuhinjski alarm	42		
 PowerBoost funkcija	43		
Aktiviranje	43		
Deaktiviranje	43		
 Senzorika za pečenje	43		
Prednosti kod pečenja	43		
Tave za senzor za pečenje	43		
Stupnjevi temperature	44		
Tablica	44		
Teppan Yaki i Grill za Flex zonu	46		
Podešavanje obavljajte ovako	48		
 Zaštita za djecu	48		
Uključivanje i isključivanje zaštite za djecu	48		
Automatska zaštita za djecu	48		

Više informacija o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i uslugama naći ćete na internetu: **www.bosch-home.com** i u internetskoj trgovini: **www.bosch-eshop.com**

Namjenska uporaba

Pažljivo pročitate 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.

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

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 rasprskavajućih materijala mogla bi uzrokovati nezgode.

Koristite isključivo zaštitne naprave ili rešetku za zaštitu djece koje smo odobrili. Neprimjerene zaštitne naprave ili rešetke za djecu mogu prouzročiti nezgode.

Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje sa satom za vremensko uključivanje ili daljinskim upravljačem.

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

Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od priključnog voda.

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 posude s nemetalnim ručkama, korištenje ove indukcijske ploče za kuhanje je neopasno kod namjenske uporabe.

⚠ Važne sigurnosne napomene

⚠ Upozorenje – Opasnost od požara!

- Vruće ulje i mast mogu se zapaliti jako brzo. Vruće ulje i mast nikada ne ostavljajte bez nadzora. Požar nikada ne gasite vodom. Isključite kuhalište. Plamen pažljivo gasite s poklopcem, dekom za gašenje požara ili sličnim.
- Kuhališta postaju jako vruća. Na ploču za kuhanje nikada ne postavljajte zapaljive predmete. Na ploči za kuhanje ne držite nikakve predmete.
- Uređaj je vruć. Nikada ne držite zapaljive predmete ili sprejeve u ladicama direktno ispod ploče za kuhanje.
- Ploča za kuhanje se sama isključuje i ne možete više s njom rukovati. Kasnije se može nehotice uključiti. Iskopčajte osigurač u ormariću za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Uporaba pokrivala za ploču za kuhanje nije dopuštena. Zbog pregrijavanja, zapaljenja ili rasprskavajućih materijala mogla bi uzrokovati nezgode.

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline!

- 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 strujnog udara!

- Nestručni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo serviser koji je prošao našu obuku i smije zamijeniti priključne vodove. Ako je uređaj neispravan, izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.
- Prodrla vlaga može uzrokovati strujni udar. Ne koristite visokotlačni ili parni čistač.
- Neispravan uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravan uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.
- Pukotine ili oštećenja na staklokeramičkoj ploči mogu uzrokovati strujne udare. Isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

⚠ Upozorenje – Opasnost od kvara!

Ova je ploča za kuhanje opremljena ventilatorom na donjoj strani. Ako se ispod ploče za kuhanje nalazi ladica, tamo ne čuvajte male ili šiljaste predmete, papir i kuhinjske krpe. Mogu se usisati i oštetiti ventilator ili utjecati na hlađenje. Trebate se pridržavati minimalnog razmaka od 2 cm između sadržaja ladice i ulaza ventilatora.

⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

- Pri kuhanju po principu bain-marie, ploča za kuhanje i posuda za kuhanje mogu puknuti zbog pregrijavanja. Posuda za kuhanje po principu bain-marie ne smije izravno dodirivati dno posude koja sadrži vodu. Koristite samo posude za kuhanje otporne na visoke temperature.
- Posuđe može zbog tekućine koja se nalazi između dna lonca i kuhališta naglo skočiti u zrak. Kuhališta i dno lonca uvijek držite suhima.

Uzroci oštećenja

Opres!

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

Pregled

U slijedećoj tablici naći ćete najčešća oštećenja:

Oštećenja	Uzrok	Mjera
Mrlje	Prekipjela hrana.	Odmah uklonite prekipjelu hranu pomoću strugača za staklo.
	Neprijmjerena 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	Neprijmjerena sredstva za čišćenje.	Koristite samo sredstva za čišćenje koja su prikladna za ploče za kuhanje ove vrste.
	Ogrebotine od lonca.	Pri pomicanju podignite lonce i tave.
Stvaranje mjehurića	Šećer, jela koja sadrže puno šećera.	Odmah uklonite prekipjelu hranu pomoću strugača za staklo.

Zaštita okoliša

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

Savjeti za uštedu energije

- Lonce uvijek poklopite odgovarajućim pokrova. Kuhanje bez pokrova troši znatno više energije. Koristite stakleni pokrov kako biste bolje vidjeli u lonac a da pritom ne morate skidati pokrov.
- Koristite lonce i tave s ravnim dnom. Neravna dna povećavaju potrošnju energije.
- Promjer dna lonca i tave treba odgovarati veličini kuhališta. Molimo uzmite u obzir slijedeće: proizvođači 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 ekološki prihvatljivo.



Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom direktivom 2012/19/EU o električnim i elektroničkim starim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktiva zadaje okvir za vraćanje i preradu starih uređaja važeću u cijeloj EU.

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.

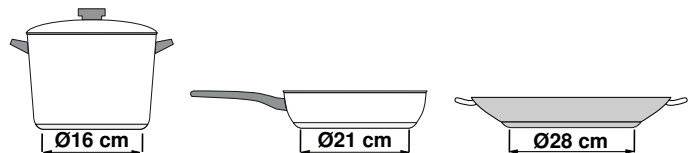
Posude

Koristite samo feromagnetno 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 feromagnetno područje dna lonca treba odgovarati veličini kuhališta. Ukoliko posuda za kuhanje na kuhalištu nije prepoznata, pokušajte je još jednom staviti na kuhalište s manjim promjerom.

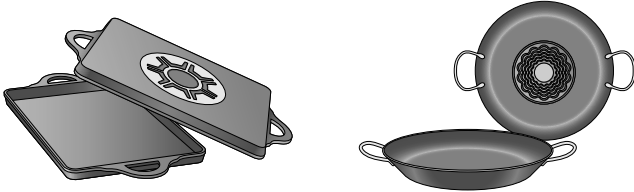


Kada se fleksibilna zona za kuhanje koristi kao pojedinačno kuhalište, možete koristiti veće posude koje su posebno prikladne za ovo područje. Informacije o pozicioniranju posude za kuhanje naći ćete u poglavlju → "*Flex zona*".

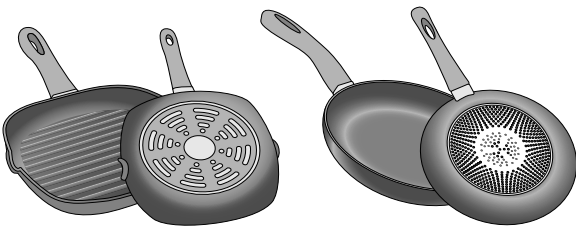


Također postoji indukcijsko posuđe čije dno nije u potpunosti feromagnetsko:

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



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



Neprikladne posude

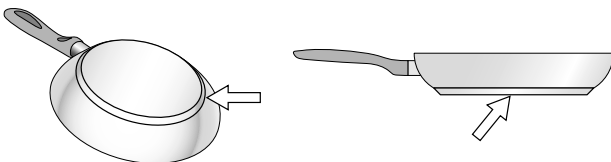
Nikada nemojte koristiti prijenosne ploče niti posude od:

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

Svojstva dna posude

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

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



Posuda nije na ploči ili veličina nije odgovarajuća

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

Prazne posude ili posude s tankim dnom

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

Prepoznavanje lonca

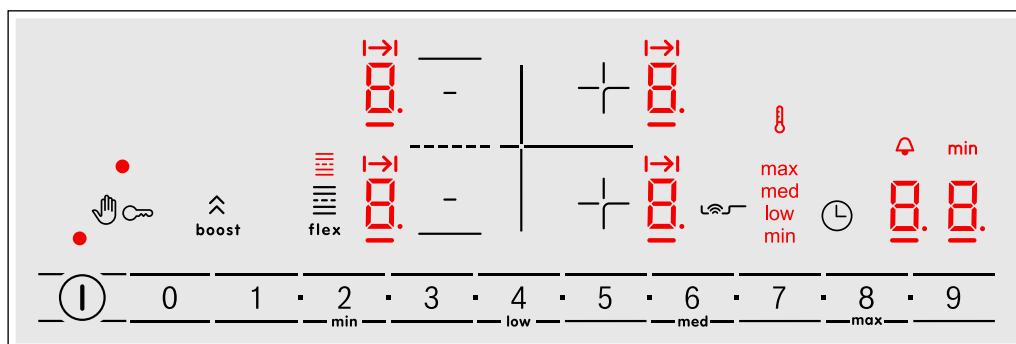
Ispod svakog kuhališta nalazi se senzor za prepoznavanje lonca, a ovisi o feromagnetskom promjeru i materijalu dna posude za kuhanje. Stoga uvijek trebate koristiti kuhalište koje je najprikladnije promjeru dna lonca.

Upoznavanje Vašeg uređaja

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

Napomena: . Ovisno o tipu uređaja moguća su odstupanja u bojama i pojedinostima.

Upravljačka ploča



Površine za upravljanje	
ⓘ	Glavni prekidač
- / +	Odabir kuhališta
0 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9	Područje namještanja
👉	Blokiranje upravljačke ploče u svrhu čišćenja
🔑	Zaštita za djecu
flex	Fleksibilna zona za kuhanje
boost	Funkcija PowerBoost
🕒	Funkcija timera
🔥	Senzor pečenja
min, low, med, max	Stupnjevi temperature

Indikatori	
0	Radno stanje
1-9	Stupnjevi kuhanja
00	Funkcija timera
H/h	Preostala toplina
🕒	Timer
I→I	Podešavanje vremena kuhanja
min	Indikator vremena
b	Funkcija PowerBoost
flex	Fleksibilna zona za kuhanje
R	Senzor pečenja
🔥	Temperatura senzora pečenja
min, low, med, max	Stupnjevi temperature

Površine za upravljanje

Kada dodirnete neki simbol, aktivira se odgovarajuća funkcija.

Napomene

- Pobrinite se da je upravljačka ploča uvijek čista i suha. Vлага djeluje na funkcioniranje.
- Posudu za kuhanje ne stavljajte blizu indikatora i senzora. Elektronika se može pregrijati.

Kuhališta

Kuhališta		
○ / □	Jednostruko kuhalište	Koristite posude za kuhanje primjerene veličine.
≡	Fleksibilna zona za kuhanje	Vidi odlomak → "Flex zona"

Koristite samo posude za kuhanje koje su primjerene za indukcijsko kuhanje, vidi odlomak → "Kuhanje pomoću indukcije"

Indikator preostale topline

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

Ovisno o razini preostale topline prikazuje se slijedeće:

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

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



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


Upravljanje uređajem

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

Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje

Ploču za kuhanje uključite i isključite glavnim prekidačem.

Uključivanje: dotaknite simbol . Javlja se signal. Svijetle indikator glavnog prekidača i indikatori kuhališta . Ploča za kuhanje je spremna za rad.

Isključivanje: dotaknite simbol  i držite ga pritisnutog sve dok se indikator ne ugasi. Sva su kuhališta isključena. Indikator preostale topline svijetli sve dok se sva kuhališta dovoljno ne ohlade.

Napomene


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

Podešavanje kuhališta

Željeni stupanj za kuhanje podesite pomoću simbola **1** do **9**.

Stupanj za kuhanje **1** = najniži stupanj

Stupanj za kuhanje **9** = najviši stupanj





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

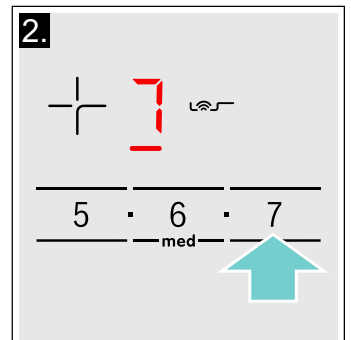
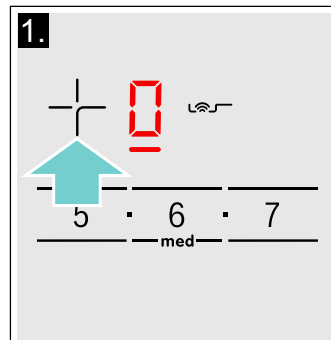
Napomene

- Radi zaštite osjetljivih dijelova uređaja od pregrijavanja ili strujnog preopterećenja ploča za kuhanje može privremeno smanjiti snagu.
- Radi sprječavanja nastajanja buke uređaja ploča za kuhanje može privremeno smanjiti snagu.

Odabir kuhališta i podešavanje stupnja za kuhanje

Ploča za kuhanje mora biti uključena.

1. Dodirnite simbol  ili  željenog kuhališta. Na indikatoru svijetli  i ispod njega svijetli simbol .
2. Zatim u području namještanja odaberite željeni stupanj za kuhanje.




Stupanj za kuhanje je podešen.

Promjena stupnja za kuhanje

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

Isključivanje kuhališta

Odaberite kuhalište te u području podešavanja dotaknite . Kuhalište se isključuje. Indikator da su kuhališta i dalje topla svijetli sve dok je kuhalište još vruće.

Napomene

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

Preporuke za kuhanje

Preporuke

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

Tablica kuhanja

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

	Stupanj kuhanja	Vrijeme kuhanja (min)
Topljenje		
Čokolada, kuvertura	1 - 1.	-
Maslac, med, želatina	1 - 2	-
Zagrijavanje i održavanje topline		
Varivo, npr. varivo od leće	1. - 2	-
Mlijeko*	1. - 2.	-
Zagrijavanje hrenovki u vodi*	3 - 4	-
Odmrzavanje i zagrijavanje		
Smrznuti špinat	3 - 4	15 - 25
Smrznuti gulaš	3 - 4	35 - 55
Kuhanje, prokuhavanje na laganoj vatri		
Okruglice od krumpira*	4. - 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

* Bez poklopca

** Češće okrenuti

***Zagrijati na stupnju kuhanja 8 - 8.

	Stupanj kuhanja	Vrijeme kuhanja (min)
Kuhanje, kuhanje na pari, pirjanje		
Riža (s dvostrukom količinom vode)	2. - 3.	15 - 30
Riža na mlijeku***	2 - 3	30 - 40
Krumpir kuhan u ljusci	4. - 5.	25 - 35
Oguljeni kuhani krumpir	4. - 5.	15 - 30
Tjestenina*	6 - 7	6 - 10
Varivo	3. - 4.	120 - 180
Juhe	3. - 4.	15 - 60
Povrće	2. - 3.	10 - 20
Povrće, duboko zamrznuto	3. - 4.	7 - 20
Kuhanje u ekspres loncu	4. - 5.	-
Pirjanje		
Rolade	4 - 5	50 - 65
Pirjano pečenje	4 - 5	60 - 100
Gulaš***	3 - 4	50 - 60
Pirjanje / Pečenje s malo ulja*		
Odresci, naravni ili panirani	6 - 7	6 - 10
Odresci, duboko zamrznuti	6 - 7	6 - 12
Kotlet, naravni ili panirani**	6 - 7	8 - 12
Odresci (debljine 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsa od peradi (debljine 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Prsa od peradi, duboko smrznuta**	5 - 6	10 - 30
Kosani odresci (debljine 3 cm)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (debljine 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Riba i riblji fileti, naravni	5 - 6	8 - 20
Riba i riblji fileti, panirani	6 - 7	8 - 20
Riba, panirana i duboko smrznuta, npr. riblji štapići	6 - 7	8 - 15
Škampi, račići	7 - 8	4 - 10
Sotiranje povrća i svježih gljiva	7 - 8	10 - 20
Jela iz tave, povrće, meso izrezano na trakice na azijski način	7 - 8	15 - 20
Duboko zamrznuta jela, npr. jela iz tave	6 - 7	6 - 10
Palačinke (peći zasebno)	6. - 7.	-
Omlet (peći zasebno)	3. - 4.	3 - 10
Jaja na oko	5 - 6	3 - 6
Prženje* (150-200 g po porciji u 1-2 l ulja, prženje u porcijama)		
Duboko zamrznuti proizvodi, npr. pommes frites, pileći nuggets	8 - 9	-
Kroketi, duboko zamrznuti	7 - 8	-
Meso, npr. pileći komadi	6 - 7	-
Riba, panirana ili u pivskom tijestu	6 - 7	-
Povrće, gljive, panirane ili u pivskom tijestu, u tempuri	6 - 7	-
Sitno pecivo, npr. krafne, voće u pivskom tijestu	4 - 5	-
* Bez poklopca		
** Češće okrenuti		
*** Zagrijati na stupnju kuhanja 8 - 8.		

Flex zona

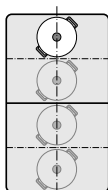
Po potrebi se može koristiti kao pojedinačno kuhalište ili kao dva zasebna kuhališta.

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

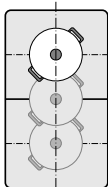
Savjeti za uporabu posuda

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

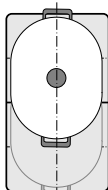
Kao jedino kuhalište



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

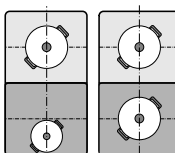


Promjer preko 13 cm
Stavite posudu u jedan od tri položaja koja možete vidjeti na slici.



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

Kao dva zasebna kuhališta



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

Kao dva zasebna kuhališta

Fleksibilnu zonu za kuhanje možete koristiti kao dva zasebna kuhališta.


Aktiviranje

Vidi poglavlje → "Upravljanje uređajem"

Kao jedino kuhalište

Korištenje cijele zone za kuhanje spajanjem dva kuhališta.

Povezivanje kuhališta


1. Stavite posudu za kuhanje. Odaberite jedno od dva kuhališta fleksibilne zone za kuhanje te podesite stupanj za kuhanje.
2. Dodirnite simbol . Indikator svijetli. Stupanj za kuhanje se pojavljuje na indikatoru donjeg kuhališta.

Fleksibilna zona za kuhanje je aktivirana.

Promjena stupnja za kuhanje


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

Dodavanje nove posude za kuhanje

Stavite novu posudu za kuhanje, odaberite jedno od dva kuhališta fleksibilne zone za kuhanje i potom dodirnite simbol  dva puta. Prepoznata je nova posuda za kuhanje i prethodno odabrani stupanj za kuhanje ostaje pohranjen.

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

Odvajanje kuhališta

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

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

Napomena: Ako ploču za kuhanje isključite i kasnije ponovno uključite, fleksibilna zona za kuhanje će opet raditi kao dva zasebna kuhališta.

Vremenske funkcije




Vaša ploča za kuhanje ima dvije funkcije timera:

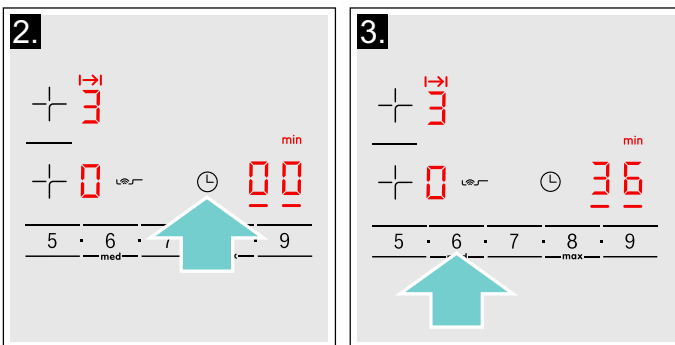
- Programiranje vremena kuhanja
- Kuhinjski alarm

Programiranje vremena kuhanja

Kuhalište se automatski isključuje nakon isteka podešenog vremena.

Podešavanje obavljajte ovako:

1. Odaberite kuhalište i željeni stupanj za kuhanje.
2. Dodirnite simbol . Na indikatoru kuhališta svijetli . Na indikatoru timera svijetli .
3. Tijekom slijedećih 10 sekundi u području namještanja odaberite željeno vrijeme kuhanja.



Nakon nekoliko sekundi započinje teći vrijeme.

Napomene


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

Senzor pečenja


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


Promjena ili brisanje vremena

Odaberite kuhalište te zatim dotaknite simbol .

Promijenite vrijeme kuhanja u području podešavanja ili podesite na , kako biste resetirali vrijeme kuhanja.

Nakon isteka vremena

Kuhalište se isključuje. Javlja se signal. Na prikazu tajmera se u trajanju od 10 sekundi prikazuje .

Dotaknite simbol . Indikatori se gase a akustički signal se gasi.

Napomene




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

Kuhinjski alarm



Pomoću kuhinjskog alarma možete namjestiti vrijeme do 99 minuta.


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

Namještanje



1. Nekoliko puta dodirnite simbol  sve dok ne zasvijetli indikator . Na indikatoru timera svijetli .
2. U području namještanja podesite željeno vrijeme. Nakon nekoliko sekundi započinje teći vrijeme.


Promjena ili brisanje vremena

Nekoliko puta dodirnite simbol  sve dok ne zasvijetli indikator .

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

Nakon isteka vremena

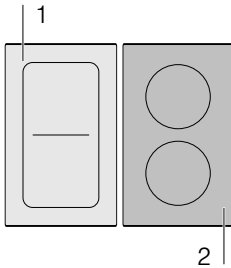
Javlja se zvučni signal. Na indikatoru timera se pojavljuje  i zasvijetli indikator . Nakon 10 sekundi indikatori se gase.

Kada dodirnete simbol , indikatori se gase, a zvučni signal se isključuje.

PowerBoost funkcija


Pomoću funkcije PowerBoost možete brže zagrijati veliku količinu vode nego pomoću stupnja za kuhanje **5**.

Ovu funkciju moguće je aktivirati za jedno kuhalište u slučaju kada druga kuhališta iste skupine nisu u radu (vidi sliku). U suprotnom trepere na indikatoru odabranog kuhališta **b** i **5**; zatim se stupanj za kuhanje **5** automatski podešava, a da se funkcija pritom ne aktivira.




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

Aktiviranje

1. Odaberite kuhalište.
2. Dotaknite simbol .
Na indikatoru svijetli **b**.
Funkcija je sada aktivirana.

Deaktiviranje

1. Odaberite kuhalište.
2. Dotaknite simbol .
Gasi se indikator **b** a kuhalište se vraća na stupanj za kuhanje **5**.
Funkcija je deaktivirana.

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

Senzorika za pečenje

Pomoću ove funkcije je moguće pečenje zadržavanjem prikladne temperature tave.

Kuhališta s ovom funkcijom označena su simbolom funkcije pečenja.

Prednosti kod pečenja

- Kuhalište grije samo kada je to potrebno za održavanje temperature. Na ovaj način se štedi energija, a ulje ili mast se neće pregrijati.
- Funkcija pečenja javlja da je prazna tava postigla optimalnu temperaturu za dodavanje ulja, a potom i hrane.

Napomene

- Ne stavljate poklopac na tavu. U protivnom se funkcija ne aktivira ispravno. Možete koristiti zaštitu od prskanja kako biste izbjegli mrlje od masnoće.
- Koristite ulje za pečenje ili mast. Ako koristite maslac, margarin, ekstra djevičansko maslinovo ulje ili svinjsku mast, namjestite stupanj temperature **min**.
- Nikada bez nadzora ne zagrijavajte tavu s hranom ili bez nje.
- Ako kuhalište ima višu temperaturu od posude za kuhanje ili obrnuto, onda se senzor pečenja neće ispravno aktivirati.

Tave za senzor za pečenje

Za senzor za pečenje mogu se kupiti posebno prikladne tave. Ovaj opcionalni pribor možete naknadno kupiti u specijaliziranim trgovinama ili kod naše servisne službe. Uvijek navedite odgovarajući referentni broj.

- HEZ390210 tava promjera 15 cm.
- HEZ390220 tava promjera 19 cm.
- HEZ390230 tava promjera 21 cm.
- HEZ390512 Teppan Yaki. Preporučuje se samo za fleksibilnu zonu za kuhanje.
- HEZ390522 ploča za roštiljanje. Preporučuje se samo za fleksibilnu zonu za kuhanje.

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

Napomene

- Senzor pečenja je posebno podešen za ovu vrstu tava.
- Pazite da promjer dna tave odgovara veličini kuhališta. Stavite tavu na sredinu kuhališta.
- Na fleksibilnoj zoni za kuhanje je moguće da se senzor pečenja neće aktivirati ako veličina tave ne odgovara ili ako tave nisu dobro pozicionirane. Vidi poglavlje → "Flex zona".
- Druge tave mogu se pregrijati. Možete namjestiti nižu ili višu temperaturu od odabranog stupnja temperature. Najprije pokušajte s najnižim stupnjem temperature i promijenite ga ako je potrebno.

Stupnjevi temperature

Stupanj temperature	Primjeren za
min nisko	Pečenje hrane na ekstra djevičanskom maslinovom ulju, maslacu ili margarinu, npr. omleta.
low srednje - nisko	Pečenje ribe i velikih namirnica, npr. mesnih okruglica i hrenovki.
med srednje - visoko	Pečenje odrezaka, srednje ili dobro pečeni, duboko smrznutih, paniranih i finih namirnica, npr. odrezaka, ragua i povrća.
max visoko	Pečenje hrane na visokim temperaturama, npr. odrezaka, krvavo pečeni, popečaka od krumpira i pečenog krumpira.

Tablica

U tablici je prikazano koji stupanj temperature je prikladan za svako jelo. Vrijeme pečenja može varirati ovisno o načinu, težini, veličini i kvaliteti jela.

Namješteni stupanj temperature varira ovisno o korištenoj tavi.

Zagrijte praznu tavu, dodajte ulje i hranu nakon zvučnog signala.

	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme pečenja od javljanja zvučnog signala (min)
Meso		
Odrešci, naravni ili panirani	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Kotleti*	low	10 - 15
Cordon bleu, bečki odrezak*	med	10 - 15
Odrezak, krvavo pečeni (debljine 3 cm)	max	6 - 8
Odrezak, srednje ili dobro pečeni (debljine 3 cm)	med	8 - 12
Prsa od peradi (debljine 2 cm)*	low	10 - 20
Hrenovke, zagrijane u vodi ili sirove*	low	8 - 20
Hamburger, mesne okruglice, punjene mesne okruglice*	low	6 - 30
Ragu, gyros	med	7 - 12
Mljeveno meso	med	6 - 10
Slanina	min	5 - 8
Riba		
Riba, pečena, cijela, npr. pastrva	low	10 - 20
Riblji fileti, naravni ili panirani	low - med	10 - 20
Račići, kozice	med	4 - 8
Jela s jajima		
Palačinke**	max	-
Omlet**	min	3 - 6
Jaja na oko	min - med	2 - 6
Kajgana	min	4 - 9
Carski drobljenac	low	10 - 15
Francuski tost**	low	4 - 8

* Češće okrenuti.

** Ukupno trajanje po porciji. Pecite zasebno.

	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme pečenja od javljanja zvučnog signala (min)
Krumpir		
Pečeni krumpir (od krumpira kuhanog u ljusci)	max	6 - 12
Pommes frites (od sirovih krumpira)	med	15 - 25
Popečci od krumpira**	max	2,5 - 3,5
Glazirani krumpir	low	15 - 20
Povrće		
Češnjak, luk	min	2 - 10
Tikvice, patlidžani	low	4 - 12
Paprika, zelene šparoge	low	4 - 15
Gljive	med	10 - 15
Glazirano povrće	low	6 - 10
Duboko smrznuti proizvodi		
Odresci	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Prsa od peradi*	med	10 - 30
Pileći nuggets	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Riblji fileti, naravni ili panirani	low	10 - 20
Riblji štapići	med	8 - 12
Pommes frites	max	4 - 6
Jela iz tave, npr. povrće iz tave s piletinom	low	6 - 10
Proletne rollice	med	10 - 30
Camembert/sir	low	10 - 15
Ostalo		
Camembert/sir	low	7 - 10
Kuhani suhi proizvodi s dodavanjem vode, npr. tjestenina	min	5 - 10
Croûtons	low	6 - 10
Bademi/orasi/pinjoli	med	3 - 15

* Češće okrenuti.

** Ukupno trajanje po porciji. Pecite zasebno.

Teppan Yaki i Grill za Flex zonu

Grill

































Grill se ne prilagođava Flex zoni. Možete zdravo i jednostavno pripremati velike i male količine mesa, ribe, svježeg povrća i kruha s jako malo ulja. Rebrasti oblik osigurava da je namirnica upiju manje masnoće. Jednostavno rukovanje omogućuje roštiljanje namirnica koje izgledaju i ukusne su kao da su pripremljene na tradicionalnom roštilju. Stavite malo ulja na roštilj ili na površinu namirnica kako bi se olakšao prijenos topline.

Teppan Yaki

Teppan Yaki omogućuje vam jednostavnu i zdravu pripremu mesa, ribe, morskih plodova, povrća, slastica i kruha s jako malo ulja. Teppan Yaki savršeno se prilagođava Flex zoni. Zbog izravnog kontakta s pločom i ravnomjernog prijenosa topline, konzistencija, boja i sočnost namirnica ostaju sačuvane pri zapečenju i zapečenju do smeđe boje.

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

Napomena: Namjestite Flex zonu kao jednu zonu za kuhanje kako biste ispravno aktivirali funkciju.

	Posude za kuhanje	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme pečenja od javljanja zvučnog signala (min)
Meso			
Odresci, naravni ¹	 / 	med	6 - 10
File ¹	 / 	med	6 - 10
Kotleti ¹	 / 	low	10 - 15
Odrezak, krvavo pečen (debljine 3 cm) ¹	 / 	max	6 - 8
Odrezak, srednje pečen (debljine 3 cm) ¹	 / 	max	8 - 12
Odrezak, jako pečen (debljine 3 cm) ¹	 / 	med	8 - 12
Prsa od peradi (debljine 2 cm) ¹	 / 	low	10 - 20
Slanina ¹	 / 	low	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	low	6 - 15
Kuhane kobasice ¹	 / 	med	8 - 20
Hrenovke, sirove ¹	 / 	med	8 - 20
Gyros ²		med	7 - 12
Mljeveno meso ²		med	6 - 10
Riba i plodovi mora			
Riblji file, naravni ¹	 / 	med	10 - 20
Rakovi ¹	 / 	med	4 - 8
Račići ¹	 / 	med	4 - 8
Pečenje cijele ribe ¹	 / 	low	15 - 30

¹ Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno.






























² Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Redovito promiješati.

³ Maslac i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno

⁴ Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Ukupno trajanje po porciji. Peći zasebno

⁵ Ulje (utrljati površinu namirnica) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno.

⁶ Dodati namirnice nakon zvučnog signala.

	Posude za kuhanje	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme pečenja od javljanja zvučnog signala (min)
Povrće			
Tikvice ¹	 / 	low	4 - 12
Patlidžani ¹	 / 	low	4 - 12
Paprika ¹	 / 	low	4 - 15
Pečenje zelenih šparoga ¹	 / 	low	4 - 15
Gljive ²	 / 	med	10 - 15
Češnjak ²		min	2 - 10
Luk, pirjani ²		min	2 - 10
Glaziranje povrća ²		low	6 - 10
Krumpir			
Pečeni krumpir od krumpira kuhanog u ljusci ²		max	6 - 12
Popečci od krumpira ⁴		max	2,5 - 3,5
Glazirani krumpir ²		low	10 - 15
Jela s jajima			
Jaja na oko, na maslacu ³		min	2 - 6
Jaja na oko ¹		med	2 - 6
Kajgana ²		min	4 - 9
Omlet ⁴		min	3 - 6
Palačinke ⁴		max	1,5 - 2,5
Pohani kruh ⁴		low	4 - 8
Carski drobljenac ⁴		low	10 - 15
Ostalo			
Prženje kruha ⁵	 / 	med	4 - 6
Pečenje krutona ²		low	6 - 10
Prženje badema ⁶		med	3 - 15
Prženje oraha ⁶		med	3 - 15
Prženje pinjola ⁶		med	3 - 15

¹ Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno.

² Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Redovito promiješati.

³ Maslac i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno


⁴ Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Ukupno trajanje po porciji. Peći zasebno

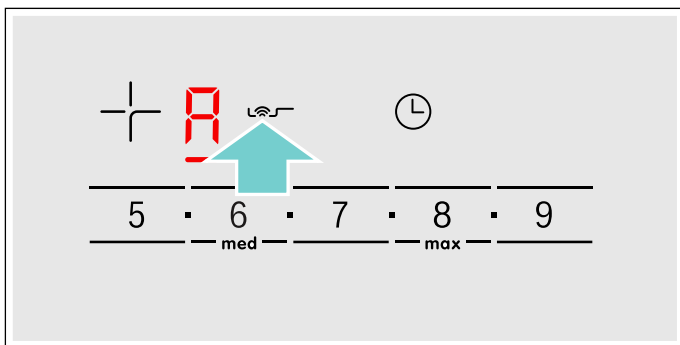
⁵ Ulje (utrljati površinu namirnice) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno.

⁶ Dodati namirnice nakon zvučnog signala.

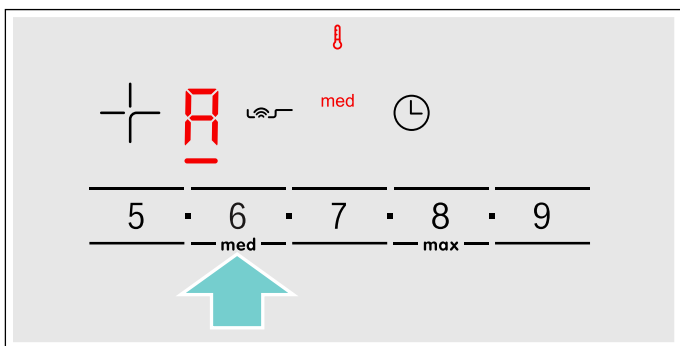
Podešavanje obavljajte ovako

Iz tablice odaberite odgovarajući stupanj temperature. Praznu posudu za kuhanje stavite na zonu za kuhanje.


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




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




Funkcija je sada aktivirana.

Simbol temperature  svijetli sve dok nije postignuta temperatura za pečenje. Zatim se javlja zvučni signal, a simbol temperature se gasi.

Napomene

- Okrećite hranu kako ne bi zagorjela.
- Kako bi se prikazali indikatori temperature  i stupanj temperature, morate odabrati jedno kuhalište.

Isključivanje senzora pečenja



Odaberite kuhalište i dodirnite simbol . Funkcija je deaktivirana.

Zaštita za djecu

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

Uključivanje i isključivanje zaštite za djecu

Kuhalište mora biti isključeno.

Uključivanje: simbol  držite pritisnut oko 4 sekunde. Indikator uz simbol  svijetli tijekom 10. Ploča za kuhanje je blokirana.

Isključivanje: simbol  držite pritisnut oko 4 sekunde. Blokada je deaktivirana.

Automatska zaštita za djecu


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


Uključivanje i isključivanje

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

Zaštita od brisanja

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

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

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

Napomene

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

Automatsko isključivanje

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

Kuhalište prestaje s grijanjem. Na indikatoru kuhališta izmjenično trepere **F**, **B** i indikator preostale topline **h** ili **H**.

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

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

Osnovne postavke

Uređaj ima različite osnovne postavke. Te osnovne postavke možete prilagoditi vlastitim potrebama.

Indikator	Funkcija
c 1	Zaštita za djecu 0 Ručno*. 1 Automatski. 2 Funkcija je deaktivirana.
c 2	Zvučni signali 0 Signal potvrde i pogreške su isključeni. 1 Uključen je samo signal pogreške. 2 Uključen je samo signal potvrde. 3 Svi zvučni signali su uključeni.*
c 3	Prikaz potrošnje energije 0 Deaktiviran.* 1 Aktiviran.
c 5	Automatsko programiranje vremena kuhanja 00 Isključeno.* 0 1:59 Vrijeme do automatskog isključivanja.
c 6	Trajanje zvučnog signala funkcije timera 1 10 sekundi.* 2 30 sekundi. 3 1 minuta.
c 7	Funkcija Power-Management. Ograničenje ukupne snage ploče za kuhanje Raspoložive postavke ovise o maksimalnoj snazi ploče za kuhanje. 0 Deaktivirano. Maksimalna snaga ploče za kuhanje. */** 1 1000 W minimalna snaga. 1. 1500 W ... 3 3000 W preporučeno za 13 A. 3. 3500 W preporučeno za 16 A. 4 4000 W 4. 4500 W preporučeno za 20 A. ... 9 ili 9. Maksimalna snaga ploče za kuhanje.**
c 9	Vrijeme biranja zone za kuhanje 0 Neograničeno: zadnje podešena zona za kuhanje ostaje odabrana.* 1 Ograničeno: zona za kuhanje ostaje odabrana samo nekoliko sekundi.
c 12	Provjera posuda i rezultata kuhanja 0 Nije prikladno 1 Nije optimalno 2 Prikladno

**Povratak na tvorničke postavke**

Individualne postavke.*




Povratak na tvorničke postavke.

*Tvornička postavka



**Maksimalna snaga ploče za kuhanje prikazana je na označnoj pločici.

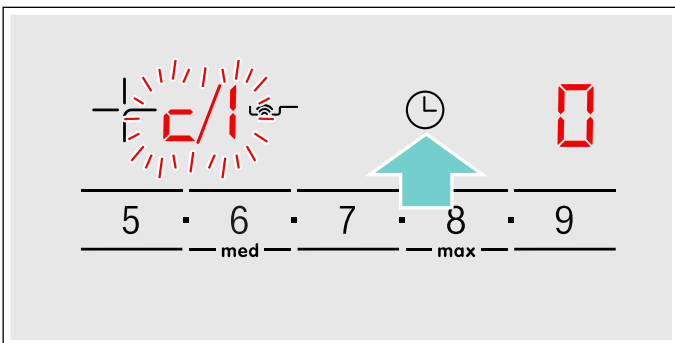
Pristupite osnovnim postavkama ovako:


Ploča za kuhanje mora biti isključena.

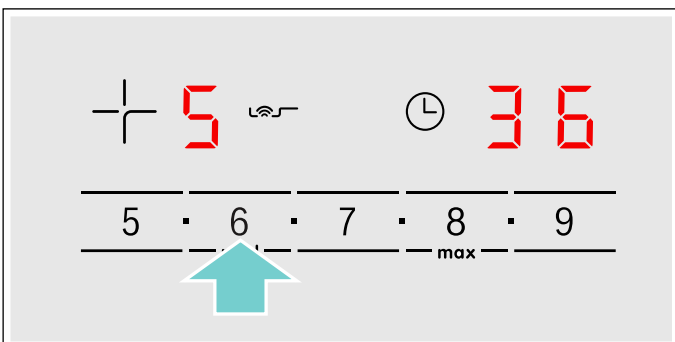
1. Uključite ploču za kuhanje.
2. U roku od slijedećih 10 sekundi držite pritisnut simbol  u trajanju od otprilike 4 sekunde. Prva četiri indikatora navode informacije o proizvodu. Dodirnite područje namještanja kako biste vidjeli pojedinačne indikatore.

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

3. Ako ponovno dodirnete simbol , pristupit ćete osnovnim postavkama. Na indikatorima izmjenično trepere **c** i **i** te se pojavljuje  kao pred-postavka.



4. Simbol  uzastopno pritisnite toliko puta dok se ne pojavi željena funkcija.
5. Zatim u području namještanja odaberite željenu postavku.



6. Simbol  držite pritisnut najmanje 4 sekunde.

Postavke su pohranjene.

Napuštanje osnovnih postavki

Ploču za kuhanje isključite pomoću glavne sklopke.

Prikaz potrošnje energije

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

Nakon isključivanja ploče za kuhanje u trajanju od 10 sekundi prikazuje se potrošnja u kilovatsatima, npr. **1.08 kWh**.

Točnost prikaza između ostalog ovisi o kvaliteti napona strujne mreže.

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

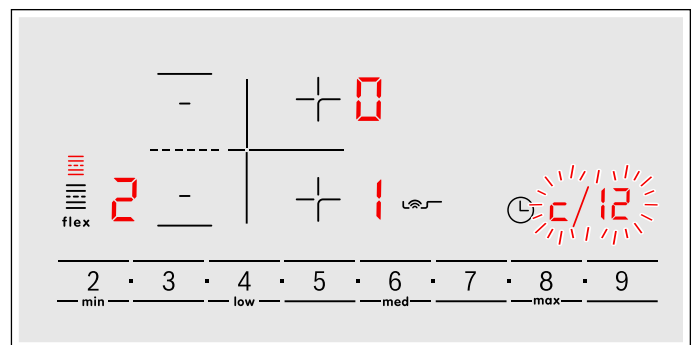
Ispit posuđa

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




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

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

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



Provjerite učinak pomoću slijedeće tablice:

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

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

Za ponovno aktiviranje ove funkcije dodirnite područje namještanja.

Napomene

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

Power-Manager

Pomoću funkcije Power-Manager možete namjestiti ukupnu snagu ploče za kuhanje.

Ploča za kuhanje je tvornički unaprijed namještena. Njezina najveća snaga navedena je na označnoj pločici. Pomoću funkcije Power-Manager možete promijeniti vrijednost prema zahtjevima odgovarajuće električne instalacije.

Kako se ova namještena vrijednost ne bi prekoračila, ploča za kuhanje raspodjeljuje automatski raspoloživu snagu na uključene zone za kuhanje.

Sve dok je aktivirana funkcija Power-Manager, snaga neke zone za kuhanje može privremeno pasti ispod nominalne vrijednosti. Ako se isključi neka zona za kuhanje i dostigne ograničenje snage, onda se na indikatoru stupnja kuhanja kratko pojavljuje **_**. Uređaj sam regulira i bira najviši mogući stupanj snage.

Za ostale informacije o tome kako se može promijeniti ukupna snaga ploče za kuhanje vidi poglavlje

→ "Osnovne postavke"

Čišćenje

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

Ploča za kuhanje

Čišćenje

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

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

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

Ni u kom slučaju nemojte koristiti:

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

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

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

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

Moguće mrlje

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

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

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

Okvir ploče za kuhanje

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

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

Česta pitanja i odgovori (FAQ)

Korištenje

Zašto se ne može uključiti ploča 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"

Zašto se ne može aktivirati senzor za pečenje?

Postignuta je maksimalna ulazna snaga uređaja ili je aktivirana funkcija PowerManager. Isključite ili smanjite stupnjeve snage aktivnih zona za kuhanje.
Dodatne informacije o ovoj funkciji naći ćete u poglavlju → "Power-Manager" na strani 53

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:

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

Duboki zvuk zviždanja:

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

Pucketanje:

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

Visoki zvuk zviždanja:

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

Buka ventilatora:

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

Posude za kuhanje

Koje su posude za kuhanje prikladne za induksijsku ploču?

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

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

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

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

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

Čišćenje**Kako se čisti ploča za kuhanje?**

Optimalne rezultate postići ćete posebnim sredstvima za čišćenje staklokeramike. Preporučamo da ne koristite nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje, sredstva za čišćenje perilice posuđa (koncentrate) ili krpe za pranje poda.

Ostale informacije o čišćenju i održavanju ploče za kuhanje naći ćete u poglavlju → "Čišćenje"

? Što učiniti kod smetnji?

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

Indikator	Mogući uzrok	Uklanjanje grešaka
nema	Dovod struje je prekinut. Uređaj nije priključen prema spojnoj shemi. Smetnja u elektrici.	Provjerite pomoću drugih električnih uređaja je li došlo do kratkog spoja u dovodu struje. Uvjerite se je li uređaj priključen prema spojnoj shemi. Ako ne možete ukloniti smetnju, obavijestite tehničku servisnu službu.
Indikatori trepere	Upravljačka ploča je vlažna ili se na njoj nalazi predmet.	Osušite upravljačku ploču ili maknite predmet.
Prikaz — treperi na indikatorima kuhališta	Pojavila se smetnja u elektrici.	Za potvrdu smetnje kratko rukom prekrijte upravljačku ploču.
F2	Elektronika se pregrijala i isključila odgovarajuće kuhalište.	Pričekajte dok se elektronika dovoljno ne ohladi. Zatim dodirnite bilo koji simbol na ploči za kuhanje.
F4	Elektronika se pregrijala i sva kuhališta su isključena.	
F5 + stupanj za kuhanje i zvučni signal	Vrući lonac nalazi se u području upravljačke ploče. Postoji opasnost da se elektronika pregrije.	Uklonite lonac. Prikaz greške se nakon kraćeg vremena ugasi. Možete nastaviti kuhati.
F5 i zvučni signal	Vrući lonac nalazi se u području upravljačke ploče. Radi zaštite elektronike kuhalište se isključilo.	Uklonite lonac. Pričekajte nekoliko sekundi. Dodirnite bilo koju površinu za upravljanje. Kada se ugasi prikaz greške, možete nastaviti kuhati.
F1/F6	Kuhalište je pregrijano i isključilo se radi zaštite Vaše radne površine.	Pričekajte dok se elektronika dovoljno ne ohladi i ponovno uključite kuhalište.
F8	Kuhalište je radilo duže vrijeme i bez prekida.	Aktivirano je automatsko sigurnosno isključivanje. Vidi poglavlje
E9000 E90 10	Radni napon je pogrešan, izvan normalnog područja rada.	Kontaktirajte distributera električne energije.
U400	Ploča za kuhanje nije ispravno priključena	Isključite ploču za kuhanje iz električne mreže. Uvjerite se je li ploča za kuhanje priključena prema spojnoj shemi.

Ne stavljajte vruće posude za kuhanje na upravljačku ploču.

Napomene

- Ako se na indikatoru pojavi **E**, držite pritisnuto senzorsko polje odgovarajuće zone za kuhanje kako biste mogli očitati kôd smetnje.
- Ako kôd smetnje nije naveden u tablici, isključite ploču za kuhanje iz električne mreže, pričekajte 30 sekundi i onda je ponovno priključite. Ako se prikaz ponovno pojavi, kontaktirajte tehničku servisnu službu i navedite točan kôd smetnje.
- Ako se pojavi pogreška, uređaj se ne prebacuje u stanje mirovanja.

Servisna služba

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

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

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

Označnu pločicu s brojevima naći ćete:

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

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

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

Kontakt podatke svih zemalja za najbližu servisnu službu naći ćete ovdje odn. u priloženom popisu servisnih službi.

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

Probna jela

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

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

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

Probna jela	Posude	Zagrijavanje		Poklo-pac	Kuhanje	
		Stupanj kuhanja	Trajanje (min:sek)		Stupanj kuhanja	Poklo-pac
Topljenje čokolade						
Kuvertura (npr. marka Dr. Oetker, tamna čokolada s 55 % kaka, 150 g)	Posuda s drškom Ø 16 cm	-	-	-	1.	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.	Da
Količina: 800 g	Kuhinjski lonac Ø 22 cm	9	2:30 (bez miješanja)	Da	1.	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.	Da
Količina: 1 kg	Kuhinjski lonac Ø 22 cm	9	oko 2:30 (promiješati nakon otprilike 1 min)	Da	1.	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		Poklopac	Kuhanje		
			Trajanje (min:sek)			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.	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.	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.	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.	oko 5:30		Ne	2.	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.	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: 2 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								



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001379353

981018(01)