



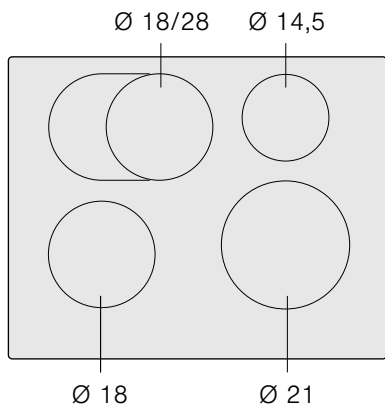
PIB...N...
Kuhalna plošča





BOSCH

[sl] Navodila za uporabo

PIB...N...



		g*	b*
Ø 18		1.800 W	2.800 W
Ø 18/28		1.800 W	2.800 W
		2.000 W	2.600 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 21		2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Varnostna navodila	3
Vzroki poškodb	5
Varstvo okolja	5
Okolju prijazno odstranjevanje	5
Nasveti za varčevanje z energijo	5
Kuhanje s pomočjo indukcije	6
Prednosti kuhanja z indukcijo.....	6
Posoda.....	6
Predstavitev aparata	7
Upravljalna plošča	7
Kuhališča	7
Kontrolna lučka preostale toplote.....	7
Programiranje kuhalne plošče	8
Vklop in izklop kuhalne plošče	8
Nastavitev kuhališča.....	8
Tabela kuhanja.....	8
Senzorika za peko	10
Ponve za funkcijo cvrenjaPonve za funkcijo cvrenja	10
Temperaturne stopnje	10
Nastavitev	10
Preglednica za senzoriko za peko	11
Programi funkcije cvrenja.....	12
Zaščita za otroke	12
Vključitev in izključitev zaščite za otroke:.....	12
Samodejna zaščita za otroke	12

Funkcija Powerboost	12
Omejitve uporabe	12
Vključitev.....	12
Izključitev	12
Funkcija časovnega programiranja	13
Samodejen izklop kuhališča	13
Opozorilna ura.....	13
Funkcija zaščite pri čiščenju	13
Samodejna časovna omejitev	13
Osnovne nastavitve	14
Dostop do osnovnih nastavitve.....	14
Nega in čiščenje	15
Kuhalna plošča.....	15
Obroč kuhalne plošče	15
Odprava motenj	15
Normalen hrup med delovanjem aparata	16
Servisna služba	16
Preizkušanje jedi	16

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani **www.bosch-home.com** in v spletni trgovini **www.bosch-eshop.com**

Varnostna navodila

Pazljivo preberite ta uvod. Navodila za uporabo in vgradnjo ter tehnični opis aparata shranite za kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

Aparat preglejte takoj, ko ga vzamete iz embalaže. V primeru, da se je med prevozom poškodoval, ga ne priključite, ampak se obrnite na pooblaščen servis in jim v pisni obliki opišite poškodbe, do katerih je prišlo; v nasprotnem primeru izgubite pravico do kakršnega koli povračila škode.

Aparat ustreza varnostnim zahtevam in zahtevam glede elektromagnetne združljivosti. Osebe s srčnim spodbujevalnikom se aparatu kljub temu ne smejo približati. Ne moremo zagotovo zatrditi, da prav vse takšne naprave na trgu ustrezajo zahtevam glede elektromagnetne združljivosti in da ne bo prišlo do motenj, ki vplivajo na njihovo pravilno delovanje. Prav tako je mogoče, da bodo motnje zaznali tudi uporabniki drugih naprav, kot so slušni aparati.

Ta aparat je namenjen samo uporabi v zasebnem gospodinjstvu in v hišnem okolju. Aparat uporabljajte izključno za pripravo hrane in pijače. Med delovanjem aparat nadzorujte. Aparat uporabljajte samo v zaprtih prostorih.

Ne uporabljajte pokrovov za kuhavno ploščo. Povzročijo lahko nesreče, npr. če se pregrejejo, vnamejo ali material poči.

Ne uporabljajte neustreznih zaščitnih naprav ali zaščitnih rešetk za otroke, saj lahko povzročijo nesreče.

Ta aparat ni namenjen uporabi z zunanjo vklopno uro ali daljinskim upravljalnikom.

Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom. Čiščenja in vzdrževalnih del s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od osmih let in pod nadzorstvom.

Otrok, mlajših od osmih let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

Osebe z vgrajenim srčnim spodbujevalnikom ali podobnim medicinskim pripomočkom morajo biti posebno previdne, če se nahajajo v bližini delujočih indukcijskih kuhalnih plošč ali če ploščo uporabljajo. Posvetujte se s svojim zdravnikom ali proizvajalcem pripomočka, da se prepričate ali izpolnjuje veljavne predpise, in pozanimajte se o možnih neskladnostih.

Nevarnost požara!

- Vroče olje in maščoba se hitro vnameta. Vročega olja in maščobe nikoli ne puščajte brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite kuhališče. Plamene previdno pogasite s pokrovom, gasilno odejo ali podobnim.
- Kuhališča se močno segrejejo. Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov. Na kuhalni plošči ne shranjujte nobenih predmetov.
- Aparat se segreje. Vnetljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne hranite v predalih neposredno pod kuhalno ploščo.
- Kuhalna plošča se izklopi samodejno in je ne morete več upravljati. Pozneje se lahko nenamerno znova vklopi. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Nevarnost opeklin!

- Kuhališča in njihova okolica se močno segrejejo. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Otrok ne puščajte blizu.

Nevarnost opeklin!

- Kuhališča in predel okoli njih se močno segrejejo, predvsem morebiten rob kuhalne plošče. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Otrok ne puščajte blizu.
- Kuhališče se segreva, vendar prikazovalnik ne deluje. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

- Kovinski predmeti na kuhalni plošči se hitro zelo segrejejo. Na kuhalno ploščo nikoli ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so npr. nož, vilice, žlica in pokrov.
- Kuhalno ploščo po vsaki uporabi izključite z glavnim stikalom. Ne čakajte, da bi se kuhalna plošča izključila sama iz razloga, da na njej ni več posode.

Nevarnost električnega udara!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, izšolan pri proizvajalcu. Tudi poškodovan priključni kabel lahko zamenja samo servisni tehnik. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.
- Pokvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklopite pokvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Razpoke ali odrgnine v steklokeramiki lahko povzročijo električni udar. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Nevarnost poškodb!

Na spodnjo stran kuhalne plošče je nameščen ventilator. Če je pod kuhalno ploščo nameščen predal, v njem ni dovoljeno hraniti majhnih predmetov ali papirja. Ventilator bi jih lahko vsesal, kar lahko povzroči poškodbe ventilatorja ali vpliva na funkcijo hlajenja.

Med vsebino predala in območjem sesanja ventilatorja mora biti najmanj 2 cm razmika.

Nevarnost poškodb!

- Pri kuhanju v vodni kopeli lahko kuhalna plošča in posoda zaradi pregrevanja počita. Posoda v vodni kopeli se ne sme neposredno dotikati dna posode, ki je napolnjena z vodo. Uporabljajte samo toplotno obstojno posodo.
- Če je med dnom posode in kuhališčem tekočina, lahko posoda nenadoma poskoči. Kuhališče in dno posode morata biti vedno suha.

Vzroki poškodb

Pozor!

- Hrapavo dno posode lahko opraska kahalno ploščo.
- Nikoli ne postavljajte prazne posode na kuhališča. Povzroči lahko poškodbe.

- Ne postavljajte vroče posode na upravljalno ploščo, na območja s kontrolnimi lučkami ter na okvir kahalne plošče. Povzroči lahko poškodbe.
- Če na kahalno ploščo padejo trdi ali koničasti predmeti, jo lahko poškodujejo.
- Aluminijasta folija in plastična posoda se na vročih kuhališčih stopita. Uporaba zaščitnih kovinskih plošč na kuhališču ni priporočljiva.

Splošni pregled

V naslednji tabeli navajamo najpogostejše poškodbe:

Poškodba	Vzrok	Ukrep
Madeži	Razlita živila	Takoj s strgalom za steklo odstranite razlita živila.
	Neprimerna čistilna sredstva	Uporabljajte ustrezna čistilna sredstva.
Praske	Sol, sladkor in moka	Ne uporabljajte kahalne plošče kot pladenj ali pult.
	Hrapavo dno posode opraska steklokeramiko	Preverite posodo.
Razbarvanje	Neprimerna čistilna sredstva	Uporabljajte ustrezna čistilna sredstva.
	Trenje posode	Dvignite lonce in ponve ter jih prestavite.
Luske	Sladkor, živila z visoko vsebnostjo sladkorja	Takoj s strgalom za steklo odstranite razlita živila.

Varstvo okolja

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

Nasveti za varčevanje z energijo

- Posodo vedno pokrijte z ustrezno pokrovko. Pri kuhanju brez pokrovke porabite bistveno več energije. Če želite videti vsebino v posodi, ne da bi morali dvigovati pokrovko, uporabite stekleno pokrovko.

- Uporabljajte lonce in ponve z ravnim dnom. Če posoda nima ravnega dna, je poraba energije večja.
- Premer posode mora ustrezati premeru kuhališča. Upoštevajte, da proizvajalci posode pogosto navedejo zgornji premer posode, ki je večinoma večjo kot premer dna posode.
- Za pripravo majhnih količin uporabite majhno posodo. Za segrevanje velike, le malo napolnjene posode je potrebna veliko energije.
- Za kuhanje uporabljajte majhno količino vode. Tako boste prihranili energijo, zelenjava pa bo ohranila vitamine in minerale.
- Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja. Tako boste prihranili energijo.

Kuhanje s pomočjo indukcije

Prednosti kuhanja z indukcijo

Kuhanje z indukcijo pomeni radikalno spremembo v tradicionalnem načinu gretja, toplota se proizvaja neposredno v posodi. Zato predstavlja vrsto prednosti:

- Prihranek časa pri kuhanju in cvrenju; z neposrednim gretjem posode.
- Prihranek energije.
- Preprostejša nega in čiščenje. Hrana, ki se je razlila, se ne prižge tako hitro.
- Kontrola toplote in varnost; plošča takoj po delovanju na upravljalno ploščo dobavi oziroma prekine dovajanje energije. Ne da bi ga prej izključili, kuhališče z indukcijo preneha dovajati moč, če se posoda odstavi.

Posoda

Samo feromagnetna posoda je primerna za kuhanje z indukcijo, lahko je iz:

- emajliranega jekla
- litega železa
- posebna posoda za indukcijo iz nerjavnega jekla.

Da bi izvedeli, če je vaša posoda ustrezna, preverite, ali dno posode privlači magnet.

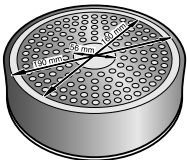
Obstaja tudi druga vrsta posode za indukcijo z dnom, ki ni v celoti feromagnetno.



Pri uporabi velikih posod s feromagnetno površino manjšega premera se segreva le feromagnetno območje, tako da porazdelitev toplote ne more biti enakomerna.



Posoda, ki ima v dnu vgrajen aluminij, zmanjšuje feromagnetno področje, zato je lahko dobavljena moč manjša, lahko se pojavijo težave pri zaznavanju posode ali pa posoda sploh ni zaznana.



Za doseg dobrega rezultata kuhanja je priporočljivo, da se premer feromagnetne površine posode prilega velikosti kuhališča. Če posoda na kuhališču ni zaznana, poskusite na kuhališču z manjšim premerom.

Neustrezna posoda

Ne uporabljajte razdelilnih plošč ali posode iz:

- običajnega tankega jekla
- stekla
- gline
- bakra
- aluminija

Značilnosti dna posode

Značilnosti dna posode lahko vplivajo na enakomeren rezultat priprave jedi. Posoda, narejena iz materialov, ki pomagajo pri širjenju toplote, kot npr. posoda z dvojnimi dnom iz nerjavnega jekla, razporeja toploto enakomerno, tako da prihrani čas in energijo.

Na kuhališču ni posode ali je neprimerne velikosti

Če na izbrano kuhališče ne postavite posode, ali pa le-ta ni iz primerne materiala ali primerne velikosti, bo stopnja moči kuhanja, ki se prikaže na prikazovalniku kuhališča, utripala. Na kuhališče postavite ustrezno posodo, da neha utripati. Če mine več kot 90 sekund, se bo kuhališče samodejno izklopilo.

Prazna posoda ali posoda s tankim dnom

Ne segrevajte prazne posode in ne uporabljajte posode s tankim dnom. Kuhalno polje je opremljeno z notranjim varnostnim sistemom, vendar se lahko prazna posoda segreje tako hitro, da ni dovolj časa za delovanje funkcije "Avtomatska izključitev" in posoda lahko doseže zelo visoko temperaturo. Dno posode bi se lahko stopilo in poškodovalo steklo plošče. V tem primeru se ne dotikajte posode in ugasnite kuhališče. Če po tem, ko se ohladi, ne deluje, se obrnite na pooblaščen servis.

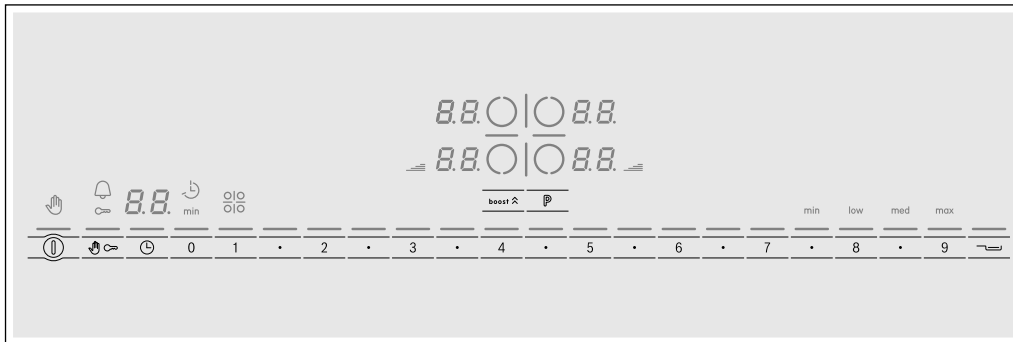
Zaznavanje posode

Vsako kuhališče ima najnižjo mejo zaznavanja posode, ki se spreminja glede na material iz katerega je uporabljena posoda. Zato je treba uporabiti kuhališče, ki kar najbolj ustreza premeru vaše posode.

Predstavitev aparata

Na 2. strani so na voljo informacije o dimenzijah in moči kuhališč.

Upravljalna plošča



Upravljalna polja

①	Glavno stikalo
○	Izbira kuhališča
1•2•...8•9	Polje za programiranje
☞	Zaščita za čiščenje
☞	Varovalo za otroke
boost	Funkcija Powerboost
⌚	Časovno programiranje
☞	Funkcija cvrenja
P	Programi funkcije cvrenja

Prikazi

1-9	Stopnje kuhanja
0	Stanje delovanja
H/h	Preostala toplota
b	Funkcija Powerboost
00	Funkcija časovnega programiranja
🔔	Časovno stikalo
☞	Varovalo za otroke
☞	Zaščita za čiščenje
⌚	Samodejni izklop
R	Funkcija cvrenja
☞	Temperatura funkcije cvrenja
min, low, med, max	Temperaturne stopnje

Upravljalne površine

S pritiskom na znak se vključi ustrezna funkcija.

Opomba: Upravljalne površine naj bodo vedno suhe. Mokrota lahko vpliva na delovanje.

Kuhališča

Kuhališče

○	Enojno kuhališče	Uporabljajte posodo ustrezne velikosti.
☞	Ovalno kuhališče	Ovalno kuhališče se samodejno dodatno vključi, če nanj postavite pekač ustrezne velikosti.

Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za kuhanje z indukcijo, glejte razdelek „Posoda“.

Kontrolna lučka preostale toplote

Kuhalna plošča ima kontrolno lučko preostale toplote na vsakem kuhališču, ki kaže, katero izmed njih je še vroče. Ne dotikajte se kuhališča, ki ga prikazuje ta kontrolna lučka.

Čeprav je plošča ugasnjena, kontrolni lučki **h** ali **H** ostaneta prižgani, dokler je kuhališče še vroče.



Če odstranite posodo preden ugasnete kuhališče, se izmenično prikazujeta kontrolni lučki **h** ali **H** in izbrana stopnja moči.



Programiranje kuhalne plošče

V tem poglavju je prikazano, kako lahko nastavite kuhališče. V tabeli so navedene stopnje moči in čas priprave za različne jedi.

Vklop in izklop kuhalne plošče

Kuhalno ploščo lahko vklopite- ali izklopite z glavnim stikalom.

Vklop: pritisnite simbol . Prikaz glavnega stikala in prikazi kuhališč  zasvetijo. Kuhalna plošča je zdaj pripravljena na uporabo.

Izklop: pritisnite simbol . Prikaz glavnega stikala in prikazi kuhališč  ugasnejo. Kuhalna plošča je zdaj izključena. Prikaz preostale toplote sveti še naprej, dokler se kuhališča ne ohladijo dovolj.


Opomba: Kuhalna plošča se samodejno izklopi, če so kuhališča izključena več kot 15 sekund.

Nastavitev kuhališča

Nato izberite zeleno stopnjo kuhanja s simboli od 1 do 9.

Stopnja kuhanja 1 = najmanjša moč


Stopnja kuhanja 9 = največja moč

Vsaka stopnja kuhanja ima vmesno stopnjo. Ta stopnja je v polju za programiranje označena s simbolom .

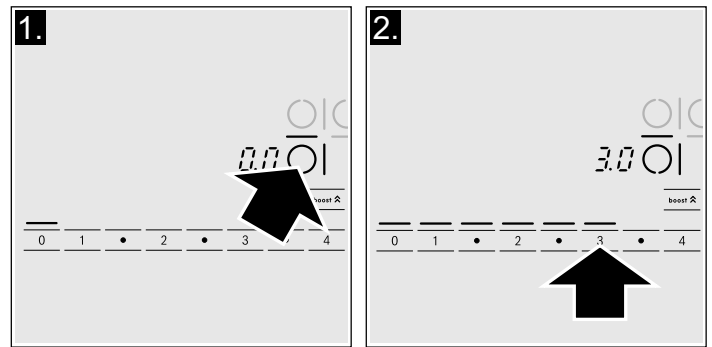
Izbira stopnje kuhanja


Kuhalna plošča mora biti vključena.

1. Dotaknite se simbola  ustreznega kuhališča.

Pojavi se prikaz .

2. Nato pritisnite simbol zelenega kuhališča.



3. Spreminjanje stopnje kuhanja: izberite kuhališče in nato pritisnite simbol zelene stopnje kuhanja. Če želite izbrati vmesno stopnjo, pritisnite simbol , ki je med simboloma stopnje kuhanja.

Izklop kuhališča

Izberite kuhališče in nato pritisnite znak za stopnjo moči 0.

Opomba: Če na indukcijsko kuhališče niste postavili posode, izbrana stopnja moči utripa. Ko čas preteče, kuhališče ugasne.

Tabela kuhanja

V naslednji tabeli je navedenih nekaj primerov.

Čas priprave je odvisen od stopnje moči, vrste, teže in kakovosti živil. Zaradi tega obstajajo razlike.

Če segrevate pire, kreme ali goste omake, občasno premešajte.

Ko začnete s kuhanjem, uporabite stopnjo moči 9.

	Stopnja moči	Trajanje kuhanja
Topljenje		
Čokolada, čokoladni preliv	1-1.5	-
Maslo, med, želatina	1-2	-
Segrevanje in ohranjanje toplote		
Goste juhe (npr. leča)	1.5-2	-
Mleko**	1.5-2.5	-
V vodi segrete klobasice**	3-4	-
Odmrzovanje in segrevanje		
Globoko zamrznjena špinača	3-4	15-25 min
Globoko zamrznjen golaž	3-4	30-40 min
Kuhanje na šibkem ognju, vrenje na šibkem ognju		
Krompirjevi cmoki*	4.5-5.5	20-30 min
Ribe*	4-5	10-15 min
Bele omake, npr. bešamel	1-2	3-6 min
Stepene omake, npr. bernaška omaka, holandska omaka	3-4	8-12 min

* Kuhanje brez pokrovke

** Brez pokrovke

*** Pogosto premešati

	Stopnja moči	Trajanje kuhanja
Vrenje, kuhanje v sopari, dušenje		
Riž (z dvojno količino vode)	2-3	15-30 min
Mlečni riž	2-3	30-40 min
Neolupljen krompir	4-5	25-30 min
Olupljen slan krompir	4-5	15-25 min
Testenine*	6-7	6-10 min
Enolončnica, juhe	3.5-4.5	15-60 min
Zelenjava	2.5-3.5	10-20 min
Zelenjava, globoko zamrznjena	3.5-4.5	7-20 min
Enolončnice v ekonomloncu	4.5-5.5	-
Dušenje		
Mesni zvitki	4-5	50-60 min
Dušeno meso	4-5	60-100 min
Golaž	3-4	50-60 min
Pečenje / Cvrenje z malo olja**		
Fileti, naravni ali panirani	6-7	6-10 min
Globoko zamrznjeni fileti	6-7	8-12 min
Zrezki, naravni ali panirani***	6-7	8-12 min
Biftek (debeline 3 cm)	7-8	8-12 min
Prsi (debeline 2 cm) ***	5-6	10-20 min
Prsi, globoko zamrznjene***	5-6	10-30 min
Hamburgerji, mesni cmoki (debeline 3 cm)***	4.5-5.5	30-40 min
Ribe in ribji fileti – naravni	5-6	8-20 min
Ribe in ribji fileti – panirani	6-7	8-20 min
Panirane globoko zamrznjene ribe, npr. ribje palčke	6-7	8-12 min
Rakci, rakovice	7-8	4-10 min
Globoko zamrznjene jedi, npr. slan krompir	6-7	6-10 min
Palačinke	6-7	pečenje posameznih kosov
Tortilija	3.5-4.5	pečenje posameznih kosov
Ocvrta jajca	5-6	3-6 min
Cvrenje** (150-200 g na porcijo v 1-2 l olja)		
Globoko zamrznjeni izdelki, npr. pečen krompir, piščančji medaljoni	8-9	cvrenje posameznih kosov
Globoko zamrznjeni kroketi	7-8	
Meso. npr. kosi piščanca	6-7	
Ribe – panirane ali v pivskem testu	6-7	
Zelenjava, gobe, panirane ali v pivske testu, npr. šampinjoni	6-7	
Slaščice, npr. ocvrtki, sadje v pivskem testu	4-5	

* Kuhanje brez pokrovke

** Brez pokrovke

*** Pogosto premešati

Senzorika za peko

To funkcijo smete uporabljati pri obeh srednjih kuhališčih. Temperaturo ponve uravnate s temperaturnimi stopnjami.

Prednosti pri peki

Kuhališče se segreva samo, ko je to potrebno. Tako prihranite energijo. Olje in maščoba se ne pregrejeta.

Opombe

- Olja, masla ali maščobe nikoli ne segrevajte brez nadzora.
- Ponev postavite na sredino kuhališča. Upoštevajte, da mora premer dna ponve ustrezati premeru kuhališča.
- Ponve ne pokrivajte s pokrovom, saj to onemogoča samodejno uravnavanje temperature. Zaščito proti brizganju lahko uporabite, saj ne ovira samodejnega uravnavanja temperature.
- Uporabljajte samo maščobo, ki je primerna za peko. Če uporabljate maslo, margarino, olivno olje ali svinjsko mast, izberite temperaturno stopnjo **min**.

Temperaturne stopnje

Temperaturna stopnja	Temperatura	Primerna za
najvišja	visoka	npr. krompirjeve krokete, pražen krompir in zrezke, rahlo popečene.
srednja	srednja - visoka	npr. fine pečene jedi, kot so panirana zamrznjena hrana, zrezki, ragu, zelenjava.
nizka	nizka - srednja	npr. debele pečene jedi, kot so mesne kroglice, klobasice, riba.
min	nizka	npr. omelete, peka z maslom, olivnim olje ali margarino.

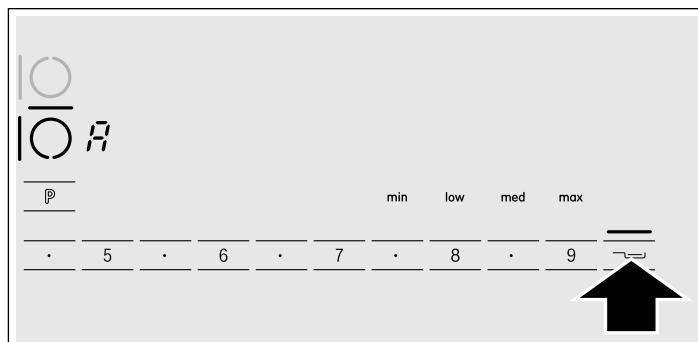
Nastavitev

V preglednici izberite primerno temperaturno stopnjo. Ponev postavite na kuhališče.

Kuhalna plošča mora biti vključena.

1. Izberite kuhališče. Dotaknite se simbola . Na prikazovalniku zasveti **R**.

Nad nastavitvenim območjem so prikazane možne stopnje peke.



Ponve za funkcijo cvrenja Ponve za funkcijo cvrenja

Ponve, ki so primerne za to funkcijo, je mogoče kupiti kot dodatni pribor v specializiranih trgovinah ali naročiti prek naše servisne službe. Vedno navedite naslednjo kataložsko številko:

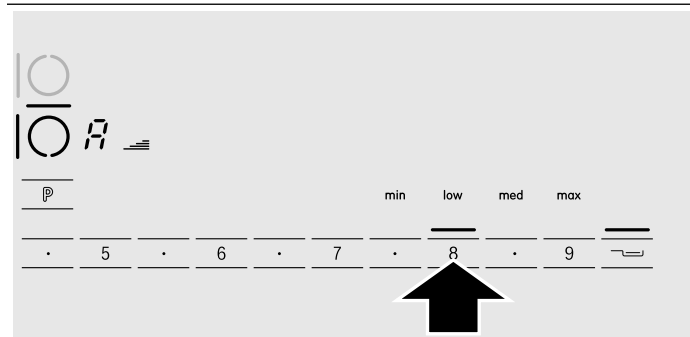
- **HEZ390210** majhna posoda (s premerom 15 cm).
- **HEZ390220** srednja posoda (19 cm)
- **HEZ390230** velika posoda (21 cm)

Ponove imajo prevleko proti prijemanju. Jedi lahko tako cvrete tudi z majhno količino maščobe.

Opombe

- Funkcija cvrenja je posebno prilagojena tej vrsti ponev.
- Pri drugih vrstah ponev temperaturo lahko prilagodite nad in pod izbrano stopnjo temperature. Najprej poskusite z najnižjo stopnjo temperature, nato pa jo, glede na potrebe, spreminjajte. Te ponve se lahko pregrejejo.

2. V naslednjih 10 sekundah v območju za nastavitve izberite zeleno temperaturno stopnjo. (glejte sliko) Senzorika za peko je aktivirana.



Simbol za temperaturo sveti, dokler ni dosežena temperatura za peko.

3. V ponev dajte maščobo za cvrenje in nato jedi. Kot običajno jed obračajte, da se ne prižge.

Izklop funkcije cvrenja

Pritisnite simbol .

Preglednica za senzoriko za peko

Preglednica prikazuje, katera temperaturna stopnja je primerna za katere jedi. Čas priprave se lahko razlikuje glede na način priprave, težo, debelino in kakovost jedi.

Nastavljena temperaturna stopnja se razlikuje glede na uporabljeno ponev.

		Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala	
Meso	Zrezek, naraven ali paniran	srednja	6–10 min	
	File	srednja	6–10 min	
	Kotlet	nizka	10–17 min	
	Cordon bleu	nizka	15–20 min	
	Rahlo popečen zrezek (debelina 3 cm)	najvišja	6–8 min	
	Srednje ali močno popečen zrezek (debelina 3 cm)	srednja	8–12 min	
	Piščancje prsi (debelina 2 cm)	nizka	10–20 min	
	Kuhane ali sveže klobasice	nizka	8–20 min	
	Hamburger / mesne kroglice	nizka	6–30 min	
	Mesni sir	min	6–9 min	
	Ragu / giros	srednja	7–12 min	
	Mleto meso	srednja	6–10 min	
	Dimljena šunka	min	5–8 min	
Riba	Pečena riba	nizka	10-20 min	
	Ribji file, naraven ali paniran	nizka / srednja	10-20 min	
	Raki, rakci	srednja	4-8 min	
Jedi z jajci	Palačinke	srednja	posamična peka	
	Tortilja / omleta	min	posamična peka	
	Jajce na oko	najnižja / srednja	2-6 min	
	Umešano jajce	najnižja	2-4 min	
	Cesarski praženec	nizka	10-15 min	
	Ocvrte kruhove rezine / francoski toast	nizka	posamična peka	
Krompir	Pražen krompir iz neolupljenega, kuhanega krompirja	najvišja	6-12 min	
	Pražen krompir iz surovega krompirja*	nizka	15-25 min	
	Krompirjevi kroketi	najvišja	posamična peka	
	Glaziran krompir	srednja	10-15 min	
Zelenjava	Česen, čebula	najnižja	2-10 min	
	Bučke, jajčevci	nizka	4-12 min	
	Paprika, zeleni šparglji	nizka	4-15 min	
	Gobe	srednja	10-15 min	
	Glazirana zelenjava	srednja	6-10 min	
Zamrznjena hrana	Zrezek	srednja	15-20 min	
	Cordon bleu	nizka	10-30 min	
	Piščancje prsi	najnižja	10-30 min	
	Medaljončki	srednja	10-15 min	
	“Giros”, “kebab”	srednja	10-15 min	
	Ribji file, naraven ali paniran	nizka	10-20 min	
	Ribje palčke	srednja	8-12 min	
	Pomfrit	srednja / najvišja	4-6 min	
	Jedi v ponvi in zelenjava v ponvi	najnižja	8-15 min	
	Spomladanski zavitki	nizka	10-30 min	
	Camembert / sir	nizka	10-15 min	
	Drugo	Camembert / sir	nizka	7-10 min
		Gotove jedi, ki jim je treba dodati vodo, npr. rezanci	najnižja	4-6 min
Kruh za toast		nizka	6-10 min	
Mandlji / oreščki / pinjole*		najnižja	3-7 min	

* V hladni ponvi.

Programi funkcije cvrenja

Pri teh programih smete uporabljati samo ponve, ki jih je dovoljeno uporabljati pri funkciji cvrenja.

S temi programi lahko pripravljate naslednje jedi:

Program	Jed
P1	Zrezek
P2	Perutninske prsi, cordon blue
P3	Zrezek, kratek čas cvrenja
P4	Zrezek, srednje ali dobro pečen
P5	Riba
P6	Jedi v ponvi in zelenjava v ponvi, globoko zamrznjeno
P7	Pomfrit v pečici, globoko zamrznjen
P8	Palačinke
P9	Omleta, jajca

Izbiranje želenega programa

Izberite kuhališče.

1. Pritisnite na simbol **P**. Prikaz **P0** na prikazovalniku kuhališča zasveti.
2. V naslednjih 10 sekundah s simboli od **1** do **9** izberite želen program.

Program je zdaj izbran.

Simbol za temperaturo sveti, dokler ni dosežena ustrezna temperatura. Ko je temperatura dosežena, se zasliši zvočni signal in simbol za temperaturo ugasne.

V ponev dajte olje ali maščobo in dodajte jed, ki jo želite cvreti. Kot običajno jed obračajte, da se ne osmodi.

Konec programa

Pritisnite na simbol **P**.


Zaščita za otroke

Kuhalno polje je mogoče zaščititi pred nehotenim vklopom, da bi preprečili, da otroci vklopijo kuhališča.

Vključitev in izključitev zaščite za otroke:

Kuhalna plošča mora biti ugasnjena.

Vključitev: pritisnite znak  približno 4 sekunde. Znak  zasveti za 4 sekunde. Kuhalna plošča je blokirana.

Izključitev: pritisnite znak  približno 4 sekunde. Blokada je izključena.

Samodejna zaščita za otroke

S pomočjo te funkcije se po izklopu kuhalne plošče zaščita za otroke vklopi samodejno.

Vključitev in izključitev

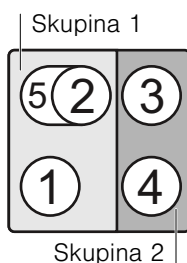
V poglavju *Osnovne nastavitve* najdete informacijo, ki se nanaša na priključitev samodejne zaščite za otroke.

Funkcija Powerboost


S funkcijo Powerboost lahko segrevate velike količine vode hitreje kot z uporabo stopnje moči **9**.

Omejitve uporabe

To funkcijo je mogoče aktivirati za vsa kuhališča takrat, ko drugo kuhališče iste skupine ne deluje (glejte sliko). Sicer na prikazovalniku stopnje kuhanja izbranega kuhališča utripata simbola **b** in **9**. Nato se samodejno nastavi stopnja kuhanja **9**.




Vključitev

1. Izberite kuhališče.
2. Pritisnite znak **boost** . Kontrolna lučka **b** zasveti.

Funkcija je vključena.

Izključitev

1. Izberite kuhališče.
2. Pritisnite znak **boost** . Kontrolna lučka **b** se neha prikazovati in kuhališče se vrne na stopnjo moči **9**.

Funkcija je izključena.

Opomba: V določenih okoliščinah se lahko funkcija Powerboost samodejno izklopi, da bi se zaščitili elektronski deli v notranjosti plošče.

Funkcija časovnega programiranja

Ta funkcija se lahko uporablja na dva različna načina:

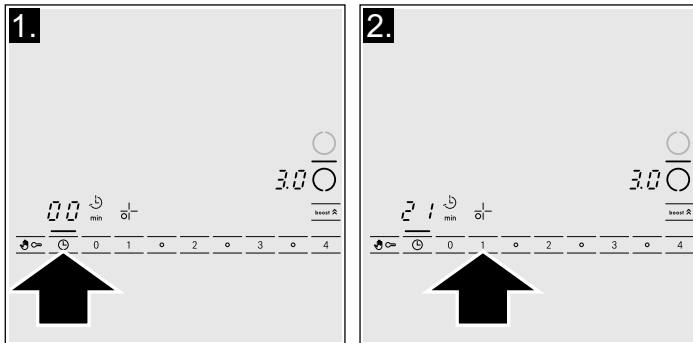
- za samodejno izključitev kuhališča.
- kot opozorilna ura.

Samodejen izklop kuhališča

Vnesite čas za kuhališče. Kuhališče se po poteku izbranega časa samodejno izključi.

Programiranje

1. Izberite zeleno kuhališče in zeleno stopnjo kuhanja.
2. Dvakrat pritisnite simbol . Na prikazovalniku funkcije časovnega programiranja se prikažeta **00** in **__**.
3. V naslednjih 10 sekundah s simboli od **1** do **9** nastavite zelen čas.



Čas priprave jedi se začne odštevati.

Opomba: Samodejno se lahko programira enak čas kuhanja za vsa kuhališča. Programirani čas bo tekel neodvisno, za vsako kuhališče posebej.

V poglavju *Osnovne nastavitve* najdete navodila za samodejno programiranje časa kuhanja.

Popravek ali razveljavitev časa

Izberite kuhališče in nato dvakrat pritisnite znak .

Pojavijo se kontrolne lučke **__** in .

Spremenite čas kuhanja z znaki od **1** do **9** ali pritisnite **0** za razveljavitev časa.

Opombe

- Če ste programirali en sam čas kuhanja, se na kontrolnem polju vedno prikaže čas te funkcije. Da bi videli preostali čas kuhanja določenega kuhališča, izberite kuhališče in dvakrat pritisnite znak .
- Če ste programirali trajanje kuhanja za več kuhališč, se vedno prikaže čas trajanja kuhanja izbranega kuhališča.
- Programirati je mogoče čas kuhanja do 99 minut.

Samodejen izklop kuhališča prek funkcije cvrenja

Pri kuhanju s funkcijo cvrenja se začne nastavljeni čas priprave odštevati, takoj ko je na izbranem kuhališču dosežena temperatura.

Ko čas poteče

Ko čas poteče, kuhališče ugasne. Zasliši se opozorilni signal in na kuhališču se pojavi **0.0** in na kontrolnem polju funkcije časovnega programiranja se pojavi **00** za 10 sekund.

Ko pritisnete znak , kontrolne lučke ugasnejo in zvočni signal preneha.

Opozorilna ura

S kuhinjsko opozorilno uro lahko programirate čas do 99 minut. Ni odvisna od drugih nastavitvev. Ta funkcija ne ugasne kuhališča samodejno.

Programiranje

1. Pritisnite znak . Kontrolna lučka zasveti. Na kontrolnem polju funkcije časovnega programiranja zasveti **00**.
 2. Nastavite zeleni čas z znaki od **1** do **9**.
- Po nekaj sekundah čas začne teči.

Ko čas poteče

Ko čas poteče, se oglasi signal. Na kontrolnem polju funkcije časovnega programiranja zasvetita **00** in . Po pritisku znaka kontrolne lučke ugasnejo.

Popravek ali razveljavitev časa

Pritisnite znak , kontrolna lučka zasveti.

Spremenite čas z znaki od **1** do **9** ali pritisnite **0** za razveljavitev časa.

Funkcija zaščite pri čiščenju

Če čistite upravljalno mesto, medtem ko je kuhalna plošča vključena, se lahko spremenijo nastavitve.

Da bi se temu izognili, ima kuhalna plošča funkcijo zaščite pri čiščenju. Pritisnite znak . Zasliši se zvočni signal. Upravljalna plošča ostane blokirana 35 sekund. Sedaj lahko

očistite površino upravljalne plošče, ne da bi spremenili nastavitve.

Opomba: Blokada ne vpliva na glavno stikalo. Kuhalno ploščo lahko ugasnete kadar koli želite.

Samodejna časovna omejitev

Ko je kuhališče že dlje časa vključeno in ni opravljena nobena sprememba nastavitvev, se vključi samodejna časovna omejitev.

Kuhališče preneha greti. Na kontrolnem polju kuhališča izmenično utripata **F8** in kontrolna lučka preostale toplote **h/h**.

Ob pritisku na kateri koli znak kontrolna lučka ugasne. Sedaj lahko ponovno nastavite kuhališče.

Ko se vključi samodejna omejitev, se nastavi glede na izbrano stopnjo moči (od 1 do 10 ur).

Osnovne nastavitve


Aparat ima različne osnovne nastavitve. Nastavitve je možno prilagoditi glede na potrebe uporabnika.

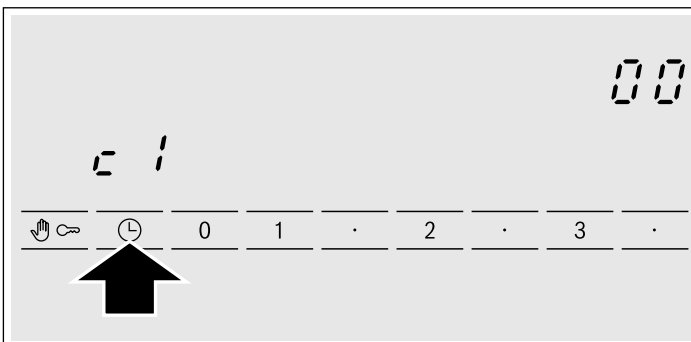
Kontrolna lučka	Funkcija
c 1	Samodejna zaščita za otroke 0 Izključena.* 1 Vključena.
c 2	Zvočni signali 0 Izključen signal za potrditev in signal za napako. 1 Izključen samo signal za potrditev. 2 Vsi signali vključeni.*
c 5	Samodejno programiranje časa kuhanja 0 Ugasnjeno.* 1-99 Čas samodejne izključitve.
c 6	Trajanje opozorilnega signala funkcije časovnega programiranja 1 10 sekund*. 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Funkcija Power-Management 0 = Izključena.* 1 = najmanjša moč 1000 W. 1. = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 ali 9. = največja moč plošče.
c 9	Čas izbire kuhališča 0 Neomejen: izbrano ostane zadnje programirano kuhališče.* 1 Omejen: kuhališče ostane izbrano samo 10 sekund.
c 0	Vrnitev na nastavitve zaradi okvare 0 Osebne nastavitve.* 1 Vrnitev na tovarniške nastavitve.

*Tovarniška nastavitve


Dostop do osnovnih nastavitvev

Kuhalna plošča mora biti izključena.

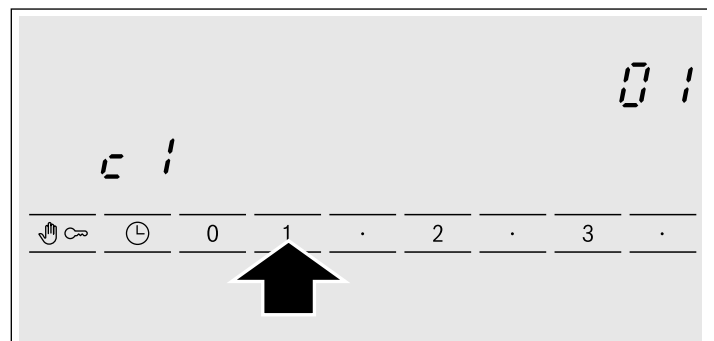
1. Kuhalno ploščo vključite z glavnim stikalom.
2. V naslednjih 10 sekundah pritisnite simbol  in ga držite 4 sekunde.




Levo na zaslonu se prikaže **c 1**, desno pa **00**.

3. Pritiskajte simbol , dokler se ne prikaže zelena funkcija.

4. Nato v polju za programiranje izberite želeno nastavitvev.



5. Simbol  držite vsaj 4 sekunde. Nastavitve so shranjene.

Izhod iz osnovnih nastavitvev

Z glavnim stikalom ugasnite kuhhalno ploščo.

Nega in čiščenje

Nasveti in opozorila, ki so omenjeni v tem poglavju, so namenjeni v pomoč pri optimalnem čiščenju in vzdrževanju kuhalne plošče

Kuhalna plošča

Čiščenje

Po vsakem kuhanju ploščo očistite. Tako preprečite, da bi se sprijeti ostanki prižgali. Ne čistite kuhalne plošče, dokler se dovolj ne ohladi.

Uporabljajte samo čistilna sredstva, ki so primerna za kuhalne plošče. Upoštevajte navodila, ki so na ovojni embalaži izdelka.

Nikoli ne uporabite:

- Nerazredčenih detergentov za pomivanje posode
- Detergentov za pomivalne stroje
- Abrazivnih sredstev
- Korozivnih izdelkov, kot so razpršilci za pečice in odstranjevalci madežev
- Gobic, ki puščajo praske
- Visokotlačnih ali parnih čistilnih naprav

Trdovratno umazanijo najlažje odstranite s strgalom za steklo. Upoštevajte navodila proizvajalca.

Ustrezna strgala za steklo lahko kupite pri pooblaščenem servisu ali pa prek naše spletne trgovine.

Obroč kuhalne plošče

Da ne bi prišlo do poškodb na obroču kuhalne plošče, upoštevajte naslednja navodila:

- Uporabljajte samo toplo vodo z malo mila
- Nikoli ne uporabljajte ostrih in abrazivnih sredstev
- Ne uporabljajte strgala za steklo

Odprava motenj

Običajno so vzrok za motnje malenkosti. Preden se obrnete na pooblaščen servis, morate upoštevati naslednje nasvete in opozorila.

Kontrolna lučka	Motnja	Ukrep
Ne sveti	Električno napajanje je prekinjeno. Aparat ni bil pravilno priključen na električno omrežje. Motnja v elektronskem sistemu.	S pomočjo drugih električnih aparatov preverite, ali je prišlo do izpada pri dobavi električne energije. Preverite, ali je aparat pravilno priključen na električno omrežje. Če prejšnje preverjanje ni odpravilo motnje, pokličite pooblaščen servis.
E utripa	Upravljalna plošča je mokra ali je na njej predmet.	Obrišite upravljalno ploščo oziroma odstranite predmet.
E_r + številka / d + številka / E + številka	Motnja v elektronskem sistemu.	Odklopite kuhalno ploščo z električnega omrežja. Počakajte približno 30 sekund in jo ponovno priključite.*
FQ / $F9$	Prišlo je do interne napake v delovanju.	Odklopite kuhalno ploščo z električnega omrežja. Počakajte približno 30 sekund in jo ponovno priključite.*
$F2$ / $F5$	Elektronski sistem se je pregrel in ustrezno kuhališče je ugasnilo.	Počakajte, da se elektronski sistem dovolj ohladi. Nato pritisnite kateri koli znak kuhališča.*
$F4$	Elektronski sistem se je pregrel in vsa kuhališča so ugasnila.	
$U1$	Neppravilna napajalna napetost izven normalnih meja delovanja.	Obrnite se na podjetje za distribucijo električne energije.
$U2$ / $U3$	Kuhališče se je pregrelo in izključilo za zaščito okolice.	Počakajte, da se elektronski sistem dovolj ohladi in ga ponovno vključite.

* Če kontrolna lučka ne neha opozarjati, pokličite pooblaščen servis.

Na upravljalno ploščo nikoli ne postavite vroče posode.

Normalen hrup med delovanjem aparata

Tehnologija gretja s pomočjo indukcije temelji na ustvarjanju elektromagnetnih polj, ki povzročijo, da se toplota proizvaja neposredno na dnu posode. To lahko povzroči, odvisno od posode, določen hrup ali vibracije, opisane v nadaljevanju:

Močno brnenje kot v transformatorju

Ta hrup nastaja pri kuhanju z visoko stopnjo moči. Vzrok za to je količina energije, ki se prenaša s kahalne plošče na posodo. Manjša kot je stopnja moči, šibkejši je hrup in lahko celo izgine.

Rahlo piskanje

Omenjen hrup nastane, kadar je posoda prazna. Ta hrup izgine, ko v posodo damo vodo ali hrano.

Pokanje

Ta hrup se pojavi pri posodi, ki je sestavljena iz več različnih slojev materialov. Hrup nastane zaradi vibracij, ki nastajajo na stičnih površinah različnih slojev materialov. Ta hrup prihaja iz posode. Količina in način kuhanja živil lahko spreminjata moč hrupa.

Glasnejši piski

Hrup nastaja predvsem v posodi, sestavljeni iz različnih slojev materialov, takoj ko se vključi najvišja stopnja gretja, in na dveh kuhališčih hkrati. Ti piski izginejo ali so redkejši takoj, ko zmanjšate moč.

Hrup ventilatorja

Za pravilno delovanje elektronskega sistema mora kahalna plošča delovati pri nadzirani temperaturi. Zaradi tega je kahalna plošča opremljena z ventilatorjem, ki se vključi, kadar je zaznana temperatura visoka. Ventilator lahko deluje tudi s pomočjo inercije, potem ko je ugasnjeno kahalno polje, če je zaznana temperatura še vedno previsoka.

Opisani hrupi so običajni in so del tehnologije gretja s pomočjo indukcije ter niso znak za napako.

Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, vam je zmeraj na voljo naša servisna služba. Vedno bomo poiskali ustrezno rešitev in s tem preprečili tudi nepotrebne obiske serviserja.

Številki E in FD:

Kadar pokličete servisno službo, povejte številki E in FD svojega aparata. Napisno tablico s številkami boste našli v tehničnem opisu aparata.

V primeru napačne uporabe obisk serviserja ni brezplačen niti v času trajanja garancije.

Podatke glede vseh držav, boste našli v priloženem seznamu servisnih služb.

Zaupajte kompetenci proizvajalca. Lahko ste prepričani, da bo popravilo opravil usposobljen serviser, ki bo za vaš aparat uporabil originalne nadomestne dele.

Preizkušanje jedi

Ta tabela je izdelana za inštitute za vrednotenje, da bi olajšala nadzor nad našimi aparati.

Podatki v tabeli se nanašajo na našo dodatno posodo Schulte-Ufer (4 kosi kuhinjske posode za indukcijsko ploščo HEZ 390042) z naslednjimi merami:

- Kozica Ø 16 cm, 1,2 l za kuhališča Ø 14,5 cm
- Lonec Ø 16 cm, 1,7 l za kuhališča Ø 14,5 cm
- Lonec Ø 22 cm, 4,2 l za kuhališča Ø 18 cm
- Ponev Ø 24 cm, za kuhališča Ø 18 cm

Preizkušanje jedi	Kuhališče	Segrevanje			Kuhanje	
		Stopnja moči	Trajanje (min:S)	Pokro vka	Stopnja moči	Pokro vka
Topljenje čokolade						
Posoda: kozica						
Čokoladni preliv (npr. znamka Dr. Oetker črn 55 %, 150 g)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Ne
Segrevanje in ohranjanje toplote lečine juhe						
Posoda: lonec						
Začetna temperatura 20 °C						
<i>Lečina juha*</i>						
Količina 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 brez mešanja	Da	1.	Da
Količina: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 brez mešanja	Da	1.	Da
<i>Lečina juha v pločevinki, npr. leča s klobaso znamke Erasco</i>						
Količina 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 premešati po pribl. 1:00	Da	1.	Da
Količina 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 premešati po pribl. 1:00	Da	1.	Da

*Recept po DIN 44550

**Recept po DIN EN 60350-2

Preizkušanje jedi	Kuhališče	Segrevanje			Kuhanje	
		Stopnja moči	Trajanje (min:S)	Pokro vka	Stopnja moči	Pokro vka
Priprava bešamel omake						
Posoda: kozica						
Temperatura mleka: 7 °C						
Sestavine: 40 g masla, 40 g moke, 0,5 l mleka (3,5 % maščobe) in ščepec soli	Ø 14,5 cm					
1. stopite maslo, umešajte moko in sol ter vse segrejte		1	pribl. 3:00	Ne		
2. Dodajte mleko in omako zavrite ob stalnem mešanju		7	pribl. 5:20	Ne		
3. Ko bešamel omaka zavre, jo pustite še 2 minuti vreti in stalno mešajte					1	Ne
Kuhanje mlečnega riža						
Posoda: lonec						
Temperatura mleka: 7 °C						
Segrevajte mleko, dokler se ne začne dvigati. Zamenjajte priporočeno stopnjo kuhanja in mleku dodajte riž, sladkor in sol						
Sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 23 g sladkorja, 750 ml mleka (s 3,5 % maščobe) in ščepec soli	Ø 14,5 cm					
Sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 30 g sladkorja, 1 l mleka (s 3,5 % maščobe) in ščepec soli	Ø 18 cm	8.	pribl. 6:30	Ne	2 premešati po pribl. 10:00	Da
Kuhanje riža*						
Posoda: lonec						
Temperatura vode 20 °C						
Sestavine: 125 g okroglozrnatega riža, 300 g vode in ščepec soli	Ø 14,5 cm	9	pribl. 2:30	Da	2	Da
Sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 600 g vode in ščepec soli	Ø 18 cm	9	pribl. 2:30	Da	2.	Da
Cvrenje svinjskih zrezkov						
Posoda: ponev						
Začetna temperatura zrezka: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Ne	7	Ne
2 fileja (teže pribl. 200 g, 1 cm debeline)						
Cvrenje palačink**						
Posoda: ponev						
55 ml mase na palačinko	Ø 18 cm	9	1:30	Ne	7	Ne
Cvrenje globoko zamrznjenega krompirja						
Posoda: lonec						
Sestavine: 1,8 kg sončničnega olja, na peko: 200 g globokozamrznjenega ocvrtega krompirja (npr. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Dokler temperatura olja ne doseže 180 °C	Ne	9	Ne

*Recept po DIN 44550

**Recept po DIN EN 60350-2



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000925150

00
930905