



BOSCH

Register your

new device on

MyBosch now and

get free benefits:

**bosch-home.com/
welcome**



Indukcijska kuhalna plošča

PXY8..DC...

[sl]

Navodila za uporabo

Za dodatne informacije glejte digitalni uporabniški priročnik.



Kazalo

1	Varnost	2
2	Preprečevanje materialne škode.....	4
3	Varstvo okolja in varčevanje	5
4	Primerna posoda.....	5
5	Spoznavanje	7
6	Osnovno upravljanje.....	8
7	FlexInduction.....	10
8	MoveMode	10
9	Razširjeno kuhalische FlexInduction.....	11
10	Časovne funkcije	11
11	PowerBoost	12
12	PanBoost	12
13	Funkcija ohranjanja toplote.....	13
14	Prevzem nastavitev.....	13
15	PerfectFry Sensor	13
16	Otroško varovalo	15
17	Zaščita pri brisanju	15
18	Posamezni varnostni izklop	15
19	Osnovne nastavitev	15
20	Preizkus posode	17
21	Čiščenje in nega.....	17
22	Odpravljanje motenj.....	18
23	Odstranjevanje	19
24	Servisna služba.....	19
25	Testne jedi	19

1 Varnost

Upoštevajte naslednja varnostna navodila.

1.1 Splošna navodila

- Skrbno preberite ta navodila.

- Navodila za uporabo, izkaznico aparata in informacije o izdelku shranite za kasnejšo uporabo ali za novega lastnika.
- Če opazite poškodbo zaradi transporta, aparata ne priključite.

1.2 Namenska uporaba

Aparate lahko brez vtiča priključi samo pooblaščen strokovnjak. Pri poškodbah zaradi napäčne priključitve garancija ne velja.

Varnost med uporabo je zagotovljena le v primeru strokovne vgradnje v skladu z navodili za montažo. Za brezhibno delovanje na mestu postavitve je odgovoren inštalater.

Aparat uporabljaljajte samo:

- za pripravo jedi in pijač.
- pod nadzorom. Kratkotrajne postopke kuhanja ves čas nadzorujte.
- v domačem gospodinjstvu in v zaprtih prostorih domačega okolja.
- do najvišje nadmorske višine 4000 m.

Aparata ne uporabljaljajte:

- z zunanjim programsko uro ali posebnim dajinskim upravljalnikom. To ne velja v primeru, da je delovanje izklopljeno z aparati, zajetimi v standardu EN 50615.

Če imate implantirano delajočo medicinsko napravo (npr. srčni spodbujevalnik ali defibrilator), zdravnika povprašajte, ali je ta v skladu z Direktivo 90/385/EGS Sveta Evropskih skupnosti z dne 20. junija 1990 in z EN 45502-2-1 in EN 45502-2-2 ter ali je bila naprava izbrana, implantirana in nastavljena skladno z VDE-AR-E 2750-10. Če so ti pogoji izpolnjeni in poleg tega uporabljate tudi nekovinske kuhinjske pripomočke in posodo ter nekovinske ročaje, lahko indukcijsko kuhalno ploščo brez težav uporabljate v skladu z njenim namembnostjo.

1.3 Omejitve kroga uporabnikov

Ta aparat lahko otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki ne razpolagajo z izkušnjami in/ali znanjem upora-

bljajo le, ko so pod nadzorom, ali če so bili poučeni o varni uporabi in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe aparata.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata, razen če so stari več kot 15 let ali starejši in so pod nadzorom.

Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu in priključnemu kablu.

1.4 Varna uporaba

⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Nenadzorovano kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni površini je lahko nevarno in lahko povzroči požar.

- ▶ Vročih olj in masti nikoli ne pustite brez nadzora.
- ▶ Požara nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite aparat in nato pokrijte plamene npr. s pokrovko ali z odejo za gašenje.

Kuhalna površina se močno segreje.

- ▶ Na kuhalno površino ali v njeno neposredno bližino nikoli ne polagajte vnetljivih predmetov.
- ▶ Na kuhalni površini nikoli ne shranujte predmetov.

Aparat se močno segreje.

- ▶ Gorljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne shranujete v predalih neposredno pod kuhalno ploščo.

Pokrovi za kuhalno ploščo lahko povzročijo nesreče, npr. zaradi pregreja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

- ▶ Ne uporabljajte pokrovov za kuhalno ploščo.

Po vsaki uporabi z glavnim stikalom izklopite kuhalno ploščo.

- ▶ Ne čakajte, da se bo kuhalna plošča samodejno izklopila, ker na njej ni več loncev in ponev.

Živila se lahko vnamejo.

- ▶ Postopek kuhanja morate nadzorovati. Kratek postopek morate ves čas nadzorovati.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Med delovanjem se aparat in njegovi dostopni deli segrejejo, še posebno okvir kuhalne plošče, če obstaja.

- ▶ Pazite, da se ne dotaknete grelnikov.
- ▶ Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu.

Zaščitne rešetke za kuhalno površino lahko povzročijo nezgode.

- ▶ Nikoli ne uporabljajte zaščitnih rešetk za kuhalno površino.

Aparat se med delovanjem segreje.

- ▶ Pred čiščenjem pustite, da se aparat ohladi.

Kovinski predmeti se na kuhalni plošči zelo hitro segrejejo.

- ▶ Na kuhalno ploščo nikoli ne odlagajte kovinskih predmetov, npr. nožev, vilic, žlic in pokrovk.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolan strokovno osebje.
- ▶ Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.
- ▶ Če je omrežni priključni vodnik aparata poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim priključnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu ali njegovi servisni službi.

Poškodovan aparat ali poškodovan omrežni priključni kabel je nevaren.

- ▶ Nikoli ne uporabljajte poškodovanega aparata.

▶ Če je površina počena, morate aparat izklučiti, da preprečite morebitni električni udar. V ta namen aparata ne izklopite z glavnim stikalom, ampak ga izklučite tako, da izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

- ▶ Nikoli ne vlecite za priključni kabel, da izklučite aparat iz električnega omrežja. Vedeni vlecite za vtič omrežnega priključnega kabla.

▶ Če je aparat ali priključni kabel v okvari, takoj izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

- ▶ Pokličite pooblaščeni servis. → Stran 19

Vdirajoča vлага lahko povzroči električni udar.

- ▶ Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega čistilnika.

Na vročih delih aparata se lahko stopi izolacija kablov električnih naprav.

- ▶ Priključnega kabla električnih naprav nikoli ne izpostavljajte vročim delom aparata.

Stik kovinskih predmetov z ventilatorjem, ki se nahaja na spodnji strani kuhalne plošče, lahko povzroči električni udar.

- ▶ V predalih pod kuhalno ploščo ne shranjujte dolgih, koničastih kovinskih predmetov.

⚠️ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Zaradi tekočine med dnem posode in kuhalniščem lahko posoda nenadoma odskoči v višino.

- ▶ Kuhalnišče in dno posode morata biti vedno suha.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte zamrznjene posode za kuhanje.

Pri pripravi v vodni kopeli lahko kuhalna plošča in posoda počita, če se pregrejata.

- ▶ Posoda v vodni kopeli se ne sme neposredno dotikati dna posode, napolnjene z vodo.
- ▶ Uporablajte samo posodo, odporno na vročino.

Aparat z napokano ali počeno površino lahko povzroči ureznine.

- ▶ Aparata ne uporabljajte, če ima ta napokano ali počeno površino.

⚠️ OPOZORILO – Nevarnost zadušitve!

Otroci se lahko zavijejo v embalažo ali pa si slednje potegnejo preko glave in se tako zadušijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z embalažnim materialom.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z embalažnim materialom.

Otroci lahko vdihnejo ali pogoltnejo majhne dele in se tako zadušijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z majhnimi deli.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z majhnimi deli.

2 Preprečevanje materialne škode

Tukaj je seznam najpogostejših vzrokov za poškodbe in nasvetov, kako se jim izogniti.

Poškodba	Vzrok	Ukrep
Madeži	Kuhanje brez nadzora.	Opazujte potek priprave jedi.
Madeži, krušenje	Razlita živila, predvsem taka z velikim deležem sladkorja.	Takoj jih odstranite s strgalom za steklokermiko.
Madeži, krušenje ali razpoke v steklu	Poškodovana posoda, posoda s stopljenim emajlom ali posoda z dnem iz bakra ali aluminija.	Uporablajte primerno in nepoškodovano posodo.
Madeži, obarvanja	Neprimerni načini čiščenja.	Uporablajte le čistila, primerna za steklokermiko, in čistite kuhalno ploščo samo takrat, ko je hladna.
Krušenje ali razpoke v steklu	Udarci ali posoda, pribor ali drugi trdi ali koničasti predmeti, ki padejo na kuhalno ploščo.	Med kuhanjem ne udarite ob steklo in ne dovolite, da na kuhalno ploščo padejo predmeti.
Praske, obarvanja	Grobo dno posode ali drsanje posode po kuhalni plošči.	Preglejte posodo. Posodo dvignite, ko jo premikate.
Praske	Sol, sladkor ali pesek.	Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovno ali odlagalno površino.
Poškodbe aparata	Kuhanje v zamrznjeni posodi.	Nikoli ne uporabljajte zamrznjene posode za kuhanje.
Poškodbe posode ali aparata	Kuhanje brez vsebine.	Posode brez vsebine nikoli ne postavite na vroče kuhalnišče in je ne segrevajte.
Poškodbe stekla	Stopljena snov na vročem kuhalnišču ali vroče pokrovke na steklu.	Na kuhalno ploščo ne polagajte papirja za peko ali aluminijaste folije, plastičnih posod ali pokrovk.
Pregretje	Vroča posoda na upravljalnem polju ali na okvirju.	Nikoli ne postavljajte vroče posode na ta območja.

POZOR!

Ta kuhalna plošča ima na spodnji strani ventilator.

- ▶ Če je pod kuhalno ploščo predal, v njem ne shranjujte majhnih ali koničastih predmetov, papirja in kuhinjskih krp. Ventilator bi te predmete lahko vsesal in se poškodoval ali pa bi bilo hlajenje slabše.
- ▶ Razdalja med vsebino predala in vhodom ventilatorja mora znašati najmanj 2 cm.

3 Varstvo okolja in varčevanje

3.1 Odlaganje embalaže novega aparata

Material embalaže je okolju prijazen in primeren za ponovno uporabo.

- ▶ Posamezne sestavne dele ločeno sortirajte v odpad.

3.2 Varčevanje z energijo

Če upoštevate te napotke, bo vaš aparat porabil manj električne energije.

Izberite kuhalische, ki ustreza velikosti posode. Posodo namestite na sredino.

Uporabljajte posodo, katere premer dna se ujema s premerom kuhalische.

Nasvet: Proizvajalci posode pogosto navedejo zgornji premer posode. Ta je pogosteje večji kot premer dna posode.

- Neustrezna posoda ali nepopolno prekrita kuhalische porabijo veliko energije.

Posodo pokrijte z ustrezno pokrovko.

- Če kuhate brez pokrovke, aparat porabi znatno več energije.

Pokrovko dvigajte čim redkeje.

- Če dvignete pokrovko, uide veliko energije.

Uporabite steklene pokrovke.

- Steklena pokrovka omogoča, da pogledate v lonec, ne da bi vam bilo treba dvigniti pokrovko.

Uporabljajte lonec in ponve z ravnim dnem.

- Če posoda nima ravne dna, je poraba energije večja.

Uporabljajte posodo, ki ustreza količini živil.

- Večja posoda z malo vsebine potrebuje več energije za segrevanje.

Hrano pripravljajte z malo vode.

- Več kot je vode v posodi za kuhanje, več energije potrebujete za segrevanje.

Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja.

- Če nastavite previsoko stopnjo počasnega kuhanja, po nepotrebni tratite energijo.

Informacije o izdelku v skladu z (EU) 66/2014 najdete na priloženi izkaznici aparata in na spletu na produktnej strani vašega aparata.

4 Primerna posoda

Posoda, primerna za kuhanje z indukcijo, mora imeti feromagnetno dno, torej jo mora magnet privlačiti, poleg tega mora dno ustrezati velikosti kuhalische. Če aparat

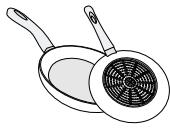
ne zazna posode na določenem kuhalische, postavite posodo na kuhalische z eno stopnjo manjšim premerom.

4.1 Velikost in lastnosti posode

Da aparat pravilno zazna posodo, morate upoštevati velikost in material posode. Dno vseh posod mora biti popolnoma ravno in gladko.

Z Preizkus posode lahko preverite, ali je vaša posoda primerna. Več informacij najdete pod
→ "Preizkus posode", Stran 17.

Posoda	Materiali	Lastnosti
Priporočena posoda 	Posoda iz nerjavečega jekla z dnem v obliki sendviča, ki dobro razporeja toploto.	Ta posoda enakomerno razporeja toploto, se hitro segreje in aparat jo zagotovo zazna.
	Feromagnetna posoda iz emajliranega jekla, litoželezna posoda ali posebna posoda za indukcijo iz nerjavečega jekla.	Ta posoda se hitro segreje in aparat jo zagotovo zazna.
Primerno 	Dno ni v celoti feromagnetno.	Če je feromagnetno območje manjše od dna posode, se segreje samo feromagnetno območje. Tako se toplota ne razporeja enakomerno.



Dno posode z deležem aluminija.

Zaradi aluminija se feromagnetna površina zmanjša, zato posoda lahko sprejme manj moči. Lahko se zgodi, da aparat te posode ne zazna dovolj ali je sploh ne zazna in je zato ne segreva dovolj.

Ni primerno

Posoda iz običajnega tankega jekla, stekla, gline, bakra ali aluminija.

Opombe

- Med kuhalno ploščo in posodo načelno ne uporabljajte adapterskih plošč.
- Ne segrevajte prazne posode in ne uporabljajte posode s tankim dnom, ker se lahko zelo močno segreje.

5 Spožnavanje

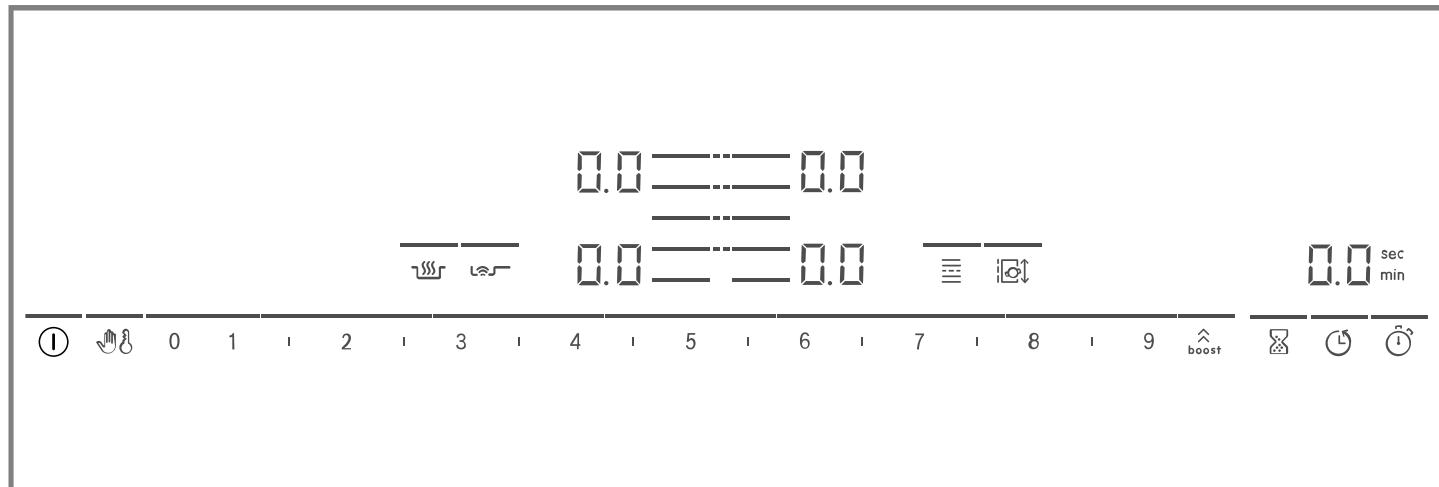
5.1 Kuhanje z indukcijo

Kuhanje z indukcijo je nekoliko drugačno od kuhanja na običajnih kuhalnih ploščah in prinaša vrsto prednosti, npr. prihranek časa pri kuhanju in pečenju, prihra-

nek energije ter lažjo nego in čiščenje. Omogoča tudi boljši nadzor nad temperaturo, ker toplota nastaja neposredno v posodi.

5.2 Upravljalno polje

Posamezne podrobnosti, npr. barva in oblika, se lahko razlikujejo od tistih na sliki.



Opombe

- Upravljalno polje naj bo vedno čisto in suho.
- V bližino prikazov in senzorjev ne postavljajte posode. Elektronika se lahko pregreje.

Tipke na dotik

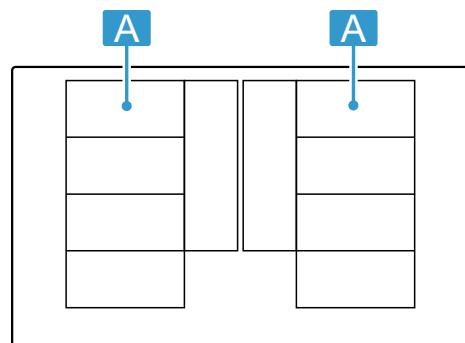
Ko se kuhalische segreva, svetijo simboli tipk, ki so v danem trenutku na voljo.

Senzor	Funkcija
①	Glavno stikalo
🕒	Zaščita pri brisanju
👶	Otroško varovalo
0 1 2 3 ...	Nastavitevno območje
BOOST	PowerBoost / PanBoost
⚠	Alarm
⌚	Programska ura za izklop
🕒	Count-up timer
⚡	Funkcija ohranjanja toplote
🌡	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
☒	MoveMode
☰	Izbira kuhalische

Glede na status kuhalne plošče zasvetijo tudi prikazi kuhalische ter različne vklopljene in razpoložljive funkcije.

5.3 Razdelitev kuhalische

Navedena moč je izmerjena s standardnimi lonci, opisanimi v IEC/EN 60335-2-6. Moč se lahko razlikuje glede na velikost posode ali material, iz katerega je izdelana.



Območje	Najvišja stopnja kuhanja			
A ⚡	Stopnja moči 9	2.200 W	PowerBoost	3.700 W
A ⚡	Stopnja moči 9	3.300 W	PowerBoost	3.700 W
A ⚡	Stopnja moči 9	2.600 W	PowerBoost	3.700 W
A ⚡	Stopnja moči 9	3.300 W	PowerBoost	3.700 W

5.4 Kuhališče

Preden začnete kuhati, preverite, če se velikost posode ujema s kuhališčem, na katerem želite kuhati:

Območje Tip kuhališča

■	Kuhališče z enojnim krogom
■	Flex Zone → "FlexInduction", Stran 10
■ / ■	Razširjeni Flex Zone → "Razširjeno kuhališče FlexInduction", Stran 11

5.5 Prikaz preostale topote

Kuhalna plošča ima prikaz preostale topote za vsako kuhališče. Dokler prikaz preostale topote sveti, se ne dotikajte kuhališča.

Prikaz Pomen

H	Kuhališče je vroče.
h	Kuhališče je toplo.

6 Osnovno upravljanje

6.1 Vklop kuhalne plošče

- ▶ Dotaknite se ①. Oгласi se zvočni signal. Svetijo simboli kuhališč in funkcij, ki so trenutno na voljo. Poleg kuhališč sveti 0.0.
- ✓ Kuhalna plošča je pripravljena za uporabo.

ReStart

- ▶ Če aparat v 4 sekundah od izklopa znova vklopite, se kuhalna plošča vklopi s prejšnjimi nastavitevami.

6.2 Izklop kuhalne plošče

- ▶ Dotaknite se ①, dokler prikazi ne ugasnejo.
- ✓ Vsa kuhališča so izklopljena.

Opomba: Če so vsa kuhališča izklopljena več kot 20 sekund, se kuhalna plošča izklopi.

6.3 Nastavitev stopnje moči na kuhališčih

Kuhališče ima 17 stopenj moči, ki so prikazane od 1 do 9 z vmesnimi vrednostmi. Izberite najprimernejšo stopnjo moči za jed in izbrani postopek priprave.

1. Dotaknite se simbola ☰ želenega kuhališča.
- ✓ Prikaz 0.0 sveti svetleje.

2. V nastavitenem območju izberite želeno stopnjo moči.

- ✓ Stopnja moči je nastavljena.

Opomba: Če na kuhališču ni posode ali če posoda ni primerna, izbrana stopnja moči utripa. Po določenem času se kuhališče izklopi.

QuickStart

- ▶ Če posodo pred vklopom postavite na kuhalno ploščo, jo aparat ob vklopu zazna in samodejno izbere ustrezeno kuhališče. Nato v naslednjih 20 sekundah izberite stopnjo moči, sicer se kuhalna plošča izklopi.

Sprememba stopnje moči ali izklop kuhališča

1. Izberite kuhališče.
2. V nastavitenem območju izberite želeno stopnjo kuhanja ali nastavite na 0.0.
- ✓ Stopnja kuhanja na kuhališču se spremeni ali se kuhališče izklopi in prikaže se prikaz preostale topote.

- Priporočila za energetsko učinkovito kuhanje najde-te v
→ "Varčevanje z energijo", Stran 5

Priporočila za kuhanje

Preglednica kaže, katera stopnja moči (☰) je primerena za kakšno živilo. Čas priprave (⌚ min) se lahko razlikuje glede na vrsto, težo, debelino in kakovost živil.

☰	⌚ min
Topljenje	
Čokolada, preliv	1 - 1.5
Maslo, med, želatina	1 - 2

Pogrevanje in ohranjanje topote

¹ Brez pokrovke

² Predgrevanje na stopnji kuhanja 8–8.5

	$\frac{--}{--}$	⌚ min
Enolončnica, npr. lečina eno- lončnica	1.5 - 2	-
Mleko ¹	1.5 - 2.5	-
Obarjene klobasice ¹	3 - 4	-
Odtaljevanje in pogrevanje		
Špinača, globoko zamrznjena	3 - 4	15 - 25
Golaž, globoko zamrznjen	3 - 4	35 - 55
Poširanje, nežno segrevanje		
Krompirjevi cmoki ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Riba ¹	4 - 5	10 - 15
Bele omake, npr. omaka beša- mel	1 - 2	3 - 6
Stepene omake, npr. bearska omaka, holandska omaka	3 - 4	8 - 12
Kuhanje, kuhanje v sopari, du- šenje		
Riž, z dvojno količino vode	2.5 - 3.5	15 - 30
Mlečni riž ²	2 - 3	30 - 40
Krompir v oblicah	4.5 - 5.5	25 - 35
Slan krompir	4.5 - 5.5	15 - 30
Testenine ¹	6 - 7	6 - 10
Enolončnica	3.5 - 4.5	120 - 180
Juhe	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenjava	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenjava, globoko zamrznjena	3.5 - 4.5	7 - 20
Enolončnica v loncu na pritisk	4.5 - 5.5	-
Dušenje z maščobo		
Zvita pečenka	4 - 5	50 - 65
Dušena pečenka	4 - 5	60 - 100
Golaž ²	3 - 4	50 - 60
Praženje/pečenje z malo ma- ščobo¹		
Zrezek, naraven ali paniran	6 - 7	6 - 10
Zrezek, globoko zamrznjen	6 - 7	6 - 12
Kotletti, naravni ali panirani	6 - 7	8 - 12

¹ Brez pokrovke² Predgrevanje na stopnji kuhanja 8-8.5

	$\frac{--}{--}$	⌚ min
Steak (debeline 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Perutninska prsa (debeline 2 cm)	5 - 6	10 - 20
Perutninska prsa, globoko za- mrznjena	5 - 6	10 - 30
Polpete (debeline 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (debeline 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Riba in ribji file, naraven	5 - 6	8 - 20
Riba in ribji file, paniran	6 - 7	8 - 20
Riba, panirana in globoko za- mrznjena, npr. ribje palčke	6 - 7	8 - 15
Kozice in raki	7 - 8	4 - 10
Praženje sveže zelenjave in gob	7 - 8	10 - 20
Jedi iz ponve, zelenjava, na tra- kove narezano meso na azijski način	7 - 8	15 - 20
Globoko zamrznjene jedi, npr. pripravljene jedi za pripravo v ponvi	6 - 7	6 - 10
Palačinke, pečene ena za dru- go	6.5 - 7.5	-
Omlete (pečene ena za drugo)	3.5 - 4.5	3 - 10
Jajca na oko	5 - 6	3 - 6
Cvrenje, 150–200 g na porcijo v 1–2 l olja, cvrenje posame- znih porcij¹		
Globoko zamrznjeni izdelki, npr. ocvrt krompirček, piščančji medaljoni	8 - 9	-
Kroketi, globoko zamrznjeni	7 - 8	-
Meso, npr. kosi piščanca	6 - 7	-
Riba, panirana ali v pivskem te- stu	6 - 7	-
Zelenjava, gobe, panirane, v pi- vskem testu ali tempuri	6 - 7	-
Drobno pecivo, npr. krofi, sadje v pivskem testu	4 - 5	-

¹ Brez pokrovke² Predgrevanje na stopnji kuhanja 8-8.5

7 FlexInduction

Prilagodljivo kuhalische vam omogoča, da posodo različnih oblik ali velikosti postavite kamor koli. Sestavljen je iz štirih induktorjev, ki delujejo neodvisno drug od drugega. Ko prilagodljivo kuhalische deluje, se aktivira le tisto območje, ki ga pokriva posoda.

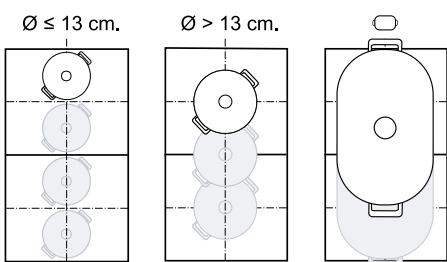
7.1 Namestitev posode

Prilagodljivo kuhalische lahko konfigurirate na dva načina, odvisno od tega, kaero posodo uporabljate. Da zagotovite dobro zaznavanje in razporeditev toplice, posodo postavite na sredino, kot je prikazano na slikah.

Kot eno združeno kuhalische

Priporočeno za kuhanje v eni sami posodi.

- Položaj posode je odvisen od velikosti: Položaj posode je odvisen od velikosti:



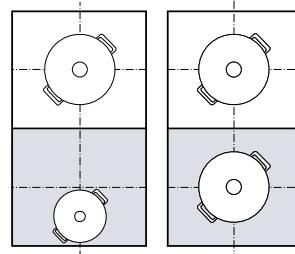
- Priporočena podolgovata posoda :



Kot dve neodvisni kuhalisci

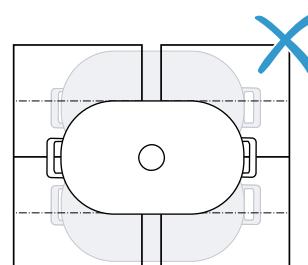
Priporočeno za kuhanje v dveh posodah.

Sprednje in zadnje območje lahko uporabljate ločeno in za vsako od njiju nastavite drugo stopnjo moči.



Pozor

Posode ne postavljajte na sredino med desno in levo cono. Kuhalisci se ne aktivirata pravilno in rezultat priprave ne bo dober.



7.2 Vklop FlexInduction

1. Posodo postavite na kuhalische.
 2. Izberite kuhalische.
- ✓ Kuhalisci se samodejno ločita ali združita glede na velikost in položaj posode.
 - ✓ Ko so FlexInduction povezani, sveti.

Opombe

- Če pritisnete , lahko nastavite kuhalische ročno spremenjate.
- Standardno konfiguracijo prilagodljivega kuhalische lahko spremenite. Kako to storite, je opisano v poglavju Osnovne nastavitev. → Stran 15
- Če posodo premaknete ali dvignete z aktivnega povezanega kuhalische, se začne samodejno iskanje. Vsaka posoda, ki jo aparat med tem iskanjem najde znotraj kuhalische, se segreva na predhodno izbrani stopnji moči.

8 MoveMode

S to funkcijo lahko spremenite stopnjo moči za posodo, tako da posodo na prilagodljivem kuhalische preprosto potisnete naprej ali nazaj. Kuhalische je v ta namen razdeljeno na tri območja z različnimi stopnjami moči.

8.1 Namestitev in premikanje posode

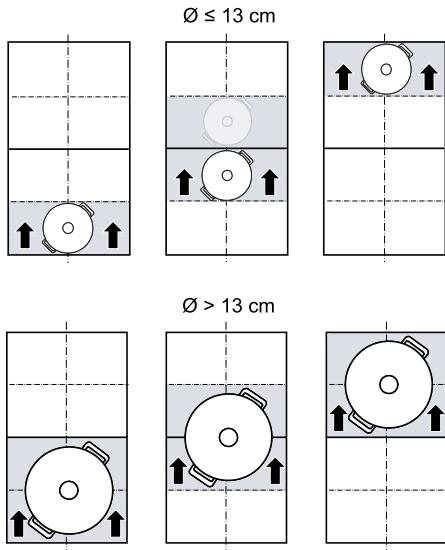
Uporabite samo eno posodo. Območje kuhanja je odvisno od uporabljene posode in njene velikosti ter položaja.

Vsako območje kuhanja ima prednastavljeno stopnjo moči:

- Prednje območje = stopnja kuhanja 5

- Srednje območje = stopnja kuhanja 5
- Zadnje območje = stopnja kuhanja 1.5

Standardno nastavitev prednastavljeni stopnje moči lahko spremenjate. Kako to storite, je opisano v poglavju Osnovne nastavitev → Stran 15.



9 Razširjeno kuhalische FlexInduction

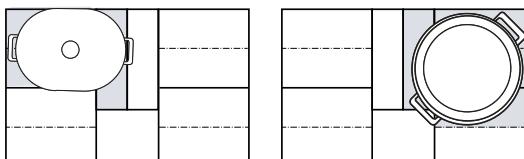
Na razširjenem kuhalischu lahko kuhatete v večji posodi ali nanj bočno postavite podolgovato posodo.

Razširitev se vedno vklopi v povezavi z enim izmed obeh prilagodljivih kuhalisch. Razširitve ne morete vklopiti posebej.

9.1 Namestitev posode glede na njen obliko in velikost

Posodo postavite na sredino zadnjega dela prilagodljivega kuhalisch in njegove razširitve.

Glede na velikost posode in pokrite kuhalne površine lahko prilagodljivo kuhalische aktivirate kot dve ločeni kuhalische ali kot eno združeno kuhalische:



10 Časovne funkcije

Vaša kuhalna plošča ima različne funkcije za nastavitev časa priprave:

- Programska ura za izklop
- Alarm
- Count-up timer

8.2 Aktiviranje MoveMode

Zahteva: Na prilagodljivo kuhalische postavite samo eno posodo.

1. Izberite eno od obeh kuhalisch prilagodljivega kuhalisch.
 2. Pritisnite .
- ✓ Stopnja moči na območju, na katerem se nahaja posoda, sveti v prikazu kuhalisch poleg .
 - ✓ Funkcija je vklopljena.
- Opomba:** Med postopkom kuhanja lahko spremenjate stopnje moči na območjih.

8.3 Deaktiviranje MoveMode

- Dotaknite se .
- ✓ Prikaz poleg  se izklopi.
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

9.2 Aktiviranje Razširjeno kuhalische FlexInduction

1. Posodo postavite na prilagodljivo kuhalische in pri tem prekrijte razširitve.
 2. Izberite kuhalische in stopnjo moči. Prikazi kuhalisch in  za razširjeno območje svetijo.
- ✓ Območje je aktivirano.

Opomba: Če prikaz ne sveti, dvignite posodo in jo ponovno postavite na kuhalische.

9.3 Deaktiviranje Razširjeno kuhalische FlexInduction

- Izberite kuhalische in v nastavitenem območju izberite .
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

10.1 Programska ura za izklop

Omogoča programiranje časa priprave na enem ali več kuhalischih. Po preteklu časa se kuhalische samodejno izklopi.

Vklop Programska ura za izklop

1. Izberite kuhalische in stopnjo moči.
 2. Pritisnite .
- ✓ Prikaz 11

- Če želite nastaviti čas priprave, krajši od 10 minut, se vedno najprej dotaknite 0 in nato izberite želeno vrednost.
- 4.** Potrdite z .
- ✓ Čas priprave se začne odštevati.
 - ✓ Ko čas priprave poteče, se kuhalo izklopi in oglaši se zvočni signal.

Opomba: Če programirate čas priprave za eno kuhalo in je aktiviran PerfectFry Sensor, se začne čas priprave odštevati šele, ko je izbrana temperaturna stopnja dosežena.

Sprememba ali izklop Programska ura za izklop

1. Izberite kuhalo in se dotaknite .
2. V nastavitevem območju spremenite čas ali nastavite na , da izbrišete čas.
3. Potrdite z .

10.2 Alarm

Omogoča aktiviranje alarmova od 0 do 99 min. Ta funkcija deluje neodvisno od kuhalo in drugih nastavitev. Kuhalo ne izklopi samodejno.

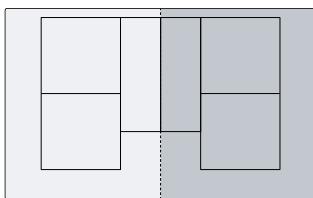
Vklop Alarm

1. Dotaknite se .

11 PowerBoost

S to funkcijo velike količine vode segrejete hitreje kot z .

Ta funkcija je na voljo za vsa kuhalo, če ne deluje drugo kuhalo iste skupine.

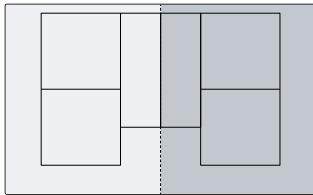


11.1 Vklop PowerBoost

12 PanBoost

S to funkcijo ponove segrejete hitreje kot z .

Ta funkcija je na voljo za vsa kuhalo, če ne deluje drugo kuhalo iste skupine.



12.1 Priporočila za uporabo

- Ponve ne prekrivajte s pokrovko.
- Praznih ponev nikoli ne segrevajte brez nadzora.

2. V nastavitevem območju nastavite želeni čas.
3. Potrdite z .
- ✓ Čas prične teči.
- ✓ Ko čas poteče, se oglaši signal in zasloni utripajo.

AlarmSprememba ali izklop

1. Dotaknite se .
2. V nastavitevem območju spremenite čas ali nastavite na , da izbrišete čas.
3. Potrdite z .

10.3 Count-up timer

Funkcija štoparice prikazuje čas, ki je pretekel od aktiviranja.

Vklop Count-up timer

- Dotaknite se .
- ✓ Čas prične teči.

Izklop Count-up timer

1. Dotaknite se .
- Štoparica se zaustavi. Prikazi programske ure svetijo naprej.
2. Dotaknite se .
- Prikazi ugasnejo.

1. Izberite kuhalo.
2. Dotaknite se . Prikaz  sveti.
- ✓ Funkcija je vklopljena.

Opomba: To funkcijo lahko vklopite tudi pri kuhanju na združenem kuhalu Flex Zone.

11.2 Izklop PowerBoost

1. Izberite kuhalo.
2. Dotaknite se . Prikaz  ugasne in kuhalo se preklopi nazaj na stopnjo kuhanja .
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

Opomba: V določenih okoliščinah se lahko ta funkcija samodejno izklopi, da zaščiti elektronske elemente v notranjosti kuhalne plošče.

- Uporabljajte samo hladne ponve.
- Uporabljajte ponve s popolnoma ravnim dnem. Ne uporabljajte ponev s tankim dnem.

12.2 Vklop PanBoost

1. Izberite kuhalo.
2. Dvakrat se dotaknite . Prikaz  sveti.
- ✓ Funkcija je vklopljena.

Opomba: To funkcijo lahko vklopite tudi pri kuhanju na združenem kuhalu Flex Zone.

12.3 Izklop PanBoost

1. Izberite kuhalo.

2. Dotaknite se . Pob. ugasne in kuhalische se preklopi nazaj na stopnjo kuhanja 5.
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

Opomba: Da se ne razvije premočna vročina, se ta funkcija po 30 sekundah samodejno izklopi.

13 Funkcija ohranjanja toplote

To funkcijo lahko uporabite za topljenje čokolade ali masla in za ohranjanje jedi na toplem.

13.1 Vklop Funkcija ohranjanja toplote

1. Izberite želeno kuhalische.
2. V naslednjih 10 sekundah se dotaknite . Leta sveti.
- ✓ Funkcija je vklopljena.

14 Prevzem nastavitev

S to funkcijo lahko stopnjo kuhanja in nastavljeni čas priprave prenesete z enega kuhalische na drugo.

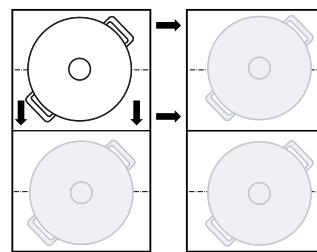
14.1 Prevzem nastavitev

Zahleva: Posodo prestavite na kuhalische, ki ni vklopljeno in še ni prednastavljeno in na katerem prej še ni stala druga posoda.

13.2 Izklop Funkcija ohranjanja toplote

1. Izberite kuhalische.
2. Dotaknite se . Leta ugasne.
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

1. Premaknite posodo.



Aparat zazna posodo in v prikazu novega kuhalische izmenično utripata predhodno izbrana stopnja kuhanja in leta.

2. Izberite novo kuhalische, da prevzamete nastavitev. Aparat nastavi stopnjo kuhanja prvotnega kuhalische na 00.

- ✓ Nastavite so se prenesle na novo kuhalische.

Opomba: Če novo posodo postavite na drugo kuhalische, preden potrdite nastavitev, lahko to funkcijo uporabljate za obe posodi.

15 PerfectFry Sensor

Primerno za pripravo ali zgoščevanje omak, palačink ali za cvrenje jajc na maslu, za pečenje zelenjave ali steakov do želene stopnje, pri čemer imate temperaturo pod nadzorom.

Namesto da bi morali med kuhanjem večkrat prilagajati stopnjo moči, na začetku enkrat izberete želeno končno temperaturo. Senzorji pod steklokeramiko nato merijo temperaturo posode in jo vzdržujejo med celotnim postopkom kuhanja.

Ta funkcija je na voljo za vsa kuhalische, označena z .

15.1 Prednosti

- Temperatura se stalno vzdržuje, ne da bi vam bilo treba spremenjati stopnjo moči.
- Olje se ne pregreje. Jed se ne prismodi.
- Kuhalische se segreva le, če je to potrebno za vzdrževanje temperature, s čimer se prihrani energija.

15.2 Temperaturne stopnje

Temperaturne stopnje za pripravo jedi.

Sto- pnja	Tempe- ratura	Funkcije	Posoda
1	120 °C	Kuhanje in zgoščevanje omak, pečenje zelenjave	
2	140 °C	Popekanje na olivenem olju ali maslu	
3	160 °C	Pečenje rib in grobih živil	
4	180 °C	Cvrenje paniranih in zamrznjenih jedi ter jedi na žaru	
5	215 °C	Žar in plošča žara za visoko temperaturo	

15.3 Priporočena posoda

Za to funkcijo smo razvili posebno posodo, ki daje optimalne rezultate.

Posoda	Priporočeno kuhalische
Ponev Ø 15 cm	Enojno kuhalische
Ponev Ø 19 cm	Enojno kuhalische
Ponev Ø 21 cm	Enojno kuhalische
Ponev Ø 28 cm	Razširjeni Flex Zone
Teppanyaki	Flex Zone
Žar	Flex Zone

Priporočeno posodo lahko kupite na pooblaščenem servisu, v specializirani trgovini ali v naši spletni trgovini www.bosch-home.com.

Opomba: Uporabite lahko tudi drugo posodo. Glede na lastnosti posode dosežena temperatura lahko odstopa od izbrane temperaturne stopnje.

15.4 Vklop PerfectFry Sensor

1. Prazno posodo postavite na kuhalische.
2. Izberite kuhalische in se dotaknite .
3. V naslednjih 10 sekundah v nastavitenem območju izberite želeno temperaturno stopnjo.
- ✓ Funkcija se vklopi.  utripa, dokler nastavljená končna temperatura ni dosežena.
- ✓ Ko je končna temperatura dosežena, se oglaši zvočni signal in  preneha utripati.
4. V ponev dodajte maščobo in nato živilo.

Opomba: Če za kuhanje potrebujete več kot 250 ml olja, dodajte olje in počakajte nekaj sekund, preden dodate živilo.

15.5 Izklop PerfectFry Sensor

- ✓ Izberite kuhalische in se dotaknite .
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

15.6 Priporočila za kuhanje z PerfectFry Sensor

V naslednji preglednici je prikazana idealna temperaturna stopnja za izbrane jedi. Temperatura δ in čas priprave \ominus min sta odvisna od količine, stanja in kakovosti živil.

-  Ponev
-  Teppanyaki
-  Plošča žara

Meso	Posoda	δ	\ominus min
Zrezki	  	4	6-10
Zrezki, panirani		4	6-10
File	  	4	6-10
Zarebrnice	  	3	10-15
Cordon bleu, dunajski zrezki		4	10-15
Steak, angleško pečen, debeline 3 cm	  	5	6-8
Steak, srednje pečen, debeline 3 cm	  	5	8-12

	Posoda	δ	\ominus min
Steak, dobro pečen, debeline 3 cm	  	4	8-12
T-bone steak, angleško pečen, debeline 4,5 cm	  	5	10-15
T-bone steak, srednje pečen, debeline 4,5 cm	  	5	20-30
Perutninska prsa, debeline 2 cm	  	3	10-20
Slanina	  	2	5-8
Mleto meso	 	4	6-10
Hamburger, debeline 1,5 cm	  	3	6-15
Mesni cmočki, debeline 2 cm		3	10-20
Klobasice	  	3	8-20
Chorizo, sveža klobasa	  	3	10-20
Nabodala, kebab	  	3	10-20
Giros		4	7-12
Ribe in morski sadeži			
Ribji file	  	4	10-20
Ribji file, paniran		4	10-20
Riba, pečena, cela	  	3	10-20
Sardine	  	4	6-12
Škampi, kozice	  	4	4-8
Hobotnica, sipa	  	4	6-12
Jajčne jedi			
Jajca na oko na maslu	 	2	2-6
Jajca na oko	 	4	2-6
Umešana jajca	 	2	4-9
Omleta	 	2	3-6
Francoski toast	 	3	4-8
Crêpes, blini, tortitas, tacos	 	5	1-3
Zelenjava			
Pečen krompir	 	5	6-12
Ocvrt krompirček		4	15-25
Krompirjevi ocvrtki	 	5	2-4
Čebula, pečen česen	 	2	2-10
Čebulni obročki		3	5-10
Bučke, jajčevci, paprika	  	2	4-12
Zeleni beluši	  	3	4-15
Gobe	  	4	10-15
Zelenjava, dušena na olju		1	10-20
Zelenjava v tempura testu		4	5-10
Globoko zamrznjeni izdelki			
Piščančji medaljoni		4	10-15
Ribje palčke		4	8-12
Ocvrt krompirček		5	4-8
Jedi iz ponve		3	6-10
Spomladanski zavitki		4	10-30
Paštete, kroketi		5	3-8
Omake			
Paradižnikova omaka		1	25-35

	Posoda			min
Bešamelna omaka		1		10-20
Sirova omaka		1		10-20
Sladke omake		1		15-25
Omake, zgoščene		1		25-35
Druge				
Pečen sir		3		7-10

	Posoda			min
Opečene kruhove kocke		3		6-10
Popečen kruh		4		4-8
Suhe pripravljene jedi		1		5-10
Mandliji, orehi, pinjole, praženi		4		3-15
Pokovka		5		3-4

16 Otroško varovalo

Kuhalna plošča ima otroško varovalo. Z njim preprečite, da bi otroci vklopili kuhalno ploščo.

16.1 Vklop Otroško varovalo

Zahteva: Kuhalna plošča mora biti izklopljena.

1. Dotaknite se .
2. Za 4 sekunde se dotaknite .
- ✓ Prikaz sveti 10 sekund.
- ✓ Kuhalna plošča je zaklenjena.

16.2 Izklop Otroško varovalo

1. Dotaknite se .
2. Za 4 sekunde se dotaknite .
- ✓ Zapora je odpravljena.

16.3 Samodejno otroško varovalo

Otroško varovalo lahko tudi samodejno aktivirate ob vsakem izklopu kuhalne plošče.

Kako vklopite in izklopite to funkcijo, je opisano v poglavju Osnovne nastavitev → Stran 15.

17 Zaščita pri brisanju

Omogoča zaporo upravljalnega polja za čiščenje, da nemirno ne spremenite nastavitev.

Zapora ne učinkuje na glavno stikalo.

17.1 Vklop Zaščita pri brisanju

- Pritisnite . Oglasi se opozorilni zvočni signal in sveti.
- ✓ Upravljalno polje je 35 sekund zaklenjeno. 5 sekund pred izklopopom se oglasi zvočni signal.

17.2 Izklop Zaščita pri brisanju

Za predčasni izklop funkcije:

- Dotaknite se .
- ✓ Upravljalno polje je odklenjeno.

18 Posamezni varnostni izklop

Varnostna funkcija se aktivira, če je kuhalilče dlje časa v uporabi in ne spremenite nobene nastavitev. Kuhalilče prikaže in se izklopi.

Čas od 1 do 10 ur je odvisen od izbrane stopnje moči.

Za vklop kuhalilča pritisnite poljubno tipko.

19 Osnovne nastavitev

Osnovne nastavitev aparata lahko prilagodite svojim potrebam.

19.1 Pregled osnovnih nastavitev

Prikaz	Nastavitev	Vrednost
/	Otroško varovalo	– Ročno. ¹ / Samodejno. 2 – Izklopljeno.

¹ Tovarniška nastavitev

Prikaz	Nastavitev	Vrednost
c 2	Zvočni signali	0 – Zvočna signal za potrditev in napako sta izklopljena. 1 – Vklopljen je samo zvočni signal za napako. 2 – Vklopljen je samo zvočni signal za potrditev. 3 – Vsi zvočni signali so vklopljeni ¹ .
c 3	Prikaz porabe energije Prikaže skupno porabo energije med vklopom in izklopom kuhalne plošče v kWh. Natančnost prikaza je med drugim odvisna od kakovosti napetosti električnega omrežja.	0 – Izklopljeno. 1 – Vklopljeno.
c 5	Samodejni izklop kuhalnič.	00 - izklopljen. 01-99 – Minute za samodejnega izklopa.
c 6	Trajanje zvočnega signala ob koncu programske ure	1 – 10 sekund ¹ 2 – 30 sekund 3 – 1 minuta
c 7	Omejitev moči Po potrebi omogoča omejitev skupne moči kuhalne plošče, če je to potrebno glede na značilnosti vaše električne inštalacije. Razpoložljive nastavitev so odvisne od največje moči kuhalne plošče (glejte tipsko ploščico). Ko je ta funkcija aktivna in kuhalna plošča doseže nastavljeno omejitev moči, se prikaže „ in višje stopnje moči ni mogoče izbrati.	0 – Izklopljeno. Največja moč kuhalne plošče ¹ . 1 – 1000 W. Najmanjša moč. 1.5 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Priporočeno za 13 A 3.5 – 3500 W. Priporočeno za 16 A. 4 – 4000 W. 4.5 – 4500 W. Priporočeno za 20 A. ... 9 – Največja moč kuhalne plošče.
c 11	MoveMode Omogoča spremembo prednastavljenih stopenj kuhanja na treh kuhalnih območjih prilagodljivega kuhalniča. V ta namen izberite eno od obeh kuhalnič, v nastavitenem območju nastavite želeno stopnjo kuhanja in se dotaknite  , da potrdite novo stopnjo kuhanja in izberete naslednje kuhalnič.	3 – Prednastavljena stopnja moči za sprednje kuhalnič. 5 – Prednastavljena stopnja kuhanja za srednje kuhalnič. 1.5 – Prednastavljena stopnja moči za zadnje kuhalnič.
c 12	Preizkus posode S to funkcijo lahko preizkusite kakovost posode.	0 – Ni primerno. 1 – Ni optimalno. 2 – Primerno.
c 13	FlexInduction Sprememba načina vklopa Flex Zone.	0 – Kot dve neodvisni kuhalnič. 1 – Kot eno združeno kuhalnič.
c 0	Ponastavitev na tovarniške nastavitev	0 – Individualne nastavitev ¹ . 1 – Tovarniške nastavitev.

¹ Tovarniška nastavitev

19.2 Na osnovne nastavitev

Zahtega: Kuhalna plošča mora biti izklopljena.

1. Da vklopite kuhalno ploščo, se dotaknite ①.
2. V naslednjih 10 sek. se za 4 sek. dotaknite .

Informacije o izdelku	Prikaz
Seznam pooblaščenih servisov (PS)	0 /
Proizvodna številka	Fd
Proizvodna številka 1	02.
Proizvodna številka 2	0.5

- ✓ Prvi štirje prikazi navajajo informacije o izdelku. Za ogled posameznih prikazov se dotaknite nastavitevnega polja.

3. Za dostop do osnovnih nastavitev se dotaknite .
- ✓ Kot prednastavitev svetijo c 1 in 0.
4. Tolikokrat se dotaknite , da se prikaže želena nastavitev.
5. V nastavitenem območju izberite želeno nastavitev.
6. Za 4 sek. se dotaknite .
- ✓ Nastavitev so shranjene.

19.3 Prekinitev spremembe osnovnih nastavitev

- Dotaknite se ①.
- ✓ Vse spremembe se zavrijejo in se ne shranijo.

20 Preizkus posode

Kakovost posode bistveno vpliva na hitrost in rezultat postopka kuhanja.

S to funkcijo lahko preizkusite kakovost posode.

Pred preizkusom se prepričajte, da se velikost dna posode ujema z velikostjo uporabljenega kuhalnika.

Dostop poteka prek osnovnih nastavitev. → Stran 15

20.1 Izvedba Preizkus posode

Prilagodljivo kuhalnišče je nastavljeno kot eno kuhalnišče, tako da preizkusi samo eno posodo.

1. Posodo pri sobni temperaturi napolnite s pribl. 200 ml vode in jo postavite na sredino kuhalnika, ki se najbolje prilega velikosti dna posode.
 2. Odprite osnovne nastavitev in izberite **1 2**.
 3. Dotaknite se nastavitevnega območja. Na kuhalniščih utripa prikaz —.
- ✓ Preizkus poteka.
 - ✓ Čez 10 sekund se na prikazu kuhalnišč prikaže rezultat.

21 Čiščenje in nega

Da bo vaš aparat dolgo časa brezhibno deloval, ga skrbno čistite in negujte.

21.1 Čistilna sredstva

Primerna čistila ali strgala za steklokeramiko lahko kupite na pooblaščenem servisu, v trgovini ali v spletni trgovini www.bosch-home.com.

POZOR!

Neustrezna čistilna sredstva lahko poškodujejo površine aparata.

- Ne uporabljajte neustreznih čistilnih sredstev.
- Ne uporabljajte čistilnih sredstev dokler je kuhalna plošča še vroča. To lahko povzroči sledi v površini aparata.

Neprimerna čistila

- Nerazredčeno pomivalno sredstvo
- Čistilo za pomivalni stroj
- Abrazivna sredstva
- Ostra čistilna sredstva, kot so razpršilo za čiščenje pečice in odstranjevalci madežev
- Abrazivne gobice
- Visokotlačni čistilniki in parni čistilniki

20.2 Preverjanje rezultata

Naslednja preglednica prikazuje, kaj rezultat pomeni za kakovost in hitrost postopka kuhanja.

Rezultat

- | | |
|---|--|
|  | Posoda ni primerna za kuhalnišče in se zato ne segreva. |
|  | Posoda se segreva počasneje, kot ste pričakovali, in postopek kuhanja ne poteka optimalno. |
|  | Posoda se pravilno segreva in postopek kuhanja je pravilen. |

Da aktivirate to funkcijo, se dotaknite nastavitevnega območja.

21.2 Čiščenje kuhalne plošče

Kuhalna plošča po vsaki uporabi očistite, da se ostanki hrane ne zažgejo.

Zahteva: Kuhalna plošča mora biti hladna. Če nastanejo madeži od sladkorja, plastike ali aluminijaste folije, ne pustite, da se kuhalna plošča ohladi.

1. Trdovratno umazanijo odstranite s strgalom za steklo.
2. Kuhalno ploščo očistite s čistilom za steklokeramiko.

Upoštevajte navodila za čiščenje na embalaži čistila.

Nasvet: S posebno gobico za steklokeramiko lahko dosežete dobre rezultate čiščenja.

21.3 Čiščenje okvirja kuhalne plošče

Če so po uporabi na okvirju kuhalne plošče umazanija ali madeži, jih očistite.

Opomba: Ne uporabljajte strgal za steklo.

1. Okvir kuhalne plošče očistite z vročo milnico in mehko krpo.
2. Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito izperite.
3. Osušite z mehko krpo.

22 Odpravljanje motenj

Manjše motnje na aparatu lahko odpravite sami. Preverite informacije za odpravljanje motenj, preden se obrnete na pooblaščeni servis. Tako se izognete nepotrebnim stroškom.

⚠️ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila stroja sme izvajati le izšolano strokovno osebje.
- ▶ Če je stroj pokvarjen, pokličite storitveni servis za stranke.

⚠️ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.
- ▶ Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.
- ▶ Če je omrežni priključni vodnik aparata poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim priključnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu ali njegovi servisni službi.

22.2 Navodila na zaslonu

Napaka	Vzrok in odprava napak
Noben prikaz ne sveti.	Električno napajanje je prekinjeno. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Z drugimi električnimi aparati preverite, če je prišlo do izpada električnega toka.
Prikazi utripajo.	Aparat ni priključen v skladu z vezalno shemo. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aparat priključite v skladu z vezalno shemo.
<i>F2, F4, E 70/15, E 8201, E 8208</i>	Motnja elektronike <ul style="list-style-type: none"> ▶ Če motnje ni mogoče odpraviti, obvestite pooblaščeni servis.
<i>F5</i> + stopnja moči in zvočni signal	Upravljalno polje je vlažno ali pa je na njem predmet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Osušite upravljalno polje ali odstranite predmet.
<i>F5</i> , <i>F4</i> , <i>E 70/15</i> , <i>E 8201</i> , <i>E 8208</i>	Elektronika se je pregrela in je izklopila eno ali vsa kuhalische. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato se dotaknite poljubne tipke na upravljalnem polju.
<i>F5</i> in zvočni signal	Na upravljalnem polju stoji vroča posoda. Elektronika se zato lahko pregreje. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odstranite posodo. Prikaz napake po kratkem času ugasne. Lahko nadaljujete s kuhanjem.
<i>F1/F6</i>	Kuhalische se je pregrela in izklopilo, da zaščiti delovno površino. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi, in nato ponovno vklopite kuhalische.
<i>F0</i>	Prevzem nastavitev se ne vklopi. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Potrdite prikaz napake, tako da se dotaknete poljubnega senzorja. Kuhate lahko kot običajno, ne da uporabite funkcijo Prevzem nastavitev. Obrnite se na pooblaščeni servis.
<i>F9</i>	Razširjeno kuhalische FlexInduction se ne vklopi. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Potrdite prikaz napake, tako da se dotaknete poljubnega senzorja. Na ostalih kuhaliscih lahko še naprej kuhate. Pokličite pooblaščeni servis.
<i>F8</i>	Kuhalische je dalj časa delovalo brez prekinitev. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Posamezni varnostni izklop se je vklopil. Da lahko nastavljate kuhalische, se dotaknite poljubne tipke, da izklopite prikaz.
<i>E 9000/E9010</i>	Napaka v delovni napetosti, izven običajnega območja delovanja. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Obrnite se na dobavitelja električne energije.

22.1 Opombe

Opombe

- Če se na prikazih pokaže *E*, pritisnite senzor ustreznega kuhalische in ga držite ter preberite kodo motnje.
- Če koda motnje ni navedena v preglednici, izklučite kuhalno ploščo iz električnega omrežja, počakajte 30 sekund in jo ponovno priključite. Če se prikaz ponovno prikaže, pokličite pooblaščeni servis in navedite natančno kodo motnje.
- Če pride do napake, se aparat ne preklopi v stanje pripravljenosti.
- Za zaščito elektronskih sestavnih delov aparata pred pregrevanjem ali preveliko napetostjo lahko kuhalna plošča začasno zmanjša stopnjo moči.

Napaka	Vzrok in odprava napak
U400	Kuhalna plošča ni pravilno priključena. ▶ Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Kuhalno ploščo priključite v skladu z vezalno shemo.
d E	Aktiviran je demonstracijski način. ▶ Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Počakajte 30 sekund in priključite kuhalno ploščo. V naslednjih 3 minutah se dotaknite poljubnega senzorja. Demonstracijski način je deaktiviran.

22.3 Običajni zvoki vašega aparata

Indukcijski aparat lahko včasih povzroči zvoke ali vibracije, npr. brenčanje, šumenje, pokljanje, zvoke ventilatorja ali ritmične zvoke.

23 Odstranjevanje

Tukaj boste izvedeli, kako pravilno odstraniti stare aparate.

23.1 Odstranitev starega aparata v odpad

Okolju prijazna odstranitev v odpad omogoča ponovno uporabo dragocenih surovin.

1. Izvlecite vtič iz omrežnega priključnega vodnika.
2. Prerežite omrežni priključni vodnik.
3. Aparat odstranite na okolju prijazen način.

Informacije o aktualnih možnostih odstranitve v odpad dobite pri strokovnem prodajalcu kot tudi na občinski ali mestni upravi.



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 prevezem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

24 Servisna služba

Če imate vprašanja glede uporabe, sami ne morete odpraviti motnje na aparatu ali je treba aparat popraviti, se obrnite na naš pooblaščeni servis.

Za delovanje pomembne originalne nadomestne dele v skladu z ustrezeno uredbo o ekološki zasnovi izdelkov lahko dobite na našem pooblaščenem servisu najmanj 10 let od dne, ko je stroj dan na trg znotraj evropskega gospodarskega prostora.

Opomba: Poseg storitvenega servisa za stranke je v okviru garancijskih pogojev proizvajalca brezplačen.

Podrobne informacije o garancijskem roku in pogojih v vaši državi dobite na našem pooblaščenem servisu, pri vašem trgovcu ali na naši spletni strani.

Ko pokličete pooblaščeni servis, potrebujete številko proizvoda (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) aparata.

Kontaktne podatke servisne službe najdete v priloženem seznamu servisov ali na naši spletni strani.

24.1 Številka izdelka (E-Nr.) in proizvodna številka (FD)

Identifikacijsko številko izdelka (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) najdete na tipski tablici stroja.

Tipsko tablico najdete:

- v tehničnem opisu aparata;
- na spodnji strani kuhalne plošče.

Številka izdelka (št. E) se nahaja tudi na steklokeramiki. Servisni indeks (KI) in proizvodno številko (FD) pa lahko vidite tudi v osnovnih nastavitevah → Stran 15 .

Da boste svoje podatke o aparatu in telefonsko številko servisne službe hitro našli, si jih zapišite.

25 Testne jedi

Ta priporočila za nastavitev so namenjena preizkusnim inštitutom za lažje testiranje naših aparatov. Preizkusi so bili opravljeni z našimi kompleti posode za indukcij-

ske kuhalne plošče. Te kompleti pribora lahko po potrebi naknadno kupite v specializiranih trgovinah, na našem pooblaščenem servisu ali v naši spletni trgovini.

25.1 Topljenje čokoladnega preliva

Sestavine: 150 g temne čokolade (55 % kakava).

- Lonec Ø 16 cm brez pokrovke
 - Kuhanje: stopnja moči 1.5

25.2 Pogrevanje in ohranjanje toplote enolončnice iz leče

Recept po DIN 44550

Začetna temperatura 20 °C

Segrevanje, brez mešanja

- Lonec Ø 16 cm s pokrovko, količina: 450 g
 - Segrevanje: trajanje 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.5
- Lonec Ø 20 cm s pokrovko, količina: 800 g
 - Segrevanje: trajanje 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.5

25.3 Pogrevanje in ohranjanje toplote enolončnice iz leče

Npr.: premer leče 5-7 mm, začetna temperatura 20 °C

Po 1 min. segrevanja premešajte

- Lonec Ø 16 cm s pokrovko, količina: 500 g
 - Segrevanje: trajanje pribl. 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.5
- Lonec Ø 20 cm s pokrovko, količina: 1 kg
 - Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.5

25.4 Bešamelna omaka

Temperatura mleka: 7 °C

- Lonec Ø 16 cm brez pokrovke, sestavine: 40 g maha, 40 g moke, 0,5 l mleka s 3,5 % maščobe in ščepec soli

Priprava bešamelne omake

1. Raztopite maslo, umešajte moko in sol ter vse skupaj segrejte.
 - Segrevanje: trajanje 6 min., stopnja moči 2
2. Prežganju dodajte mleko in ob neprestanem mešanju kuhatje, dokler ne zavre.
 - Segrevanje: trajanje 6 min. 30 sek., stopnja moči 7
3. Ko bešamelna omaka zavre, pustite posodo še 2 min. na kuhalnišču in neprestano mešajte.
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2

25.5 Kuhanje mlečnega riža s pokrovko

Temperatura mleka: 7 °C

1. Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati.

Segrejte brez pokrovke. Po 10 min. segrevanja premešajte.

2. Nastavite priporočeno stopnjo moči in v mleko dodajte riž, sladkor in sol.

Čas priprave, vključno s segrevanjem pribl. 45 min.

- Lonec Ø 16 cm, sestavine: 190 g okrogloznatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka s 3,5 % maščobe in 1 g soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.5
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 3

- Lonec Ø 20 cm, sestavine: 250 g okrogloznatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka s 3,5 % maščobe in 1,5 g soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.5
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 3, po 10 min. premešajte

25.6 Kuhanje mlečnega riža brez pokrovke

Temperatura mleka: 7 °C

1. V mleko dodajte sestavine in segrevajte ob neprestanem mešanju.

2. Ko mleko doseže pribl. 90 °C, izberite priporočeno stopnjo moči in pustite, da na nižji stopnji rahlo vre pribl. 50 min.

- Lonec Ø 16 cm brez pokrovke, sestavine: 190 g okrogloznatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka s 3,5 % maščobe in 1 g soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.5
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 3
- Lonec Ø 20 cm brez pokrovke, sestavine: 250 g okrogloznatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka s 3,5 % maščobe in 1,5 g soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.5
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2.5

25.7 Kuhanje riža

Recept po DIN 44550

Temperatura vode: 20 °C

- Lonec Ø 16 cm s pokrovko, sestavine: 125 g dolgozrnatega riža, 300 g vode in ščepec soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2
- Lonec Ø 20 cm s pokrovko, sestavine: 250 dolgozrnatega riža, 600 g vode in ščepec soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2.5

25.8 Peka svinjskega fileja

Začetna temperatura fileja: 7 °C

- Ponev Ø 24 cm brez pokrovke, sestavine: 3 svinjski fileji, skupna teža pribl. 300 g, debelina 1 cm, in 15 ml sončničnega olja
 - Segrevanje: trajanje pribl. 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 7

25.9 Priprava palačink

Recept po DIN EN 60350-2

- Ponev Ø 24 cm brez pokrovke, sestavine: 55 ml testa na palačinko
 - Segrevanje: trajanje 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 7

25.10 Cvrenje globoko zamrznjenega ocvrtega krompirčka

- Lonec Ø 20 cm brez pokrovke, sestavine: 2 l sončničnega olja. Za vsak postopek cvrenja: 200 g globoko zamrznjenega ocvrtega krompirčka, debeline 1 cm.
 - Segrevanje: stopnja moči 9, dokler olje ne doseže temperature 180 °C.
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 9







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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001734197 (020321)

sl