



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:

**[bosch-home.com/
welcome](http://bosch-home.com/welcome)**



Induction hob

PXE...D...

[sr] Uputstvo za upotrebu
[hr] Upute za upotrebu

2
26

Za dalje informacije pogledajte Digitalni korisnički vodič.



Sadržaj

1	Bezbednost.....	2
2	Izbegavanje materijalne štete.....	4
3	Zaštita životne sredine i štednja	5
4	Adekvatno posuđe za kuvanje	5
5	Upoznavanje sa uređajem	7
6	Osnovno rukovanje.....	8
7	FlexInduction.....	9
8	MoveMode	10
9	Vremenske funkcije	11
10	PowerBoost.....	11
11	PanBoost	12
12	Funkcija održavanja topote	12
13	Preuzimanje podešavanja	12
14	Assist.....	13
15	Bežični senzor za kuvanje	17
16	Zaštita za decu	18
17	Zaštita za brisanje	19
18	Individualno sigurnosno isključivanje.....	19
19	Osnovna podešavanja	19
20	Test posuđa za kuvanje.....	20
21	Čišćenje i održavanje.....	21
22	Otklanjanje smetnji	21
23	Odlaganje u otpad.....	23
24	Korisnička služba.....	23
25	Proverena jela	24

1 Bezbednost

Pridržavajte se sledećih sigurnosnih napomena.

1.1 Opšte napomene

- Pažljivo pročitajte ovo uputstvo.

- Uputstva, pasoš uređaja kao i informacije o proizvodu sačuvajte za kasniju upotrebu ili za narednog vlasnika.
- Ukoliko postoji oštećenje nastalo tokom transporta, nemojte da priključujete uređaj.

1.2 Namenska upotreba

Priklučivanje uređaja bez utikača sme da vrši samo ovlašćeno stručno osoblje. Ukoliko dođe do oštećenja usled pogrešnog priključivanja, gubite pravo na garanciju.

Samo u slučaju stručne ugradnje u skladu sa uputstvom za montažu zagarantovana je sigurnost prilikom upotrebe. Instalater je odgovoran za pravilno funkcionisanje na mestu postavke.

Ovaj uređaj upotrebljavajte samo:

- za pripremu jela i pića.
- pod nadzorom. Bez prekida nadzirite kratke postupke kuvanja.
- u privatnom domaćinstvu i u zatvorenim prostorima kućnog okruženja.
- na nadmorskim visinama do 4000 m.

Ne upotrebljavajte uređaj:

- sa eksternim tajmerom ili posebnim daljinskim upravljačem. Ovo ne važi u slučaju kada je isključen rad sa uređajima koji su obuhvaćeni standardom EN 50615.

Kada koristite funkciju senzora za kuvanje uključite ringlu na kojoj se nalazi ionac sa senzorom temperature.

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

1.3 Ograničenje kruga korisnika

Deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa umanjenim psihičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe bez iskustva i/ili znanja, ovaj uređaj mogu da koriste samo pod nadzorom osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost ili ako su obučene za bezbedno korišćenje uređaja i razumeju kakve opasnosti pri tome postoje.

Deca se ne smeju igrati uređajem.

Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da obavljaju deca, osim ako su starija od 15 godina i to rade pod nadzorom.

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

1.4 Bezbedna upotreba

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Kuvanje na ploči za kuvanje sa masti ili uljem bez nadzora može da bude opasno i da doveđe do požara.

- ▶ Vruća ulja i masti nipošto nemojte da ostavljate bez nadzora.
- ▶ Nikad ne pokušavajte da ugasite vatu vodom, već isključite uređaj i zatim prekrijte plamen npr. poklopcem ili prekrivačem za gašenje vatre.

Površina za kuvanje se veoma zagreva.

- ▶ Na površinu za kuvanje ili u neposrednoj blizini nikada nemojte postavljati zapaljive predmete.
- ▶ Ne ostavljajte predmete na površini za kuvanje.

Uredaj postaje vruć.

- ▶ Nipošto nemojte da čuvate zapaljive predmete ili sprejeve u fiokama neposredno ispod ploče za kuvanje.

Poklopci za ravnu ploču za kuvanje mogu da prouzrokuju nezgode, npr. zbog pregrevanja, paljenja ili materijala koji se mogu rasprsnuti.

- ▶ Nemojte da koristite poklopce za ravnu ploču za kuvanje.

Nakon svake upotrebe uključite ploču za kuvanje pomoću glavnog prekidača.

- ▶ Nemojte čekati da se ploča za kuvanje automatski isključi kada se na njoj ne nalaze lonci i tiganji.

Namirnice se mogu zapaliti.

- ▶ Postupak kuvanja se mora kontrolisati. Krajak postupak se mora neprekidno kontrolisati.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Tokom rada se zagrevaju uređaj i delovi koje možete da dodirnete, a posebno okvir ploče za kuvanje, ukoliko postoji.

- ▶ Budite pažljivi i ne dodirujte grejne elemente.
- ▶ Udaljite malu decu mlađu od 8 godina. Zaštitne rešetke za ploču za kuvanje mogu dovesti do nezgode.
- ▶ Nikada nemojte koristiti zaštitnu rešetku za ploču za kuvanje.

Uredaj se zagreva tokom rada.

- ▶ Pre čišćenja sačekajte da se uređaj ohladi. Predmeti od metala se na ploči za kuvanje veoma brzo zagrevaju.
- ▶ Na ploči za kuvanje nemojte spuštati predmete od metala, npr. noževe, viljuške, kašike i poklopce.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Nestručne popravke su opasne.

- ▶ Samo za to obučeno stručno osoblje sme da vrši popravke na uređaju.
- ▶ Za popravku uređaja se smeju koristiti samo originalni zamenski delovi.
- ▶ Ako se ošteti mrežni priključni vod ili priključni kabl ovog uređaja, morate da ga zamenite specijalnim mrežnim priključnim vodom ili specijalnim priključnim kablom, koji možete da poručite od proizvođača ili njegove korisničke službe.

Oštećeni uređaj ili oštećeni mrežni priključni vod predstavljaju izvor opasnosti.

- ▶ Nikad nemojte upotrebljavati oštećeni uređaj.
- ▶ Ako je površina ispučala, morate isključiti uređaj da biste sprečili mogući električni udar. Uredaj nemojte isključiti na glavnom prekidaču, već preko osigurača u kutiji sa osiguračima.
- ▶ Nikada nemojte povlačiti mrežni priključni vod da biste razdvojili uređaj sa strujne mreže. Uvek povlačite mrežni utikač mrežnog priključnog voda.
- ▶ Ukoliko je uređaj ili mrežni priključni vod oštećen, odmah isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- ▶ Pozovite korisnički servis. → Stranica 23

Vлага koja je prodrla unutra može da prouzrokuje strujni udar.

- ▶ Za čišćenje uređaja nemojte da koristite čistač na paru ili čistač pod visokim pritiskom.

Kablovska izolacija električnih aparata može da se istopi na vrelim delovima uređajima.

- ▶ Nipošto nemojte da dovodite priključne kable električnih aparata u kontakt sa vrelim delovima uređaja.

Kontakt metalnih predmeta sa ventilatorom koji se nalazi na donjoj strani ploče za kuvanje može dovesti do električnog udara.

- ▶ U fiokama ispod ploče za kuwanje nemojte držati dugačke, oštре metalne predmete.

⚠️ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

Usled tečnosti između dna lonca i ringle, lonci mogu naglo odskočiti.

- ▶ Ringla i dno lonca uvek moraju biti suvi.
- ▶ Nipošto nemojte da koristite zamrznuto posuđe za kuwanje.

Bežični senzor za temperaturu poseduje bateriju, koja se može oštetiti ukoliko je izložena visokim temperaturama.

- ▶ Senzor skinite sa suda za kuwanje i ne odlažite ga u blizini izvora topote.

Senzor za temperaturu može da bude veoma vreo prilikom uklanjanja sa lonca.

- ▶ Za njegovo skidanje koristite kuhinjske rukavice ili kuhinjsku krpu.

Prilikom kuvanja sa potapanjem u vodi, ploča za kuwanje i posuda za kuwanje mogu da se pregreju i puknu.

- ▶ Posuda za kuwanje koja je potopljena u vodu ne sme direktno da dodiruje dno lonca koji je napunjen vodom.

- ▶ Koristite samo posuđe za kuwanje koje je otporno na visoke temperature.

Uredaj sa napuklom ili polomljenom površinom može da dovede do posekotina.

- ▶ Nemojte da koristite uređaj čija je površina napukla ili polomljena.

⚠️ UPOZORENJE – Opasnost: magnetizam!

Bežični senzor za temperaturu je magnetizovan i može da oštetiti elektronske implantate, npr. pejsmekere ili insulinske pumpe.

- ▶ Osobe sa elektronskim implantantima moraju da budu na najmanjoj udaljenosti od 10 cm od magnetnog elementa za rukovanje.
- ▶ Nipošto nemojte da nosite element za rukovanje u džepu na odeći.

⚠️ UPOZORENJE – Opasnost od gušenja!

Deca mogu ambalažni materijal da navuku sebi preko glave ili da se njime umotaju, pa da se tako uguše.

- ▶ Ambalažni materijal držite van domaćaja dece.
- ▶ Deci nipošto nemojte dozvoliti da se igraju sa ambalažnim materijalom.

Deca bi mogla da udahnu i usisaju odn. prugaju sitne delove i da se na taj način uguše.

- ▶ Držite sitne delove van domaćaja dece.
- ▶ Deci nipošto nemojte dozvoliti da se igraju sa sitnim delovima.

2 Izbegavanje materijalne štete

Ovde možete da se informišete o najčešćim uzrocima štete, kao i da pronađete savete o tome kako da ih izbegnete.

Oštećenje	Uzrok	Mera
Fleke	Postupak pripreme hrane bez nadzora.	Posmatrajte postupak pripreme hrane.
Fleke, napukline ploče	Prosute namirnice, pre svega one sa velikim procentom šećera.	Odmah uklonite strugačem za staklene površine.
Fleke, napukline ploče ili lomovi stakla	Neispravno posuđe za kuwanje, posuđe sa istopljenim emajlom ili posuđe sa bakarnim ili aluminijumskim dnom.	Koristite odgovarajuće posuđe za kuwanje koje je u dobrom stanju.
Fleke, promene boja	Neadekvatne metode čišćenja.	Upotrebljavajte samo sredstva za čišćenje koja su pogodna za staklokeramiku i ploču za kuwanje čistite samo kada je hladna.
Napukline ploče ili lom stakla	Udarci ili pad posude za kuwanje, pribora za kuwanje ili drugih tvrdih ili oštrih predmeta.	Dok kuvate nemojte udarati o staklo ili dozvoliti da predmeti padnu na ploču za kuwanje.

Oštećenje	Uzrok	Mera
Ogrebotine, promene boja	Hrapavo dno posuda za kuvanje ili pomerenje posude za kuwanje na ploči za kuwanje.	Proverite posude. Kada pomerate posudu, podignite je.
Ogrebotine	So, šećer ili pesak.	Ploču za kuwanje nemojte upotrebljavati kao radnu površinu ili prostor za odlaganje.
Oštećenja na uređaju	Kuvanje sa zamrznutim posudem za kuwanje.	Nipošto nemojte da koristite zamrznuto posude za kuwanje.
Oštećenja na posudu za kuwanje ili uređaju	Kuvanje bez sadržaja.	Na vrućoj zoni za kuwanje nemojte ostavljati ili zagrevati praznu posudu za kuwanje.
Oštećenja stakla	Istopljen materijal na vrućoj zoni za kuwanje ili vruć poklopac za lonac na staklu.	Na ploču za kuwanje nemojte stavljati papir za pečenje, aluminijumsku foliju, plastične posude ili poklopce za lonac.
Prekomerno zagrevanje	Vruće posude za kuwanje na komandnom polju ili okviru.	Na ova područja nemojte spušтati vruće posude za kuwanje.

PAŽNJA!

Ova ploča za kuwanje je sa donje strane opremljena ventilatorom.

- Ukoliko se ispod ploče za kuwanje nalazi fioka, u njoj nemojte da držite male ili oštре predmete, papir ili kuhinjske krpe. Ventilator može da usisa ove predmete, što može prouzrokovati oštećenja ili smetnje u hlađenju.
- Između sadržaja fioke i ulaza ventilatora mora postojati rastojanje od najmanje 2 cm.

3 Zaštita životne sredine i štednja

3.1 Odlaganje ambalaže u otpad

Ambalažni materijal je ekološki i može se iznova koristiti.

- Pojedinačne sastavne delove odložite u otpad odvojene po vrstama.

3.2 Štednja energije

Ako se pridržavate ovih napomena, vaš uređaj će trošiti još manje energije.

Izaberite zonu za kuwanje koja odgovara veličini lonca. Centrirajte posudu za kuwanje.

Upotrebljavajte posude čiji prečnik dna odgovara prečniku ringle.

Savet: Proizvođači posuđa obično navode gornji prečnik lonca. On je često veći od prečnika dna.

- Neodgovarajuće posude za kuwanje ili nepotpuno prekrivene zone za kuwanje dovode do utroška velike količine energije.

Zatvorite lonac odgovarajućim poklopcem.

- Ako kuvate bez poklopca, uređaju je potrebno znacajno više energije.

Poklopac po mogućству otvarajte samo povremeno.

- Kada podignite poklopac, ispušta se velika količina energije.

Koristite stakleni poklopac.

- Stakleni poklopac vam omogućuje da pogledate u lonac a da pritom ne morate da podižete poklopac.

Upotrebljavajte lonce i tiganje sa ravnim dnem.

- Neravna dna povećavaju potrošnju energije.

Upotrebljavajte posude za kuwanje koje odgovaraju količini namirnica.

- Potrebno je više energije da bi se zagrejalo veliko posude za kuwanje sa malo unetih namirnica.

Kuvajte sa malo vode.

- Što je više vode u posudi za kuwanje, utoliko će više energije biti potrebno za zagrevanje.

Prevremeno vratite na niži stepen pripreme.

- Ako koristite previše jak stepen za nastavak kuwanja, rasipa se energija.

Informacije o proizvodu u skladu sa (EU) 66/2014 možete da pogledate u priloženom pasošu uređaja i na internetu na strani sa vašim uređajem.

4 Adekvatno posuđe za kuwanje

Posude koje odgovara za kuwanje pomoću indukcije mora da ima feromagnetno dno, dakle da ga privlači magnet; pored toga, dno mora da odgovara veličini zo-

ne za kuwanje. Ukoliko posuda za kuwanje ne bude prepoznata na zoni za kuwanje, posudu postavite na zonu za kuwanje sa manjim prečnikom.

4.1 Veličina i karakteristike posuda za kuvanje

Da bi posuđa za kuvanje bila prepoznata, poštujte veličinu i materijal posuđa za kuvanje. Dna svih posuđa za kuvanje moraju da budu potpuno ravna.

Pomoću Test posuđa za kuvanje možete da proverite da li posuđa za kuvanje odgovara. Dodatne informacije možete pronaći u delu
→ "Test posuđa za kuvanje", Stranica 20.

Posuđe	Materijali	Karakteristike
Preporučeno posuđe	Posuđe od inoksa u „sendvič“ izvedbi koje dobro raspoređuju toplotu.	Te posuđe ravnomerно raspoređuju toplotu, brzo se zagrevaju i omogućuju prepoznavanje.
	Feromagnetne posuđe za kuvanje od emajliranog čelika ili livenog gvožđa ili specijalno posuđe za indukciju od inoksa.	Te posuđe se brzo i ravnomerно zagrevaju i omogućuju sigurno prepoznavanje.
Pogodno	Dno nije potpuno feromagnetno.	Ako je prečnik feromagnetskog područja manji od dna posuđa za kuvanje, zagreva se samo feromagnetna površina. Zbog toga se toplota ne raspoređuje ravnomerano.
	Dna posuđa za kuvanje sa komponentama od aluminijuma.	Takva dna posuđa za kuvanje smanjuju feromagnetsku površinu usled čega se posudu za kuvanje predaje manja snaga. Može se desiti da ove posuđe ne budu dovoljno ili uopšte prepoznate, zbog čega se nedovoljno zagrevaju.
Nije pogodno	Posuđe za kuvanje od normalnog, tankog čelika, stakla, gline, bakra ili aluminijuma.	

Napomene

- Između ploče za kuvanje i posuđe nemojte koristiti adapterske ploče.
- Nemojte zagrevati prazne posuđe za kuvanje i koristiti posuđe sa tankim dnom, jer bi se posuđe mogle veoma zagrijati.

5 Upoznavanje sa uređajem

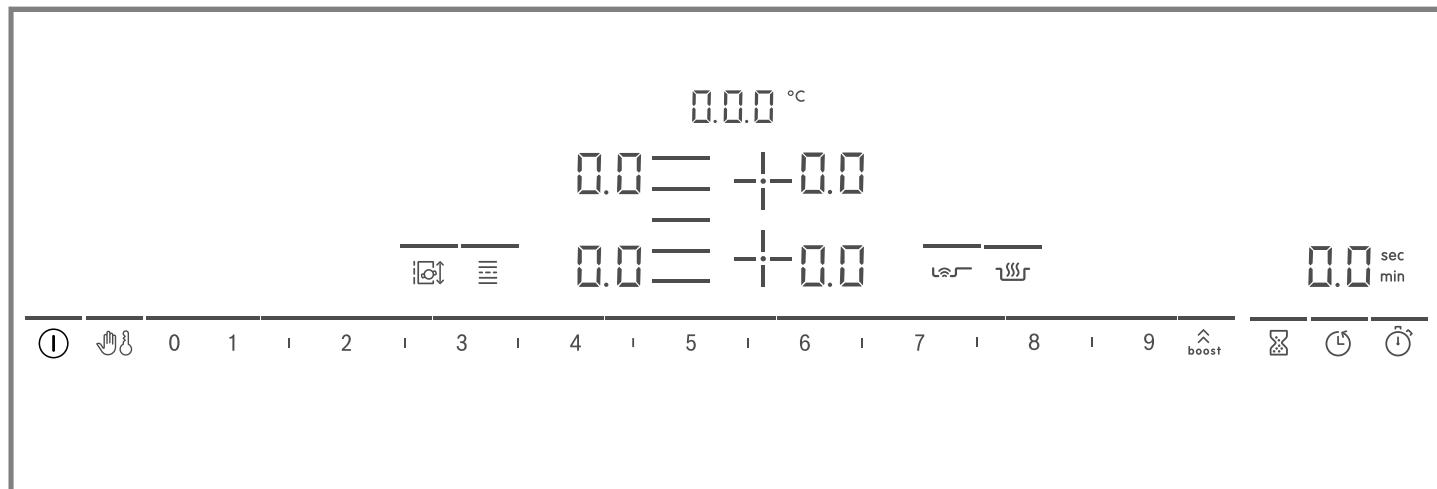
5.1 Kuvanje pomoću indukcije

Kuvanje pomoću indukcije u odnosu na konvencionalne ploče za kuvanje donosi određene promene i niz prednosti kao što je ušteda vremena prilikom kuvanja i

prženja, ušteda energije kao i jednostavnije održavanje i čišćenje. Nudi i bolju kontrolu topote, jer se toplota generiše direktno u posudi za kuvanje.

5.2 Komandno polje

Pojedini detalji, kao što su boja i oblik, mogu da odstupaju od slike.



Napomene

- Komandno polje uvek održavajte čistim i suvim.
- U blizini prikaza i senzora nemojte postavljati sudove za kuvanje. Elektronika može da se pregreje.

Dodirni tasteri

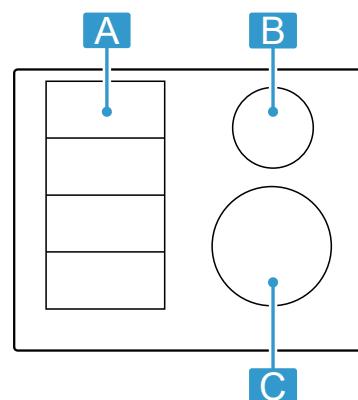
Kada se ringla zgreje, zasvetleće simboli tastera, koji su trenutno na raspolaganju.

Senzor	Funkcija
①	Glavni prekidač
✋	Zaštita za brisanje
⌚	Zaštita za decu
0 1 2 3 ...	Područje za podešavanje
boost	PowerBoost / PanBoost
🕒	Alarmni sat
⏱	Tajmer za isključivanje
⌚⌚	Count-up timer
⚡⚡	Funkcija održavanja topote
☛☛	PerfectFry Sensor
☰☰☰	FlexInduction
☒☒	MoveMode
+/-	Izabratи zonu za kuvanje

U zavisnosti od stanja ploče za kuvanje, takođe se pale indikatori za zone za kuvanje i razne aktivirane i dostupne funkcije.

5.3 Raspored zona za kuvanje

Navedena snaga je izmerena sa normiranim loncima, koji su opisani u standardu IEC/EN 60335-2-6. Snaga može da se razlikuje u zavisnosti od veličine ili materijala posuđa za kuvanje.



Oblast	Najviši stepen pripreme
A ☰☐☐	Stepen snage 9 2.200 W PowerBoost 3.700 W
A ☰	Stepen snage 9 3.300 W PowerBoost 3.700 W
B Ø 14,5 cm	Stepen snage 9 1.400 W PowerBoost 2.200 W
C Ø 21 cm	Stepen snage 9 2.200 W PowerBoost 3.700 W

5.4 Zona za kuvanje

Pre kuvanja proverite da li veličina posude za kuvanje odgovara zoni za kuvanje na kojoj želite da kuvate:

Oblast	Tip zone za kuvanje
█	Flex zona → "FlexInduction", Stranica 9
○/█	Ringla sa jednim prstenom

5.5 Prikaz preostale topote

Ploča za kuvanje za svaku zonu za kuvanje ima prikaz preostale topote. Nemojte da dodirujete zonu za kuvanje sve dok prikaz preostale topote svetli.

Prikaz	Značenje
H	Zona za kuvanje je vruća.
h	Zona za kuvanje je topla.

6 Osnovno rukovanje

6.1 Uključivanje ploče za kuvanje

- ▶ Dodirnite ①. Ovlašava se signal. Simboli zona za kuvanje i trenutno dostupne funkcije svetle. Pored zona za kuvanje svetli 0.0.
- ✓ Ploča za kuvanje je spremna za rad.

ReStart

- ▶ Ukoliko ponovo uključite uređaj u prve 4 sekunde nakon isključivanja, ploča za kuvanje radi sa prethodnim podešavanjima.

6.2 Isključivanje ploče za kuvanje

- ▶ Dodirnite ①, sve dok se prikaz ne ugasi.
- ✓ Sve zone za kuvanje su isključene.

Napomena: Ako su sve zone za kuvanje isključene duže od 20 sekundi, ploča za kuvanje se isključuje.

6.3 Podešavanje stepena snage u zonama kuvanja

Zona za kuvanje ima 17 stepena snage, koji se od 1 do 9 prikazuju sa međuvrednostima. Izaberite stepen snage koji najbolje odgovara za namirnice i postupak pripreme.

6.4 Saveti za kuvanje

- Ukoliko zagrevate pire, krem supe ili guste soseve, povremeno promešajte.
- Za predgrevanje podesiti stepen pripreme na 8-9.
- Za pripremu sa poklopcom, smanjite stepen pripreme čim nastane para. Stvaranje pare ne utiče na rezultat pripreme.
- Nakon postupka kuvanja na posudu za kuvanje stavite poklopac sve dok ne servirate jelo.
- Obratite pažnju na napomene proizvođača prilikom kuvanja pomoću ekspres lonca.
- Namirnice nemojte kuvati predugo, kako biste im sačuvali nutritivnu vrednost. Pomoću kuhičkog alarmnog sata možete podesiti optimalno vreme pripreme.
- Vodite računa da se ulje ne dimi.
- Da bi namirnice poprimile braon boju, pržite ih u manjim porcijama, jednu za drugom.
- Pojedine posude za kuvanje mogu prilikom pripreme da dostignu visoke temperature. Zbog toga upotrebljavajte kuhičku rukavicu.

1. Dodirnite simbol +/− željene zone za kuvanje.

✓ Prikaz 0.0 svetli svetlije.

2. U području za podešavanje izaberite željeni stepen snage.

✓ Stepen snage je podešen.

Napomena: Ukoliko se na zoni za kuvanje ne nalazi posuda za kuvanje ili sud nije odgovarajući, treperi izabrani stepen snage. Nakon određenog vremena, zona za kuvanje se isključuje.

QuickStart

- ▶ Ukoliko na ploču za kuvanje pre uključivanja stavite posudu za kuvanje, to će biti prepoznato prilikom uključivanja i biće izabrana odgovarajuća zona za kuvanje. Zatim u roku od sledećih 20 sekundi izaberite stepen snage, inače će se ploča za kuvanje isključiti.

Promena stepena snage ili isključivanje zone za kuvanje

1. Izaberite zonu za kuvanje.
2. U području za podešavanje izaberite željeni stepen pripreme ili ga podesite na 0.0.
- ✓ Stepen pripreme zone za kuvanje se menja ili se zona za kuvanje isključuje i pojavljuje se prikaz za preostalu toplotu.

- Preporuke za energetski efikasno kuvanje možete pogledati na
→ "Štednja energije", Stranica 5

Preporuke za kuvanje

Tabela pokazuje koji stepen snage (—=) odgovara za koju namirnicu. Vreme pripreme (① min) može da varira u zavisnosti od vrste, težine, debljine i kvaliteta namirnice.

Topljenje	—=	① min
Čokolada, čokoladna glazura	1 - 1.5	-
Puter, med, želatin	1 - 2	-
Podgrevanje i održavanje toplote		
Varivo, npr. varivo od sočiva	1.5 - 2	-
¹ Bez poklopca		
² Prethodno zagrevanje na stepenu za kuvanje 8 - 8.5		

	$\text{--} \equiv$	$\odot \text{ min}$
Mleko ¹	1.5 - 2.5	-
Barene viršle ¹	3 - 4	-
Odmrzavanje i podgrevanje		
Spanać, zamrznut	3 - 4	15 - 25
Gulaš, zamrznut	3 - 4	35 - 55
Poširanje, krčkanje		
Knedle od krompira ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Riba ¹	4 - 5	10 - 15
Beli sosovi, npr. bešamel sos	1 - 2	3 - 6
Ulupani sosovi, npr. bernez sos, holandez sos	3 - 4	8 - 12
Barenje, kuvanje na pari, dinstanje		
Pirinač, sa duplom količinom vode	2.5 - 3.5	15 - 30
Sutlijas ²	2 - 3	30 - 40
Krompir kuvan u ljusci	4.5 - 5.5	25 - 35
Slani krompir	4.5 - 5.5	15 - 30
Testenina ¹	6 - 7	6 - 10
Varivo	3.5 - 4.5	120 - 180
Supe	3.5 - 4.5	15 - 60
Povrće	2.5 - 3.5	10 - 20
Povrće, zamrznuto	3.5 - 4.5	7 - 20
Varivo u ekspres loncu	4.5 - 5.5	-
Krčkanje		
Rolovano pečenje	4 - 5	50 - 65
Dinstano pečenje	4 - 5	60 - 100
Gulaš ²	3 - 4	50 - 60
Dinstanje/prženje sa malo masnoće¹		
Šnicla, natur pohovana	6 - 7	6 - 10
Šnicla, zamrznuta	6 - 7	6 - 12

¹ Bez poklopca

² Prethodno zagrevanje na stepenu za kuvanje 8 - 8.5

	$\text{--} \equiv$	$\odot \text{ min}$
Kotleti, natur ili pohovani	6 - 7	8 - 12
Odrezak (debljine 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsa živine, debljine 2 cm	5 - 6	10 - 20
Prsa živine, zamrznuta	5 - 6	10 - 30
Ćufte (debljine 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (debljine 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Riba i riblji file, natur	5 - 6	8 - 20
Riba i riblji file, pohovano	6 - 7	8 - 20
Riba, pohovana i zamrznuta, npr. riblji štapići	6 - 7	8 - 15
Kozice i krabe	7 - 8	4 - 10
Sotiranje svežeg povrća i pečurki	7 - 8	10 - 20
Jela iz tiganja, povrće, nasečano meso u trakama, na azijski način	7 - 8	15 - 20
Zamrznuta jela, npr. jela za tiganj	6 - 7	6 - 10
Palačinke, pržiti jednu za drugom	6.5 - 7.5	-
Omlet (pržiti jedan za drugim)	3.5 - 4.5	3 - 10
Jaja na oko na ulju	5 - 6	3 - 6
Fritiranje, 150–200 g po porciji u 1–2 l ulja, fritiranje po porcijama¹		
Zamrznuti proizvodi, npr. pomfrit, pileći medaljoni	8 - 9	-
Kroketi, zamrznuti	7 - 8	-
Meso, npr. komadi piletine	6 - 7	-
Riba, pohovana ili u pivskom testu	6 - 7	-
Povrće, pečurke, pohovane ili u pivskom testu ili tempura testu	6 - 7	-
Sitno pecivo, npr. uštipci/krofne, voće u pivskom testu	4 - 5	-

¹ Bez poklopca

² Prethodno zagrevanje na stepenu za kuvanje 8 - 8.5

7 FlexInduction

Fleksibilna zona za kuwanje omogućuje postavljanje posude za kuwanje različitog oblika i veličine po želji. Sastoji se od četiri induktora, koja funkcionišu nezavisno jedan od drugog. Ako fleksibilna zona za kuwanje radi, aktivira se samo zona na kojoj se nalazi posuda za kuwanje.

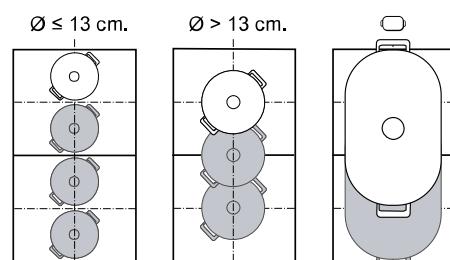
7.1 Pozicioniranje posuđa za kuwanje

Fleksibilna zona za kuwanje može da se konfiguriše na dva načina, u zavisnosti koju posudu za kuwanje koristite. Za dobru detekciju i raspodelu topote, posudu za kuwanje postavite centrirano na ringlu, kao što je prikazano na slikama.

Kao jedna povezana zona za kuwanje

Preporučeno za kuwanje sa samo jednom posudom.

- Posudu za kuwanje postavite u skladu sa veličinom:



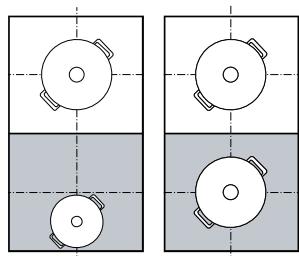
- Preporučeno dugačko posuđe za kuvanje :



Kao dve odvojene zone za kuvanje

Preporučeno za kuvanje sa dve posude.

Prednju i zadnju zonu možete da koristite nezavisno jednu od druge i za svaku možete izabrati zaseban stepen snage.



8 MoveMode

Pomoću ove funkcije možete da promenite stepen snage posude za kuvanje, tako što ćete ga jednostavno pomerati napred ili nazad na fleksibilnoj zoni za kuvanje. Zona se u tu svrhu deli na tri područja sa različitim stepenima snage.

8.1 Postavljanje i pomeranje posuđa

Koristite isključivo posuđe za kuvanje. Područje za kuvanje zavisi od posude za kuvanje koju koristite kao i njegove veličine i pozicije.

Svako područje za kuvanje ima unapred podešen stepen snage:

- Prednje područje = stepen pripreme 9
- Srednje područje = stepen pripreme 5
- Zadnje područje = stepen pripreme 1.5

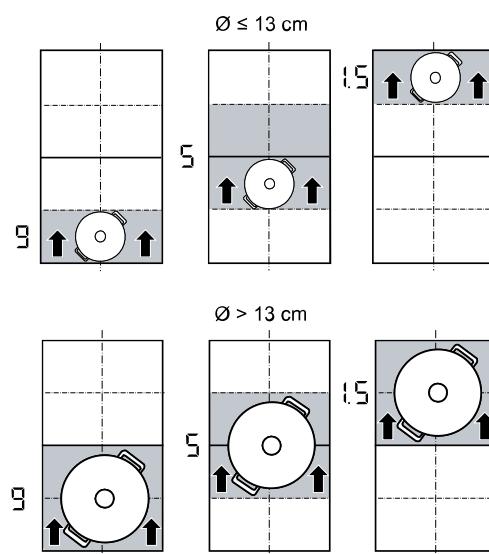
7.2 Uključivanje FlexInduction

- Postavite posudu na zonu za kuvanje.
- Izaberite zonu za kuvanje.
- U zavisnosti od veličine i pozicije posude, zone za kuvanje se razdvajaju ili povezuju automatski.
- Flex zona je povezana i svetli .

Napomene

- Dodirivanjem  možete ručno da promenite podešavanja zone za kuvanje.
- Možete da promenite standardnu konfiguraciju fleksibilne zone za kuvanje. Kako se to radi saznajte u poglavlju Osnovna podešavanja. → Stranica 19
- Ako podignite ili pomerite posudu na aktivnoj zoni za kuvanje, automatski se pokreće traženje. Svaka posuda koja se prilikom traženja detektuje unutar zone za kuvanje se zagreva prethodno izabranim stepenom snage.

Možete promeniti standardno podešavanje unapred podešenih stepena snage. U poglavlju Osnovna podešavanja možete saznati kako da aktivirate prikaz.
→ Stranica 19



8.2 Aktivirati MoveMode

Zahtev: Na fleksibilnu zonu stavite samo jednu posudu za kuvanje.

- Izaberite jednu od dve zone za kuvanje fleksibilne zone.
- Pritisnite .
- Stepen snage područja na kome se nalazi posuda za kuvanje svetli na prikazu zone za kuvanje pored .

- ✓ Funkcija je uključena.

Napomena: Možete promeniti stepene snage područja tokom postupka kuhanja.

9 Vremenske funkcije

Vaša ploča za kuhanje poseduje različite funkcije za podešavanje vremena pripreme:

- Tajmer za isključivanje
- Alarmni sat
- Count-up timer

9.1 Tajmer za isključivanje

Omogućava programiranje vremena pripreme za jednu ili više zona za kuhanje. Po isteku vremena zona za kuhanje se automatski isključuje.

Uključivanje Tajmer za isključivanje

1. Izaberite zonu za kuhanje i stepen snage.
2. Pritisnite .
3. U zoni za podešavanje podesite vreme.
 - Da biste podesili vreme pripreme na manje od 10 minuta, pritiskajte uvek 0, pre nego što izaberete željenu vrednost.
4. Potvrdite pomoću .
- ✓ Vreme za kuhanje počinje da teče.
- ✓ Kada vreme pripreme istekne, zona za kuhanje se isključuje i čuće se signal.

Napomene

- Kada za zonu za kuhanje programirate vreme pripreme i ako je aktiviran PerfectFry Sensor, vreme pripreme počinje da teče tek kada je postignut izabrani stepen temperature.
- Kada za zonu za kuhanje programirate vreme pripreme i ako je aktiviran PerfectCook Sensor, vreme pripreme počinje da teče tek kada je postignut izabrani stepen temperature.

Tajmer za isključivanjePromena ili isključivanje

1. Izaberite zonu za kuhanje i dodirnite .

8.3 Deaktivirati MoveMode

- Dodirnite .
- ✓ Prikaz pored  se isključuje.
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

2. Da biste obrisali vreme, u području za podešavanje promenite vreme ili podesite na .
3. Potvrdite pomoću .

9.2 Alarmni sat

Omogućuje aktiviranje alarmnog sata od 0 do 99 minuta. Ova funkcija je nezavisna od zona za kuhanje i drugih podešavanja. Ne isključuje automatski zone za kuhanje.

Uključivanje Alarmni sat

1. Dodirnite .
2. U području za podešavanje podesite željeno vreme.
3. Potvrdite pomoću .
- ✓ Vreme počinje da teče.
- ✓ Kada protekne vreme, oglasi se signal i displeji zasvetle.

Alarmni satPromena ili isključivanje

1. Dodirnite .
2. Da biste obrisali vreme, u području za podešavanje promenite vreme ili podesite .
3. Potvrdite pomoću .

9.3 Count-up timer

Funkcija štoperice prikazuje vreme koje je proteklo od aktiviranja.

Uključivanje Count-up timer

- Dodirnite .
- ✓ Vreme počinje da teče.

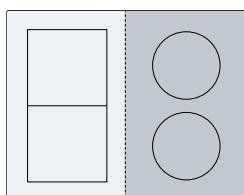
Isključivanje Count-up timer

1. Dodirnite .
- Štoperica se zaustavlja. Prikazi tajmera i dalje svetle.
2. Dodirnite .
- Prikazi se gase.

10 PowerBoost

Pomoću ove funkcije možete da zagrejete velike količine vode brže nego pomoću .

Ova funkcija je na raspolaganju za sve zone za kuhanje ukoliko druga zona za kuhanje iz iste grupe nije u režimu rada.



10.1 Uključivanje PowerBoost

1. Izaberite zonu za kuhanje.
2. Pritisnite . Prikaz  svetli.
- ✓ Funkcija je uključena.

Napomena: Ovu funkciju možete da uključite i prilikom kuhanja sa susednom fleksibilnom zonom.

10.2 Isključivanje PowerBoost

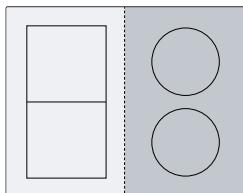
1. Izaberite zonu za kuhanje.
2. Pritisnite . Prikaz  se gasi i zona za kuhanje se vraća na stepen pripreme .
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

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

11 PanBoost

Pomoću ove funkcije možete da zagrejete tiganje brže nego pomoću .

Ova funkcija je na raspolaganju za sve zone za kuvanje ukoliko druga zona za kuvanje iz iste grupe nije u režimu rada.



11.1 Preporuke za korišćenje

- Nemojte da stavljate poklopac na tiganj.
- Prazne tiganje nikada ne zagrevajte bez nadzora.
- Koristite samo hladne tiganje.

- Koristite tiganje sa potpuno ravnim dnom. Nemojte koristiti tiganje sa tankim dnom.

11.2 Uključivanje PanBoost

1. Izaberite zonu za kuvanje.
2. Dvaput pritisnite . svetli.

✓ Funkcija je uključena.

Napomena: Ovu funkciju možete da uključite i prilikom kuwanja sa susednom fleksibilnom zonom.

11.3 Isključivanje PanBoost

1. Izaberite zonu za kuvanje.
2. Pritisnite  se gasi i zona za kuvanje se vraća nazad na stepen pripreme .

✓ Funkcija je deaktivirana.

Napomena: Radi sprečavanja visoke temperature, ova funkcija se automatski isključuje nakon 30 sekundi.

12 Funkcija održavanja toplote

Ovu funkciju možete da koristite prilikom topanja mazlaca ili čokolade ili da biste održavali jela toplim.

12.1 Uključivanje Funkcija održavanja toplote

1. Izaberite željenu zonu za kuvanje.
2. U sledećih 10 sekundi dodirnite simbol .

 svetli.

✓ Funkcija je uključena.

12.2 Isključivanje Funkcija održavanja toplote

1. Izaberite zonu za kuvanje.
2. Kratko pritisnite .

 se gasi.

✓ Funkcija je deaktivirana.

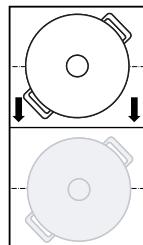
13 Preuzimanje podešavanja

Pomoću ove funkcije možete preneti stepen primene, podešeno vreme kuwanja i izabranu funkciju kuwanja sa jedne zone za kuvanje na drugu.

13.1 Preuzimanje podešavanja

Zahtev: Posudu za kuvanje pomerite na zonu za kuvanje koja nije uključena i na kojoj pre toga nije stajala nijedna druga posuda za kuvanje.

1. Pomerite posudu za kuvanje.



Posuda za kuvanje se prepoznaće i prikaz nove zone za kuvanje treperi naizmenično sa izabranim stepenom snage i .

2. Da biste preuzeli podešavanja, izaberite novu zonu za kuvanje.
Uredaj podešava stepen snage prethodne zone za kuwanje na .

✓ Podešavanja će se preneti na novu zonu za kuvanje.

14 Assist

Asistent za kuvanje je garant jednostavnog kuvanja i obezbeđuje izvanredne rezultate kuvanje.
Ako ste izabrali željenu temperaturu, senzori neprekidno mere temperaturu posude za kuvanje i održavaju je konstantno tokom postupka kuvanja.

Prednosti

- Kada je željena temperatura postignuta, ona se automatski održava konstantno i tako se štedi energija.
- Ulje se ne pregrevati i jela se neće prekuvati.

14.1 PerfectFry Sensor

Pogodno je za pripremu ili redukciju soseva, palačinki ili za prženje jaja sa maslacem, prženje povrća ili odrezaka do željenog stepena pripreme i istovremeno održavanje i kontrolu temperature.
Ova funkcija je dostupna kod svih zona za kuvanje koje su označene sa .

Stepeni temperature

Stepeni temperature za pripremu jela.

Stepen	Temperatura	Funkcije	Posuđe za kuvanje
1	120 °C	Kuvanje i redukcija soseva, prženje povrća	
2	140 °C	Kratko prženje na maslinovom ulju ili maslacu	 
3	160 °C	Prženje ribe i krupnih namirnica	  
4	180 °C	Fritiranje pohovane, zamrzнуте и гриловане hrane	  
5	215 °C	Roštilj na visokoj temperaturi i ploča za pečenje roštilja	  

Preporučeno posuđe za kuvanje

Za ovu funkciju je razvijeno posebno posuđe za kuvanje koje osigurava optimalne rezultate.

Posuđe za kuvanje	Preporučena zona za kuvanje
Tiganj Ø 15 cm	Jednostavna zona za kuvanje
Tiganj Ø 19 cm	Jednostavna zona za kuvanje
Tiganj Ø 21 cm	Jednostavna zona za kuvanje
Teppanyaki 	Flex zona
Roštilj 	Flex zona

Preporučeno posuđe za kuvanje možete da kupite preko korisničkog servisa, u specijalizovanoj prodavnici, ili u našoj onlajn prodavnici www.bosch-home.com.

Napomena: Možete koristiti i drugo posuđe. U зависности od karakteristika posuđa za kuvanje, postignuta temperatura može da odstupa od izabranog stepena temperature.

Uključivanje PerfectFry Sensor

- Postavite praznu posudu za kuvanje na zonu za kuvanje.
- Izaberite zonu za kuvanje i dodirnite simbol .
- U sledećih 10 sekundi u području za podešavanje podesite željeni stepen temperature.
- ✓ Funkcija se pokreće.  treperi sve dok ne bude postignuta ciljna temperatura.
- ✓ Kada bude postignuta ciljna temperatura, čuje se signal i  prestaje da treperi.
4. Masnoću za prženje i hranu stavite u tiganj.

Napomena: Ako vam je za kuvanje potrebno više od 250 ml ulja, dodajte ulje i sačekajte nekoliko sekundi, pre nego što dodate hranu.

Isključivanje PerfectFry Sensor

- Izaberite zonu za kuvanje i dodirnite simbol .
- Funkcija je deaktivirana.

Preporuke za kuvanje sa PerfectFry Sensor

Sledeća tabela prikazuje savršen stepen temperature za izbor jela. Temperatura  i vreme pripreme  min zavise od količine, stanja i kvaliteta namirnica.

-  Tiganj
-  Teppanyaki
-  Ploča za pečenje roštilja

Meso	Posuđe za kuvanje	  min
Šnicla	  	4 6-10
Šnicla, pohovana		4 6-10
File	  	4 6-10
Kotleti	  	3 10-15
Karadordjeva šnicla, bečka šnicla		4 10-15
Odrezak, slabo pečen, debljine 3 cm	  	5 6-8
Odrezak, srednje pečen, debljine 3 cm	  	5 8-12
Odrezak, jako pečen, debljine 3 cm	  	4 8-12
T-bone odrezak, slabo pečen, debljine 4,5 cm	  	5 10-15
T-bone odrezak, srednje pečen, debljine 4,5 cm	  	5 20-30
Prsa živine, debljine 2 cm	  	3 10-20
Slanina	  	2 5-8
Mleveno meso		4 6-10
Hamburger, debljine 1,5 cm	  	3 6-15
Ćuftice od mesa, debljine 2 cm		3 10-20
Viršle	  	3 8-20

	Posuđe za kuvanje	⌚	🕒 min
Ćorizo, sveža kobasica	—	3	10-20
Ražnjići, kebab	—	3	10-20
Giros	—	4	7-12
Riba i morski plodovi			
Riblji file	—	4	10-20
Riblji file, pohovani	—	4	10-20
Pržena riba, cela	—	3	10-20
Sardine	—	4	6-12
Škampi, kozice	—	4	4-8
Hobotnica, sipa	—	4	6-12
Jela od jaja			
Jaja na oko na maslacu	—	2	2-6
Jaja na oko	—	4	2-6
Kajgana	—	2	4-9
Omlet	—	2	3-6
Prženice	—	3	4-8
Palačinke, blini, tortita, tako	—	5	1-3
Povrće			
Pečeni krompir	—	5	6-12
Pomfrit	—	4	15-25
Palačinke od rendanog krompira	—	5	2-4
Crni luk, pečeni beli luk	—	2	2-10
Kolutovi crnog luka	—	3	5-10
Tikvice, patlidžan, paprika	—	2	4-12
Zelene špargle	—	3	4-15
Pečurke	—	4	10-15
Povrće, dinstano na ulju	—	1	10-20
Povrće u tempura testu	—	4	5-10
Duboko zamrznuti proizvodi			
Chicken Nuggets	—	4	10-15
Riblji štapići	—	4	8-12
Pomfrit	—	5	4-8
Jela u tiganju	—	3	6-10
Prolećne rolnice	—	4	10-30
Paštete, kroketi	—	5	3-8
Sosovi			
Sos od paradajza	—	1	25-35
Bešamel sos	—	1	10-20
Sos od sira	—	1	10-20
Slatki sosovi	—	1	15-25
Sosovi, redukovani	—	1	25-35
Ostalo			
Pečeni sir	—	3	7-10
Krutoni	—	3	6-10
Prženi hleb	—	4	4-8
Suva gotova jela	—	1	5-10
Bademi, orasi, pinjoli, prženi	—	4	3-15

	Posuđe za kuvanje	⌚	🕒 min
Kokice	—	5	3-4

14.2 PerfectCook Sensor

Pomoću ove funkcije možete hrani da zagrevate, krčkate, kuvate, pripremate, kuvate u ekspres loncu ili da fritirate na kontrolisanoj temperaturi u loncu sa dosta ulja.

Za upotrebu ove funkcije je potreban bežični senzor za kuvanje za bežično kuvanje.

Ova funkcija je dostupna za sve zone za kuvanje sa bežičnim senzorom za kuvanje na normalnom posudu za kuvanje.

Stepeni temperature

Stepeni temperature za pripremu jela.

Ste- pen	Tempe- ratura	Funkcije	Posude za kuvanje
1	70 °C	Zagrevanje i održavanje topote	
2	90 °C	Kuvanje	
3	100 °C	Pustiti da provre	
4	120 °C	Kuvanje u ekspres loncu	
5	180 °C	Fritiranje	

Saveti PerfectCook Sensor

- Bežični senzor za kuvanje meri temperaturu tečnosti kroz silikonsko dno koje je postavljeno na činiji. Silikonsko dno za pravilno merenje mora potpuno da bude prekriveno tečnošću koju želite da merite.
- Pre početka kuvanja, okvir bežičnog senzora za kuvanje i silikonsko dno postavljeno na posudu za kuvanje moraju da budu potpuno suvi.
- Tokom postupka pripreme nemojte uklanjati bežični senzor za kuvanje. Nakon postupka pripreme pažljivo skinite senzor, jer može da bude vruć.
- Radi uštede energije koristite poklopac.
- Posudu za kuvanje postavite tako da bežični senzor za kuvanje pokazuje prema bočnoj spoljašnjoj površini ploče za kuvanje.
- Da biste izbegli prekomerno zagrevanje, bežični senzor za kuvanje nemojte usmeravati na drugu vruću posudu.

Uključivanje PerfectCook Sensor

Zahvat: Povežite bežični senzor za kuvanje.

1. Postavite bežični senzor za kuvanje na posudu za kuvanje.
2. Posudu za kuvanje sa dovoljno tečnosti postavite na željenu zonu za kuvanje i zatvorite je poklopcom.

3. Izaberite zonu za kuvanje na kojoj se nalazi posuda sa bežičnim senzorom za kuvanje. Zatim pritisnite na sredinu bežičnog senzora za kuvanje.
- ✓ Na komandnoj površini svetli .
4. Izaberite odgovarajući stepen temperature za hranu koju kuvate.
- ✓ Funkcija je uključena.
- ✓  treperi, sve dok voda ili ulje ne dostignu odgovarajuću temperaturu za stavljanje jela. Oглашава се zvučni signal i simbol za temperaturu prestaje da treperi.
5. Nakon zvučnog signala skinite poklopac i dodajte jelo. Tokom postupka pripreme ostavite poklopac na posudi.

Isključivanje PerfectCook Sensor

1. Izaberite zonu za kuvanje.
2. U području za podešavanje podesite .
- ✓ Funkcije su deaktivirane.

Napomena: Da biste ponovo aktivirali funkciju kuvanja, sačekajte oko 10 sekundi.

Preporuke za kuvanje sa PerfectCook Sensor

Sledeća tabela sadrži savršen stepen temperature za izbor jela. Temperatura $\text{ }^\circ\text{C}$ i vreme pripreme $\text{ }^\ominus\text{ min}$ zavise od količine, stanja i kvaliteta namirnica.

Zagrevanje i održavanje toplice

	$\text{ }^\circ\text{C}$	$\text{ }^\ominus\text{ min}$
Zagrevanje gulaša	70	10-20
Zagrevanje kuvanog vina	70	5-15

Poširanje

	$\text{ }^\circ\text{C}$	$\text{ }^\ominus\text{ min}$
Viršle	90	10-20

Riba

Dinstana riba	90	15-20
---------------	----	-------

Jela od jaja

Poširana jaja	90	2-5
---------------	----	-----

Krompir

Knedle od krompira	90	30-40
--------------------	----	-------

Testenina i žitarice

Pirinač	90	25-35
Polukuvani pirinač	90	25-35
Integralni pirinač	90	45-55
Pirinač, bazmati, tajlandski	90	8-12
Divlji pirinač	90	20-30
Palenta	90	3-8
Kaša od griza	90	5-10

Supa

Instant kreme	90	10-15
---------------	----	-------

Deserti

Sutlijas	90	40-50
Zobena kaša	90	10-15
Puding od čokolade	90	3-5

Ostalo

	$\text{ }^\circ\text{C}$	$\text{ }^\ominus\text{ min}$
Mleko	90	3-10
Pustiti da provre		
	$\text{ }^\circ\text{C}$	$\text{ }^\ominus\text{ min}$
Meso		
Mesne knedle	100	20-30
Piletina	100	60-90
Teletina	100	60-90
Jela od jaja		
Kuvana jaja	100	5-10
Povrće i mahunarke		
Brokula	100	10-20
Karfiol	100	10-20
Prokelj	100	30-40
Boranija	100	15-30
Leblebije	100	60-90
Grašak	100	15-20
Veliko sočivo	100	45-60
Krompir		
Njoke	100	3-6
Krompir, kuvan	100	30-45
Batat	100	30-45
Testenina i žitarice		
Durum testenina	100	7-10
Sveža testenina	100	3-5
Integralna testenina	100	7-10
Durum testenina, punjena	100	15-20
Sveža testenina, punjena	100	5-8
Kinoa	100	10-12
Supe		
Domaći bujoni	100	60-90
Instant supe	100	5-10
Deserti		
Kompot	100	15-25
Duboko zamrznuti proizvodi		
Boranija	100	15-30
Kuvanje u ekspres loncu		
	$\text{ }^\circ\text{C}$	$\text{ }^\ominus\text{ min}$
Meso		
Piletina	120	15-25
Teletina	120	15-25
Povrće i mahunarke		
Povrće	120	3-6
Leblebije	120	25-35
Veliko sočivo	120	10-20
Pasulj	120	25-35
Krompir		
Krompir	120	10-20
Batat	120	10-20

	°C	min
Testenina i žitarice		
Pirinač	120	6-8
Integralni pirinač	120	12-18
Supe		
Domaći bujon	120	20-30

Fritiranje sa mnogo ulja

Poklopac koristite za zagrevanje ulja, a skinite ga na prženje hrane.

	°C	min
Meso		
Pileći komadi	180	10-15
Mesne knedle	180	10-15
Riba		
Riba u pivskom testu, pohovana	180	10-15
Povrće i mahunarke		
Povrće u pivskom testu, pohovano	180	4-8
Pečurke, pohovane ili u pivskom testu	180	4-8
Deserti		
Krofne, američke krofne i velike krofne	180	5-10
Duboko zamrznuti proizvodi		
Pomfrit	180	4-8

14.3 Bežični senzor za kuwanje

Za korišćenje PerfectCook Sensor morate da kupite bežični senzor za kuwanje.

Bežični senzor za kuwanje možete da kupite preko konsničkog servisa, u našoj onlajn prodavnici ili specijalizovanoj prodavnici www.bosch-home.com.

Povezivanje bežičnog senzora za kuwanje

Kako biste povezali bežični senzor za kuwanje sa komandnom površinom, postupite na sledeći način:

- Izaberite osnovno podešavanje 4. Osnovna podešavanja → Stranica 19
 - svetli.
- Izaberite zonu za kuwanje čiji prikaz svetli. Oглаšava se signal. treperi.
- U roku od 30 sekundi kratko pritisnite na sredinu bežičnog senzora za kuwanje.
 - Nakon nekoliko sekundi će se na vizuelnom prikazu zone za kuwanje pojavit rezultat povezivanja senzora za kuwanje sa komandnom površinom.

Rezultat

- Povezivanje bez greške PerfectCook Sensor je dostupno.

Rezultat

- | | |
|---|-----------------------|
| Povezivanje sa greškom | Greška u komunikaciji |
| Ponovite postupak povezivanja. Ukoliko je rezultat i dalje , kontaktirajte korisnički servis. | |
| Povezivanje sa greškom | Greška u komunikaciji |
| Greška u Bluetooth komunikaciji. Ponovite postupak povezivanja. | |
| Niste pritisnuli na sredinu bežičnog senzora za kuwanje u roku od 30 sekundi nakon izbora zone za kuwanje. Ponovite postupak povezivanja. | |
| Baterija bežičnog senzora za kuwanje je istrošena. Zamenite bateriju, resetujte bežični senzor za kuwanje i ponovo sprovedite postupak povezivanja. | |

Resetovanje bežičnog senzora za kuwanje

- Pritisnite na sredinu bežičnog senzora za kuwanje otprilike 8 do 10 sekundi.
- Tokom ovog postupka, tri puta svetli LED prikaz bežičnog senzora za kuwanje.
- Resetovanje se pokreće kada treći put zasvetli LED lampica.
- Tada više nemojte pritiskati na sredinu bežičnog senzora za kuwanje.
- Čim LED lampica prestane da svetli, znači da je bežični senzor za kuwanje resetovan.
- Ponovite postupak povezivanja od tačke 2.

Podešavanje tačke ključanja

Tačka na kojoj voda počinje da ključa zavisi od nadmorske visine mesta stanovanja. Ako voda prejako ili preslabo ključa, možete podesiti tačku ključanja. U tu svrhu:

Izaberite osnovno podešavanje 4. Osnovna podešavanja → Stranica 19

Visina	Vrednost za podešavanje
0 m	
100–200 m	
200–400 m	
400–600 m	
600–800 m	
800–1000 m	
1000–1200 m	
1200–1400 m	
Preko 1400 m	

¹ Osnovno podešavanje

Napomena: Temperatura od 3/100 °C je dovoljna za efikasno kuwanje, ali ako želite da podesite intenzivno kuwanje možete da izaberete niži stepen.

15 Bežični senzor za kuvanje

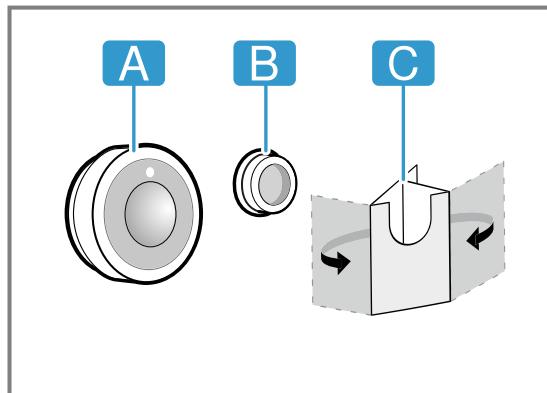
Za korišćenje PerfectCook Sensor morate da kupite bežični senzor za kuvanje.

Bežični senzor za kuvanje možete da kupite preko korišćnog servisa, u našoj onlajn prodavnici ili specijalizovanoj prodavnici www.bosch-home.com.

15.1 Obim isporuke

Kada otpakujete uređaj, proverite sve delove, da li imaju transportna oštećenja i da li je isporuka potpuna.

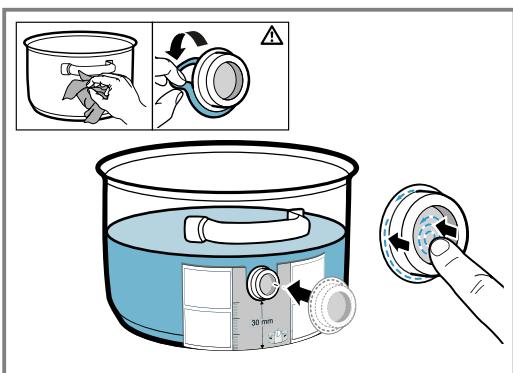
- A Bežični senzor za kuvanje
- B Silikonski umetak
- C Šablon



15.2 Postavljanje silikonskog umetka

Silikonski umetak fiksira senzor za kuvanje na posudu. Za postavljanje na posudu za kuvanje:

1. Na mestu lepljenja na posudi za kuvanje ne sme biti masnoće. Posudu očistite, dobro osušite i mesto lepljenja protrljajte npr. alkoholom.
2. Uklonite zaštitnu foliju sa silikonskog umetka. Pomoći isporučenog šablosna zlepite silikonski umetak na spoljašnju stranu posude za kuvanje, na odgovarajućoj visini.



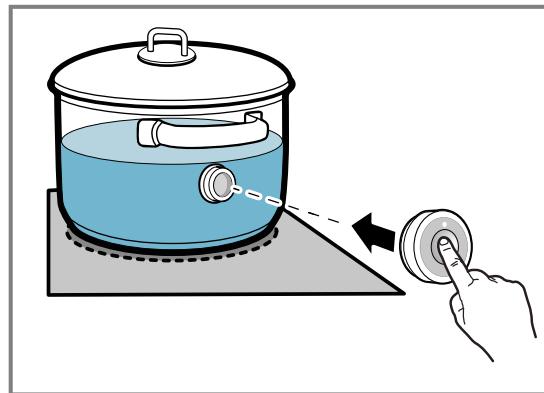
3. Pritisnite kompletну površinu i unutrašnjost silikon-skog umetka.
4. Sačekajte jedan sat da se lepak osuši. Tokom tog vremena nemojte koristiti ili prati posudu za kuvanje.

Napomena: Ako se silikonski umetak odlepi, upotrebite novi. Po potrebi možete da kupite komplet od pet silikonskih umetaka u specijalizovanoj trgovini, preko našeg korišćnog servisa ili naše zvanične internet stranice www.bosch-home.com, uz navođenje broja artikla 17007119.

Svaki lepak se vremenom razgrađuje tokom skladišteњa. Da biste to sprečili, čim dobijete silikonske umetke stavite ih na činije.

15.3 Postavljanje bežičnog senzora za kuvanje

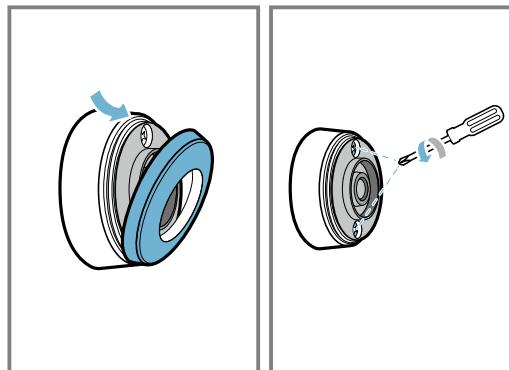
1. Pre nego što upotrebite senzor za kuvanje, uverite se da je silikonski umetak potpuno suv.
2. Senzor za kuvanje postavite na silikonski umetak tako da bude savršeno prilagođen.



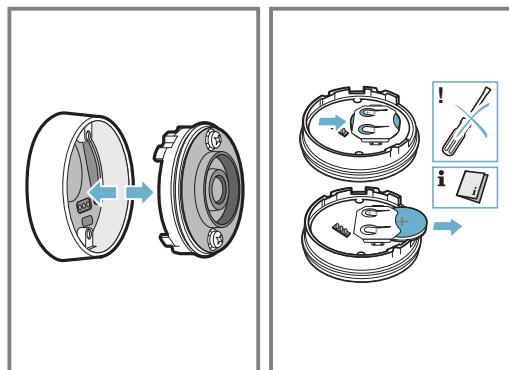
15.4 Zamena baterije

Ukoliko LED lampica na bežičnom senzoru za kuvanje ne zasveti prilikom pritiska, baterija je prazna. Zamena baterije:

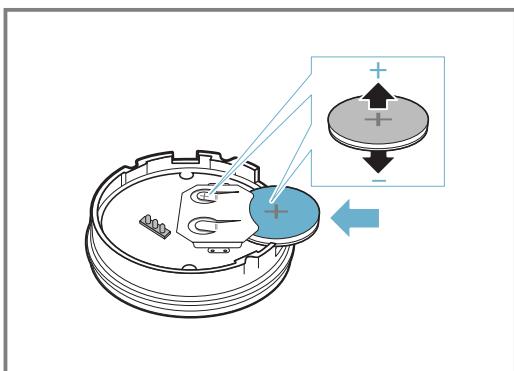
1. Izvucite silikonsku prekrivku iz donjeg dela kućišta senzora za kuvanje i skinite dva zavrtnja pomoći odvijača.



2. Otvorite poklopac senzora za kuvanje i izvadite bateriju iz postolja.

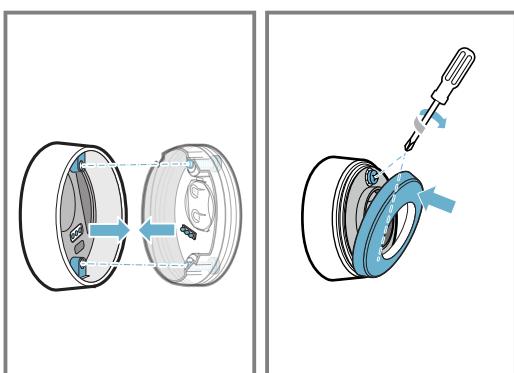


3. Ubacite novu bateriju i pri tome vodite računa o uputstvima o polovima baterije. Upotrebljavajte samo kvalitetne baterije tipa CR2032.



Napomena: Za uklanjanje baterije nemojte upotrebavati predmete od metala. Ne dodirujte tačke priključenja baterije.

4. Zatvorite poklopac senzora za kuvanje. Otvori za zavrtnje na poklopcu moraju da se preklapaju sa udužnjima na donjem delu kućišta. Pomoću odvijača zategnite zavrtnje i pričvrstite silikonsku prekrivku na donjem delu kućišta senzora za kuvanje.



15.5 Čišćenje

Senzor za kuvanje

Cistite samo vlažnom krpom. Nemojte ga stavljati u mašinu za pranje sudova i nemojte ga kvasiti. Kada senzor za kuvanje ne koristite, uklonite ga sa posude i odložite ga na čistom, bezbednom mestu koje je udaljeno od izvora toplote.

Silikonski umetak

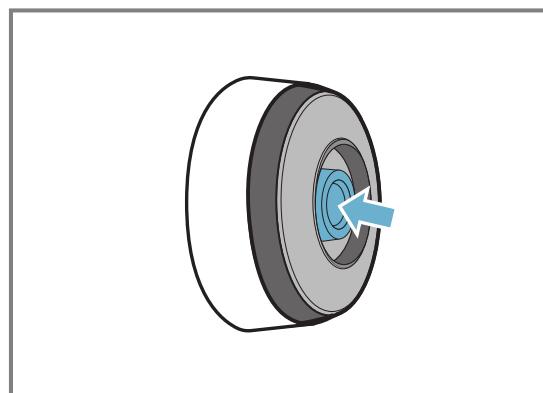
Pre postavljanja senzora za kuvanje, očistite ga i osušite. Može da se pere u mašini za pranje sudova.

Napomena: Posudu sa silikonskim umetkom nemojte dugo držati u sapunici.

Prozorčić bežičnog senzora za kuvanje

Prozorčić uvek održavajte čistim i suvim. Za to je važno:

1. Redovno uklanjajte prljavštinu i mast koja je prskala.
2. Za čišćenje upotrebljavajte krpu ili štapić sa vatom i sredstvo za čišćenje prozora.



Napomene

- Za čišćenje ploče za kuvanje nemojte koristiti grube predmete kao što su grube četke ili abrazivne suncđere i abrazivna sredstva.
- Da ne biste isprljali ili ogrebalii prozorčić bežičnog senzora za kuvanje nemojte ga dodirivati prstima.

15.6 Izjava o usaglašenosti

Ovim putem, kompanija BSH Hausgeräte GmbH izjavljuje da uređaj sa funkcijom bežičnog senzora za kuvanje odgovara osnovnim zahtevima i ostalim važećim odredbama direktive 2014/53/EU.

Celokupnu deklaraciju o usaglašenosti prema direktivi RED možete pogledati na www.bosch-home.com na strani proizvoda vašeg uređaja u odeljku Dodatni dokumenti.

Logotipi i marka Bluetooth® su registrovane oznake proizvoda i vlasništvo kompanije Bluetooth SIG, Inc. i svaka upotreba ovih marki od strane kompanije BSH Hausgeräte GmbH vrši se uz licencu. Sve ostale marke i trgovачki nazivi predstavljaju vlasništvo odgovarajućih kompanija.

16 Zaštita za decu

Ploča za kuvanje je opremljena osiguračem za decu. Pomoću nje ćete spreciti da deca uključe ploču za kuvanje.

16.1 Uključivanje Zaštita za decu

Zahtev: Ploča za kuvanje mora da bude isključena.

1. Pritisnite ①.
2. Dodirnite ⏺ 4 sekunde.
 - ✓ Prikaz ⏺ svetli 10 sekundi.
 - ✓ Ploča za kuvanje je blokirana.

16.2 Isključivanje Zaštita za decu

1. Pritisnite ①.
2. Dodirnite ⏺ 4 sekunde.
 - ✓ Blokada je poništena.

16.3 Automatska zaštita za decu

Zaštitu za decu možete da aktivirate i automatski sa svakim isključivanjem ploče za kuvanje. U poglavju Osnovna podešavanja možete saznati kako se funkcija uključuje i isključuje → Stranica 19.

17 Zaštita za brisanje

Omogućuje blokadu komandnog polja radi čišćenja, da ne bi došlo do nehotične promene podešavanja. Blokada za čišćenje ne utiče na glavni prekidač.

17.1 Uključivanje Zaštita za brisanje

- ▶ Pritisnite . Oглашава се zvučni signal upozorenja i svetli .
- ✓ Komandno polje je blokirano na 35 sekundi. 5 sekundi pre isključivanja čuje se signal.

17.2 Isključivanje Zaštita za brisanje

Za prevremeno isključivanje funkcije:

- ▶ Dodirnite .
- ✓ Komandno polje je odblokirano.

18 Individualno sigurnosno isključivanje

Sigurnosna funkcija se aktivira ako se zona za kuvanje koristi već duže vreme i ne promenite nijednu postavku. Zona za kuvanje prikazuje i isključuje se.

Vreme od 1 do 10 sati zavisi od izabranog stepena snage.

Da biste uključili zonu za kuvanje, pritisnite bilo koji taster.

19 Osnovna podešavanja

Osnovna podešavanja uređaja možete da prilagodite svojim potrebama.

19.1 Pregled osnovnih podešavanja

Prikaz	Podešavanje	Vrednost
c 1	Zaštita za decu	– Manuelno. ¹ – Automatski. – Isključeno.
c 2	Zvučni signali	– Signal za potvrdu i signal za grešku su isključeni. – Uključen je samo signal za grešku. – Uključen je samo signal za potvrdu. – Svi zvučni signali su uključeni ¹ .
c 3	Prikaz potrošnje energije Prikazuje ukupnu potrošnju energije između isključivanja i isključivanja ploče za kuvanje u kWh. Preciznost prikazane vrednosti zavisi, između ostalog, i od kvaliteta napona strujne mreže.	– isključeno. ¹ – Uključeno.
c 4	Podešavanje izaberite u zavisnosti od nadmorske visine:	– Smanjenje. – Osnovno podešavanje. – Povećanje.
c 5	Automatsko isključivanje zona za kuvanje.	– Isključiti.. ¹ – Minute do automatskog isključivanja.
c 6	Trajanje zvučnog signala za kraj tajmera	– 10 sekundi ¹ – 30 sekundi – 1 minut

¹ Fabričko podešavanje

Prikaz	Podešavanje	Vrednost
c 7	Ograničenje snage Po potrebi omogućuje ograničenje ukupne snage ploče za kuvanje, ukoliko je potrebno, prema okolnostima električne instalacije. Dostupna podešavanja zavise od maksimalne snage ploče za kuvanje (videti pločicu sa oznakom tipa). Kada je funkcija aktivna i ploča za kuvanje dostigne podešenu granicu snage, prikazuje se i ne možete da izaberete veći stepen snage.	– Isključeno. Maksimalna snaga ploče za kuvanje ¹ . – 1000 W. Najslabija snaga. – 1500 W. ... – 3000 W. Preporučeno za 13 ampera. – 3500 W. Preporučeno za 16 ampera. – 4000 W. – 4500 W. Preporučeno za 20 ampera. ... – Maksimalna snaga ploče za kuvanje.
c 11	MoveMode Omogućava promenu prethodno podešenih stepena snage za tri površine fleksibilne zone za kuvanje. U tu svrhu izaberite jednu zonu za kuvanje, u oblasti za podešavanje podesite željeni stepen snage i dodirnite da biste potvrdili novi stepen snage.	– Prethodno podešeni stepen snage za prednju zonu za kuvanje. – Prethodno podešeni stepen snage za srednju zonu za kuvanje. – Prethodno podešeni stepen snage za zadnju zonu za kuvanje.
c 12	Test posuđa za kuvanje Pomoću ove funkcije možete da proverite kvalitet posude za kuvanje.	– Nije zadovoljavajući. – Nije optimalan. – Zadovoljavajući.
c 13	FlexInduction Promenite režim uključivanja Flex zone.	– Kao dve nezavisne zone za kuvanje. ¹ – Kao jedna povezana zona za kuvanje.
c 14	Povežite bežični senzor za kuvanje sa pločom za kuvanje.	– Ispravna veza. – Neispravna veza usled greške pri prenosu. – Neispravna veza usled greške na senzoru za kuvanje.
c 0	Povratak na fabrička podešavanja	– Individualna podešavanja ¹ . – Fabrička podešavanja.

¹ Fabričko podešavanje

19.2 O osnovnim podešavanjima

Zahtev: Ploča za kuvanje mora da bude isključena.

- Da biste uključili ploču za kuvanje, dodirnite .
- U roku od sledećih 10 sekundi, dodirnite na 4 sekunde.

Informacija o proizvodu	Prikaz
Spisak službi za tehničku podršku (TK)	/
Fabrički broj	
Fabrički broj 1	
Fabrički broj 2	

- Prva četiri prikaza daju informacije o proizvodu. Dodirnite područje za podešavanje, da biste mogli da vidite pojedinačne prikaze.

- Da biste došli do osnovnih podešavanja, dodirnite .
- i svetle kao preliminarno podešavanje.
- Pritisnite iznova , sve dok se ne prikaže željeno podešavanje.
- U području za podešavanje izaberite željeno podešavanje.
- Dodirnite na 4 sekunde.
- Podešavanja su memorisana.

19.3 Prekid promene osnovnih podešavanja

- Dodirnite .
- Sve promene se odbacuju i ne memorišu se.

20 Test posuđa za kuvanje

Kvalitet posude za kuvanje ima veliki uticaj na brzinu i rezultat postupka kuvanja.

Pomoću ove funkcije možete da proverite kvalitet posude za kuvanje.

Pre provere se uverite da veličina dna posude za kuvanje odgovara veličini upotrebljene zone za kuvanje.

Funkciji možete da pristupite preko osnovnih podešavanja. → Stranica 19

20.1 Vršenje postupka Test posuđa za kuvanje

Fleksibilna zona za kuvanje je kao jedna zona za kuvanje podešena tako da proverava samo jednu posudu za kuvanje.

1. Na sobnoj temperaturi napunite posudu za kuhanje sa oko 200 ml vode i postavite je na sredinu zone za kuhanje čija veličina najbolje odgovara veličini dna posude za kuhanje.
2. Otvorite osnovna podešavanja i izaberite **c / 2**.
3. Dodirnite područje za podešavanje. Na zonama za kuhanje treperi prikaz —.
- ✓ Test teče.
- ✓ Nakon 10 sekundi pojaviće se rezultat na prikazima zona za kuhanje.

20.2 Provera rezultata

U narednoj tabeli možete da pogledate šta rezultat znači za kvalitet i brzinu postupka kuhanja.

Rezultat

- | | |
|----------|---|
| 0 | Posuda za kuhanje nije pogodna za zonu za kuhanje i zbog toga se ne zagreva. |
| 1 | Posuda za kuhanje se zagreva sporije nego što je očekivano i postupak kuhanja se ne odvija optimalno. |
| 2 | Posuda za kuhanje se pravilno zagreva i postupak kuhanja je u redu. |

Napomena: U slučaju nepovoljnih rezultata, posudu za kuhanje ponovo stavite na manju zonu za kuhanje, ukoliko postoji.

Kako biste aktivirali ovu funkciju, dodirnite područje za podešavanje.

21 Čišćenje i održavanje

Da bi vaš uređaj dugo ostao funkcionalan, pažljivo ga čistite i održavajte.

21.1 Sredstva za čišćenje

Odgovarajuća sredstva za čišćenje i strugače za staklene površine možete kupiti preko korisničkog servisa, u trgovini ili u onlajn prodavnici www.bosch-home.com.

PAŽNJA!

Neodgovarajuća sredstva za čišćenje mogu da oštete površine uređaja.

- Nipošto nemojte koristiti neadekvatna sredstva za čišćenje.
- Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje sve dok je ploča za kuhanje vrela. Na taj način mogu da nastanu fleke na površini.

Neadekvatna sredstva za čišćenje

- Nerazblaženi deterdžent za pranje posuđa
- Sredstva za čišćenje za mašinu za pranje sudova
- Abrazivna sredstva
- Agresivna sredstva za čišćenje kao što je sprej za rernu ili odstranjivač fleka
- Sunderi koji grebu
- Kompresorski čistači i parni čistači

21.2 Čišćenje ploče za kuhanje

Očistite ploču za kuhanje nakon svake upotrebe, kako se ostaci hrane ne bi slepili.

Zahtev: Ploča za kuhanje mora da bude hladna. Samo fleke od šećera, pirinčani skrob, plastiku ili aluminijumsku foliju nemojte ostaviti da se ohlade na ploči za kuhanje.

1. Tvrdomornu nečistoću uklonite strugačem za staklene površine.
2. Ploču za kuhanje očistite sredstvom za čišćenje staklokeramike.
Obratite pažnju na napomene za čišćenje na ambalaži sredstva za čišćenje.

Saveti

- Posebnim sunderom za staklokeramiku možete da postignete dobre rezultate čišćenja.
- Ako održavate čistoću dna posuda za kuhanje, površina ploče za kuhanje će ostati u dobrom stanju.

21.3 Čišćenje okvira ravne ploče za kuhanje

Ukoliko se nakon upotrebe na okviru ploče za kuhanje nalaze nečistoća ili fleke, očistite okvir.

Napomena: Nemojte da upotrebljavate strugač za staklene površine.

1. Okvir ravne ploče za kuhanje očistite vrućom sapunicom i mekom krpom.
Nove sunderaste krpe temeljno isperite pre upotrebe.
2. Obrišite mekom krpom.

22 Otklanjanje smetnji

Manje smetnje na uređaju možete sami da otklonite. Pre nego što se obratite korisničkom servisu, pogledajte informacije za otklanjanje smetnji. Tako ćete izbegić nepotrebne troškove.

⚠️ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

Nestručne popravke su opasne.

- Samo obučeno stručno osoblje sme da vrši popravke na uređaju.
- Ako je uređaj neispravan, pozovite servisnu službu. → "Korisnička služba", Stranica 23

⚠️ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Nestručne popravke su opasne.

- Samo za to obučeno stručno osoblje sme da vrši popravke na uređaju.
- Za popravku uređaja se smeju koristiti samo originalni zamenski delovi.
- Ako se ošteti mrežni priključni vod ili priključni kabl ovog uređaja, morate da ga zamenite specijalnim mrežnim priključnim vodom ili specijalnim priključnim kablom, koji možete da poručite od proizvođača ili njegove korisničke službe.

22.1 Upozoravajuće napomene

Napomene

- Kada se na prikazu pojavi *E*, senzor odgovarajuće zone za kuvanje držite pritisnutim i očitajte kôd smetnje.

- Ukoliko kôd smetnje nije naveden u tabeli, ploču za kuvanje isključite sa strujne mreže, sačekajte 30 sekundi, a zatim je ponovo priključite. Ukoliko se prikaz iznova pojavljuje, obavestite tehnički korisnički servis i navedite tačan kôd smetnje.
- Ukoliko se javi greška, uređaj se ne prebacuje u režim mirovanja.
- Kako bi se osjetljive komponente uređaja zaštiti od pregrevanja ili strujnih udara, ploča za kuvanje može privremeno da smanji stepen snage.

22.2 Napomene za polje prikaza

Kvar	Uzrok i rešavanje problema
Nijedan prikaz ne svetli.	<p>Napajanje električnom strujom je prekinuto.</p> <ul style="list-style-type: none"> Pomoću drugih električnih uređaja proverite da li je reč o nestanku struje.
	<p>Uredaj nije priključen u skladu sa električnom šemom.</p> <ul style="list-style-type: none"> Uredaj priključite u skladu sa električnom šemom.
	<p>Smetnja u elektronici</p> <ul style="list-style-type: none"> Ukoliko ne možete da otklonite smetnju, obavestite službu za tehničku podršku.
Prikazi trepere.	<p>Komandno polje je vlažno ili se na njemu nalazi neki predmet.</p> <ul style="list-style-type: none"> Osušite komandno polje ili uklonite predmet.
<i>F2, F4, E 70/15, E 8 207, E 8208</i>	<p>Elektronika je pregrevana i isključila se jedna ili sve zone za kuvanje.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sačekajte dok se elektronika sasvim ne ohladi. Zatim dodirnite bilo koji taster na polju sa komandama.
<i>F5</i> + stepen snage i signalni ton	<p>Vrela posuda za kuvanje se nalazi u području komandnog polja. Na taj način elektronika može da se pregreje.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sklonite posudu za kuvanje. Prikaz greške se gasi brzo nakon toga. Možete nastaviti sa kuvanjem.
<i>F5</i> i zvučni signal	<p>Vrela posuda za kuvanje se nalazi u području komandnog polja. Zona za kuvanje je isključena kako bi se zaštitala elektronika.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sklonite posudu za kuvanje. Sačekajte nekoliko sekundi. Dodirnite bilo koju komandnu površinu. Kada se prikaz greške ugasi, možete da nastavite sa kuvanjem.
<i>F1/F6</i>	<p>Zona za kuvanje je pregrevana i isključila se radi zaštite radne površine.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sačekajte, dok se elektronika ne ohladi dovoljno, pa ponovo uključite zonu za kuvanje.
<i>F0</i>	<p>Preuzimanje podešavanja se ne aktivira.</p> <ul style="list-style-type: none"> Da biste potvrdili prikaz greške, dodirnite bilo koji senzor. Kuvajte kao i obično, bez korišćenja funkcije Preuzimanje podešavanja. Kontaktirajte servisnu službu.
<i>F8</i>	<p>Zona za kuvanje je radila duže vreme i bez prekida.</p> <ul style="list-style-type: none"> Individualno sigurnosno isključivanje je uključen. Za podešavanje zone za kuvanje, dodirnite bilo koji taster i isključite prikaz.
<i>E8202</i>	<p>Senzor za kuvanje je pregrejan i zona za kuvanje je isključena.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sačekajte dok se senzor za kuvanje dovoljno ne ohladi, pa ponovo aktivirajte funkciju.
<i>E8203</i>	<p>Senzor za kuvanje je pregrejan i isključene su sve zone za kuvanje.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kada ne koristite senzor za kuvanje, uklonite ga sa posude za kuvanje i odložite ga dalje od drugih zona za kuvanje ili izvora toplote. Uključite zone za kuvanje.
<i>E8204</i>	<p>Vrela posuda za kuvanje se nalazi u području komandnog polja. Zona za kuvanje je isključena kako bi se zaštitala elektronika.</p> <ul style="list-style-type: none"> Zamenite bateriju 3V CR2032. Dodatne informacije možete dobiti u odeljku → "Zamena baterije", Stranica 17
<i>E8205</i>	<p>Prekinuta je veza sa senzorom za kuvanje.</p> <ul style="list-style-type: none"> Izključite funkciju i ponovo je aktivirajte.
<i>E8206</i>	<p>Senzor za kuvanje je pokvaren/neispravan.</p> <ul style="list-style-type: none"> Stupite u kontakt sa tehničkim korisničkim servisom.

Kvar	Uzrok i rešavanje problema
Prikaz bežičnog senzora za kuvanje ne svetli.	<p>Bežični senzor za kuwanje ne reaguje i prikaz ne svetli.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zamenite bateriju 3V CR2032. Dodatne informacije možete dobiti u odeljku → "Zamena baterije", Stranica 17. ▶ Ukoliko problem i dalje postoji, simbol na senzoru za kuwanje držite pritisnut 8-10 sekundi, a zatim ponovo povežite senzor za kuwanje sa pločom za kuwanje. Dodatne informacije možete dobiti u odeljku → "Povezivanje bežičnog senzora za kuwanje", Stranica 16. ▶ Ukoliko problem i dalje postoji, obavestite tehnički korisnički servis.
Prikaz na senzoru treperi dvaput.	<p>Baterija senzora za kuwanje je skoro istrošena. Sledeći postupak pripreme hrane može da se prekine usled pražnjenja baterije.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zamenite bateriju 3V CR2032. Dodatne informacije možete dobiti u odeljku → "Zamena baterije", Stranica 17.
Prikaz na senzoru treperi triput.	<p>Prekinuta je veza sa senzorom za kuwanje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Simbol na senzoru za kuwanje držite pritisnut 8-10 sekundi, a zatim ga ponovo povežite sa pločom za kuwanje. Dodatne informacije možete dobiti u odeljku → "Povezivanje bežičnog senzora za kuwanje", Stranica 16.
E 9000/E9010	<p>Radni napon je neispravan i izvan normalnog opsega režima rada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stupite u kontakt sa distributerom energije.
U400/E9011	<p>Ploča za kuwanje nije pravilno priključena.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Isključite ploču za kuwanje sa strujne mreže. Ploču za kuwanje priključite u skladu sa električnom šemom.
d E	<p>Demo režim je aktiviran.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Isključite ploču za kuwanje sa strujne mreže. Sačekajte 30 sekundi i ponovo je priključite. U naredna 3 minuta, dodirnite bilo koji senzor. Demo režim je deaktiviran.

22.3 Normalni zvukovi uređaja

Indukcioni uređaj nekada može da proizvodi zvukove ili vibracije poput zujanja, šištanja, pucketanja, zvukove ventilatora ili ritmičke zvukove.

23 Odlaganje u otpad

23.1 Odlaganje starih uređaja u otpad

Ekološki prihvatljivim odlaganjem u otpad mogu da se recikliraju dragocene sirovine.

1. Izvucite mrežni utikač mrežnog priključnog voda.
2. Presecite mrežni priključni vod.
3. Uredaj odložite u otpad na ekološki prihvatljiv način. O aktuelnim načinima odlaganja u otpad informišite se kod svog specijalizovanog prodavca ili u svojoj opštinskoj odn. gradskoj upravi.



Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

24 Korisnička služba

Funkcijski relevantne originalne rezervne delove proizvedene u skladu sa odgovarajućom direktivom o eколошком dizajnu možete da dobijete od našeg korisničkog servisa u periodu od najmanje 10 godina od stavljanja vašeg uređaja na tržiste u okviru Evropskog ekonomskog prostora.

Napomena: Angažovanje servisne službe je besplatno u okviru garantnih uslova proizvođača.

Detaljnije informacije o trajanju i uslovima garancije u svojoj zemlji možete da dobijete od našeg korisničkog servisa, trgovca kod kojeg ste kupili uređaj ili na našoj veb-stranici.

Kada se obraćate korisničkom servisu, navedite broj proizvoda (E-Nr.) i fabrički broj (FD) svog uređaja. Podatke za kontakt korisničke službe naći ćete u prilogu spisku korisničkih službi ili na našoj veb-stranici.

24.1 Broj proizvoda (E-Nr). i proizvodni broj (FD)

Broj proizvoda (E-Nr.) i proizvodni broj (FD-Nr.) možete da pronađete na tipskoj pločici uređaja.

Pločicu sa oznakom tipa možete naći:

- u pasošu uređaja,

- sa donje strane ploče za kuvanje.

Proizvodni broj (E br) se nalazi i na staklenoj keramici. Indeks korisničkih servisa (KI) i fabrički broj (FD) možete da pogledate i u osnovnim podešavanjima
→ Stranica 19 .

25 Proverena jela

Ove preporuke za podešavanje su kreirane za institute za ispitivanje da bi se olakšalo testiranje naših uređaja. Ispitivanja su sprovedena sa našim kompletima posuda za indukcione ploče. Ove komplete posuđa možete naknadno kupiti po potrebi u specijalizovanim trgovinama, preko našeg korisničkog servisa ili u našoj onlajn prodavnici.

25.1 Rastapanje čokolade za kuvanje

Sastojci: 150 g crne čokolade (55% kakaoa).

- Lonac Ø 16 cm bez poklopca
 - Kuvanje: stepen snage 1.5

25.2 Zagrevanje i održavanje toplice variva od sočiva

Recept prema DIN 44550

Početna temperatura 20 °C

Zagrevanje, bez mešanja

- Lonac Ø 16 cm sa poklopcom, količina: 450 g
 - Zagrevanje: trajanje 1 minut 30 sekundi, stepen snage 9
 - Nastavak kuvanja: stepen snage 1.5
- Lonac Ø 20 cm sa poklopcom, količina: 800 g
 - Zagrevanje: trajanje 2 minuta 30 sekundi, stepen snage 9
 - Nastavak kuvanja: stepen snage 1.5

25.3 Zagrevanje i održavanje toplice variva od sočiva

Npr: veličina sočiva 5-7 mm, početna temperatura 20 °C

Promešajte nakon 1 minut zagrevanja

- Lonac Ø 16 cm sa poklopcom, količina: 500 g
 - Zagrevanje: trajanje oko 1 minut 30 sekundi, stepen snage 9
 - Nastavak kuvanja: stepen snage 1.5
- Lonac Ø 20 cm sa poklopcom, količina: 1 kg
 - Zagrevanje: trajanje oko 2 minuta 30 sekundi, stepen snage 9
 - Nastavak kuvanja: stepen snage 1.5

25.4 Bešamel sos

Temperatura mleka: 7 °C

- Lonac Ø 16 cm bez poklopca, sastojci: 40 g maslača, 40 g brašna, 0,5 l mleka sa 3,5% mlečne masti i prstohvat soli

Priprema bešamel sosa

1. Otopite puter, umešajte brašno i so i zagrevajte maslu.
 - Zagrevanje: trajanje 6 minuta, stepen snage 2

Da biste brzo mogli da pronađete podatke o uređaju i telefonski broj korisničke službe, podatke možete i da zabeležite.

2. Dodajte mleko u vrelo brašno i kuvajte uz stalno mešanje.
 - Zagrevanje: trajanje 6 minuta 30 sekundi, stepen snage 7
3. Kada je bešamel sos skuvan, ostavite ga još 2 minuta na zoni za kuvanje uz neprekidno mešanje.
 - Nastavak kuvanja: stepen snage 2

25.5 Kuvanje sutlijasa sa poklopcem

Temperatura mleka: 7 °C

1. Zagrevajte mleko dok ne počne da se diže. Zagrevajte bez poklopca. Promešajte nakon 10 minuta zagrevanja.

2. Podesite preporučeni stepen snage i u mleko dodajte pirinča, šećer i so.

Vreme pripreme uključujući zagrevanje oko 45 min.

- Lonac Ø 16 cm, sastojci: 190 g pirinča okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mleka sa 3,5% mlečne masti i 1 g soli
 - Zagrevanje: trajanje oko 5 minuta 30 sekundi, stepen snage 8.5
 - Nastavak kuvanja: stepen snage 3
- Lonac Ø 20 cm, sastojci: 250 g pirinča okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mleka sa 3,5% mlečne masti i 1,5 g soli
 - Zagrevanje: trajanje oko 5 minuta 30 sekundi, stepen snage 8.5
 - Nastavak kuvanja: stepen snage 3, promešajte nakon 10 minuta

25.6 Kuvanje sutlijasa bez poklopca

Temperatura mleka: 7 °C

1. Sastojke dodajte u mleko i zagrevajte uz neprekidno mešanje.

2. Kada mleko dostigne oko 90 °C, izaberite preporučeni stepen snage, smanjite niži stepen i kuvajte oko 50 minuta.

- Lonac Ø 16 cm bez poklopca, sastojci: 190 g pirinča okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mleka sa 3,5% mlečne masti i 1 g soli
 - Zagrevanje: trajanje oko 5 minuta 30 sekundi, stepen snage 8.5
 - Nastavak kuvanja: stepen snage 3
- Lonac Ø 20 cm bez poklopca, sastojci: 250 g pirinča okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mleka sa 3,5% mlečne masti i 1,5 g soli
 - Zagrevanje: trajanje oko 5 minuta 30 sekundi, stepen snage 8.5
 - Nastavak kuvanja: stepen snage 2.5

25.7 Kuvanje pirinča

Recept prema DIN 44550

Temperatura vode: 20 °C

- Lonac Ø 16 cm sa poklopcom, sastojci: 125 g pirinča dugog zrna, 300 g vode i prstohvat soli
 - Zagrevanje: trajanje oko 2 minuta 30' sekundi, stepen snage 9
 - Nastavak kuvanja: stepen snage 2
- Lonac Ø 20 cm sa poklopcom, sastojci: 250 g pirinča dugog zrna, 600 g vode i prstohvat soli
 - Zagrevanje: trajanje oko 2 minuta 30' sekundi, stepen snage 9
 - Nastavak kuvanja: stepen snage 2.5

25.8 Svinjski kare

Početna temperatura karea: 7 °C

- Tiganj Ø 24 cm bez poklopca, sastojci: 3 svinjska karea, ukupna težina oko 300 g, debljine 1 cm i 15 ml suncokretovog ulja
 - Zagrevanje: trajanje oko 1 minut 30 sekundi, stepen snage 9
 - Nastavak kuvanja: stepen snage 7

25.9 Priprema palačinki

Recept prema DIN EN 60350-2

- Lonac Ø 24 cm bez poklopca, sastojci: 55 ml testa za jednu palačinku
 - Zagrevanje: trajanje 1 minut 30 sekundi, stepen snage 9
 - Nastavak kuvanja: stepen snage 7

25.10 Fritiranje duboko zamrznutog pomfrita

- Lonac Ø 20 cm bez poklopca, sastojci: 2 l sunčokretovog ulja. Za svaki postupak fritiranja: 200 g duboko zamrznutog pomfrita, debljine 1 cm.
 - Zagrevanje: stepen snage 9, dok ulje ne dostigne temperaturu od 180 °C.
 - Nastavak kuvanja: stepen snage 9

Dodatne informacije potražite u Digitalnom korisničkom priručniku.



Sadržaj

1	Sigurnost	26
2	Izbjegavanje materijalnih šteta	28
3	Zaštita okoliša i ušteda	29
4	Prikladno posuđe za kuhanje	29
5	Upoznavanje	31
6	Osnovno rukovanje	32
7	FlexInduction	33
8	MoveMode	34
9	Vremenske funkcije	35
10	PowerBoost	35
11	PanBoost	36
12	Funkcija održavanja topline	36
13	Prihvaćanje postavki	36
14	Assist	36
15	Bežični senzor za kuhanje	40
16	Zaštita za djecu	42
17	Zaštita od brisanja	43
18	Individualno sigurnosno isključivanje	43
19	Osnovne postavke	43
20	Ispit posuđa	44
21	Čišćenje i održavanje	45
22	Uklanjanje smetnji	45
23	Zbrinjavanje	47
24	Servisna služba	47
25	Probna jela	47

1 Sigurnost

Pridržavajte se sljedećih sigurnosnih napomena.

1.1 Opće napomene

- Pažljivo pročitajte ove upute.

- Sačuvajte upute, informacije o uređaju i informacije o proizvodu za kasniju uporabu ili za sljedećeg vlasnika.
- Uređaj ne priključujte ako je došlo do oštećenja pri transportu.

1.2 Namjenska uporaba

Samo ovlašteni instalater smije priključiti uređaj bez utikača. U slučaju oštećenja zbog pogrešnog priključka nemate pravo na jamstvo. Samo kod pravilne ugradnje sukladno ovim uputama za montažu je zajamčena sigurnost tijekom uporabe. Instalater je odgovoran za besprijekorno funkcioniranje na mjestu postavljanja.

Uređaj upotrebljavajte samo:

- za pripremu hrane i pića
- pod nadzorom. Kontrolirajte kratkotrajno kuhanje bez prekida.
- u privatnom kućanstvu i u zatvorenim prostorima kućnog okruženja
- do visine od 4000 m iznad nadmorske visine

Ne upotrebljavajte uređaj:

- s vanjskim timerom ili zasebnim daljinskim upravljačem. To se ne odnosi na slučaj da je isključen rad s uređajima obuhvaćenim EN 50615.

Ako upotrebljavate funkciju senzora za kuhanje, namjestite kuhalište na kojem se nalazi ionac s temperaturnim senzorom.

Ako imate aktivni implantirani medicinski uređaj (npr. srčani stimulator ili defibrilator), u tom slučaju provjerite kod svojeg liječnika odgovara li isti direktivi Vijeća 90/385/EEZ od 20. lipnja 1990. kao i normi EN 45502-2-1 i EN 45502-2-2 i je li odabran, implantiran i programiran sukladno VDE-AR-E 2750-10.

Ako su ovi preduvjeti ispunjeni i uz to ne koristite nemetalni kuhinjski pribor i posuđe s nemetalnim ručkama, korištenje ove indukcijske ploče za kuhanje je bezopasno kod namjenske uporabe.

1.3 Ograničenje kruga korisnika

Djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja smiju se koristiti ovim uređajem samo pod nadzorom ili ako su upućene u sigurno rukovanje uređajem te razumiju opasnosti koje mogu nastati uslijed korištenja uređajem.

Djeca se ne smiju igrati uređajem.

Djeca ne smiju čistiti uređaj i obavljati korisničko održavanje uređaja osim ako imaju 15 ili više godina i ako su pod nadzorom.

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

1.4 Sigurna uporaba

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Kuhanje na masti ili ulju na pločama za kuhanje bez nadzora može biti opasno i uzrokovati požar.

- ▶ Vrela ulja i masti nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- ▶ Nikada ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili pokrivačem za gašenje požara.

Površina za kuhanje postaje jako vruća.

- ▶ Nikada ne stavljajte zapaljive predmete na površinu za kuhanje ili u neposrednoj blizini.
- ▶ Nikada ne odlažite predmete na površini za kuhanje.

Uređaj postaje vruć.

- ▶ Nikada ne čuvajte zapaljive predmete ili sprejeve u ladicama izravno ispod ploče za kuhanje.

Pokrivala za ploču za kuhanje mogu dovesti do nezgoda, primjerice, zbog pregrijavanja, zapaljenja ili rasprskavajućih materijala.

- ▶ Nemojte koristiti pokrivala za ploču za kuhanje.

Nakon svake uporabe ploču za kuhanje uključite i isključite glavnim prekidačem.

- ▶ Nemojte čekati da se ploča za kuhanje automatski isključi jer se na njoj ne nalaze posude i tave.

Živežne namirnice mogu se zapaliti.

- ▶ Treba nadzirati kuhanje. Stalno treba nadzirati kratki postupak.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Tijekom uporabe uređaj i njegovi dodirljivi dijelovi postaju vrući, posebno okvir ploče za kuhanje ako postoji.

- ▶ Trebate paziti da ne dodirnete grijaće elemente.
- ▶ Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje.

Zaštitne rešetke ploče za kuhanje mogu uzrokovati nesreće.

- ▶ Nikada ne upotrebljavajte zaštitne rešetke ploče za kuhanje.

Uređaj postaje vruć tijekom rada.

- ▶ Prije čišćenja ostavite uređaj da se ohladi. Metalni predmeti zagrijavaju se jako brzo na ploči za kuhanje.
- ▶ Nikada nemojte odložite metalne predmete, npr. noževe, vilice, žlice i poklopce, na ploču za kuhanje.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Nestručni popravci su opasni.

- ▶ Popravke na uređaju smije vršiti samo obučeno stručno osoblje.
- ▶ Za popravak uređaja smiju se upotrebljavati samo originalni rezervni dijelovi.
- ▶ Ako je mrežni priključni vod ili priključni vod ovog uređaja oštećen, valja ga zamijeniti posebnim mrežnim priključnim vodom ili priključnim vodom uređaja koji možete nabaviti od proizvođača ili njegove servisne službe.

Oštećeni uređaj ili oštećeni mrežni priključni vod predstavljaju izvor opasnosti.

- ▶ Oštećeni uređaj nikada nemojte puštati u rad.
- ▶ Ako je površina ispučala, treba isključiti uređaj kako bi se izbjegao mogući električni udar. U tu svrhu nemojte isključiti uređaj glavnim prekidačem, nego isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
- ▶ Nikada ne povlačite za mrežni priključni vod kako biste isključili uređaj iz električne mreže. Uvijek Izvucite mrežni utikač iz mrežnog priključnog voda.
- ▶ Ako je uređaj ili mrežni priključni vod oštećen, odmah isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
- ▶ Nazovite servisnu službu. → Stranica 47

Prodor vlage može prouzročiti strujni udar.

- ▶ Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte parni ili visokotlačni čistač.

Na vrućim dijelovima uređaja može se rastopiti instalacija kabela električnih uređaja.

- ▶ Onemogućite kontakt priključnog kabela električnih uređaja s vrućim dijelovima uređaja.

Kontakt metalnih predmeta zbog ventilatora koji se nalazi na donjoj strani ploče za kuhanje može uzrokovati električni udar.

- ▶ Ne čuvajte duge, šiljaste metalne predmete u ladicama ispod ploče za kuhanje.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

Posude za kuhanje mogu zbog tekućine između dna posude i kuhališta neočekivano poskočiti u zrak.

- ▶ Kuhalište i dno posude uvijek držite suhi-ma.
- ▶ Nikad nemojte upotrebljavati zamrznuto posuđe za kuhanje.

Bežični senzor temperature ima bateriju koja se može oštetiti ako je izložena visokim temperaturama.

- ▶ Skinite senzor s posude za kuhanje i čuvajte dalje od svakog izvora topline.

Senzor temperature može biti jako vruć kada ga skidate s posude.

- ▶ Za skidanje koristite kuhinjske rukavice ili kuhinjsku krpu.

Pri kuhanju u vodenoj kupelji ploča za kuhanje i posuda za kuhanje mogu puknuti zbog pregrijavanja.

- ▶ Posuda za kuhanje u vodenoj kupelji ne smije dodirivati dno posude napunjene vodom.
- ▶ Koristite samo posudu za kuhanje otpornu na toplinu.

Uređaj s pokidanom ili puknutom površinom može prouzročiti ozljede.

- ▶ Nemojte upotrebljavati uređaj ako ima pokidanu ili pukнутu površinu.

⚠ UPOZORENJE – Opasnos: Magnetizam!

Bežični senzor temperature ima u sebi ugrađen magnet i može oštetiti elektroničke implantate, npr. srčane stimulatore ili inzulinske pumpe.

- ▶ Osobe s elektroničkim implantatima moraju biti na udaljenosti od najmanje 10 cm od magnetskog upravljačkog elementa.
- ▶ Stoga nikada ne nosite upravljački element u džepovima odjeće.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od gušenja!

Djeca mogu navući ambalažni materijal preko glave ili se njime zamotati te se na taj način ugušiti.

- ▶ Ambalažni materijal držite podalje od djece.
- ▶ Djeci nikada ne dopuštajte igranje s ambalažnim materijalom.

Djeca mogu udahnuti ili progutati sitne dijelove i na taj se način ugušiti.

- ▶ Sitne dijelove držite podalje od djece.
- ▶ Ne dopustite djeci igranje sa sitnim dijelovima.

2 Izbjegavanje materijalnih šteta

Ovdje možete pronaći najčešće uzroke oštećenja i savjete kako ih možete izbjegići.

Oštećenje	Uzrok	Mjera
Mrlje	Kuhanje bez nadzora.	Promatrajte kuhanje.
Mrlje, stvaranje mje-hurića	Prosute namirnice, prije svega one s velikim udjelom šećera.	Odmah uklonite strugalom za staklo.
Mrlje, stvaranje mje-hurića ili lomovi u staklu	Oštećena posuda za kuhanje, posuda za kuhanje s rastaljenim emajlom ili s bakrenim ili aluminijskim dnom.	Upotrebljavajte prikladnu posudu za kuhanje u dobrom stanju.
Mrlje, promjene boje	Neprikladne metode čišćenja.	Upotrebljavajte isključivo sredstva za čišćenje koja su prikladna za staklokeramiku i čis-tite isključivo hladnu ploču za kuhanje.
Stvaranje mje-hurića ili lomovi u staklu	Udarci ili pad posude, pribor za kuhanje ili drugi tvrdi ili šiljasti predmeti.	Tijekom kuhanja ne udarajte staklo ili pazite da predmeti ne padnu na ploču za kuhanje.
Ogrebotine, promjene boje	Hrapava dna posuda ili pomicanje posude na ploči za kuhanje.	Provjerite posuđe. Podignite posudu pri pomicanju.

Oštećenje	Uzrok	Mjera
Ogrebotine	Sol, šećer ili pjesak.	Ploču za kuhanje ne koristite kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
Oštećenja na uređaju	Kuhanje u zamrznutom posudu za kuhanje.	Nikad nemojte upotrebljavati zamrznuto posude za kuhanje.
Oštećenja na posudi za kuhanje ili uređaju	Kuhanje bez namirnica.	Nikada ne stavljajte posudu bez namirnica na vruću zonu za kuhanje niti ne zagrijavajte.
Oštećenja stakla	Rastopljeni materijal na vrućoj zoni za kuhanje ili vrući poklopac posude na staklu.	Ne stavljajte papir za pečenje ili aluminijsku foliju niti plastične posude ili poklopac posude na ploču za kuhanje.
Pregrijavanje	Vruća posuda za kuhanje na upravljačkoj ploči ili na okviru.	Nikada nemojte odložiti vruću posudu za kuhanje na ta područja.

POZOR!

Ova je ploča za kuhanje opremljena ventilatorom na donjoj strani.

- ▶ Ako se ispod ploče za kuhanje nalazi ladica, u njoj ne čuvajte male ili šiljaste predmete, papir i kuhinjske krpe. Ti se predmeti mogu usisati i oštetiti ventilator ili utjecati na hlađenje.
- ▶ Trebate se pridržavati minimalnog razmaka od 2 cm između sadržaja ladice i ulaza ventilatora.

3 Zaštita okoliša i ušteda

3.1 Zbrinjavanje ambalaže u otpad

Ambalažni materijali su ekološki neškodljivi i mogu se reciklirati.

- ▶ Pojedinačne sastavne dijelove zbrinite na otpad odvojene po vrstama.

3.2 Ušteda energije

Ako slijedite sljedeće upute, vaš će uređaj trošiti manje energije.

Zonu kuhanja odaberite prema veličini posude. Posude za kuhanje postavite u sredini.

Upotrebljavajte posuđe čiji promjer dna odgovara promjeru kuhalista.

Savjet: Proizvođači posuđa obično navode gornji promjer lonca. On je često veći od promjera dna.

- Neodgovarajuće posuđe za kuhanje ili zone kuhanja koje nisu potpuno prekrivene troše više energije.

Posude uvijek poklopite odgovarajućim poklopcem.

- Kad kuhate bez poklopca, uređaju je potrebno znatno više energije.

Što rjeđe podižite poklopac.

- Kad podižete poklopac, izlazi puno energije.

Koristite stakleni poklopac.

- Kroz stakleni poklopac možete gledati u posudu bez podizanja poklopca.

Upotrebljavajte lonce i tave s ravnim dnem.

- Neravna dna povećavaju potrošnju energije.

Upotrebljavajte posuđe za kuhanje koje odgovara količini namirnica.

- Velikom posudu za kuhanje s malo sadržaja potrebno je više energije za zagrijavanje.

Kuhajte s malom količinom vode.

- Ukoliko je više vode u posudu za kuhanje, utoliko će biti potrebno više energije za zagrijavanje.

Na vrijeme vratite na niži stupanj za kuhanje.

- Previsokim stupnjem za nastavak kuhanja rasipate energiju.

Informacije o proizvodu u skladu s (EU) 66/2014 možete pronaći u priloženim informacijama o uređaju ili na internetu na stranici proizvoda vašeg uređaja.

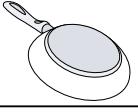
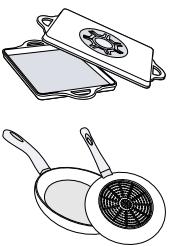
4 Prikladno posuđe za kuhanje

Posuda za kuhanje prikladna za induksijsko kuhanje mora imati feromagnetsko dno, dakle mora je privući magnet. Osim toga, dno mora odgovarati veličini zone za kuhanje. Ako posuda za kuhanje nije prepoznata na nekoj zoni za kuhanje, stavite je na zonu za kuhanje sa sljedećim manjim promjerom.

4.1 Veličina i karakteristike posuda za kuhanje

Da biste pravilno prepoznali posudu za kuhanje, morate uzeti u obzir veličinu i materijal posude za kuhanje. Svako dno posude za kuhanje mora biti potpuno ravno i glatko.

S pomoću Ispit posuđa provjerite je li posuda za kuhanje prikladna. Dodatne informacije možete pronaći na → "Ispit posuđa", Stranica 44.

Posuđe za kuhanje	Materijali	Karakteristike
Preporučena posuđa za kuhanje	Posuda za kuhanje od nehrđajućeg čelika u sendvič izvedbi koja dobro raspoređuje toplinu.	Ova posuda za kuhanje ravnomjerno raspoređuje toplinu, brzo se zagrijava i osigurava prepoznavanje.
	Feromagnetsko posuđe od emajliranog čelika ili lijevanog željeza ili posebno induksijsko posuđe od nehrđajućeg čelika.	Ova posuda za kuhanje brzo se zagrijava i osigurava prepoznavanje.
Prikladno	Dno nije potpuno feromagnetsko.	Ako je promjer feromagnetskog područja manji od dna posude za kuhanje, zagrijava se samo feromagnetska površina. Stoga se toplina ne raspoređuje ravnomjerno.
	Dno posude za kuhanje s udjelom aluminija.	Ova dna posuda za kuhanje smanjuju feromagnetsku površinu, stoga se može predati manje snage posudi za kuhanje. Eventualno će se to posuđe samo nedovoljno prepoznati ili se neće uopće prepoznati i stoga se neće dovoljno zagrijati.
Nije prikladno	Posuđe od normalnog tankog čelika, stakla, gline, bakra ili aluminija.	

Napomene

- U pravilu ne upotrebljavajte adapterske ploče između ploče za kuhanje i posude.
- Ne zagrijavajte praznu posudu niti ne upotrebljavajte posudu s tankim dnom jer se može vrlo jako zagrijati.

5 Upoznavanje

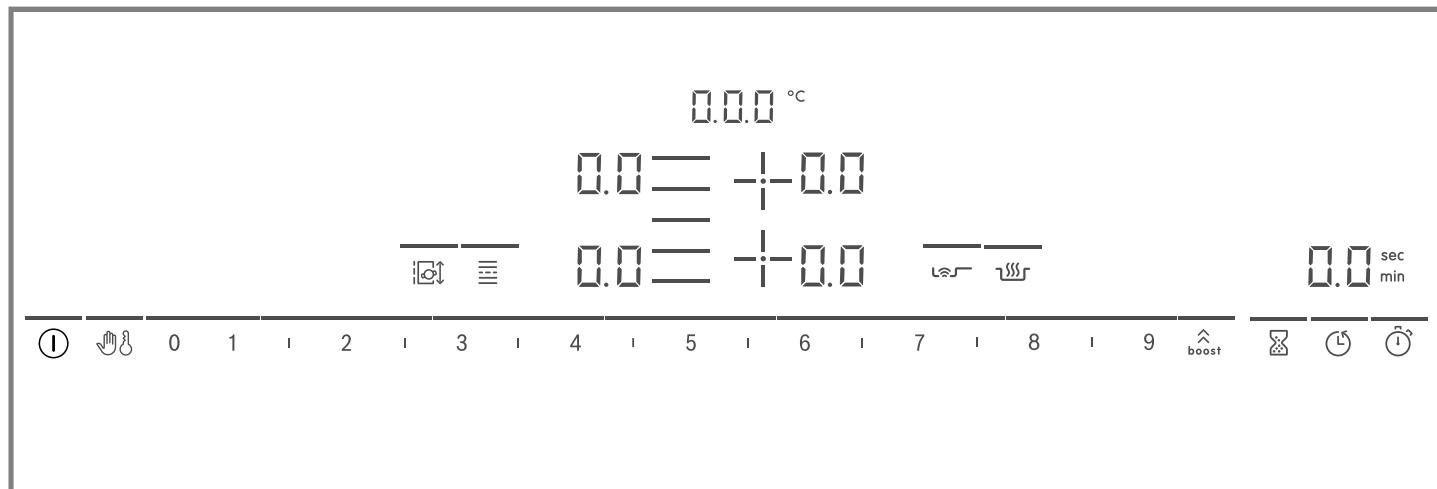
5.1 Kuhanje s indukcijom

Indukcijsko kuhanje u usporedbi s dosadašnjim pločama za kuhanje donosi neke promjene i niz prednosti poput uštede vremena pri kuhanju i pečenju, uštede

energije te lakše njege i lakšeg čišćenja. Također pruža bolju kontrolu topline jer toplina nastaje izravno u posudi za kuhanje.

5.2 Upravljačka ploča

Pojedini detalji poput boje ili oblika mogu se razlikovati od slike.



Napomene

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

Dodirne tipke

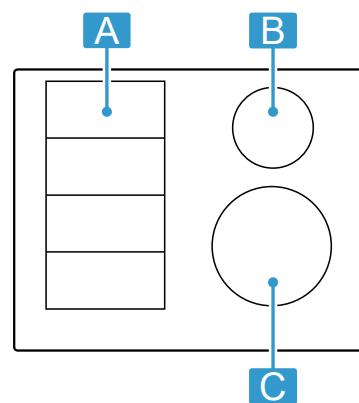
Kada uključite ploču za kuhanje, svjetle simboli tipki koje su dostupne u ovom trenutku.

Senzor	Funkcija
①	Glavni prekidač
🕒	Zaštita od brisanja
⚡	Zaštita za djecu
0 1 2 3 ...	Područje namještanja
boost	PowerBoost / PanBoost
⏰	Alarmni sat
⌚	Timer za isključivanje
🕒	Count-up timer
⚡⚡	Funkcija održavanja topline
FFFF	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
↔↔	MoveMode
+/-	Odabir zone za kuhanje

Ovisno o statusu ploče za kuhanje, također svijetle indikatori zona za kuhanje i razne aktivirane i dostupne funkcije.

5.3 Raspodjela zona za kuhanje

Navedena snaga je izmjerena sa standardnim posudama koje su opisane u normi IEC/EN 60335-2-6. Snaga se može razlikovati ovisno o veličini ili materijalu posude za kuhanje.



Područje	Najviši stupanj za kuhanje
A ⚡⚡⚡	Stupanj snage 9 PowerBoost 2200 W 3700 W
A ⚡	Stupanj snage 9 PowerBoost 3300 W 3700 W
B Ø 14,5 cm	Stupanj snage 9 PowerBoost 1400 W 2200 W
C Ø 21 cm	Stupanj snage 9 PowerBoost 2200 W 3700 W

5.4 Zona za kuhanje

Prije nego što počnete s kuhanjem, provjerite odgovara li veličina posude zoni za kuhanje na kojoj želite kuhati:

Područje Vrsta zone za kuhanje

<input checked="" type="checkbox"/>	Flex zona → "FlexInduction", Stranica 33
<input type="checkbox"/>	Jednostruko kuhalisti

5.5 Indikator preostale topline

Ploča za kuhanje ima za svaku zonu za kuhanje jedan indikator preostale topline. Ne dodirujte zonu za kuhanje sve dok svijetli indikator preostale topline.

Indikator Značenje

<input checked="" type="checkbox"/>	Zona za kuhanje je vruća.
<input type="checkbox"/>	Zona za kuhanje je topla.

6 Osnovno rukovanje

6.1 Uključivanje ploče za kuhanje

- ▶ Dodirnite ①.
Javlja se zvučni signal. Simboli zona za kuhanje i trenutno dostupne funkcije svijetle. Uz zone za kuhanje svijetli 0.0.
- ✓ Ploča za kuhanje je spremna za rad.

ReStart

- ▶ Ako uređaj uključite u prvih 4 sekunde nakon isključivanja, ploča za kuhanje će raditi s prethodnim postavkama.

6.2 Isključivanje ploče za kuhanje

- ▶ Dodirnite ① da se indikatori ugase.
- ✓ Sve zone za kuhanje su isključene.

Napomena: Ploča za kuhanje se isključuje kada su sve zone za kuhanje isključene duže od 20 sekundi.

6.3 Namještanje stupnja snage na zonama za kuhanje

Zona za kuhanje ima 17 stupnjeva snage koji se prikazuju od 1 do 9 s međuvrijednostima. Odaberite najbolje prikladni stupanj snage za namirnicu i planirano kuhanje.

6.4 Savjeti za kuhanje

- Kada zagrijavate pire, krem juhe ili gусте umake, povremeno promiješajte.
- Za zagrijavanje namjestite stupanj za kuhanje 8-9.
- Kada kuhatate s poklopcom, smanjite stupanj za kuhanje čim počne izlaziti para. Izlaženje pare ne utječe na rezultat kuhanja.
- Nakon kuhanja poklopite posudu za kuhanje do posluživanja jela.
- Za kuhanje u ekspres loncu pridržavajte se napomena proizvođača.
- Hranu nemojte predugo kuhati kako bi sačuvala hranjive vrijednosti. Pomoću kuhinjskog alarma možete namjestiti optimalno vrijeme kuhanja.
- Pazite da ulje ne dimi.
- Kako bi namirnice dobole smeđu boju, zapecite ih jednu za drugom i u malim porcijama.
- Neke posude za kuhanje mogu pri kuhanju postići visoke temperature. Stoga koristite kuhinjsku hvataljku.

1. Dodirnite simbol +/− željene zone za kuhanje.

✓ Indikator 0.0 svijetli jače.

2. U području namještanja odaberite željeni stupanj snage.

✓ Stupanj snage je namješten.

Napomena: Ako se na zoni za kuhanje ne nalazi posuda za kuhanje ili nije prikladna, onda treperi odabrani stupanj snage. Zona za kuhanje se nakon određenog vremena isključuje.

QuickStart

- ▶ Ako prije uključivanja stavite posudu na ploču za kuhanje, posuda će se prepoznati pri uključivanju i automatski će se odabrat odgovarajuća zona za kuhanje. Zatim tijekom sljedećih 20 sekundi odaberite stupanj snage jer će se ploča za kuhanje isključiti.

Promjena stupnja snage ili isključivanje zone za kuhanje

1. Odaberite zonu za kuhanje.
2. U području namještanja odaberite željeni stupanj za kuhanje ili stavite na 0.0.
- ✓ Stupanj za kuhanje zone za kuhanje se promjeni ili se zona za kuhanje isključuje, a indikator preostale topline se pojavljuje.

- Preporuke za energetski učinkovito kuhanje naći ćete u poglavljju
→ "Ušteda energije", Stranica 29

Preporuke za kuhanje

U tablici je prikazano koji je stupanj snage (—=) prikladan za koju namirnicu. Vrijeme kuhanja (① min) može varirati ovisno o vrsti, težini, debljini i kvaliteti namirnice.

Topljenje	—=	① min
Čokolada, kuvertura	1 - 1.5	-
Maslac, med, želatina	1 - 2	-
Zagrijavanje i održavanje topline		
Varivo, npr. varivo od leće	1.5 - 2	-
Mlijeko ¹	1.5 - 2.5	-
¹ Bez poklopca		
² Zagrijati na stupnju kuhanja	8 - 8.5	

	$\text{--} \equiv$	$\odot \text{ min}$
Kuhane hrenovke ¹	3 - 4	-
Odmrzavanje i zagrijavanje		
Smrznuti špinat	3 - 4	15 - 25
Smrznuti gulaš	3 - 4	35 - 55
Kuhanje, prokuhavanje na laganoj vatri		
Okruglice od krumpira ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Riba ¹	4 - 5	10 - 15
Bijeli umaci, npr. bešamel umak	1 - 2	3 - 6
Pjenasti umaci, npr. umak Bernaise, umak Holandez	3 - 4	8 - 12
Vrenje, kuhanje na pari, pirjanje		
Riža s dvostrukom količinom vode	2.5 - 3.5	15 - 30
Riža na mlijeku ²	2 - 3	30 - 40
Krumpir kuhan u ljuisci	4.5 - 5.5	25 - 35
Oguljeni kuhanji krumpir	4.5 - 5.5	15 - 30
Tjestenina ¹	6 - 7	6 - 10
Varivo	3.5 - 4.5	120 - 180
Juhe	3.5 - 4.5	15 - 60
Povrće	2.5 - 3.5	10 - 20
Povrće, duboko zamrznuto	3.5 - 4.5	7 - 20
Varivo u ekspres loncu	4.5 - 5.5	-
Piranje		
Rolano pečenje	4 - 5	50 - 65
Pirjano pečenje	4 - 5	60 - 100
Gulaš ²	3 - 4	50 - 60
Piranje/pečenje s malo masti		
Odresci, naravni ili panirani	6 - 7	6 - 10

¹ Bez poklopca² Zagrijati na stupnju kuhanja 8 - 8.5

	$\text{--} \equiv$	$\odot \text{ min}$
Odresci, duboko zamrznuti	6 - 7	6 - 12
Kotleti, naravni ili panirani	6 - 7	8 - 12
Odresci (debljine 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsa od peradi, debljine 2 cm	5 - 6	10 - 20
Prsa od peradi, duboko smrznuta	5 - 6	10 - 30
Kosani odresci (debljine 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (debljine 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Riba i riblji fileti, naravni	5 - 6	8 - 20
Riba i riblji fileti, panirani	6 - 7	8 - 20
Riba, panirana i duboko zamrzнута, npr. riblji štapići	6 - 7	8 - 15
Račići i kozice	7 - 8	4 - 10
Sotiranje svježeg povrća i gljiva	7 - 8	10 - 20
Jela iz tave, povrće, meso izrezano na trakice na azijski način	7 - 8	15 - 20
Duboko zamrznuta jela, npr. jela iz tave	6 - 7	6 - 10
Palačinke, peći zasebno	6.5 - 7.5	-
Omlet (peći zasebno)	3.5 - 4.5	3 - 10
Jaja na oko, na ulju	5 - 6	3 - 6
Prženje, 150-200 g po porciji u 1-2 l ulja, prženje u porcijama¹		
Duboko zamrznuti proizvodi, npr. pomfrit, pileći nuggets	8 - 9	-
Kroketi, duboko zamrznuti	7 - 8	-
Meso, npr. komadi piletine	6 - 7	-
Riba, panirana ili u pivskom tjestu	6 - 7	-
Povrće, gljive, panirane ili u pivskom tjestu ili tempuri	6 - 7	-
Sitno pecivo, npr. krafne, voće u pivskom tjestu	4 - 5	-

¹ Bez poklopca² Zagrijati na stupnju kuhanja 8 - 8.5

7 FlexInduction

Fleksibilna zona za kuhanje omogućuje vam stavljanje posude za kuhanje svakog oblika ili svake veličine po želji. Ima četiri induktora koji rade odvojeno. Kada radi fleksibilna zona za kuhanje, aktivira se samo područje na kojem se nalazi posuda za kuhanje.

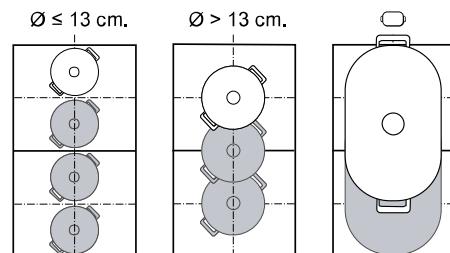
7.1 Stavljanje posude za kuhanje

Možete konfigurirati fleksibilnu zonu za kuhanje na dva načina ovisno o tome koju posudu za kuhanje upotrebjavate. Kako bi se omogućilo dobro prepoznavanje topline i raspodjela topline, stavite posudu za kuhanje na sredinu kako je prikazano na slikama.

Kao jedna povezana zona za kuhanje

Preporučuje se za kuhanje samo s jednom posudom za kuhanje.

- Stavljanje posude za kuhanje ovisno o veličini:



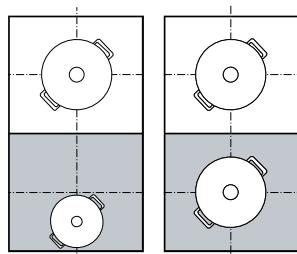
- Preporučena ovalna posuda za kuhanje ☐:



Kao dvije odvojene zone za kuhanje

Preporučuje se za kuhanje s dvjema posudama za kuhanje.

Možete odvojeno upotrebljavati prednju i stražnju zonu i za svaku namjestiti stupanj snage.



8 MoveMode

Pomoću ove funkcije možete promijeniti stupanj snage posude za kuhanje tako da je jednostavno pomičete naprijed ili natrag na fleksibilnoj zoni za kuhanje. Zona se dijeli u tri područja s različitim stupnjevima snage.

8.1 Stavljanje i pomicanje posude za kuhanje

Koristite samo jednu posudu za kuhanje. Područje kuhanja ovisi o korištenoj posudi za kuhanje i njezinoj veličini i pozicioniranju.

Svako područje kuhanja ima prethodno podešeni stupanj snage:

- Prednje područje = stupanj za kuhanje 9
- Središnje područje = stupanj za kuhanje 5
- Stražnje područje = stupanj za kuhanje 1.5

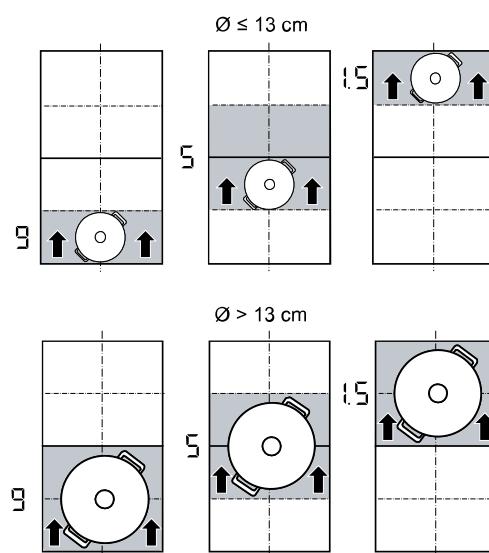
7.2 Uključivanje FlexInduction

- Stavite posudu za kuhanje na zonu za kuhanje.
- Odaberite zonu za kuhanje.
- Zone za kuhanje automatski se odvajaju ili povezuju ovisno o veličini i položaju posude.
- Flex zona je povezana i svijetli ☐.

Napomene

- Možete ručno promijeniti postavke zone za kuhanje tako da dodirnete ☐.
- Ovako možete promijeniti standardnu konfiguraciju fleksibilne zone za kuhanje. U poglavlju Osnovne postavke saznat ćete kako trebate postupiti.
→ Stranica 43
- Ako posudu za kuhanje iz aktivne povezane zone za kuhanje pomaknete ili podignite, automatski započinje pretraživanje. Svaka posuda, koja se pronađe tijekom pretraživanja unutar zone za kuhanje, zagrijava se s prethodno odabranim stupnjem snage.

Možete promijeniti standardnu postavku prethodno podešenih stupnjeva snage. U poglavlju Osnovne postavke saznat ćete kako trebate postupiti → Stranica 43.



8.2 Aktiviranje funkcije MoveMode

Zahtjev: Stavite samo jednu posudu za kuhanje na fleksibilnu zonu.

- Odaberite jednu od dvije zone fleksibilne zone.
- Pritisnite ☐.
- Stupanj snage područja na kojem se nalazi posuda za kuhanje svijetli na indikatoru zone za kuhanje uz ☐.
- Funkcija je uključena.

Napomena: Stupnjeve snage područja možete promjeniti tijekom kuhanja.

8.3 Deaktiviranje funkcije MoveMode

- Dodirnite 
- ✓ Indikator uz  se isključuje.
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

9 Vremenske funkcije

Vaša ploča za kuhanje ima različite funkcije za namještanje vremena kuhanja:

- Timer za isključivanje
- Alarmni sat
- Count-up timer

9.1 Timer za isključivanje

Omogućuje programiranje vremena kuhanja za jednu ili nekoliko zona za kuhanje. Zona za kuhanje se automatski isključuje nakon isteka vremena.

Uključivanje Timer za isključivanje

1. Odaberite zonu za kuhanje i stupanj snage.
2. Pritisnite .
- ✓ Indikator  kuhalista svjetli.
3. U području namještanja namjestite vrijeme.
 - Kako biste vrijeme kuhanja namjestili na manje od 10 minuta, uvijek dodirnite 0 prije nego što odaberete željenu vrijednost.
4. Potvrdite pritiskom na .
- ✓ Vrijeme kuhanja započinje teći.
- ✓ Kada je isteklo vrijeme vrijeme kuhanja, zona za kuhanje se isključuje i javlja se zvučni signal.

Napomene

- Ako ste programirali vrijeme kuhanja za neku zonu za kuhanje i ako je aktiviran PerfectFry Sensor, vrijeme kuhanja započinje teći tek kada je postignut željeni stupanj temperature.
- Ako ste programirali vrijeme kuhanja za neku zonu za kuhanje i ako je aktiviran PerfectCook Sensor, vrijeme kuhanja započinje teći tek kada je postignut željeni stupanj temperature.

Promjena ili isključivanje Timer za isključivanje

1. Odaberite zonu za kuhanje i dodirnite .

2. U području namještanja promjenite vrijeme ili namjestite na  za brisanje vremena.

3. Potvrdite pritiskom na .

9.2 Alarmni sat

Omogućuje aktiviranje alarmnog sata od 0 do 99 min. Ova funkcija je neovisna o zonama za kuhanje i ostalim postavkama. Ne isključuje automatski zone za kuhanje.

Uključivanje Alarmni sat

1. Dodirnite .
2. U području namještanja namjestite željeno vrijeme.
3. Potvrdite pritiskom na .
- ✓ Vrijeme započinje teći.
- ✓ Kad protekne vrijeme, oglasi se signal i indikator svjetli.

Alarmni satPromjena ili isključivanje

1. Dodirnite .
2. U području namještanja promjenite vrijeme ili namjestite na  za brisanje vremena.
3. Potvrdite pritiskom na .

9.3 Count-up timer

Funkcija štoperice prikazuje vrijeme proteklo nakon aktiviranja funkcije.

Uključivanje Count-up timer

- Dodirnite .
- ✓ Vrijeme započinje teći.

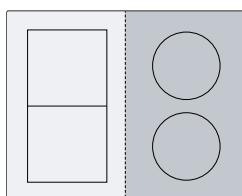
Isključivanje Count-up timer

1. Dodirnite  Štoperica se zaustavlja. Indikatori timer-a i dalje svijetle.
2. Dodirnite  Indikatori se gase.

10 PowerBoost

Pomoću ove funkcije možete brže zagrijati veliku količinu vode nego pomoću .

Ova funkcija je raspoloživa za sve zone za kuhanje ako neka druga zona za kuhanje iste skupine ne radi.



10.1 Uključivanje PowerBoost

1. Odaberite zonu za kuhanje.
2. Dodirnite  Indikator  svjetli.
- ✓ Funkcija je uključena.

Napomena: Ovu funkciju možete uključiti i kod kuhanja s povezanim Flex zonom.

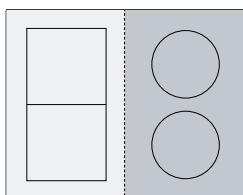
10.2 Isključivanje PowerBoost

1. Odaberite zonu za kuhanje.
2. Dodirnite  Indikator  se gasi, a zona za kuhanje se vraća na stupanj za kuhanje .
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

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

11 PanBoost

Pomoću ove funkcije možete brže zagrijati tave nego pomoću . Ova funkcija je raspoloživa za sve zone za kuhanje ako neka druga zona za kuhanje iste skupine ne radi.



11.1 Preporuke za uporabu

- Ne stavljate poklopac na tavu.
- Nikada ne zagrijavajte prazne tave bez nadzora.
- Koristite samo hladne tave.

- Koristite tave s potpuno ravnim dnom. Ne koristite tave s tankim dnom.

11.2 Uključivanje PanBoost

1. Odaberite zonu za kuhanje.
2. Dvaput dodirnite .  svijetli.

✓ Funkcija je uključena.

Napomena: Ovu funkciju možete uključiti i kod kuhanja s povezanom Flex zonom.

11.3 Isključivanje PanBoost

1. Odaberite zonu za kuhanje.
2. Dodirnite .  se gasi, a zona za kuhanje se vraća na stupanj za kuhanje .

✓ Funkcija je deaktivirana.

Napomena: Ova funkcija se isključuje automatski nakon 30 sekundi radi izbjegavanja visokih temperatura.

12 Funkcija održavanja topline

Ovu funkciju možete koristiti za topljenje čokolade ili maslaca i održavanje topline jela.

12.1 Uključivanje Funkcija održavanja topline

1. Odaberite željenu zonu za kuhanje.
2. U roku od sljedećih 10 sekundi dodirnite .  svijetli.

✓ Funkcija je uključena.

12.2 Isključivanje Funkcija održavanja topline

1. Odaberite zonu za kuhanje.
2. Dodirnite .  se gasi.

✓ Funkcija je deaktivirana.

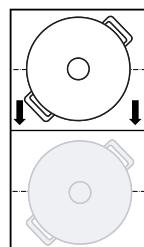
13 Prihvaćanje postavki

Pomoću ove funkcije možete prenositi stupanj za kuhanje, namješteno vrijeme kuhanja i odabranoj funkciji kuhanja s jedne na drugu zonu za kuhanje.

13.1 Prihvaćanje postavki

Zahtjev: Posudu za kuhanje pomaknite na neku zonu za kuhanje, koja nije uključena i koju niste prethodno namjestili i na kojoj se prije nije nalazila neka druga posuda za kuhanje.

1. Pomaknute posudu za kuhanje.



Prepoznata je posuda za kuhanje i na indikatoru nove zone za kuhanje naizmjenično trepere prethodno odabrani stupanj snage i .

2. Odaberite novu zonu za kuhanje za prihvaćanje postavki.
Uredaj stavlja stupanj snage prvobitne zone za kuhanje na .

✓ Postavke su prenesene na novu zonu za kuhanje.

14 Assist

Asistent pri kuhanju jamči jednostavno kuhanje i obećava odlične rezultate kuhanja.

Ako ste odabrali željenu temperaturu, senzori stalno mijere temperaturu posude za kuhanje i održavaju stalnom tijekom kuhanja.

Prednosti

- Ako je postignuta odabrana temperatura, ona se automatski održava stalnom što štodi energiju.
- Ulje se neće pregrijati, a jela se neće prekuhati.

14.1 PerfectFry Sensor

Prikladan je za pripremu ili reduciranje umaka, palačinki ili za pečenje jaja na maslacu, za pečenje povrća ili odrezaka do željenog stupnja kuhanja i za držanje temperature pod kontrolom.

Ova funkcija nije raspoloživa na svim zonama za kuhanje koje su označene simbolom .

Stupnjevi temperature

Stupnjevi temperature za pripremu jela.

Stupanj	Temperatura	Funkcije	Posuda za kuhanje
1	120 °C	Kuhanje i reduciranje umaka, pečenje povrća	
2	140 °C	Pečenje na maslinovom ulju ili maslacu	 
3	160 °C	Pečenje ribe i velikih namirnica	  
4	180 °C	Prženje paniranih, zamrznutih ili grilanih namirnica	  
5	215 °C	Roštilj na visokoj temperaturi i ploča za roštiljanje	  

Preporučena posuda za kuhanje

Za ovu funkciju je razvijena posebna posuda za kuhanje koja daje optimalne rezultate.

Posude	Preporučena zona za kuhanje
Tava Ø 15 cm	Jednostruka zona za kuhanje
Tava Ø 19 cm	Jednostruka zona za kuhanje
Tava Ø 21 cm	Jednostruka zona za kuhanje
Teppanyaki 	Flex zona
Roštilj 	Flex zona

Preporučeno posuđe možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranoj trgovini ili u našoj internetskoj trgovini www.bosch-home.com.

Napomena: Zakoder možete koristiti drugu posudu za kuhanje. Ovisno o svojstvima posude za kuhanje može se razlikovati postignuta temperatura od odabranog stupnja temperature.

Uključivanje PerfectFry Sensor

1. Stavite praznu posudu na zonu za kuhanje.
2. Odaberite zonu za kuhanje i dodirnite .
3. Tijekom sljedećih 10 sekundi u području namještaja odaberite željeni stupanj temperature.

- ✓ Funkcija se pokreće.  treperi dok se ne postigne namještena ciljna temperatura.
- ✓ Ako je postignuta ciljna temperatura, javlja se zvučni signal i  prestaje treperiti.

4. Stavite mast i zatim namirnice u tavu za pečenje.

Napomena: Ako vam je potrebno više od 250 ml ulja za kuhanje, dodajte ulje i pričekajte nekoliko sekundi prije dodavanja namirnica.

Isključivanje PerfectFry Sensor

- Odaberite zonu za kuhanje i dodirnite .
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

Preporuke za kuhanje s PerfectFry Sensor

U sljedećoj tablici prikazan je idealan stupanj temperature za odabir jela. Temperatura  i vrijeme kuhanja  min ovise o količini, stanju i kvaliteti namirnica.

-  Tava za pečenje
-  Teppanyaki
-  Ploča za roštiljanje

Mesec	Posuda za kuhanje		 min
Odresci	 	4	6-10
Odresci, panirani		4	6-10
File	 	4	6-10
Kotleti	 	3	10-15
Cordon bleu, bečki odrezak		4	10-15
Odrezak, krvavo pečen, debljine 3 cm	 	5	6-8
Odrezak, srednje pečen, debljine 3 cm	 	5	8-12
Odrezak, jako pečen, debljine 3 cm	 	4	8-12
T-Bone odrezak, krvavo pečen, debljine 4,5 cm	 	5	10-15
T-Bone odrezak, srednje pečen, debljine 4,5 cm	 	5	20-30
Prsa od peradi, debljine 2 cm	 	3	10-20
Slanina	 	2	5-8
Mljeveno meso	 	4	6-10
Hamburger, debljine 1,5 cm	 	3	6-15
Mesne okruglice, debljine 2 cm	 	3	10-20
Hrenovke	 	3	8-20
Chorizo, svježa kobasica	 	3	10-20
Ražnjići, kebab	 	3	10-20
Gyros	 	4	7-12
Riba i plodovi mora			
Riblji file	 	4	10-20
Riblji file, panirani	 	4	10-20
Riba pečena, cijela	 	3	10-20
Sardine	 	4	6-12
Škampi, račići	 	4	4-8
Lignje, sipa	 	4	6-12
Jela s jajima			

	Posuda za kuhanje	∅	⌚ min
Jaja na oko, na maslacu	—	2	2-6
Jaja na oko	—	4	2-6
Kajgana	—	2	4-9
Omlet	—	2	3-6
Francuski tost	—	3	4-8
Palačinke, blini, tortilje, tacos	—	5	1-3
Povrće			
Pečeni krumpir	—	5	6-12
Pomfrit	—	4	15-25
Popečci od krumpira	—	5	2-4
Luk, pečeni češnjak	—	2	2-10
Luk narezan na kolutice	—	3	5-10
Tikvice, patlidžani, paprika	—	2	4-12
Zelene šparoge	—	3	4-15
Glijive	—	4	10-15
Povrće pirjano na ulju	—	1	10-20
Povrće u tempuri	—	4	5-10
Duboko smrznuti proizvodi			
Pileći nuggets	—	4	10-15
Riblji štapići	—	4	8-12
Pomfrit	—	5	4-8
Jela iz tave	—	3	6-10
Proljetne rolice	—	4	10-30
Vol-au-vent, kroketi	—	5	3-8
Umaci			
Umak od rajčica	—	1	25-35
Bešamel umak	—	1	10-20
Umak od sira	—	1	10-20
Slatki umaci	—	1	15-25
Umaci, reducirani	—	1	25-35
Ostalo			
Pečeni sir	—	3	7-10
Krutoni	—	3	6-10
Prepečeni kruh	—	4	4-8
Gotova jela iz vrećice	—	1	5-10
Bademi, orasi, pinjoli, prženi	—	4	3-15
Kokice	—	5	3-4

14.2 PerfectCook Sensor

Pomoću ove funkcije možete zagrijati, kuhati namirnice, kauhati ih na laganoj vatri, kuhati ih u ekspres loncu ili ih pržiti u loncu s puno ulja na kontroliranoj temperaturi.

Kako biste mogli koristiti ove funkcije, potreban vam je bežični senzor za kuhanje za bežično kuhanje.

Ova funkcija je raspoloživa kod svih zona za kuhanje s bežičnim senzorom za kuhanje na normalnoj posudi za kuhanje.

Stupnjevi temperature

Stupnjevi temperature za pripremu jela.

Stu-panj	Tempe- ratura	Funkcije	Posuda za kuhanje
1	70 °C	Zagrijavanje i održavanje topline	
2	90 °C	Kuhanje	
3	100 °C	Prokuhavanje	
4	120 °C	Kuhanje u ekspres loncu	
5	180 °C	Prženje	

Savjeti PerfectCook Sensor

- Bežični senzor za kuhanje mjeri temperaturu tekućine pomoću silikonskog dna koje je stavljen na posudu. Za ispravno mjerjenje silikonsko dno mora biti potpuno prekriveno tekućinom koju treba mijeriti.
- Okvir bežičnog senzora za kuhanje i silikonsko dno na posudi za kuhanje moraju biti potpuno suhi prije početka kuhanja.
- Bežični senzor za kuhanje ne skidajte za vrijeme kuhanja. Nakon kuhanja oprezno skinite senzor jer može biti vruć.
- Koristite poklopac radi uštede energije.
- Posudu za kuhanje stavite tako da bežični senzor za kuhanje pokazuje na bočnu vanjsku površinu ploče za kuhanje.
- Nikada nemojte usmjeriti bežični senzor za kuhanje na neku drugu vruću posudu kako biste izbjegli pregrijavanje.

Uključivanje PerfectCook Sensor

Zahtjev: Povežite bežični senzor za kuhanje.

- Postavite bežični senzor za kuhanje na posudu.
- Stavite posudu s dovoljno tekućine na željenu zonu za kuhanje i uvjek je poklopite.
- Odaberite zonu za kuhanje na kojoj se nalazi posuda s bežičnim senzorom za kuhanje. Zatim pritisnite sredinu bežičnog senzora za kuhanje.
 - Na upravljačkoj ploči svijetli
- Odaberite odgovarajući stupanj temperature za namirnicu koju treba kuhati.
 - Funkcija je uključena.
 - treperi sve dok voda ili ulje ne postigne odgovarajuću temperaturu za stavljanje namirnica. Javlja se zvučni signal, a simbol temperature prestaje treperiti.
- Nakon zvučnog signala dignite poklopac i dodajte namirnice. Za vrijeme kuhanje stavite poklopac.

Isključivanje PerfectCook Sensor

- Odaberite zonu za kuhanje.
- U području namještanja stavite na
- Funkcije su deaktivirane.

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

Preporuke za kuhanje s PerfectCook Sensor

U sljedećoj tablici prikazan je idealan stupanj temperature za odabir jela. Temperatura \varnothing °C i vrijeme kuhanja ⊖ min ovise o količini, stanju i kvaliteti namirnica.

Zagrijavanje i održavanje topline

	\varnothing °C	⊖ min
Zagrijavanje gulaša	70	10-20
Zagrijavanje kuhanog vina	70	5-15

Kuhanje na laganoj vatri

	\varnothing °C	⊖ min
--	------------------	-------

Meso

Hrenovke	90	10-20
----------	----	-------

Riba

Pirjana riba	90	15-20
--------------	----	-------

Jela s jajima

Poširana jaja	90	2-5
---------------	----	-----

Krumpir

Okruglice od krumpira	90	30-40
-----------------------	----	-------

Tjestenina i žitarice

Riža	90	25-35
------	----	-------

Parboiled riža	90	25-35
----------------	----	-------

Integralna riža	90	45-55
-----------------	----	-------

Riža, basmati, tajlandska	90	8-12
---------------------------	----	------

Divilja riža	90	20-30
--------------	----	-------

Palenta	90	3-8
---------	----	-----

Griz s mlijekom	90	5-10
-----------------	----	------

Juhe

Instant krem juhe	90	10-15
-------------------	----	-------

Slastice

Riža na mlijeku	90	40-50
-----------------	----	-------

Zobena kaša	90	10-15
-------------	----	-------

Puding od čokolade	90	3-5
--------------------	----	-----

Ostalo

Mlijeko	90	3-10
---------	----	------

Prokuhavanje

	\varnothing °C	⊖ min
--	------------------	-------

Meso

Mesne okruglice	100	20-30
-----------------	-----	-------

Pile	100	60-90
------	-----	-------

Teletina	100	60-90
----------	-----	-------

Jela s jajima

Kuhana jaja	100	5-10
-------------	-----	------

Povrće i mahunarke

Brokula	100	10-20
---------	-----	-------

Cvjetača	100	10-20
----------	-----	-------

Kelj pupčar	100	30-40
-------------	-----	-------

Zelene mahune	100	15-30
---------------	-----	-------

Slanutak	100	60-90
----------	-----	-------

Grašak	100	15-20
--------	-----	-------

	\varnothing °C	⊖ min
Smeđa leća	100	45-60
Krumpir		
Njoki	100	3-6
Krumpir, kuhan	100	30-45
Batat	100	30-45
Tjestenina i žitarice		
Tjestenina od tvrde pšenice	100	7-10
Svježa tjestenina	100	3-5
Integralna tjestenina	100	7-10
Tjestenina od tvrde pšenice, punjena	100	15-20
Svježa tjestenina, punjena	100	5-8
Kvinoja	100	10-12
Juhe		
Domaće juhe	100	60-90
Instant juhe	100	5-10
Slastice		
Kompot	100	15-25
Duboko smrznuti proizvodi		
Zelene mahune	100	15-30
Kuhanje u ekspres loncu		
	\varnothing °C	⊖ min
Meso		
Pile	120	15-25
Teletina	120	15-25
Povrće i mahunarke		
Povrće	120	3-6
Slanutak	120	25-35
Smeđa leća	120	10-20
Grah	120	25-35
Krumpir		
Krumpir	120	10-20
Batat	120	10-20
Tjestenina i žitarice		
Riža	120	6-8
Integralna riža	120	12-18
Juhe		
Domaća juha	120	20-30
Prženje s puno ulja		
Koristite poklopac za zagrijavanje ulja i skinite ga za pečenje namirnica.		
	\varnothing °C	⊖ min
Meso		
Komadi piletine	180	10-15
Mesne okruglice	180	10-15
Riba		
Riba u pivskom tjestetu, panira-na	180	10-15
Povrće i mahunarke		

	°C	min
Povrće u pivskom tjestu, pani- rano	180	4-8
Šampinjoni, panirani ili u piv- skom tjestu	180	4-8
Slastice		
Krafne	180	5-10
Duboko smrznuti proizvodi		
Pomfrit	180	4-8

14.3 Bežični senzor za kuhanje

Morate kupiti bežični senzor za kuhanje kako biste koristili PerfectCook Sensor.

Bežični senzor za kuhanje možete kupiti kod servisne službe, u našoj internetskoj trgovini ili specijaliziranoj trgovini www.bosch-home.com.

Povezivanje bežičnog senzora za kuhanje

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

- Odaberite osnovnu postavku 4. Osnovne postavke → *Stranica 43*
 - svijetli.
- Odaberite zonu za kuhanje čiji indikator će zasvjetliti. Javlja se zvučni signal. treperi.
- U roku od 30 sekundi kratko pritisnite sredinu bežičnog senzora za kuhanje.
 - Nakon nekoliko sekundi na indikatoru zone za kuhanje se pojavljuje rezultat povezivanja senzora za kuhanje s upravljačkom pločom.

Rezultat

Ispravno povezivanje	PerfectCook Sensor je raspoloživ.
Neispravno povezivanje	Pogreška u komunikaciji <ul style="list-style-type: none">Ponovite postupak povezivanja. Ako je rezultat i dalje , obavijestite servisnu službu.

Rezultat

- Neispravno povezivanje
- Pogreška u komunikaciji Bluethooth. Ponovite postupak povezivanja.
 - Niste pritisnuli sredinu bežičnog senzora za kuhanje u roku od 30 sekundi nakon odabira zone za kuhanje. Ponovite postupak povezivanja.
 - Baterija bežičnog senzora za kuhanje je istrošena. Zamijenite bateriju, resetirajte bežični senzor za kuhanje i ponovno provedite postupak povezivanja.

Resetiranje bežičnog senzora za kuhanje

- Pritisnite sredinu bežičnog senzora za kuhanje oko 8 - 10 sekundi.
 - Tijekom ovog postupka LED indikator bežičnog senzora za kuhanje zasvjetli tri puta.
 - Resetiranje se pokreće kada LED indikator zasvjetli treći put.
- Sada više nemojte pritisnuti sredinu bežičnog senzora za kuhanje.
- Kada se LED indikator ugasi, bežični senzor za kuhanje je resetiran.
- Postupak povezivanja ponovite od točke 2.

Namještanje vrelišta

Trenutak, u kojem voda zakuha, ovisi o visini mesta stanovanja iznad razine mora. Ako voda prejako ili preslabo ključa, možete namjestiti vrelište. Za to: Odaberite osnovnu postavku 4. Osnovne postavke → *Stranica 43*

Visina	Namještena vrijednost 4
--------	--------------------------

0 m	
100 - 200 m	
200 - 400 m	
400 - 600 m	
600 - 800 m	
800 - 1000 m	
1000 - 1200 m	
1200 - 1400 m	
Iznad 1400 m	

¹ Osnovna postavka

Napomena: Temperatura od 3/100 °C nije dovoljna za učinkovito kuhanje, ali ako želite namjestiti intenzivnije kuhanje, možete odabrati niži stupanj.

15 Bežični senzor za kuhanje

Morate kupiti bežični senzor za kuhanje kako biste koristili PerfectCook Sensor.

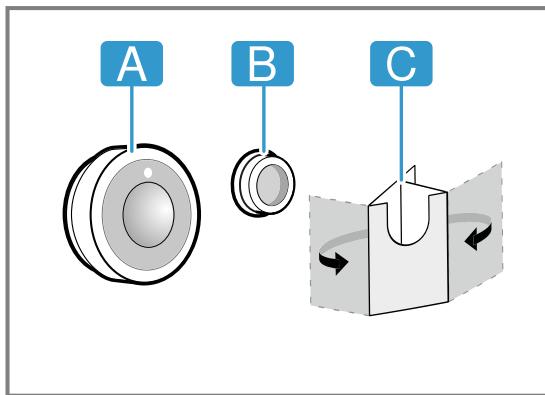
Bežični senzor za kuhanje možete kupiti kod servisne službe, u našoj internetskoj trgovini ili specijaliziranoj trgovini www.bosch-home.com.

15.1 Opseg isporuke

Nakon raspakiravanja provjerite sve dijelove imaju li oštećenja nastala u transportu te je li isporuka potpuna.

- A Bežični senzor za kuhanje
- B Silikonska pločica

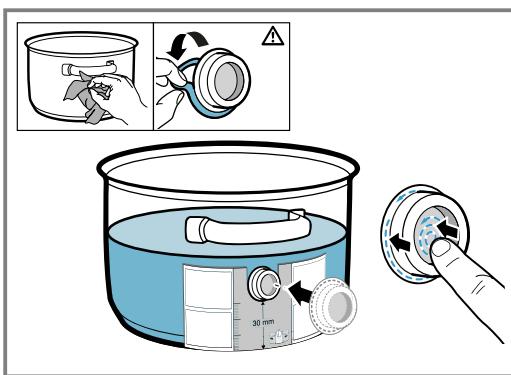
■ C Šablonu



15.2 Stavljanje silikonske pločice

Silikonska pločica fiksira senzor za kuhanje na posudi za kuhanje. Za stavljanje na posudu za kuhanje:

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



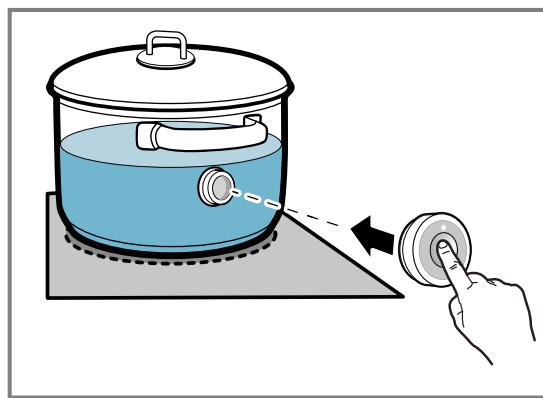
3. Pritisnite cijelu površinu i unutarnji dio silikonske pločice.
4. Ostavite ljepilo da se suši jedan sat. Za to vrijeme ne koristite niti ne perite posudu za kuhanje.

Napomena: Ako se silikonska pločica odvoji, upotrijebite novu. Po potrebi možete kupiti komplet s pet silikonskih pločica u specijaliziranim trgovinama, kod naše servisne službe ili na našoj službenoj internetskoj stranici www.bosch-home.com tako da navedete broj artikla 17007119.

Sva ljepila se s vremenom razgrađuju ako ih skladištite. Kako biste to izbjegli, stavite silikonsko dno na posudu odmah nakon kupnje.

15.3 Postavljanje bežičnog senzora za kuhanje

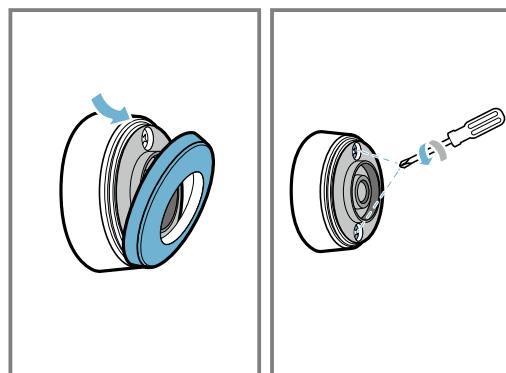
1. Uvjerite se da je silikonska pločica potpuno suha prije stavljanja senzora za kuhanje.
2. Stavite senzor za kuhanje na silikonsku pločicu tako da se savršeno prilagodi.



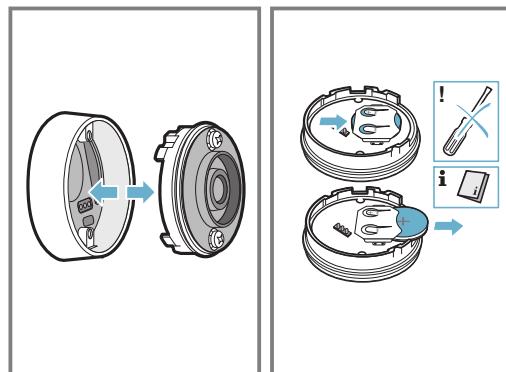
15.4 Zamjena baterije

Ako LED na bežičnom senzoru za kuhanje ne zasvjetli kada ga dodirnete, onda se baterija ispraznila. Zamjena baterije:

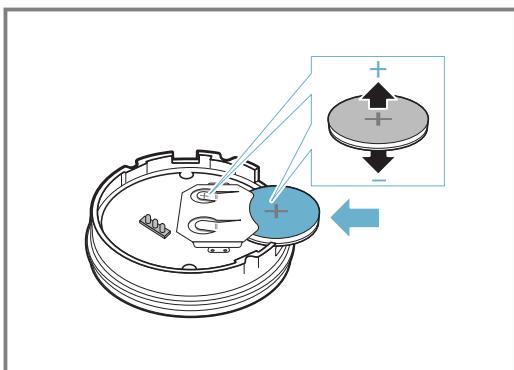
1. Silikonski poklopac skinite s donjeg dijela kućišta senzora za kuhanje i izvadite oba vijka odvijačem.



2. Otvorite poklopac senzora za kuhanje i izvadite bateriju.

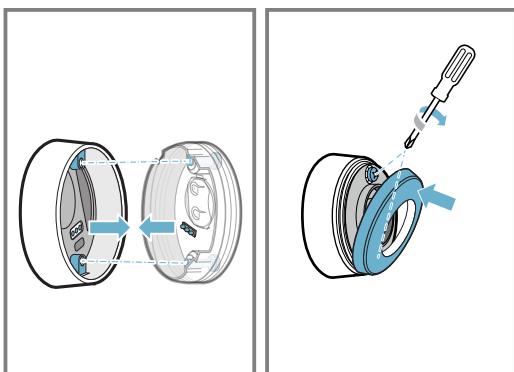


3. Umetnute novu bateriju i pritom pazite na polove baterije. Koristite samo kvalitetne baterije tipa CR2032.



Napomena: Za vađenje baterije ne koristite metalne predmete. Ne dodirujte priključne točke baterije.

4. Zatvorite zatvarač senzora za kuhanje. Otvori za vijke na zatvaraču moraju se podudarati s udubljenjima na donjem dijelu kućišta. Pritegnite vijke odvijačem i pričvrstite silikonski poklopac na donji dio kućišta senzora za kuhanje.



15.5 Čišćenje

Senzor za kuhanje

Očistite vlažnom krpom. Ne stavlajte u perilicu posuđa i pazite da se ne smoči.

Ako ne koristite senzor za kuhanje, skinite ga s posude i čuvajte ga na čistom, sigurnom mjestu dalje od izvora topline.

Silikonska pločica

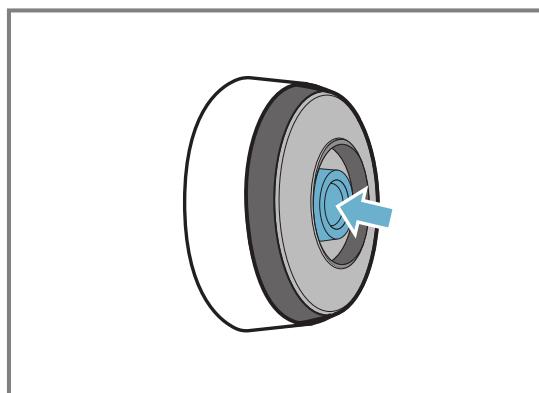
Očistite i obrišite prije stavljanja senzora za kuhanje. Prikladna za pranje u perilici posuđa.

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

Prozorčić na bežičnom senzoru za kuhanje

Pobrinite se da je prozorčić čist i suh. Stoga je važno sljedeće:

1. Redovito uklonite nečistoću i kapljice masnoće.
2. Za čišćenje koristite krpnu ili štapić s vatrom i sredstvo za čišćenje prozora.



Napomene

- Ne koristite tvrde ili hrapave predmete npr. čekinjaste četke ili abrazivne spužvice i abrazivna sredstva kako biste očistili ploču za kuhanje.
- Prozorčić na bežičnom senzoru za kuhanje ne dodirujte prstima kako ga ne biste zaprljali ili izgrebli.

15.6 Izjava o sukladnosti

Ovime BSH Hausgeräte GmbH izjavljuje da uređaj s funkcijom bežični senzor za kuhanje odgovara osnovnim zahtjevima i svim relevantnim odredbama Direktive 2014/53/EU.

Detaljnju izjavu o sukladnosti u skladu s Direktivom RED možete pronaći na www.bosch-home.com na stranici vašeg uređaja pod Dodatni dokumenti.

Logotipovi i marka Bluetooth® su registrirane robne marke i vlasništvo Bluetooth SIG, Inc. i svako korištenje ovih marki od strane BSH Hausgeräte GmbH je pod licencicom. Sve druge marke i trgovački nazivi su vlasništvo dotičnih tvrtki.

16 Zaštita za djecu

Ploča za kuhanje ima zaštitu za djecu. Tako ćete spriječiti da djeca uključe ploču za kuhanje.

16.1 Uključivanje Zaštita za djecu

Zahtjev: Ploča za kuhanje mora biti isključena.

1. Dodirnite ①.
2. & držite pritisnut 4 sekunde.
 - ✓ Indikator & svijetli 10 sekundi.
 - ✓ Ploča za kuhanje je blokirana.

16.2 Isključivanje Zaštita za djecu

1. Dodirnite ①.
2. & držite pritisnut 4 sekunde.
 - ✓ Blokada je deaktivirana.

16.3 Automatska zaštita za djecu

Možete aktivirati zaštitu za djecu čak i automatski sa svakim isključivanjem ploče za kuhanje.

U poglavlju Osnovne postavke saznat ćete kako trebate uključiti i isključiti funkciju → Stranica 43.

17 Zaštita od brisanja

Omogućuje blokiranje upravljačke ploče u svrhu čišćenja kako se postavke ne bi slučajno promijenile. Blokada ne utječe na glavni prekidač.

17.1 Uključivanje Zaštita od brisanja

- ▶ Pritisnite Oglasi se zvuk upozorenja i svjetli.
- ✓ Upravljačka ploča je blokirana tijekom 35 sekundi. 5 sekundi prije isključivanja javlja se zvučni signal.

18 Individualno sigurnosno isključivanje

Sigurnosna funkcija aktivira se ako se kuhaliste koristi dulje vrijeme i ne promijenite nijednu postavku. Zona za kuhanje prikazuje i isključuje se.

17.2 Isključivanje Zaštita od brisanja

Za isključivanje funkcije prije isteka vremena:

- ▶ Dodirnite .
- ✓ Upravljačka ploča je deblokirana.

19 Osnovne postavke

Možete namjestiti osnovne postavke uređaja prema svojim potrebama.

19.1 Pregled osnovnih postavki

Indikator	Postavka	Vrijednost
c 1	Zaštita za djecu	- Ručno. ¹ - Automatski. - Isključeno.
c 2	Zvučni signali	- Signal potvrde i pogreške su isključeni. - Uključen je samo signal pogreške. - Uključen je samo signal potvrde. - Svi zvučni signali su uključeni ¹ .
c 3	Indikator potrošnje energije Prikazuje ukupnu potrošnju energije između isključivanja i isključivanja ploče za kuhanje u kWh. Točnost prikaza između ostalog ovisi o kvaliteti napona strujne mreže.	- Isključeno. - Uključeno.
c 4	Odabir postavke ovisno o visini iznad razine mora:	- Smanjenje. - Osnovna postavka. - Povećanje.
c 5	Automatsko isključivanje zone za kuhanje.	- isključen. ¹ - Zaposnik do automatskog isključivanja.
c 6	Trajanje zvučnog signala za kraj timera	- 10 sekundi - 30 sekundi - 1 minuta
c 7	Ograničenje snage Po potrebi omogućuje ograničenje ukupne snage ploče za kuhanje, ako je potrebno, zbog zahtjeva električne instalacije. Raspoložive postavke ovise o maksimalnoj snazi ploče za kuhanje (vidi označnu pločicu). Kada je funkcija aktivna i ploča za kuhanje je dosegla namještenu granicu snage, prikazuje se - i ne možete odabrati viši stupanj snage.	- Isključeno. Maksimalna snaga ploče za kuhanje ¹ . - 1000 W najmanja snaga. - 1500 W ... - 3000 W preporučeno za 13 A - 3500 W preporučeno za 16 A. - 4000 W - 4500 W preporučeno za 20 A. ... - Maksimalna snaga ploče za kuhanje.

¹ Tvorovička postavka

Indikator	Postavka	Vrijednost
c 11	MoveMode Omogućuje promjenu prethodno podešenih stupnjeva snage triju područja kuhanja fleksibilne zone za kuhanje. U tu svrhu odaberite jednu od zona za kuhanje, namjestite željeni stupanj snage u području namještanja i dodirnite kako biste potvrdili novi stupanj snage.	3 - Prethodno podešeni stupanj snage za prednju zonu za kuhanje. 5 - Prethodno podešeni stupanj snage za srednju zonu za kuhanje. 1.5 - Prethodno podešeni stupanj snage za stražnju zonu za kuhanje.
c 12	Ispit posuđa Pomoću ove funkcije možete provjeriti kvalitetu posuđa.	0 - Nije prikladno. 1 - Nije optimalno. 2 - Prikladno.
c 13	FlexInduction Promjena načina uključivanja Flex zone.	0 - Kao dvije odvojene zone za kuhanje. ¹ 1 - Kao jedna povezana zona za kuhanje.
c 14	Povezivanje bežičnog senzora za kuhanje s pločom za kuhanje.	0 - Ispravno povezivanje. 1 - Neispravno povezivanje zbog pogreške u prijenosu. 2 - Neispravno povezivanje zbog pogreške senzora za kuhanje.
c 0	Povratak na tvorničke postavke	0 - Individualne postavke ¹ . 1 - Tvorničke postavke.

¹ Tvornička postavka

19.2 Za pristup osnovnim postavkama

Zahtjev: Ploča za kuhanje mora biti isključena.

- Dodirnite ① kako biste uključili ploču za kuhanje.
- U roku od sljedećih 10 sekundi dodirnite u trajanju od 4 sekunde.

Informacije o proizvodu	Indikator
Popis servisnih službi (SS)	0 1
Tvornički broj	Fd
Tvornički broj 1	02.
Tvornički broj 2	05

- Prva četiri indikatora navode informacije o proizvodu. Dodirnite područje namještanja kako biste pozvali pojedinačne indikatore.

- Za pristup osnovnim postavkama dodirnite .
- c 1 i 0 svijetle kao zadana postavka.
- Pritišćite sve dok se ne pojavi željena postavka.
- U području namještanja odaberite željenu postavku.
- Dodirnite u trajanju od 4 sekunde.
- Postavke su pohranjene.

19.3 Odustajanje od promjene osnovnih postavki

- Dodirnite ①.
- Sve se promjene odbacuju i neće se spremiti.

20 Ispit posuđa

Kvaliteta posuđa jako utječe na brzinu i rezultat kuhanja.

Pomoću ove funkcije možete provjeriti kvalitetu posuđa. Prije provjere uvjerite se da veličina dna posude odgovara veličini korištene zone za kuhanje.

Pristupiti se može putem osnovnih postavki.

→ Stranica 43

20.1 Provedite Ispit posuđa

Fleksibilna zona za kuhanje namještena je kao samo jedna zona za kuhanje tako da provjerava samo jednu posudu.

- Stavite posudu na sobnoj temperaturi u koju ste prethodno dodali oko 200 ml vode na sredinu zone za kuhanje koja najbolje odgovara veličini dna posude.
- Pozovite osnovne postavke i odaberite c 1 2.

- Dodirnite područje namještanja. U zonama za kuhanje treperi indikator —.
- Ispit je u tijeku.
- Nakon 10 sekundi pojavljuje se rezultat na indikatorima zone za kuhanje.

20.2 Provjera rezultata

U sljedećoj tablici možete vidjeti što znači rezultat kvalitete i brzine kuhanja.

Rezultat

0	Posuda za kuhanje nije prikladna za zonu za kuhanje i stoga se ne zagrijava.
1	Posuda za kuhanje se sporije zagrijava od očekivanog i kuhanje nije optimalno.
2	Posuda za kuhanje se dobro zagrijava i kuhanje se odvija normalno.

Napomena: U slučajevima s nepovoljnim rezultatima ponovno stavite posudu na manju zonu za kuhanje ako postoji.

21 Čišćenje i održavanje

Kako bi vam uređaj dugo ostao funkcionalan, pažljivo ga čistite i održavajte.

21.1 Sredstva za čišćenje

Prikladna sredstva za čišćenje i strugalo za staklo možete nabaviti kod servisne službe, u trgovini ili u internetskoj trgovini www.bosch-home.com.

POZOR!

Neprikladna sredstva za čišćenje mogu oštetiti površine uređaja.

- Nikada ne upotrebljavajte neprikladna sredstva za čišćenje.
- Nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje dok je ploča za kuhanje još vruća. To može prouzročiti mrlje na površini.

Neprikladna sredstva za čišćenje

- Nerazrijeđeno sredstvo za pranje posuđa
- Sredstvo za čišćenje perilice posuđa
- Abrazivna sredstva
- Agresivna sredstva za čišćenje kao što su sprej za čišćenje pećnice ili sredstvo za uklanjanje mrlja
- Spužvice za ribanje
- Visokotlačni ili parni čistači

Za aktiviranje ove funkcije dodirnite područje namještanja.

21.2 Čišćenje ploče za kuhanje

Ploču za kuhanje očistite nakon svake uporabe kako ostaci od hrane ne bi zagorjeli.

Zahtjev: Ploča za kuhanje mora biti hladna. Samo u slučaju mrlja od šećera, rižinog škroba, plastike ili aluminijске folije nemojte ostaviti ploču za kuhanje da se ohladi.

1. Tvrdomornu prljavštinu uklonite strugalom za staklo.
 2. Ploču za kuhanje očistite sredstvom za čišćenje staklokeramike.
- Pridržavajte se napomena za čišćenje na ambalaži sredstva za čišćenje.

Savjeti

- Specijalnom spužvom za staklokeramiku možete postići dobre rezultate čišćenja.
- Ako dno posuđa za kuhanje održavate čistim, površina ploče za kuhanje ostat će u dobrom stanju.

21.3 Čišćenja okvira ploče za kuhanje

Okvir ploče za kuhanje očistite ako se na njemu nalazi prljavština ili mrlje nakon uporabe.

Napomena: Nemojte rabiti strugalo za staklo.

1. Okvir ploče za kuhanje očistite topлом sapunicom i mekanom krpom.
Nove spužve prije uporabe temeljito isperite.
2. Obrišite mekom krpom.

22 Uklanjanje smetnji

Manje smetnje na svom uređaju možete samostalno ukloniti. Iskoristite informacije za uklanjanje smetnji prije nego što se obratite servisnoj službi. Tako ćete izbjegći nepotrebne troškove.

⚠️ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

Nestručni popravci su opasni.

- Popravke na uređaju smije vršiti samo obučeno stručno osoblje.
- Ako je uređaj neispravan, nazovite servisnu službu. → "Servisna služba", Stranica 47

⚠️ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Nestručni popravci su opasni.

- Popravke na uređaju smije vršiti samo obučeno stručno osoblje.
- Za popravak uređaja smiju se upotrebljavati samo originalni rezervni dijelovi.
- Ako je mrežni priključni vod ili priključni vod ovog uređaja oštećen, valja ga zamijeniti posebnim mrežnim priključnim vodom ili priključnim vodom uređaja koji možete nabaviti od proizvođača ili njegove visne službe.

22.1 Upozorenja

Napomene

- Ako se na indikatorima pojavi E , pritisnite i držite pritisnut senzor odgovarajuće zone za kuhanje i očitajte kôd smetnje.
- Ako kôd smetnje nije naveden u tablici, isključite ploču za kuhanje iz električne mreže, pričekajte 30 sekundi i onda je ponovno priključite. Ako se prikaz ponovno pojavi, obavijestite tehničku servisnu službu i navedite točan kôd smetnje.
- Ako se pojavi pogreška, uređaj se ne prebacuje u stanje mirovanja.
- Radi zaštite električkih dijelova uređaja od pregrijavanja ili strujnih udara ploča za kuhanje može privremeno smanjiti stupanj snage.

22.2 Napomene na kontrolnoj ploči

Kvar	Uzrok i rješavanje problema
Indikator ne svjetli.	<p>Dovod struje je prekinut.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pomoću drugih električnih uređaja provjerite je li došlo do nestanka struje. <p>Uredaj nije priključen prema spojnoj shemi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Priklučite uređaj prema spojnoj shemi.
Smetnja u elektronici	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ako ne možete ukloniti smetnju, obavijestite tehničku servisnu službu.
Indikatori trepere.	<p>Upravljačka ploča je vlažna ili se na njoj nalazi predmet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Osušite upravljačku ploču ili maknite predmet.
F2, F4, E 70/15, E 8 201, E 8208	<p>Elektronika je pregrijana i isključila je jednu ili sve zone za kuhanje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pričekajte dok se elektronika dovoljno ne ohladi. Zatim dodirnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči.
F5 + stupanj snage i zvučni signal	<p>Vruća posuda za kuhanje nalazi se u području upravljačke ploče. Zbog toga se elektronika može pregrijati.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Maknite posudu za kuhanje. Indikator pogreške će se ugasiti nakon kraćeg vremena. Možete nastaviti s kuhanjem.
F5 i zvučni signal	<p>Vruća posuda za kuhanje nalazi se u području upravljačke ploče. Radi zaštite elektronike zona za kuhanje se isključila.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Maknite posudu za kuhanje. Pričekajte nekoliko sekundi. Dodirnite bilo koju površinu za upravljanje. Kada se ugasi indikator pogreške, možete nastaviti kuhati.
F1/F6	<p>Zona za kuhanje je pregrijana i isključila se radi zaštite radne površine.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pričekajte dok se elektronika dovoljno ne ohladi i zatim uključite zonu za kuhanje.
F0	<p>Prihvaćanje postavki se ne aktivira.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dodirnite bilo koju tipku kako biste poništili indikator pogreške. Kuhajte na uobičajen način, bez upotrebe funkcije Prihvaćanje postavki. Kontaktirajte servisnu službu.
F8	<p>Zona za kuhanje je radila duže vrijeme i bez prekida.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Individualno sigurnosno isključivanje je uključeno. Za namještanje zone za kuhanje dodirnite neku tipku i isključite indikator.
E8202	<p>Senzor za kuhanje je pregrijan i zona za kuhanje je isključena.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pričekajte dok se senzor za kuhanje dovoljno ne ohladi i aktivirajte funkciju.
E8203	<p>Senzor za kuhanje je pregrijan i sve zone za kuhanje su isključene.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ako ne koristite senzor za kuhanje, skinite ga s posude za kuhanje i čuvajte ga dalje od drugih zona za kuhanje ili izvora topline. Uključite zone za kuhanje.
E8204	<p>Vruća posuda za kuhanje nalazi se u području upravljačke ploče. Radi zaštite elektronike zona za kuhanje se isključila.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zamijenite bateriju 3V CR2032. Ostale informacije naći ćete u odlomku → "Zamjena baterije", Stranica 41
E8205	<p>Veza sa senzorom za kuhanje je prekinuta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Isključite funkciju i ponovno je aktivirajte.
E8206	<p>Senzor za kuhanje je neispravan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontaktirajte tehničku servisnu službu.
Indikator bežičnog senzora za kuhanje ne svjetli.	<p>Bežični senzor za kuhanje ne reagira i indikator ne svjetli.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zamijenite bateriju 3V CR2032. Ostale informacije naći ćete u odlomku → "Zamjena baterije", Stranica 41. ▶ Ako problem i dalje postoji, držite pritisnut simbol na senzoru za kuhanje u trajanju od 8-10 sekundi i ponovno spojite senzor za kuhanje s pločom za kuhanje. Ostale informacije naći ćete u odlomku → "Povezivanje bežičnog senzora za kuhanje", Stranica 40. ▶ Ako problem i dalje postoji, obavijestite tehničku servisnu službu.
Indikator na senzoru zatreperi dva puta.	<p>Baterija senzora za kuhanje je gotovo istrošena. Sljedeće kuhanje može se prekinuti zbog istrošene baterije.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zamijenite bateriju 3V CR2032. Ostale informacije naći ćete u odlomku → "Zamjena baterije", Stranica 41.

Kvar	Uzrok i rješavanje problema
Indikator na senzoru zatreperi tri puta.	<p>Veza sa senzorom za kuhanje je prekinuta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Držite pritisnut simbol na senzoru za kuhanje u trajanju od 8-10 sekundi i ponovno spojite s pločom za kuhanje. Ostale informacije naći ćete u odlomku → "Povezivanje bežičnog senzora za kuhanje", Stranica 40.
E 9000/E9010	<p>Radni napon je pogrešan i izvan normalnog područja rada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontaktirajte distributera električne energije.
U400/E9011	<p>Ploča za kuhanje nije ispravno priključena.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Isključite ploču za kuhanje iz električne mreže. Priključite ploču za kuhanje prema spojnoj shemi.
d E	<p>Aktiviran je demonstracijski način rada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Isključite ploču za kuhanje iz električne mreže. Pričekajte 30 sekundi i priključite ploču za kuhanje. U roku od sljedeće 3 minute dodirnite bilo koji senzor. Demonstracijski način rada je deaktiviran.

22.3 Normalni zvukovi vašeg uređaja

Ponekad indukcijski uređaj može uzrokovati zvukove ili vibracije poput zujuanja, piskanja, pucketanja, buke ventilatora ili ritmičkih zvukova.

23 Zbrinjavanje

23.1 Zbrinjavanje starih uređaja u otpad

Ekološki prikladnim zbrinjavanjem otpada mogu se ponovo iskoristiti vrijedne sirovine.

1. Izvucite mrežni utikač iz mrežnog priključnog voda.
2. Prerežite mrežni priključni vod.
3. Uredaj zbrinite na ekološki prihvativljiv način.

Informacije o aktualnim načinima zbrinjavanja možete dobiti od svog specijaliziranog trgovca ili se raspištajte u komunalnoj ili lokalnoj gradskoj upravi.



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

24 Servisna služba

Originalne rezervne dijelove koji su bitni za funkcioniranje uređaja u skladu s odgovarajućom Direktivom o ekološkom dizajnu Direktivom možete dobiti od naše korisničke službe tijekom perioda od najmanje 10 godina od stavljanja vašeg uređaja na tržište na Europskom gospodarskom području.

Napomena: Angažiranje servisne službe besplatno je u okviru uvjeta jamstva proizvođača.

Detaljne informacije o vremenu jamstva i uvjetima jamstva možete pronaći kod naše servisne službe, svog dobavljača ili na našoj internetskoj stranici.

Kada se obraćate servisnoj službi, potreban vam je proizvodni broj (E-Nr.) i tvornički broj (FD) uređaja.

Kontakt-podatke servisne službe naći ćete ovdje odn. u priloženom popisu servisnih službi na našoj internetskoj stranici.

24.1 Proizvodni broj (E-Nr.) i tvornički broj (FD)

Proizvodni broj (E-Nr.) i tvornički broj (FD) možete pronaći na tipskoj pločici uređaja.

Označnu pločicu naći ćete:

- na informacijama o uređaju.
- na donjoj strani ploče za kuhanje.

Proizvodni broj (E-br.) možete naći također na staklokeramici. Popis servisnih službi (KI) i tvornički broj (FD) možete vidjeti i u osnovnim postavkama → Stranica 43 .

Kako biste podatke o svom uređaju i broj telefona servisne službe brzo ponovno pronašli, možete ih zabilježiti.

25 Probna jela

Ove preporučene postavke sastavljene su za ispitne institutе kako bi se olakšalo testiranje naših uređaja. Testiranja su provedena s našim setovima posuđa za

indukcijske ploče za kuhanje. Po potrebi možete naknadno kupiti ove setove pribora u specijaliziranim trgovinama, kod naše servisne službe ili u našoj internetskoj trgovini.

25.1 Topljenje kuvertire

Sastojci: 150 g tamne čokolade (55 % kakaa).

- Posuda Ø 16 cm bez poklopca
 - Kuhanje: stupanj snage 1.5

25.2 Zagrijavanje i održavanje topline variva od leće

Recept prema DIN 44550

Početna temperatura 20 °C

Zagrijavanje, bez miješanja

- Posuda Ø 16 cm s poklopcom, količina: 450 g
 - Zagrijavanje: trajanje 1 min 30 s, stupanj snage 9
 - Nastavak kuhanja: stupanj snage 1.5
- Posuda Ø 20 cm s poklopcom, količina: 800 g
 - Zagrijavanje: trajanje 2 min 30 s, stupanj snage 9
 - Nastavak kuhanja: stupanj snage 1.5

25.3 Zagrijavanje i održavanje topline variva od leće

Npr.: veličina leće 5-7 mm. Početna temperatura 20 °C

Promiješajte nakon 1 min zagrijavanja

- Posuda Ø 16 cm s poklopcom, količina: 500 g
 - Zagrijavanje: trajanje oko 1 min 30 s, stupanj snage 9
 - Nastavak kuhanja: stupanj snage 1.5
- Posuda Ø 20 cm s poklopcom, količina: 1 kg
 - Zagrijavanje: trajanje oko 2 min 30 s, stupanj snage 9
 - Nastavak kuhanja: stupanj snage 1.5

25.4 Bešamel umak

Temperatura mlijeka: 7 °C

- Posuda Ø 16 cm bez poklopca, sastojci: 40 g maslaca, 40 g brašna, 0,5 l mlijeka s 3,5 % mliječne masti i prstohvat soli

Priprema bešamel umaka

1. Otopite maslac, umiješajte brašno i sol te zagrijte smjesu.
 - Zagrijavanje: trajanje 6 min, stupanj snage 2
2. Dodajte mlijeko u zapršku i uz neprestano miješanje kuhajte dok ne provrije.
 - Zagrijavanje: trajanje 6 min 30 s, stupanj snage 7
3. Kada bešamel umak provrije, ostavite ga još 2 min na zoni za kuhanje uz neprestano miješanje.
 - Nastavak kuhanja: stupanj snage 2

25.5 Kuhanje riže na mlijeku s poklopcom

Temperatura mlijeka: 7 °C

1. Zagrijte mlijeko dok ne zakipi. Zagrijavajte bez poklopca. Promiješajte nakon 10 min zagrijavanja.
2. Namjestite preporučeni stupanj snage i u mlijeko dodajte rižu, šećer i sol.

Vrijeme kuhanja uključujući i zagrijavanje oko 45 min.

- Posuda Ø 16 cm, sastojci: 190 g riže okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mlijeka s 3,5 % mliječne masti i 1 g soli
 - Zagrijavanje: trajanje oko 5 min 30 s, stupanj snage 8.5
 - Nastavak kuhanja: stupanj snage 3
- Posuda Ø 20 cm, sastojci: 250 g riže okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mlijeka s 3,5 % mliječne masti i 1,5 g soli
 - Zagrijavanje: trajanje oko 5 min 30 s, stupanj snage 8.5
 - Nastavak kuhanja: stupanj snage 3, promiješajte nakon 10 min

25.6 Kuhanje riže na mlijeku bez poklopca

Temperatura mlijeka: 7 °C

1. Sastojke dodajte u mlijeko i uz neprestano miješanje zagrijavajte.

2. Odaberite preporučeni stupanj snage, kada je mlijeko doseglo otprilike 90 °C, ostavite da se kuha na nižem stupnju oko 50 min.

- Posuda Ø 16 cm bez poklopca, sastojci: 190 g riže okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mlijeka s 3,5 % mliječne masti i 1 g soli
 - Zagrijavanje: trajanje oko 5 min 30 s, stupanj snage 8.5
 - Nastavak kuhanja: stupanj snage 3
- Posuda Ø 20 cm bez poklopca, sastojci: 250 g riže okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mlijeka s 3,5 % mliječne masti i 1,5 g soli
 - Zagrijavanje: trajanje oko 5 min 30 s, stupanj snage 8.5
 - Nastavak kuhanja: stupanj snage 2.5

25.7 Kuhanje riže

Recept prema DIN 44550

Temperatura vode: 20 °C

- Posuda Ø 16 cm s poklopcom, sastojci: 125 g riže dugog zrna, 300 g vode i prstohvat soli
 - Zagrijavanje: trajanje oko 2 min 30 s, stupanj snage 9
 - Nastavak kuhanja: stupanj snage 2
- Posuda Ø 20 cm s poklopcom, sastojci: 250 g riže dugog zrna, 600 g vode i prstohvat soli
 - Zagrijavanje: trajanje oko 2 min 30 s, stupanj snage 9
 - Nastavak kuhanja: stupanj snage 2.5

25.8 Pečenje svinjskog filea

Početna temperatura filea: 7 °C

- Tava Ø 24 cm bez poklopca, sastojci: 3 svinjska filea, ukupna težina oko 300 g, debljine 1 cm i 15 ml suncokretovog ulja
 - Zagrijavanje: trajanje oko 1 min 30 s, stupanj snage 9
 - Nastavak kuhanja: stupanj snage 7

25.9 Priprema palačinki

Recept prema DIN EN 60350-2

- Tava Ø 24 cm bez poklopca, sastojci: 55 ml tijesta po palačinki
 - Zagrijavanje: trajanje 1 min 30 s, stupanj snage 9
 - Nastavak kuhanja: stupanj snage 7

25.10 Pečenje smrznutog pomfrita

- Posuda Ø 20 cm bez poklopca, sastojci: 2 l sunoko-kretovog ulja. Za svako pečenje: 200 g smrznutog pomfrita, debljine 1 cm.
 - Zagrijavanje: stupanj snage 9 sve dok ulje ne postigne temperaturu od 180 °C.
 - Nastavak kuhanja: stupanj snage 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



9001874743 (030721)

sr, hr