

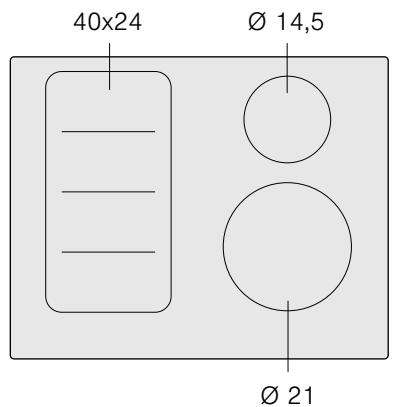


**PIN...N...**  
**Polje za kuhanje**



**BOSCH**

[hr] Upute za uporabu uređaja

**PIN...N...**

		<i>g*</i>	<i>b*</i>
40x24		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 21		2.200 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

<b>Sigurnosne napomene.....</b>	<b>3</b>	<b>Zaštita za djecu.....</b>	<b>12</b>
Uzroci oštećenja .....	4	Uključivanje i isključivanje zaštite za djecu.....	12
<b>Zaštita okoliša.....</b>	<b>5</b>	Automatska zaštita za djecu.....	12
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje .....	5	<b>Funkcija Powerboost .....</b>	<b>12</b>
Savjeti za uštedu energije .....	5	Ograničenja uporabe .....	12
<b>Kuhanje pomoći indukcije.....</b>	<b>5</b>	Na ovaj se način funkcija aktivira .....	12
Prednosti induksijskog kuhanja .....	5	Na ovaj se način funkcija isključuje .....	12
Posude.....	5	<b>Funkcija programiranja vremena.....</b>	<b>13</b>
<b>Upoznavanje Vašeg uređaja .....</b>	<b>6</b>	Kuhalište se treba isključiti automatski.....	13
Upravljačka ploča .....	6	Sat za upozorenje .....	13
Grijače površine .....	7	<b>Funkcija za zaštitu od čišćenja .....</b>	<b>13</b>
Pokazivač preostale topline .....	7	<b>Automatsko vremensko isključivanje.....</b>	<b>13</b>
<b>Programiranje ploče za kuhanje .....</b>	<b>7</b>	<b>Osnovne postavke.....</b>	<b>14</b>
Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje .....	7	Za pristup osnovnim postavkama .....	14
Podešavanje kuhališta .....	7	<b>Održavanje i čišćenje .....</b>	<b>15</b>
Tablica kuhanja .....	7	Ploča za kuhanje.....	15
<b>Prilagodljiva površina .....</b>	<b>9</b>	Oznaka ploče za kuhanje.....	15
Savjeti za uporabu posuda .....	9	<b>Otklanjanje smetnji pri radu .....</b>	<b>15</b>
Napomene.....	9	Normalna razina buke tijekom rada uređaja .....	16
Kao uobičajeno kuhalište.....	9	<b>Servisna služba .....</b>	<b>16</b>
Kao dva kuhališta .....	9	<b>Provjerena jela .....</b>	<b>16</b>
<b>Funkcija prženja .....</b>	<b>10</b>		
Tave za funkciju prženja .....	10		
Stupnjevi temperature .....	10		
Podešavanje obavljajte ovako .....	10		
Pregled.....	11		
Programi funkcije prženja.....	12		

---

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

## **⚠ Sigurnosne napomene**

Pozorno pročitajte ovu uputu za uporabu. Upute za uporabu i montažu te certifikat uređaja sačuvajte za kasniju uporabu ili za slijedećeg vlasnika uređaja.

Nakon vađenja iz ambalaže, provjerite uređaj. U slučaju da je došlo do oštećenja prilikom transporta, nemojte priključivati uređaj, kontaktirajte tehnički servis i zabilježite nastala oštećenja, u suprotnom ćete izgubiti pravo na bilo kakvu odštetu.

Ugradnju uređaja treba izvršiti prema priloženoj uputi za montažu.

Ovaj uređaj je namijenjen samo za kućnu uporabu. Koristite uređaj samo za pripremanje hrane i pića. Tijekom uporabe budite u blizini uređaja. Koristite uređaj samo u zatvorenom prostoru.

Nemojte koristiti pokrivala za ploču za kuhanje. Zbog pregrijavanja, paljenja ili materijala koji bi se mogli rasprsnuti bi mogli uzrokovati nezgode.

Nemojte koristiti neprimjerene zaštitne naprave ili rešetku za zaštitu djece. Mogle bi uzrokovati nezgode.

Ovaj uređaj nije namijenjen za rad s vanjskim vremenskim sklopnim satom ili daljinskim upravljanjem.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina nadalje i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe s nedovoljnim iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako ih je osoba uputila glede sigurnog korištenja uređaja i ako su razumjeli opasnosti koje iz toga proizlaze.

Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 8 godina i više i ako su pod nadzorom.

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

U slučaju da imate ugrađen elektrostimulator srca (pacemaker) ili sličan medicinski uređaj, budite posebno oprezni pri korištenju ili približavanju indukcijskoj ploči za kuhanje dok je uključena. Zatražite savjet liječnika ili proizvođača medicinskog uređaja kako biste provjerili da li zadovoljava važeće propise i kako biste se informirali o mogućim neusklađenostima.

### **Opasnost od požara!**

- Vruće ulje i masti mogu se brzo zapaliti. Ne ostavljajte vruće ulje i masti bez nadzora. Nikada ne gasite vatru vodom. Isključite kuhalo. Ugasite pažljivo vatru poklopcem, dekom za gašenje požara ili sličnim.
- Kuhališta postaju jako vruća. Na ploču za kuhanje nikada ne postavljajte zapaljive predmete. Na ploči za kuhanje ne držite nikakve predmete.
- Uredaj je vruć. Nikada ne držite zapaljive predmete ili sprejeve u ladicama direktno ispod ploče za kuhanje.
- Ploča za kuhanje se sama isključuje i ne možete više s njom rukovati. Kasnije se može nehotice uključiti. Iskopčajte osigurač u ormariću za osigurače. Pozovite servisnu službu.

### **Opasnost od opeklina!**

- Kuhališta i predmeti oko njih, pogotovo eventualno prisutni okviri kuhališta izrazito su vrući. Nikada ne dodirujte vruće površine. Djecu držite podalje od kuhališta.
- Kuhalište se zagrijava ali indikator ne funkcioniра. Isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.
- Metalni predmeti na kuhalištu ubrzo postaju vrući. Na kuhalištu nikada ne odlažite metalne predmete, poput primjerice noževa, vilica, žlica i poklopaca.
- Nakon svake upotrebe, ploču za kuhanje obavezno isključite pomoću glavnog prekidača. Nemojte čekati da se ploča za kuhanje automatski isključi jer na njoj više nema posude za kuhanje.

### **Opasnost od električnog udara!**

- Nestručni popravci su opasni. Popravke i zamjenu neispravnih spojnih kabela smije izvršavati samo osoblje tehničkog servisa s propisnom obukom. Ako je uređaj u kvaru, iskopčajte ga iz utičnice ili izvadite osigurač iz kutije s osiguračima. Nazovite tehnički servis.

- Prodor vlage može izazvati strujni udar. Ne smiju se koristiti visokotlačni uređaji za čišćenje ili uređaji za čišćenje parom.
- Neispravni uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravni uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.
- Pukotine ili oštećenja na staklokeramičkoj ploči mogu uzrokovati strujne udare. Isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

### **Opasnost od kvara!**

Ova ploča je opremljena ventilatorom smještenim u donjem dijelu. U slučaju da se ispod ploče za kuhanje nalazi ladica, u njemu se ne smiju držati mali predmeti ili papiri, jer u slučaju da budu uvučeni, mogu oštetiti ventilator ili hlađenje.

Između sadržaja ladice i ulaza ventilatora treba ostaviti razmak od minimalno 2 cm.

### **Opasnost od ozljeda!**

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

### **Uzroci oštećenja**

#### **Oprez!**

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

## Opći pregled

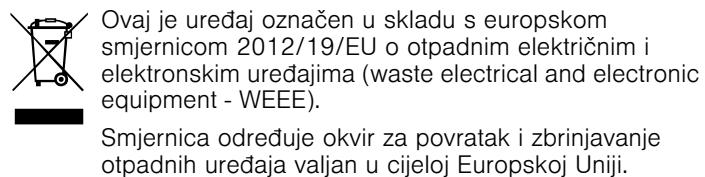
U sljedećoj tablici navodimo najčešća oštećenja:

Oštećenje	Uzrok	Mjera
Mrlje	Proliveno jelo	Proliveno jelo odmah uklonite pomoću strugača za staklo.
	Neprikladna sredstva za čišćenje	Koristite sredstva za čišćenje prikladna za ploče za kuhanje.
Ogrebotine	Sol, šećer i pjesak	Nemojte koristiti ploču za kuhanje kao pladanj ili gornju plohu kuhinjskog elementa.
	Posude s grubim dnem mogu ogrebatи stakloke-ramiku	Provjerite posude.
Blijedenje boje	Neprikladna sredstva za čišćenje	Koristite sredstva za čišćenje prikladna za ploče za kuhanje.
	Trošenje posuda	Dižite lonce i tave i mijenjajte im položaj.
Pukotine	Šećer, tvari s visokim udjelom šećera	Proliveno jelo odmah uklonite pomoću strugača za staklo.

## Zaštita okoliša

### Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



### Savjeti za uštedu energije

- Lonce uvijek poklopite odgovarajućim pokrovom. Kuhanje bez pokrova troši znatno više energije. Koristite stakleni pokrov kako biste bolje vidjeli u lonac a da pritom ne morate skidati pokrov.

- Koristite lonce i tave s ravnim dnem. Neravna dna povećavaju potrošnju energije.
- Promjer dna lonca i tave treba odgovarati veličini kuhalista. Molimo uzmite u obzir slijedeće: proizvođači posuđa često navode gornji promjer lonca koji je često veći od promjera dna lonca.
- Za male količine koristite manji lonac. Za veći, samo djelomično napunjeni lonac potrebno je više energije.
- Kuhajte s malo vode. To štedi energiju. Kod povrća vitaminii i minerali ostaju sačuvani.
- Pravovremeno smanjite na niži stupanj za kuhanje. Tako štedite energiju.

## Kuhanje pomoću indukcije

### Prednosti induksijskog kuhanja

Indukcijsko kuhanje predstavlja radikalnu promjenu u tradicionalnom obliku zagrijavanja jer se toplina stvara izravno u posudi. Zbog toga predstavlja niz prednosti:

- Ušteda vremena pri kuhanju i pečenju, zahvaljujući izravnom zagrijavanju posude.
- Štedi se energija.
- Jednostavnije održavanje i čišćenje. Hrana koja se prelije neće tako brzo zagonjeti.
- Podešavanje topline i sigurnost, jer ploča daje ili prekida dotok energije odmah nakon pritiska upravljačke tipke. Indukcijska grijaća površina prestaje davati napajanje ako se ukloni posuda, bez prethodnog isključivanja.

### Posude

Za induksijsko kuhanje prikladne su samo posude od feromagnetskog materijala, mogu biti izrađene od:

- emajliranog čelika
- lijevanog željeza
- posebno posuđe za indukciju od nehrđajućeg čelika.

Kako biste saznali jesu li posude prikladne, provjerite privlači li magnet dno posude.

Postoji drugi tip posuda za indukciju, čije dno nije potpuno feromagnetično.



Kada se koriste velike posude s feromagnetičnom površinom manjeg promjera, zagrijava se samo feromagnetična površina, a time raspodjela topline može biti nejednolika.

Posude s aluminijskim površinama umetnutim u dno imaju smanjenu feromagnetičnu površinu i time je dovedena snaga manja, te može biti problema s prepoznavanjem posude ili ploča možda neće prepoznati posudu.

Za dobre rezultate kuhanja, preporučuje se da promjer feromagnetične površine posude bude prilagođen veličini grijaće površine. Ako posuda nije prepoznata na nekoj grijaćoj površini, isprobajte je na idućoj manjoj grijaćoj površini.

## Neprikladne posude

Nikada nemojte koristiti prijenosne ploče niti posude od:

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

## Karakteristike dna posude

Karakteristike dna posude mogu utjecati na ravnomjeran rezultat kuhanja. Posude proizvedene s materijalima koji pomažu pri širenju topline, kao što su "sendvič" posude od nehrđajućeg čelika, jednoliko raspoređuju toplinu i štede vrijeme i energiju.

## Posuda nije na ploči ili veličina nije odgovarajuća

Ako se na odabranu grijajuču površinu ne postavi posuda, ili posuda nije od odgovarajućeg materijala ili je neprikladne

veličine, razina snage koja se prikazuje na pokazivaču za grijajuću površinu će treperiti. Postavite odgovarajuću posudu da bi prestala treperiti. Ako ne postavite posudu unutar 90 sekundi, grijajuća površina se automatski isključuje.

## Prazne posude ili posude s tankim dnom

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

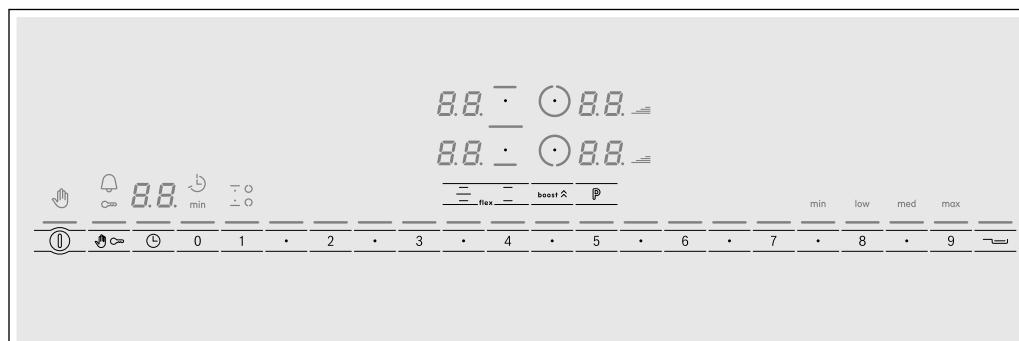
## Prepoznavanje posude

Svaka grijajuća površina ima minimalnu granicu za prepoznavanje posude, koja ovisi o materijalu posude koja se koristi. Zbog toga je potrebno koristiti onu grijajuću površinu koja veličinom najbolje odgovara promjeru posude.

# Upoznavanje Vašeg uređaja

Na stranici 2 ćete pronaći informacije o dimenzijama i snazi kuhalista.

## Upravljačka ploča



### Površine za upravljanje

①	Glavni prekidač
— / ○	Odabir kuhalista
1•2•...8•9	Polje za programiranje
🕒	Zaštita za čišćenje
♾	Zaštita za djecu
boost funkcija▲	Powerboost funkcija
☰ / ☰	Fleksibilna zona za kuhanje
⌚	Vremensko programiranje
─	Funkcija prženja
🖨	Programi funkcije prženja

### Indikatori

1-9	Razina snage zagrijavanja
0	Radno stanje
H/h	Preostala toplina
b	Powerboost funkcija
00	Funkcija programiranja vremena
🔔	Sat za vremensko uključivanje
♾	Zaštita za djecu
🕒	Zaštita za čišćenje
⟳	Automatsko isključivanje
R	Funkcija prženja
─	Temperatura funkcije prženja
max, med, low, min	Stupnjevi temperature
—	Fleksibilna zona za kuhanje

## Upravljački zasloni

Pritiskom na određeni simbol uključuje se odgovarajuća funkcija.

**Napomena:** Pazite da upravljački zasloni uvijek budu suhi. Vлага može utjecati na funkcioniranje.

## Grijaće površine

### Grijaća površina

<input type="checkbox"/> Jednostavna površina za kuhanje	Koristite posudu odgovarajućeg promjera.
<input type="checkbox"/> Prilagodljiva površina	Pogledajte odlomak "Prilagodljiva površina"
Koristite samo posude namijenjene induksijskom kuhanju, pogledajte odjeljak "Odgovarajuće posude".	

### Pokazivač preostale topline

Ploča za kuhanje za svaku grijaču površinu ima pokazivač preostale toplice koji pokazuje koje su grijaće površine još vruće. Površinu za koju je prikazan ovaj pokazivač nemojte dodirivati.

Iako je ploča isključena, pokazivač **h** ili **H** će se i dalje prikazivati dok god je grijača površina vruća.

Kada uklonite posudu prije nego što isključite grijaču površinu, naizmjenice će se prikazivati pokazivač **h** ili **H** i odabrana razina snage.

## Programiranje ploče za kuhanje

U ovom poglavlju je opisano kako podešiti pojedinu grijaču površinu. U tablici su prikazane razine snage i vremena kuhanja za različita jela.

### Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje

Ploču za kuhanje uključite i isključite glavnim prekidačem.

Uključivanje: pritisnite simbol **①**. Svijetle indikator glavnog prekidača i indikatori kuhalista. Ploča za kuhanje je sada spremna za rad.

Isključivanje: pritisnite simbol **②**. Isključuju se indikator glavnog prekidača i indikatori kuhalista. Ploča za kuhanje je sada isključena. Indikator da su kuhalista i dalje topla svijetli sve dok se sva kuhalista dovoljno ne ohlade.

**Napomena:** Ploča za kuhanje se isključuje automatski kada su sva kuhalista isključena duže od 15 sekundi.

### Podešavanje kuhalista

U području podešavanja možete podešiti željeni stupanj za kuhanje pomoću brojeva 1 do 9.

Stupanj za kuhanje 1 = najniža snaga

Stupanj za kuhanje 9 = najveća snaga

Svaki stupanj za kuhanje ima međustupanj. Odabire se pomoću simbola **●** u području podešavanja.

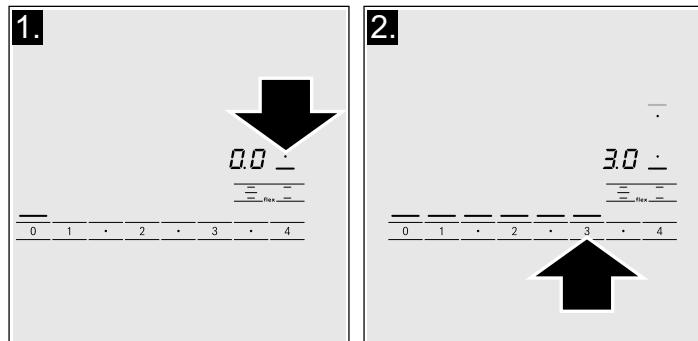
### Odabir kuhalista i podešavanje stupnja za kuhanje

Ploča za kuhanje mora biti uključena.

1. Dotaknite simbol **—** ili **○** željenog kuhalista.

Na indikatoru svijetli **0.0**.

2. U području namještanja odaberite željeni stupanj za kuhanje.



Stupanj za kuhanje je podešen.

### Promjena razine snage zagrijavanja

Odaberite kuhaliste te u području podešavanja promijenite stupanj za kuhanje.

### Isključivanje kuhalista

Odaberite kuhaliste a zatim dotaknite simbol sa stupnjem za kuhanje 0.

**Napomena:** Ako na grijaču površinu nije stavljena posuda, odabrana razina snage će treperiti. Nakon nekog vremena grijača površina će se isključiti.

### Tablica kuhanja

U slijedećoj tablici navedeni su neki od primjera.

Vremena kuhanja ovise o stupnju za kuhanje, vrsti, težini i kvaliteti namirnica. Stoga su moguća odstupanja.

Povremeno promješajte kada pripremate kašu, kreme i gусте umake.

Za početak odaberite stupanj za kuhanje 9.

	Stupanj za kuhanje	Vrijeme kuhanja
<b>Topljenje</b>		
Čokolada, topljena čokolada	1-1.5	-
Maslac, med, želatina	1-2	-
<b>Zagrijavanje i održavanje na toplom</b>		
Variva (npr. leća)	1.5-2	-
Mlijeko**	1.5-2.5	-
Kobasice kuhanje u vodi***	3-4	-

\* Kuhanje bez poklopca

\*\* bez poklopca

\*\*\* Učestalo okretanje

	<b>Stupanj za kuhanje</b>	<b>Vrijeme kuhanja</b>
<b>Odmrzavanje i zagrijavanje</b>		
Duboko zamrznuti špinat	3-4	15-25 min.
Duboko zamrznuti gulaš	3-4	30-40 min.
<b>Kuhanje na laganoj vatri</b>		
Knedle od krumpira*	4.5-5.5	20-30 min.
Riba*	4-5	10-15 min.
Bijeli umaci, npr. bešamel	1-2	3-6 min.
Umaci, npr. bernaise, hollandaise	3-4	8-12 min.
<b>Kuhanje, kuhanje na pari, pečenje</b>		
Riža (s dvostrukom količinom vode)	2-3	15-30 min.
Riža na mlijeku	2-3	30-40 min.
Kuhani krumpir	4-5	25-30 min.
Slani krumpir	4-5	15-25 min.
Tjestenina*	6-7	6-10 min.
Varivo, juhe	3.5-4.5	15-60 min.
Povrće	2.5-3.5	10-20 min.
Duboko zamrznuto povrće	3.5-4.5	7-20 min.
Varivo u ekspres loncu	4.5-5.5	-
<b>Pirjanje</b>		
Rulade	4-5	50-60 min.
Pirjano pečenje	4-5	60-100 min.
Gulaš	3-4	50-60 min.
<b>Pirjanje / Pečenje s malo ulja**</b>		
Fileti, naravni ili panirani	6-7	6-10 min.
Filet, duboko zamrznut	6-7	8-12 min.
Kotlet, naravni ili panirani***	6-7	8-12 min.
Odresci (debljine 3 cm)	7-8	8-12 min.
Pileća prsa (debljine 2 cm)***	5-6	10-20 min.
Prsa od peradi, duboko smrznuta***	5-6	10-30 min.
Hamburger, kosani odresci (debljine 3 cm)***	4.5-5.5	30-40 min.
Riba i riblji fileti, naravni	5-6	8-20 min.
Riba i riblji fileti, panirani	6-7	8-20 min.
Duboko smrznuta panirana riba, npr. riblji štapići	6-7	8-12 min.
Kozice i račići	7-8	4-10 min.
Duboko zamrznuta jela, npr. pečenje	6-7	6-10 min.
Palačinke	6-7	prženje jedno za drugim
Omlet	3.5-4.5	prženje jedno za drugim
Jaje na oko	5-6	3-6 min.
<b>Prženje** (150-200 g po porciji u 1-2 l ulja)</b>		
Duboko zamrznuti proizvodi, npr. krumpirići (pommes frites), pileći štapići (nuggets)	8-9	prženje jedno za drugim
Kroketi, duboko zamrznuti	7-8	
Meso, npr. komadići piletine	6-7	
Riba, panirana ili u pivskom tjestu	6-7	
Povrće, gljive, panirane ili u pivskom tjestu, npr. šampinjoni	6-7	
Slastičarski proizvodi, npr. princes krafne, voće u pivskom tjestu	4-5	

\* Kuhanje bez poklopca

\*\* bez poklopca

\*\*\* Učestalo okretanje

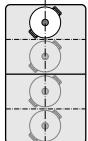
# Prilagodljiva površina

Može se koristiti kao jedna površina ili kao dvije neovisne površine, ovisno o trenutačnim kulinarskim potrebama. Sastoji se od 4 induktora koji funkcioniraju međusobno neovisno. Kada je uključena prilagodljiva površina, uključuje se samo ona površina pokrivena posudom.

## Savjeti za uporabu posuda

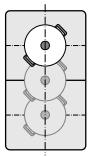
Kako bi se osiguralo dobro prepoznavanje i raspodjela topline, preporučuje se dobro centririrati posudu:

### Kao jedna jedinstvena grijaća površina



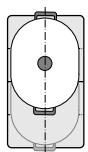
#### Promjer manji ili jednak 13 cm

Postavite posudu na jedno od 4 mesta koja su prikazana na slici.



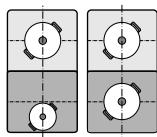
#### Promjer veći od 13 cm

Postavite posudu na jedno od 3 mesta koja su prikazana na slici.



Ako posuda zauzima više od jedne grijaće površine, postavite je uz gornji ili donji rub prilagodljive površine.

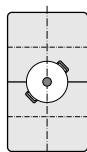
### Kao dvije neovisne grijaće površine



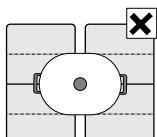
Prednja i stražnja površina, svaka s dva induktora, mogu se koristiti neovisno podešavanjem potrebne snage na svakoj zasebno, a u tom slučaju se preporučuje uporaba samo jedne posude na svakoj površini.

### Napomene

Ako se koriste dvije posude različite veličine ili materijala, mogu se pojaviti zvukovi ili vibracije koji ni u jednom trenutku ne utječu na ispravno funkcioniranje površine.



Da biste dobili maksimalnu snagu funkcije Powerboost, kada se koristi kao jedna jedinstvena grijaća površina, postavite posudu u sredinu prilagodljive površine.



Na pločama s više prilagodljivih površina, nemojte koristiti više površina istovremeno za istu posudu.

## Kao uobičajeno kuhaliste

Fleksibilnu zonu za kuhanje možete koristiti standardno kao pojedinačno kuhaliste.

### Aktiviranje

Ploča za kuhanje mora biti uključena.

- Odaberite fleksibilnu zonu za kuhanje pomoću simbola ili . Indikator svijetli.

- U polju za programiranje odaberite stupanj za kuhanje.

Fleksibilna zona kuhanja je uključena.

### Promjena stupnja za kuhanje:

U polju za programiranje promijenite stupanj za kuhanje.

### Dodavanje nove posude za kuhanje

Odaberite fleksibilnu zonu za kuhanje te zatim pritisnite simbol kako bi kuhaliste bilo prepoznato. Prethodno odabrano kuhaliste ostaje pohranjeno.

**Napomena:** Kada se posuda za kuhanje koja se nalazi na kuhalisu u radu pomakne ili podigne, ploča za kuhanje provodi automatsko pretraživanje a prethodno odabrani stupanj za kuhanje ostaje pohranjen.

### Na ovaj se način funkcija deaktivira

Oderite kuhaliste i pritisnite simbol 0.

## Kao dva kuhalista

Fleksibilnu zonu za kuhanje možete koristiti kao dva odvojena kuhalista.

### Aktiviranje

Ploča za kuhanje mora biti uključena.

- Odaberite fleksibilnu zonu za kuhanje te zatim pritisnite simbol .

Indikator svijetli između simbola i .

- Odaberite jedno od oba kuhalista koje spada u fleksibilnu zonu za kuhanje. Indikator svijetli.

- U polju za programiranje odaberite stupanj za kuhanje.

### Na ovaj se način funkcija isključuje

Oderite kuhaliste i pritisnite simbol 0. Kuhaliste se isključuju.

**Napomena:** Ako se ploča za kuhanje isključi te ponovno uključi, fleksibilna zona za kuhanje će opet raditi kao pojedinačno kuhaliste.

# Funkcija prženja

Ova funkcija Vam omogućuje prženje na oba desna bočna kuhalista na način da se automatski regulira temperatura tave.

## Prednosti kod prženja

Kuhalište zagrijava samo kada je to potrebno. Pritom štedite energiju. Ulje i mast se ne pregrijavaju.

## Napomene

- Nikada bez nadzora ne zagrijavajte ulje, maslac ili mast.
- Postavite tavu na sredinu kuhalista. Obratite pozornost na to da promjer dna tave odgovara veličini kuhalista.
- Ne koristite tavu s poklopcom. U suprotnom se temperatura ne može regulirati automatski. Možete koristiti i sito za zaštitu od prskanja budući da to ne utječe na automatsko reguliranje temperature.
- Koristite samo masti koji su primjerene za prženje. Ukoliko koristite maslac, margarin, maslinovo ulje ili svinjsku mast, odaberite stupanj temperature **min**.

## Stupnjevi temperature

Stupanj snage	Temperatura	Primjeren za
<b>max</b>	visoko	npr. popečci od krumpira, pečeni krumpir i steakovi, kratko prženi.
<b>med</b>	srednje - visoko	npr. blago prženje duboko smrznutih jela, panirana jela, odresci, ragu, povrće.
<b>low</b>	nisko - srednje	npr. grubo prženje frikadela, hrenovki, ribe.
<b>min</b>	nisko	npr. omlet, prženje na maslacu, maslinovom ulju ili margarinu.

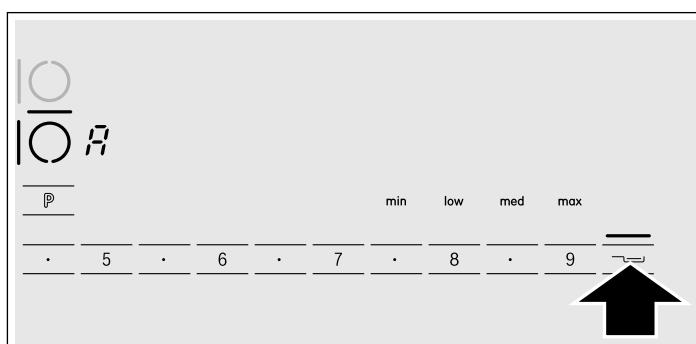
## Podešavanje obavljajte ovako

Iz tablice odaberite odgovarajući stupanj temperature. Stavite tavu na kuhaliste.

Ploča za kuhanje mora biti uključena.

1. Odaberite kuhaliste. Dotaknite simbol . Na indikatoru svijetli .

Iznad područja namještanja se pojavljuju mogući stupnjevi pečenja.



## Tave za funkciju prženja

Tave primjerene za ovu funkciju mogu se nabaviti naknadno kao poseban pribor u specijaliziranoj trgovini ili u našem servisu. Molimo uvijek navedite slijedeći broj dijela:

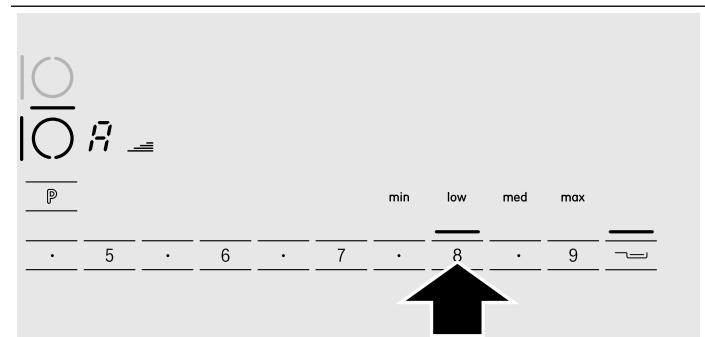
- **HEZ390210** mala posuda za kuhanje (promjer 15 cm).
- **HEZ390220** srednja posuda za kuhanje (19 cm)
- **HEZ390230** velika posuda za kuhanje (21 cm)

Tava ima sloj protiv prijanjanja. Ovu hranu možete pržiti i na malo ulja.

## Napomene

- Funkcija prženja je posebno podešena za ovaj tip tava.
- S drugim tipovima tava, temperatura se može podesiti na višu ili nižu razinu od odabrane. Najprije pokušajte s nižom razinom temperature i po potrebi je podesite. Ove tave se mogu pregrijati.

2. Tijekom slijedećih 10 sekundi u području namještanja odaberite željeni stupanj temperature. (Vidi ilustraciju) senzorka pečenja je aktivirana.



Simbol temperature svijetli sve dok nije postignuta temperatura za pečenje.

3. Stavite mast za pečenje u tavu te nakon toga i hranu koju ćete pripremati.

Okrećite hranu kao i uobičajeno kako ne bi zagorjela.

## Isključivanje funkcije prženja

Pritisnite na simbol .

## Pregled

Pregled prikazuje koji stupanj temperature je primjeren za koja jela. Vrijeme kuhanja može varirati ovisno o načinu, težini, debljini i kvalitetu jela.

Podešeni stupanj snage varira ovisno o korištenom posuđu za kuhanje.

		Stupanj temperatu	Ukupno vrijeme kuhanja od signalnog tona
<b>Meso</b>	Odrezak naravni ili panirani	med	6-10 min.
	Filet	med	6-10 min.
	Kotlet	low	10-17 min.
	Cordon bleu (zagrebački odrezak)	low	15-20 min.
	Steak kratko pečeni (debljina 3 cm)	max	6-8 min.
	Steak srednje ili dobro pečen (debljina 3 cm)	med	8-12 min.
	Pileća prsa (debljina 2 cm)	low	10-20 min.
	Kuhane ili svježe hrenovke	low	8-20 min.
	Hamburger / frikandele	low	6-30 min.
	Mesni sir	min	6-9 min.
	Ragu / Gyros	med	7-12 min.
	Mljeveno meso	med	6-10 min.
	Slanina	min	5-8 min.
<b>Riba</b>	Pečena riba	low	10-20 min.
	Riblji fileti, naravni ili panirani	low / med	10-20 min.
	Kozice, račići	med	4-8 min.
<b>Jela s jajima</b>	Palačinke	med	prženje jedno za drugim
	Tortilje / omlet	min	prženje jedno za drugim
	Jaje na oko	min / med	2-6 min.
	Kajgana	min	2-4 min.
	Carski drobljenac	low	10-15 min.
	Pohani kruh / francuski tost	low	prženje jedno za drugim
<b>Krumpir</b>	Pečeni krumpir iz neoguljenog, prethodno kuhanog krumpira	max	6-12 min.
	Pečeni krumpir iz sirovog krumpira*	low	15-25 min.
	Popečak od krumpira	max	prženje jedno za drugim
	Glazirani krumpir	med	10-15 min.
<b>Povrće</b>	Češnjak, luk	min	2-10 min.
	Tikvice, patliđani	low	4-12 min.
	Paprika, zelene šparoge	low	4-15 min.
	Gljive	med	10-15 min.
	Glazirano povrće	med	6-10 min.
<b>Duboko smrznuta jela</b>	Odrezak	med	15-20 min.
	Cordon bleu (zagrebački odrezak)	low	10-30 min.
	Pileća prsa	min	10-30 min.
	Komadići (nuggetsi)	med	10-15 min.
	"Gyros", "Kebab"	med	10-15 min.
	Riblji fileti, naravni ili panirani	low	10-20 min.
	Riblji štapići	med	8-12 min.
	Prženi krumpirići (pommes frites)	med / max	4-6 min.
	Jela i povrće iz tave	min	8-15 min.
	Proljetne rolice	low	10-30 min.
	Camembert / sir	low	10-15 min.
<b>Ostalo</b>	Camembert / sir	low	7-10 min.
	Gotova jela uz dodavanje vode, npr. prženi rezanci	min	4-6 min.
	Tostirani kruh	low	6-10 min.
	Bademi / Orasi / Pinjoli*	min	3-7 min.

\* U hladnoj tavi.

## Programi funkcije prženja

Za ove programe smiju se koristiti samo tave koje su dopuštene za funkciju prženja.

S ovim programima možete pripremati slijedeća jela:

Program	Jelo
P1	Odrezak
P2	Prsa od peradi, Cordon bleu (zagrebački odrezak)
P3	Steak, kratko pečen
P4	Steak, srednje ili dobro pečen
P5	Riba
P6	Jela i povrće iz tave, duboko zamrznuta
P7	Pommes frites (prženi krumpirici) iz pećnice, duboko zamrznuti
P8	Palačinke
P9	Omlet, jaja

## Odabir željenog programa

Odaberite kuhaliste.

1. Pritisnite simbol **P**. Indikator **P** svijetli na indikatoru kuhalista.
2. U roku od slijedećih 10 sekundi odaberite željeni program pomoću simbola **1** do **9**.

Program je sada odabran.

Simbol temperature svijetli sve dok nije postignuta odgovarajuća temperatura. Kada je temperatura postignuta, javlja se signal a simbol temperature se gasi.

Stavite ulje ili mast u tavu te zatim u nju stavite hranu koju ćete pripremati. Okrećite hranu kao i uobičajeno kako ne bi zagorjela.

## Završetak programa

Pritisnite simbol **P**.

## Zaštita za djecu

Ploča za kuhanje može se zaštititi od nehotičnog uključivanja kako bi se spriječila mogućnost da djeca uključe grijace površine.

### Uključivanje i isključivanje zaštite za djecu

Ploča za kuhanje mora biti isključena.

Uključivanje: simbol držite pritisnut oko 4 sekunde. Simbol svijetli tijekom 4 sekunde. Ploča za kuhanje je sada blokirana.

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

### Automatska zaštita za djecu

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

### Uključivanje i isključivanje

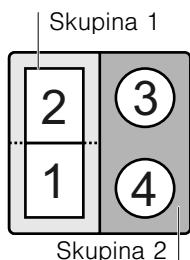
U poglavlju *Osnovne postavke* nalaze se informacije koje se odnose na automatsku zaštitu za djecu.

## Funkcija Powerboost

Pomoću funkcije Powerboost se može zagrijati veća količina vode brže nego korištenjem razine snage **9**.

### Ograničenja uporabe

Ova funkcija može se koristiti za sve grijace površine, uvijek kada druga površina iste skupine nije uključena. (Vidi sliku) U protivnom, na vizualnom pokazivaču odabrane grijace površine treperit će **b** i **9**; a zatim će se automatski podesiti razina snage **9** bez uključivanja funkcije.



### Na ovaj se način funkcija aktivira

1. Odaberite kuhaliste.
2. Simbol **boost** pritisnite. Indikator **b** svijetli.

Powerboost funkcija je sada uključena.

### Na ovaj se način funkcija isključuje

1. Odaberite kuhaliste.
2. Simbol **boost** pritisnite. Gasi se indikator **b** a kuhaliste se vraća na stupanj za kuhanje **9**.

Funkcija Powerboost je sada isključena.

**Napomena:** U određenim uvjetima, funkcija Powerboost može se automatski isključiti da bi se zaštitile električne komponente u unutrašnjosti ploče za kuhanje.

**Napomena:** Najveća snaga za prilagodljivu površinu se može dobiti postavljanjem samo jedne posude na sredinu površine, kako je opisano u poglavlju *Prilagodljiva površina*.

# Funkcija programiranja vremena

Ova funkcija može se koristiti na dva različita načina:

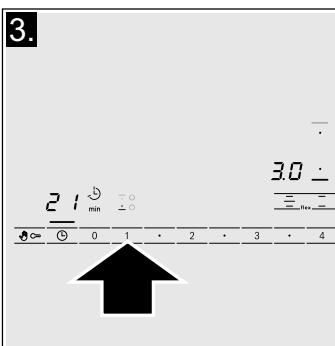
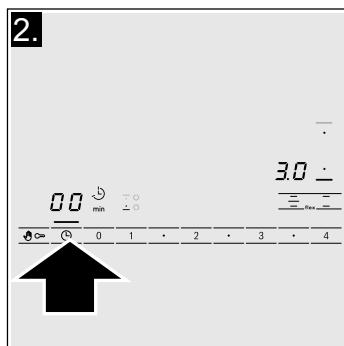
- za automatsko isključivanje grijaće površine.
- kao sat za upozorenje.

## Kuhalište se treba isključiti automatski

Unesite vrijeme kuhanja za Vaše jelo. Kuhalište se automatski isključuje nakon isteka podešenog vremena.

### Podešavanje obavljajte ovako

1. Odaberite kuhalište i podesite stupanj za kuhanje.
2. Dotaknite simbol dva puta. Na indikatoru tajmera svijetle i .
3. Tijekom sljedećih 10 sekundi u području namještanja odaberite željeno vrijeme kuhanja.



Vrijeme kuhanja započinje teći.

**Napomena:** Moguće je automatski programirati isto vrijeme kuhanja za sve grijače površine. Programirano vrijeme teče neovisno za svaku od grijačih površina.

U poglavlju *Osnovne postavke* nalaze se informacije koje se odnose na automatsko programiranje vremena kuhanja.

### Promjena ili brisanje vremena

Odaberite kuhalište i zatim pritisnite simbol dva puta.

Pojavljuju se indikatori i .

Promjenite vrijeme kuhanja pritiskom na simbol od **1** do **9** ili **0** kako biste izbrisali vrijeme.

## Funkcija za zaštitu od čišćenja

Kada čistite upravljačku ploču kod uključene ploče za kuhanje mogu se promijeniti postavke.

Kako biste to spriječili, ploča za kuhanje opremljena je funkcijom zaštite od brisanja. Pritisnite na simbol . Javlja se signal. Upravljačko polje je blokirano tijekom 35 sekundi.

## Automatsko vremensko isključivanje

Ako je kuhalište duže vrijeme u radu a postavke nisu promijenjene, aktivira se automatsko vremensko isključivanje.

Kuhalište više ne grijе. Na indikatoru kuhališta izmjenično trepere i indikator da su kuhališta i dalje topla .

### Automatsko isključivanje kuhališta preko funkcije prženja

Pri postupku kuhanja s funkcijom prženja započinje teći podešeno vrijeme kuhanja čim je postignuta temperatura na odabranom kuhalištu.

### Nakon isteka vremena

Kuhalište se isključuje nakon isteka vremena. Javlja se signal i na kuhalištu se pojavljuje i na indikatoru funkcije programiranja vremena se pojavljuje u trajanju od 10 sekundi.

Kada dotaknite simbol , gase se indikatori a zvučni signal se ne javlja.

### Napomene

- Kada je podešeno vrijeme kuhanja, na indikatoru se uvijek pojavljuje vrijeme kuhanja te funkcije. Za upit o preostalom vremenu kuhanja kuhališta odaberite odgovarajuće kuhalište i pritisnite simbol dva puta.
- Kada je podešeno vrijeme kuhanja za više kuhališta, na indikatoru se uvijek pojavljuje vrijeme kuhanja odabranog kuhališta.
- Podesiti se mogu i vremena kuhanja do 99 minuta.

## Sat za upozorenje

Sat za upozorenje omogućuje programiranje vremena do 99 sekundi. Ova postavka ne ovisi o ostalim postavkama. Ova funkcija ne isključuje grijaču površinu automatski.

### Programiranje

1. Pritisnite na simbol . Indikator svijetli. Na indikatoru funkcije programiranja vremena se pojavljuje .
2. Podesite željeno vrijeme pomoću simbola od **1** do **9**.

Nakon nekoliko sekundi započinje teći vrijeme.

### Nakon isteka vremena

Nakon isteka vremena javlja se akustični signal. Na indikatoru tajmera pojavljuju se i . Pritiskom na simbol indikatori se isključuju.

### Promjena ili brisanje vremena

Pritisnite simbol , indikator svijetli.

Promjenite vrijeme pritiskom na simbol od **1** do **9** ili **0** kako biste izbrisali vrijeme.

Sada možete očistiti površinu upravljačkog polja bez opasnosti da će se promijeniti postavke.

**Napomena:** Blokada ne utječe na glavni prekidač. Ploča za kuhanje se u svakom trenutku može isključiti.

Kod pritiska na bilo koji od simbola, indikator se gasi. Kuhalište se sada znova može podešavati.

Automatsko vremensko isključivanje ovisi o odabranom stupnju za kuhanje (od 1 do 10 sati).

# Osnovne postavke

Uredaj nudi različite osnovne postavke. Ove postavke možete prilagoditi Vašim potrebama.

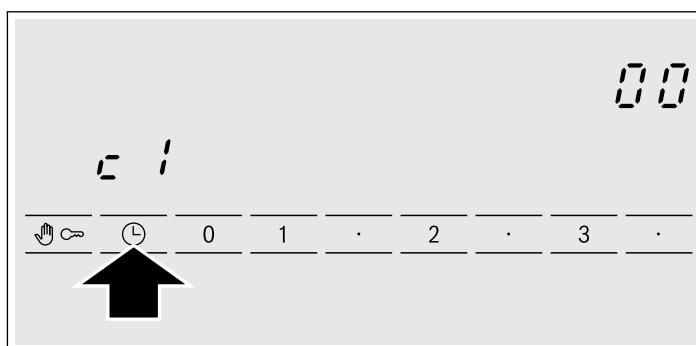
Indikator	Funkcija
c 1	<b>Automatska zaštita za djecu</b> 0 ISKLJ.* 1 UKLJ.
c 2	<b>Signalni tonovi</b> 0 Signal potvrde i signal pogreške isključeni su. 1 Isključen je samo signal potvrde. 2 Svi signalni tonovi su uključeni.*
c 5	<b>Automatsko programiranje vremena kuhanja</b> 0 ISKLJ.* 1-99 Vrijeme do automatskog isključivanja.
c 6	<b>Trajanje signalnog tona funkcije programiranja vremena:</b> 1 10 sekundi*. 2 30 sekundi. 3 1 minuta.
c 7	<b>Funkcija Power-Management</b> 0 = ISKLJ.* 1 = 1000 W minimalna snaga. 1 = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 ili 9. = najveća snaga ploče za kuhanje
c 9	<b>Vrijeme odabira kuhališta</b> 0 Neograničeno: posljednje odabrano kuhalište ostaje odabrano.* 1 Ograničeno: kuhalište ostaje odabrano samo u trajanju od 10 sekundi.
c 0	<b>Povratak u osnovne postavke</b> 0 Osobne postavke.* 1 Povratak u tvorničke postavke.

\*Tvorničke postavke

## Za pristup osnovnim postavkama

Ploča za kuhanje mora biti isključena.

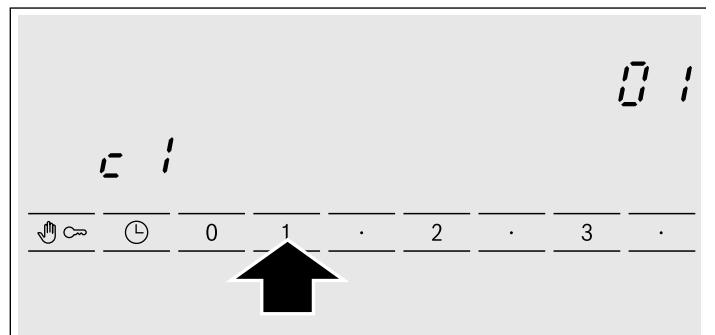
1. Ploču za kuhanje uključite glavnim prekidačem.
2. U roku od slijedećih 10 sekundi držite pritisnut simbol  u trajanju od 4 sekunde.



S lijeve strane na displeju se pojavljuje c 1 a s desne 0.

3. Simbol  uzastopno pritišćite toliko puta dok se ne pojavi željena funkcija.

4. Zatim u području namještanja odaberite željenu postavku.



5. Simbol  držite pritisnut 4 sekunde. Postavke su pohranjene.

## Napuštanje osnovnih postavki

Ploču za kuhanje isključite pomoću glavne sklopke.

# Održavanje i čišćenje

Savjeti i upozorenja navedena u ovom poglavlju služe kao pomoć za optimalno čišćenje i održavanje ploče za kuhanje

## Ploča za kuhanje

### Čišćenje

Očistite ploču nakon svakog kuhanja. Na taj način se izbjegava izgaranje zalipljenih ostataka. Nemojte čistiti ploču za kuhanje dok se dovoljno ne ohladi.

Koristite samo sredstva za čišćenje prikladna za ploče za kuhanje. Poštujte upute na ambalaži proizvoda.

Nikada nemojte koristiti:

- Deterdžent bez ispiranja
- Deterdžent za perilice suđa
- Abrazivne proizvode
- Nagrizajuće proizvode kao što su raspršivač za pećnice ili sredstvo protiv mrlja
- Abrazivne spužve
- Uređaje za čišćenje pomoću visokog tlaka ili pare

Najbolji način za uklanjanje otpornih nečistoća je upotreba strugača za staklo. Poštujte upute proizvođača.

Prikladne strugače za staklo možete nabaviti putem tehničkog servisa ili naše internetske trgovine.

### Oznaka ploče za kuhanje

Da bi se izbjegla oštećenja na ozaci ploče za kuhanje, imajte na umu sljedeće upute:

- Koristite samo toplu vodu s malo sapuna
- Nikada nemojte koristiti oštре ili abrazivne proizvode
- Nemojte koristiti strugač za staklo

## Otklanjanje smetnji pri radu

Obično su uzrok smetnji pri radu sitnice. Prije nego što pozovete servis, molimo prvo poštujte sljedeće savjete i napomene.

Indikator	Smetnja	Mjera
nikakve	Dovod struje je prekinut.	Pomoću drugih električnih uređaja provjerite da li je dovod struje prekinut.
	Uredaj nije priključen sukladno planu priključivanja.	Provjerite da li je uređaj priključen sukladno planu priključivanja.
	Smetnje u električnom sustavu.	Ukoliko prethodne mjere nisu otklonile smetnju, pozovite servis.
E treperi	Upravljačko polje je vlažno ili se na njemu nalazi predmet.	Osušite upravljačko polje ili maknite predmet.
Er + broj / d + broj / P + broj	Smetnje u električnom sustavu.	Odvojite ploču za kuhanje s električne mreže. Pričekajte 30 sekundi i ponovo je priključite. *
F0 / F9	Došlo je do interne pogreške.	Odvojite ploču za kuhanje s električne mreže. Pričekajte 30 sekundi i ponovo je priključite. *
F2 / F5	Elektronički sustav se je pregrijao i dotično kuhaliste se je isključilo.	Pričekajte dok se elektronički sustav dovoljno ne ohladi. Zatim pritisnite na bilo koji simbol na ploči za kuhanje. *
F4	Elektronički sustav se je pregrijao i sva kuhalista su se isključila.	
U 1	Uzalni napon nije ispravan, izvan normalnog područja rada.	Stupite u kontakt s Vašim distributerom električne energije.
U2 / U3	Kuhalište se je pregrijalo i za zaštitu isključilo Vašu ploču za kuhanje.	Pričekajte dok se elektronički sustav dovoljno ne ohladi te ga ponovo uključite.

\* Ukoliko se indikator ne ugasi, pozovite servis.

**Ne stavljajte vruće posude za kuhanje na upravljačko polje.**

## Normalna razina buke tijekom rada uređaja

Tehnologija grijanja putem indukcije se zasniva na stvaranju elektromagnetskih polja koja uzrokuju stvaranje topline izravno u dnu posude. Time, ovisno o konstrukciji posude, mogu nastati određeni zvukovi ili vibracije kako je opisano u nastavku:

### Duboko zujanje kao kod transformatora

Ovaj zvuk nastaje prilikom kuhanja s pojačanom razinom snage. Uzrok je količina energije koja se prenosi s ploče za kuhanje na posudu. Ovaj zvuk nestaje ili se smanjuje kada se smanji razina snage.

### Tihopishtanje

Ovaj zvuk nastaje kada je posuda prazna. Zvuk će nestati kada se u posudu ulije voda ili se stavi hrana.

### Pucketanje

Ovaj zvuk se javlja kod posuda koje su sastavljene od različitih materijala u slojevima. Zvuk uzrokuju vibracije koje nastaju na

površinama spojeva različitih materijala. Zvuk dolazi od posude. Količina i način kuhanja namirnica može uzrokovati promjenu intenziteta zvuka.

### Pojačano pištanje

Zvukovi nastaju prvenstveno u posudama sastavljenim od različitih spojeva materijala, kada se stave na maksimalnu snagu grijanja i istovremeno na dvije grijajuće površine. Ova pištanja nestaju ili se prorijede čim se smanji razina snage.

### Zvuk ventilatora

Za uporabu primjerenu električnom sustavu, ploča za kuhanje mora raditi na kontroliranoj temperaturi. U tu svrhu, ploča za kuhanje je opremljena ventilatorom koji se uključuje kada se otkrije povišena temperatura. Ventilator također može raditi po inerciji, nakon što se isključi ploča za kuhanje, ako je izmjerena temperatura još uvijek previšoka.

Opisani zvukovi su normalni, nastaju kao dio induksijske tehnologije i ne ukazuju ni na kakav kvar.

## Servisna služba

Ukoliko je za vaš uređaj potreban popravak, na raspolaganju vam stoji naša servisna služba. Uvijek ćemo pronaći odgovarajuće rješenje, pa i kako bismo izbjegli nepotreban dolazak tehničara.

### E-broj i FD broj:

Kada kontaktirate našu servisnu službu, molimo vas da im javite i E-broj i FD-broj uređaja. Tipsku oznaku s brojevima ćete pronaći u servisnoj knjižici.

Molimo vas da uzmete u obzir da dolazak našeg servisera u slučaju nepravilnog rukovanja čak iako je uređaj u jamstvenom roku nije besplatan.

Podatke za vezu za sve zemlje ćete naći u priloženom popisu službi održavanja.

Pouzdajte se u znanje proizvođača. Tako osiguravate da samo školovani servisni tehničari opskrbljeni originalnim rezervnim dijelovima vašeg uređaja vrše popravak na vašem uređaju.

## Provjerena jela

Ovu tablicu su izradili instituti za procjenu u cilju olakšavanja upravljačkih elemenata naših uređaja.

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

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

Provjerena jela	Grijajuća površina	Predzagrijavanje		Kuhanje	
		Razina snage	Trajanje (min:s)	Poklopac	Razina snage
<b>Topljenje čokolade</b>					
Posuda: Lonac					
Preljev od čokolade (npr. marke Dr. Oetker, crna 55%, 150 g)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.
<b>Zagrijavanje i podgrijavanje variva od leće</b>					
Posuda: Duboki lonac					
Početna temperatura 20 °C					
Varivo od leće*					
Količina 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 bez miješanja	Da	1.
Količina: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 bez miješanja	Da	1.
Varivo od leće u konzervi, npr. leća s kobasicom marke Erasco					
Količina 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 uz miješanje nakon pribl. 1:00	Da	1.
Količina 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 uz miješanje nakon pribl. 1:00	Da	1.

\*Recept prema DIN 44550

\*\*Recept prema DIN EN 60350-2

Provjerena jela	Grijača površina	Predzagrijavanje		Kuhanje	
		Razina snage	Trajanje (min:s)	Poklopac	Razina snage
<b>Priprema bešamel umaka</b>					
Posuda: Lonac					
Temperatura mlijeka: 7 °C					
Sastojci: 40 g maslaca, 40 g brašna, 0,5 l mlijeka (3,5% mlijecne masti) i prstohvat soli	Ø 14,5 cm				
1. Rastopite maslac, umiješajte brašno i sol i sve zagrijte		1	pribl. 3:00	Ne	
2. Dodajte mlijeko i pustite neka umak zavrije, uz stalno miješanje		7	pribl. 5:20	Ne	
3. Kada bešamel umak počne kipjeti, držite ga još 2 minute uz stalno miješanje				1	Ne
<b>Kuhanje riže na mlijeku</b>					
Posuda: Duboki lonac					
Temperatura mlijeka: 7 °C					
Zagrijte mlijeko dok se ne zavrije. Promijenite preporučenu razinu kuhanja i dodajte rižu, šećer i sol u mlijeko					
Sastojci: 190 g riže okruglog zrna, 23 g šećera, 750 ml mlijeka (3,5% mlijecne masti) i prstohvat soli	Ø 14,5 cm				
Sastojci: 250 g riže okruglog zrna, 30 g šećera, 1 l. mlijeka (3,5% mlijecne masti) i prstohvat soli	Ø 18 cm	8.	pribl. 6:30	Ne	2 uz miješanje nakon pribl. 10:00
					Da
<b>Kuhanje riže*</b>					
Posuda: Duboki lonac					
Temperatura vode 20 °C					
Sastojci: 125 g riže okruglog zrna, 300 g vode i prstohvat soli	Ø 14,5 cm	9	pribl. 2:30	Da	2
Sastojci: 250 g riže okruglog zrna, 600 g vode i prstohvat soli	Ø 18 cm	9	pribl. 2:30	Da	2.
					Da
<b>Pečenje svinjskog buta</b>					
Posuda: Tava					
Početna temperatura buta: 7 °C					
2 fileta od buta (ukupna masa pribl. 200 g, 1 cm debeline)	Ø 18 cm	9	1:30	Ne	7
					Ne
<b>Pečenje palacinki**</b>					
Posuda: Tava					
55 ml tjestova za palačinke	Ø 18 cm	9	1:30	Ne	7
					Ne
<b>Pečenje smrznutih krumpira</b>					
Posuda: Duboki lonac					
Sastojci: 1,8 kg suncokretovog ulja, za kuhanje: 200 g smrznutih prženih krumpirica (npr. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Dok temperatura ulja ne dosegne 180 °C	Ne	9
					Ne

\*Recept prema DIN 44550

\*\*Recept prema DIN EN 60350-2





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany  
**www.bosch-home.com**



9000925169

00  
930910