



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Polje za kuvanje**  
**Polje za kuhanje**  
**PIE...F...**



**BOSCH**

[sr] Uputstva za upotrebu .....3

[hr] Upute za uporabu uređaja ..... 27



|              |        | $g^*$   | $b^*$   |
|--------------|--------|---------|---------|
| <b>A / B</b> | Ø 18   | 1.800 W | 3.100 W |
| <b>C</b>     | Ø 14,5 | 1.400 W | 2.200 W |
| <b>D</b>     | Ø 21   | 2.200 W | 3.700 W |

\*  IEC 60335-2-6

# Sadržaj

|   |    |   |    |
|---|----|---|----|
|  <b>Upotreba u skladu s odredbama</b> . . . . . | 4  |  <b>Prikaz za potrošnju energije</b> . . . . .   | 20 |
|  <b>Uputstva za sigurnost</b> . . . . .         | 5  |  <b>Testiranje posuda</b> . . . . .              | 21 |
|  <b>Uzroci oštećenja</b> . . . . .              | 6  |  <b>Čišćenje</b> . . . . .                       | 21 |
| Pregled . . . . .   | 6  | Ugradna ploča . . . . .   | 21 |
|  <b>Zaštita životne sredine</b> . . . . .       | 7  | Okvir ravne ploče za kuvanje . . . . .  | 22 |
| Saveti za uštedu energije . . . . .   | 7  |  <b>Česta pitanja i odgovori (FAQ)</b> . . . . . | 22 |
| Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline . . . . .   | 7  |  <b>Smetnja, šta činiti?</b> . . . . .           | 23 |
|  <b>Kuvanje prema indukciji</b> . . . . .       | 7  |  <b>Servisna služba</b> . . . . .                | 24 |
| Prednosti u kuvanju pomoću indukcije . . . . .  | 7  | E-broj i FD-broj . . . . .  | 24 |
| Posude . . . . .  | 7  |  <b>Proverena jela</b> . . . . .                 | 25 |
|  <b>Upoznavanje uređaja</b> . . . . .           | 9  |   |    |
| Komandna ploča . . . . .  | 9  |   |    |
| Ringle . . . . .  | 9  |   |    |
| Prikaz preostale toplote . . . . .  | 9  |   |    |
|  <b>Opsluživanje aparata</b> . . . . .          | 10 |   |    |
| Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje . . . . .   | 10 |   |    |
| Podešavanje ringle . . . . .  | 10 |   |    |
| Preporuke za kuvanje . . . . .  | 10 |   |    |
|  <b>Vremenske funkcije</b> . . . . .          | 13 |   |    |
| Programiranje vremena kuvanja . . . . .   | 13 |   |    |
| Kuhinjski tajmer . . . . .  | 13 |   |    |
|  <b>Funkcija PowerBoost</b> . . . . .         | 14 |   |    |
| Aktiviranje . . . . .   | 14 |   |    |
| Deaktiviranje . . . . .   | 14 |   |    |
|  <b>Senzorika za prženje</b> . . . . .        | 14 |   |    |
| Prednosti prilikom prženja . . . . .  | 14 |   |    |
| Tiganji adekvatni za senzor za prženje . . . . .  | 14 |   |    |
| Stepeni temperature . . . . .   | 15 |   |    |
| Tabela . . . . .  | 15 |   |    |
| Ovako vršite podešavanje . . . . .  | 17 |   |    |
|  <b>Osigurač za decu</b> . . . . .            | 17 |   |    |
| Uključivanje i isključivanje osigurača za decu . . . . .  | 17 |   |    |
| Automatska sigurnost za decu . . . . .  | 17 |   |    |
|  <b>Zaštita od brisanja</b> . . . . .         | 18 |   |    |
|  <b>Automatsko isključivanje</b> . . . . .    | 18 |   |    |
|  <b>Osnovna podešavanja</b> . . . . .         | 19 |   |    |
| Ovako dospevate do osnovnih podešavanja . . . . .   | 20 |   |    |

---

Ostale informacije o proizvodima, priboru, rezervnim delovima i servisima ćete naći na internetu:  
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)** i "online" prodavnici:  
**[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)**



## Upotreba u skladu s odredbama

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

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

Ugradnju uređaja morate da izvršite prema priloženom uputstvu za montažu.

Ovaj uređaj je namenjen samo za privatno domaćinstvo i za kućno okruženje. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića. Postupak kuvanja mora da se nadgleda. Kratkotrajni postupak kuvanja mora neprekidno da se nadgleda. Uređaj upotrebljavajte samo u zatvorenim prostorijama.

Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje na nadmorskim visinama od maksimalno 4000 metara.

Nemojte da koristite poklopce za ravnu ploču za kuvanje. Mogu da dovedu do nezgoda, npr. do pregrevanja, paljenja ili odskakanja materijala.

Nemojte da koristite neadekvatne zaštitne mehanizme ili rešetku za zaštitu dece. Mogu da dovedu do nezgoda.

Ovaj uređaj nije namenjen za režim rada pomoću eksternog tajmera ili daljinskog upravljača.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i lica sa smanjenim psihičkim, osećajnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostacima iskustva ili znanja, ako ih nadzire lice, koje je odgovorno za bezbednost, ili ih je uputilo u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja i ako su oni razumeli opasnosti, koje iz toga mogu da nastanu.

Nikada ne smete pustiti decu da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca, čak i ako imaju 8 godina ili više i ako imaju nadzor.

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

Proces kuvanja morate da nadzirete. Kraći proces kuvanja morate konstantno da nadzirete.

U slučaju da imate ugrađen bajpas ili sličan medicinski implant treba da imate posebnu predostrožnost pri korišćenju ili približavanju indukovanim pločama za kuvanje dok rade. Konsultujte svog lekara ili proizvođača implanta da biste bili sigurni da zadovoljava važeće propise i informišite se o mogućim nekompatibilnostima.

## Uputstva za sigurnost

### Upozorenje – Opasnost od požara!

- Vrelo ulje i mast se veoma brzo pale. Vrelo ulje i mast nikada ne ostavljajte bez nadzora. Vatru nemojte nikada da gasite vodom. Isključite ringlu. Plamen ugasi pažljivo pomoću poklopca, krpom za gašenje požara ili sličnim.
- Ringle se zagrevaju. Zapaljive predmete nemojte da stavljate na ringlu. Nemojte da odlažete predmete na ringlu.
- Uređaj postaje vreo. Nikada nemojte da čuvate zapaljive predmete ili sprejeve u fioci direktno ispod ravne ploče za kuvanje.
- Ravna ploča za kuvanje se isključila sama od sebe i ne može više da koristi. Kasnije može neočekivano da se uključi. Isključite osigurač u kutiji sa osiguračima. Pozovite servisnu službu.

### Upozorenje – Opasnost od opekotina!

- Ringle i njihovo okruženje, naročito ako eventualno postoji okvir ringle, se jako zagrevaju. Nikada ne dodirujte vrele površine. Udaljite decu.
- Ringla greje, ali prikaz ne funkcioniše. Isključite osigurač u električnom ormanu. Pozovite servisnu službu.
- Predmeti od metala se na ringli veoma brzo zagrevaju. Na ringlu nemojte nikada da odlažete predmete od metala, kao npr. noževe, viljuške, kašike i poklopce.
- Nakon svake upotrebe, isključite ugradnu ploču za kuvanje uz pomoć glavnog prekidača. Nemojte da čekate da se ploča automatski ugasi usled nedostatka posude.

### Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

- Neadekvatne popravke su opasne. Popravke i zamenu oštećenih kablova za priključivanje može da vrši jedino osoblje Službe za tehničku pomoć koje je prethodno obučeno. Ako je aparat pokvaren, isključite ga iz mreže ili skinite osigurač iz kutije za osigurače. Obavestite servis tehničke podrške.
- Vlaga, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.
- Pokvaren uređaj može da prouzrokuje strujni udar. Pokvaren uređaj nikada nemojte da uključujete. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.

- Pukotine ili lomovi na staklenoj keramici mogu da prouzrokuju strujne udare. Isključite osigurač u električnom ormanu. Pozovite servisnu službu.

### Upozorenje – Opasnost od havarije!

Ova ploča poseduje ventilator koji se nalazi sa spoljašnje strane. U slučaju da se ispod ugradne ploče nalazi neka fioka ne bi trebalo da se drže mali predmeti ili papiri, kako ne bi bili usisani, na taj način mogli bi da pokvare ventilator ili da naškode hlađenju. Između sadržaja fioke i ulaza za ventilator trebalo bi ostaviti razdaljinu od najmanje 2 cm.

### Upozorenje – Opasnost od povreda!

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

## Uzroci oštećenja

### Pažnja!

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

### Pregled

U sledećoj tabeli ćete pronaći najčešće štete:

| Štete        | Uzrok   | Mera  |
|--------------|---|---|
| Mrlje        | Pokipela jela.                                | Pokipela jela odmah uklonite pomoću strugaljke za staklo.                                       |
|              | Neadekvatna sredstva za čišćenje.             | Upotrebljavajte samo sredstva za čišćenje koja su namenjena za ravne ploče za kuanje ove vrste. |
| Ogrebotine   | So, šećer i pesak.                            | Ravnu ploču za kuanje nemojte da upotrebljavate kao površinu za rad i odlaganje.                |
|              | Gruba dna posuđa grebu ravnu ploču za kuanje. | Proverite posudu za kuanje.   |
| Promene boje | Neadekvatna sredstva za čišćenje.             | Upotrebljavajte samo sredstva za čišćenje koja su namenjena za ravne ploče za kuanje ove vrste. |
|              | Abrazija lonca.                               | Prilikom pomeranja podignite lonce i tiganje.   |
| Ulubljenje   | Šećer, jela koja sadrže mnogo šećera.         | Pokipela jela odmah uklonite pomoću strugaljke za staklo.                                       |



## Zaštita životne sredine

U ovom poglavlju ćete dobiti informacije za uštedu energije i za uklanjanje uređaja na otpad.

### Saveti za uštedu energije

- Lonce uvek zatvorite odgovarajućim poklopcem. Kuvanje bez poklopca troši znatno više energije. Koristite stakleni poklopac, kako biste mogli da gledate u lonac, a da ne morate da podižete poklopac.
- Koristite lonce i tiganje sa ravnim dnom. Neravna dna povećavaju potrošnju energije.
- Prečnik dna lonca i tiganja treba da bude u skladu sa veličinom ringle. Obratite pažnju: Proizvođači posuđa često navode prečnik gornjeg dela lonca, koji je najčešće veći od prečnika dna lonca.
- Za male količine upotrebljavajte mali lonac. Velikom, a malo napunjenom loncu je potrebno mnogo energije.
- Kuvajte sa malo vode. To štedi energiju. Tako se kod povrća zadržavaju vitamini i mineralne materije.
- Pravovremeno izvršite prebacivanje nazad na niži stepen za kuvanje. Na taj način štedite energiju.

### Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



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

## Kuvanje prema indukciji

### Prednosti u kuvanju pomoću indukcije

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

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

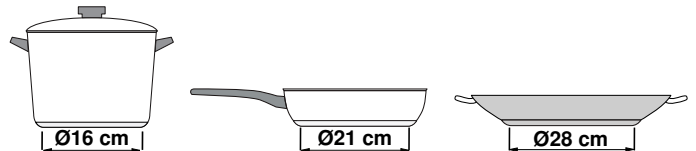
### Posude

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

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

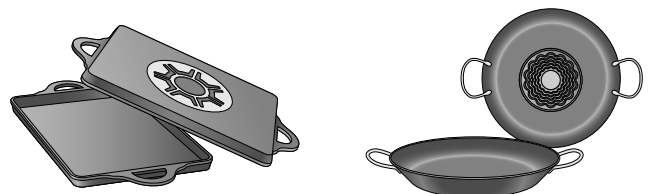
Kako biste proverili, da li je posuđe namenjeno za indukciju, možete da pogledate u poglavlju → "Testiranje posuđa".

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

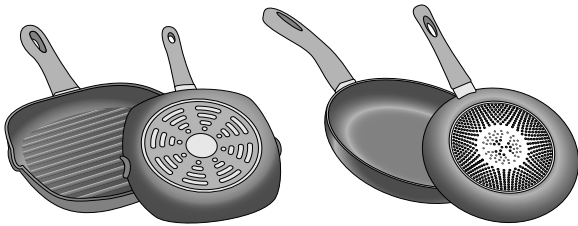


Takođe postoji induktivno posuđe čije je dno nije u potpunosti feromagnetno:

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



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



### Neodgovarajuće posude

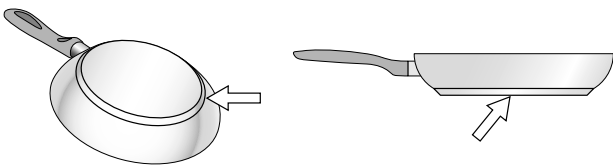
Nikad ne koristiti difuzne ploče ni posude od:

- finog čelika
- stakla
- blata
- bakra
- aluminijuma

### Osobine dna posuđa

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

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



### Nedostatak neodgovarajuće posude ili veličine

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

### Prazne posude ili posude sa finom osnovom

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

### Identifikacija lonca

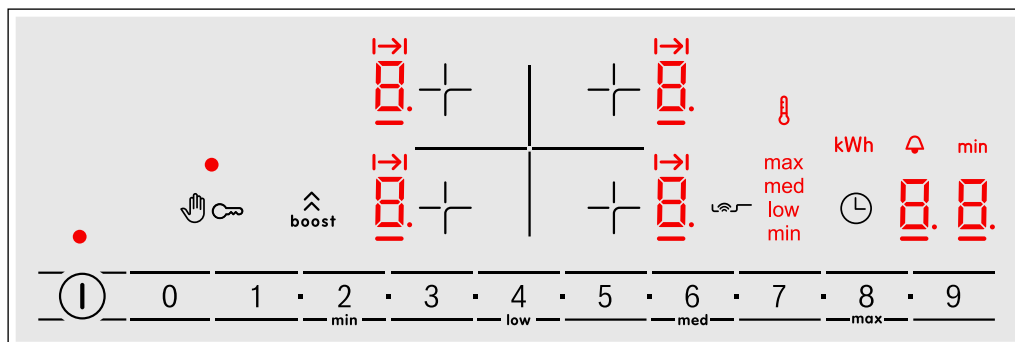
Svaka ringla ima donju granicu za identifikaciju lonca, koja zavisi od feromagnetnog prečnika i od materijala dna posuđa. Iz tog razloga bi uvek trebalo da koristite ringlu, koja najbolje odgovara prečniku dna lonca.




















## Upoznavanje uređaja

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

### Komandna ploča



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


| Prikazi   |                                |
|---|--------------------------------|
|    | Status režima rada             |
|    | Stepeni za kuvanje             |
|    | Funkcija tajmera               |
|    | Preostala toplota              |
|   | Tajmer                         |
|  | Podešavanje vremena za kuvanje |
| <b>min</b>  | Prikaz vremena                 |
| <b>b</b>  | PowerBoost-funkcija            |
| <b>R</b>  | Senzor za prženje              |
|  | Temperatura senzora za prženje |
| <b>min, low, med, max</b>   | Stepeni temperature            |
| <b>kWh</b>  | Potrošnja energije             |

### Površine sa komandama

Ako dodirnete simbol, aktivira se dotična funkcija.

**Uputstvo:** Konstantno održavajte čistoću i suvoću polja sa komandama. Vlaga može da ugrozi funkciju.

### Ringle

| Ringle   |   |
|--|---|
|   | Jednostavna ringla                                      |
|  | Upotrebljavanje posuđa za kuvanje u adekvatnoj veličini |
| Upotrebljavajte samo posuđe za kuvanje koje je adekvatno za indukciono kuvanje, videti poglavlje → "Kuvanje prema indukciji" |   |

### Prikaz preostale toplote

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

U zavisnosti od jačine preostale toplote prikazuje se sledeće:

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

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



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


## Opsluživanje aparata

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

### Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje

Pomoću glavnog prekidača uključite i isključite ravnu ploču za kuvanje.

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

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

#### Uputstva


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

### Podešavanje ringle

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




Stepen za kuvanje **1** = najniži stepen

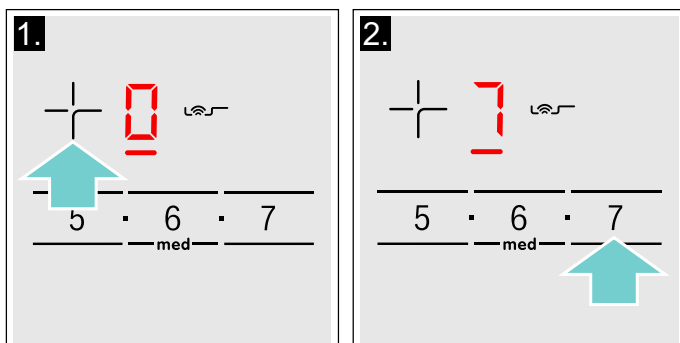
Stepen za kuvanje **9** = najviši stepen

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

### Izbor ringle i stepena za kuvanje

Ravna ploča za kuvanje mora da bude uključena.

1. Dodirnite simbol  željene ringle. Svetli simbol  i ispod toga simbol .
2. Zatim u opsegu za podešavanje izaberite željeni stepen za kuvanje.




Stepen za kuvanje je podešen.

### Promena stepena za kuvanje

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

### Isključivanje ringle

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

#### Uputstva

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

### Preporuke za kuvanje

#### Preporuke

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

**Tabela za kuvanje**

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

|  | Stepen za kuvanje | Vreme pečenja (min.) |
|--|-------------------|----------------------|
| <b>Topljenje</b>                             |                   |                      |
| Čokolada, glazura                            | 1 - 1.            | -                    |
| Puter, med, želatin                          | 1 - 2             | -                    |
| <b>Odmrzavanje i držanje na toplome</b>      |                   |                      |
| Varivo, npr. varivo od sočiva                | 1. - 2            | -                    |
| Mleko*                                       | 1. - 2.           | -                    |
| Zagrevanje viršli u vodi*                    | 3 - 4             | -                    |
| <b>Odmrzavanje i podgrevanje</b>             |                   |                      |
| Spanać, zamrznut                             | 3 - 4             | 15 - 25              |
| Gulaš, zamrznut                              | 3 - 4             | 35 - 55              |
| <b>Poširanje, krčkanje</b>                   |                   |                      |
| Knedle od krompira*                          | 4. - 5.           | 20 - 30              |
| Riba*  | 4 - 5             | 10 - 15              |
| Beli sos, npr. bešamel sos                   | 1 - 2             | 3 - 6                |
| Mučeni sosovi, npr. sos bernez, sos holandez | 3 - 4             | 8 - 12               |
| <b>Kuvanje, parenje, dinstanje</b>           |                   |                      |
| Pirinač (sa duplom količinom vode)           | 2. - 3.           | 15 - 30              |
| Sutlijaš***                                  | 2 - 3             | 30 - 40              |
| Krompir kuvan u ljusci                       | 4. - 5.           | 25 - 35              |
| Oguljeni kuvani krompir                      | 4. - 5.           | 15 - 30              |
| Testenina, pasta*                            | 6 - 7             | 6 - 10               |
| Ragu   | 3. - 4.           | 120 - 180            |
| Supe   | 3. - 4.           | 15 - 60              |
| Povrće                                       | 2. - 3.           | 10 - 20              |
| Povrće, zamrznuto                            | 3. - 4.           | 7 - 20               |
| Kuvanje u ekspres loncu                      | 4. - 5.           | -                    |
| <b>Krčkanje</b>                              |                   |                      |
| Rolati                                       | 4 - 5             | 50 - 65              |
| Dinstano pečenje                             | 4 - 5             | 60 - 100             |
| Gulaš***                                     | 3 - 4             | 50 - 60              |

\* Bez poklopca

\*\* Okrenuti više puta

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

|   | Stepen za ku-<br>vanje | Vreme pečen-<br>ja (min.) |
|---|------------------------|---------------------------|
| <b>Dinstanje / prženje sa malo ulja*</b>  |                        |                           |
| Šnicla natur ili panirana   | 6-7                    | 6-10                      |
| Šnicla, zamrznuta   | 6-7                    | 8-12                      |
| Kotlet, natur ili paniran**   | 6-7                    | 8-12                      |
| Odrezak (debljine 3 cm)   | 7-8                    | 8-12                      |
| Pileće grudi (debljine 2 cm)**  | 5-6                    | 10-20                     |
| Pileće grudi, zamrznute**   | 5-6                    | 10-30                     |
| Ćufte (debljine 3 cm)**   | 4.-5.                  | 20-30                     |
| Hamburger (debljine 2 cm)   | 6-7                    | 10-20                     |
| Riba i riblji file, natur   | 5-6                    | 8-20                      |
| Riba i riblji file, paniran   | 6-7                    | 8-20                      |
| Riba, panirana i zamrznuta, npr. riblji štapići                                 | 6-7                    | 8-15                      |
| Škampi, kozice  | 7-8                    | 4-10                      |
| Sotiranje svežeg povrća i pečurki   | 7-8                    | 10-20                     |
| Jela na tiganju, povrće, naseckano meso u trakama, na azijski način             | 7-8                    | 15-20                     |
| Zamrznuta jela, npr. jela na tiganju  | 6-7                    | 6-10                      |
| Palačinke (pržite jednu za drugom)  | 6.-7.                  | -                         |
| Omlet (pržite jedan za drugim)  | 3.-4.                  | 3-6                       |
| Jaja na oko   | 5-6                    | 3-6                       |
| <b>Fritiranje* (150-200 g po porciji u 1-2 l ulja, fritiranje po porcijama)</b> |                        |                           |
| Duboko zamrznuti proizvodi, npr. pomfrit, Chicken Nuggets                       | 8-9                    | -                         |
| Kroketi, zamrznuti  | 7-8                    | -                         |
| Meso, npr. delovi pileta  | 6-7                    | -                         |
| Riba, panirana ili pohovana   | 6-7                    | -                         |
| Povrće, pečurke, panirane ili u testu, tempura                                  | 6-7                    | -                         |
| Sitno pecivo, npr. uštipci/krofne, voće u pivskom testu                         | 4-5                    | -                         |
| * Bez poklopca  |                        |                           |
| ** Okrenuti više puta   |                        |                           |
| *** Predgrevanje na stepenu za kuvanje 8-8.                                     |                        |                           |

## Vremenske funkcije




Vaša ringla raspolaže sa dve funkcije tajmera:

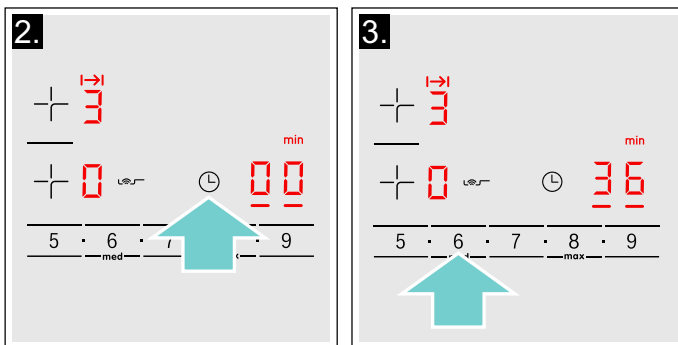
- Programiranje vremena kuvanja
- Kuhinjski tajmer

### Programiranje vremena kuvanja

Ringla se po isteku podešenog vremena automatski isključuje.

#### Ovako vršite podešavanje:

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



Posle nekoliko sekundi počinje da teče vreme.


**Uputstvo:** Za sve ringle automatski može da se podesi isto vreme kuvanja. Podešeno vreme za svaku od ringli ističe nezavisno jedno od drugog. Informacije za automatsko programiranje vremena kuvanja naći ćete u odeljku → "Osnovna podešavanja"

### Senzor za prženje


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


### Promena ili brisanje vremena

Izaberite ringlu, pa zatim dodirnite simbol .

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

### Po isteku vremena

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

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

### Uputstva



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

### Kuhinjski tajmer



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


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

### Podešavanje



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

### Promena ili brisanje vremena

Više puta dodirnite simbol , dok ne zasvetli prikaz .

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

### Po isteku vremena

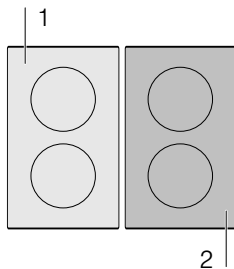
Čuje zvučni signal. Na prikazu tajmera se pojavljuje  i prikaz  zasvetli. Prikazi se gase posle 10 sekundi.

Dodirivanjem simbola  gase se prikazi i prestaje signalni ton.


## Funkcija PowerBoost

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

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



### Aktiviranje

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

### Deaktiviranje

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

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

## Senzorika za prženje

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

Ringle sa ovom funkcijom su obeležene simbolom funkcije za prženje.

### Prednosti prilikom prženja

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

### Uputstva

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

### Tiganji adekvatni za senzor za prženje

Za ovu funkciju takođe postoje specijalni tiganji. Ovaj pribor možete naknadno da nabavite u specijalizovanoj trgovini ili preko naše tehničke servisne službe. Uvek navedite odgovarajući referentni broj.

- HEZ390210 tiganj sa prečnikom od 15 cm.
- HEZ390220 tiganj sa prečnikom od 19 cm.
- HEZ390230 tiganj sa prečnikom od 21 cm.
- HEZ390250 tiganj sa prečnikom od 28 cm.

Tiganji imaju sloj protiv lepljenja, zato se za prženje upotrebljava samo malo ulja.

### Uputstva

- Funkcija za prženje je podešena specijalno za ovu vrstu tiganja.
- Ostali tiganji mogu da se pregreju. Možete da podesite višu ili nižu temperaturu. Najpre pokušajte sa najnižim stepenom temperature i po potrebi ga promenite.
- Uverite se da prečnik dna tiganja odgovara veličini ringle. Tiganj postavite na sredinu ringle.



## Stepeni temperature

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

### Tabela

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

Podešen stepen temperature varira u zavisnosti od upotrebljenog tiganja.

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

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


\* Okrenuti više puta

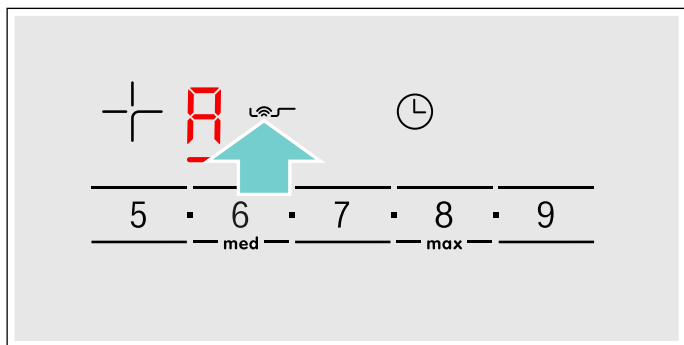
\*\* Ukupno trajanje po porciji. Pržite jedno za drugim.

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

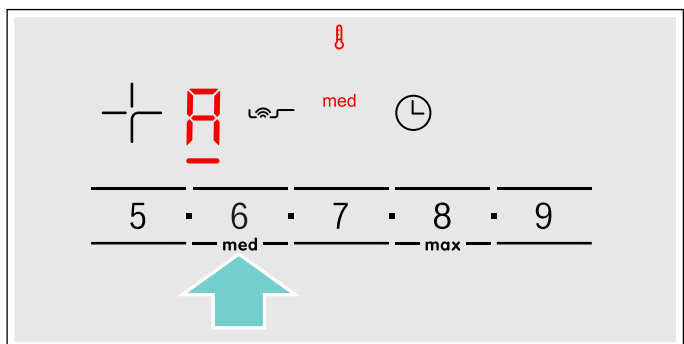
## Ovako vršite podešavanje

Iz tabele izaberite odgovarajući stepen temperature. Postavite prazan tiganj na ringlu.


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




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




Funkcija je aktivirana.

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

### Uputstva

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

### Isključivanje senzora za pečenje



Izaberite ringlu i pritisnite simbol . Funkcija je deaktivirana.


## Osigurač za decu

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

### Uključivanje i isključivanje osigurača za decu

Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.

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

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

### Automatska sigurnost za decu

Uz pomoć ove funkcije, sigurnost za decu se automatski aktivira uvek kada je ploča za kuvanje isključena.


### Uključivanje i isključivanje


Kako ćete da uključite automatski osigurač za decu, saznaćete u poglavlju → "Osnovna podešavanja"



## Zaštita od brisanja

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

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

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

### Uputstva

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



## Automatsko isključivanje

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

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

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

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

## Osnovna podešavanja

Uređaj nudi različita osnovna podešavanja. Ova podešavanja možete da prilagodite Vašim ličnim navikama.

| Displej | Funkcija  |
|---------|---|
| c 1     | <b>Automatski osigurač za decu</b><br>0 Manuelno*.<br>1 Automatski.<br>2 Funkcija deaktivirana.   |
| c 2     | <b>Signalni tonovi</b><br>0 Signal za potvrdu i signal za pogrešno rukovanje su isključeni.<br>1 Signal za pogrešno rukovanje je uključen.<br>2 Uključen signal za potvrdu.<br>3 Svi signalni tonovi su uključeni.* |
| c 3     | <b>Prikaz potrošnje energije</b><br>0 Isklj.*<br>1 Uklj.  |
| c 5     | <b>Automatsko programiranje vremena kuvanja</b><br>00 Isklj.*<br>0 1-99 Automatsko vreme za naknadni rad.   |
| c 6     | <b>Trajanje signalnog tona za završetak na tajmeru</b><br>1 10 sekundi.*<br>2 30 sekundi.<br>3 1 minut.   |
| c 7     | <b>Power-Management-funkcija. Ograničenje ukupne snage ravne ploče za kuvanje</b><br>0 Isklj.*<br>1 1000 W minimalne snage.<br>1. 1500 W.<br>2 2000 W.<br>...<br>9 ili 9. Maksimalna snaga ravne ploče za kuvanje.  |
| c 9     | <b>Vreme biranja ringla</b><br>0 Neograničeno: ostaje izabrana poslednje podešena ringla.*<br>1 Ograničeno: Ringla ostaje izabrana samo nekoliko sekundi.*  |
| c 12    | <b>Provera posuđa za kuvanje, rezultata procesa kuvanja</b><br>0 Nije pogodno<br>1 Nije optimalno<br>2 Pogodno  |
| c 0     | <b>Povratak na fabrička podešavanja</b><br>0 Individualna podešavanja.*<br>1 Vratite se nazad na fabrička podešavanja.  |

\* Fabrička podešavanja

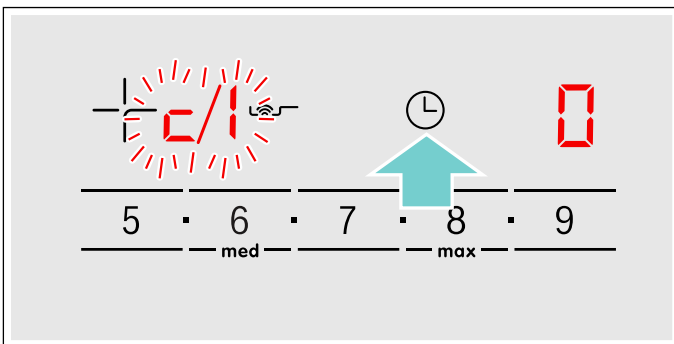
## Ovako dospevate do osnovnih podešavanja

Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.

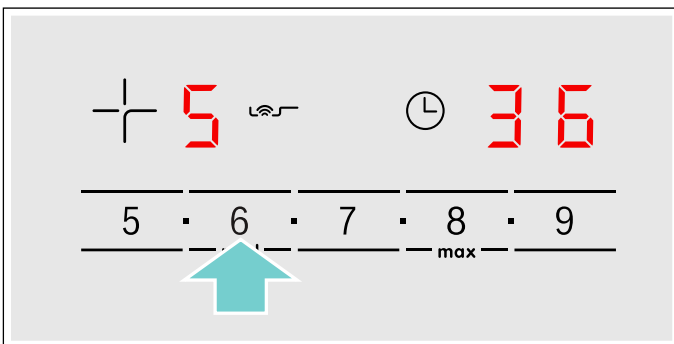
1. Uključite ravnu ploču za kuvanje.
2. U roku od sledećih 10 sekundi dodirnite simbol ⌚ na 4 sekunde.  
Prva četiri prikaza daju informacije o proizvodu.  
Dodirnite opseg za podešavanje, da biste mogli da vidite pojedinačne prikaze.

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

3. Ako simbol ⌚ dodirnete iznova, dospevate do osnovnih podešavanja.  
Na prikazima trepere naizmenično **e** i **i**, pa se pojavljuje **0** kao preliminarno podešavanje.



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



6. Simbol ⌚ dodirujte najmanje 4 sekundi.

Podešavanja su se memorisala.

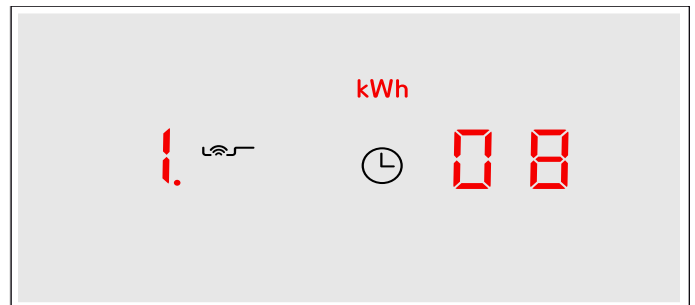
## Napuštanje osnovnih podešavanja

Ravnu ploču za kuvanje isključite pomoću glavnog prekidača.

## Prikaz za potrošnju energije

Ova funkcija pokazuje ukupnu potrošnju energije poslednjeg procesa kuvanja na ravnoj ploči za kuvanje. Posle isključivanja se na 10 sekundi prikazuje potrošnja u kWh.

Slika pokazuje primer sa potrošnjom od **1.08** kWh.



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



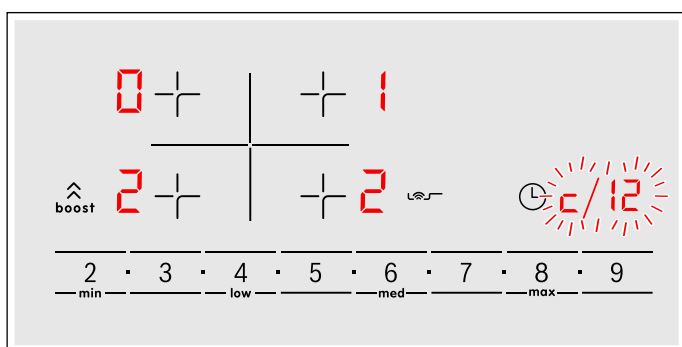
## Testiranje posuđa

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

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

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

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



Proverite rezultat pomoću sledeće tabele:

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

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

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

### Uputstva

- Ako je upotrebljena ringla za kuvanje mnogo manja od prečnika posuđa za kuvanje, verovatno se zagreva samo sredina suda i rezultat ne može da bude najbolji mogući ili zadovoljavajući.
- Informacije o ovoj funkciji naći ćete u poglavlju → "Osnovna podešavanja".
- Informacije o vrsti, veličini i pozicioniranju posude za kuvanje pronaći ćete u poglavlju → "Kuvanje prema indukciji".

## Čišćenje

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

### Ugradna ploča

#### Čišćenje

Ravnu ploču za kuvanje uvek očistite posle kuvanja. Na taj način sprečavate da se zapale zalepljeni ostaci. Ravnu ploču za kuvanje čistite tek kada se ugasi prikaz za preostalu toplotu.

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

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

Ni u kom slučaju nemojte da koristite:

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

Tvr dokornu nečistoću najbolje je da uklonite strugaljkom za staklo koju možete dobiti u trgovini. Obratite pažnju na podatke proizvođača.

Adekvatne strugaljke za staklo ćete dobiti preko naše servisne službe ili u našoj online prodavnici.

Pomoću specijalnih sundefera za čišćenje ravnih ploča za kuvanje od staklene keramike postićete dobre rezultate u čišćenju.

#### Moguće fleke

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Ostaci kamenca i vode              | Ravnu ploču za kuvanje čistite ukoliko se ohladila. Možete da upotrebljavate odgovarajuće sredstvo za čišćenje za ravne ploče za kuvanje od staklene keramike.* |
| Šećer, ostaci pirinča ili plastike | Odmah očistite. Koristite strugaljku za staklo. Oprez: Opasnost od opekotina.*  |

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

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

## Okvir ravne ploče za kuvanje

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

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

## Česta pitanja i odgovori (FAQ)

### Upotreba

#### Zašto ne mogu da uključim ravnju ploču za kuvanje i zašto svetli simbol osigurača za decu?

Zaštita dece ja aktivirana.

Informacije o ovoj funkciji naći ćete u poglavlju → "Osigurač za decu"

#### Zašto trepere prikazi i mora da se čuje signalni ton?

Uklonite tečnost ili ostatke jeka sa polja sa komandama. Uklonite sve predmete, koji se nalaze na polju sa komandama.

Uputstvo za deaktiviranje signalnog tona naći ćete u poglavlju → "Osnovna podešavanja"

### Zvukovi

#### Zašto se tokom kuvanja čuju šumovi?

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

#### Mogući zvukovi:

##### Duboko zujanje kao kod transformatora:

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

##### Duboko pištanje:

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

##### Pucketanje:

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

##### Visoki piskavi tonovi:

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

##### Šum ventilatora:

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

### Posuđe za kuvanje

#### Koje je posuđe adekvatno za indukcionu ravnju ploču za kuvanje?

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

**Posuđe za kuvanje****Zašto se ne zagreva ringla i treperi stepen za kuvanje?**

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

Utvrđite, da li je uključena ringla na kojoj se nalazi posuda za kuvanje.

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

Informacije o vrsti, veličini i pozicioniranju posude za kuvanje pronaćete u poglavlju → "Kuvanje prema indukciji"

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

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

Informacije o vrsti, veličini i pozicioniranju posude za kuvanje pronaćete u poglavlju → "Kuvanje prema indukciji"

**Čišćenje****Kako se čisti ravna ploča za kuvanje?**

Optimalne rezultate ćete postići specijalnim sredstvima za čišćenje staklene keramike. Preporučuje se da ne upotrebljavate jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje, sredstva za čišćenje za mašinsko pranje posuđa (koncentrate) ili krpe za ribanje.

Ostale informacije o čišćenju i negi ravne ploče za kuvanje naći ćete u poglavlju → "Čišćenje"

**? Smetnja, šta činiti?**

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

| Prikaz                                       | Mogući uzrok  | Otklanjanje greške   |
|--|---|--|
| nema   | Napajanje električnom strujom je prekinuto.<br><br>Uređaj niste priključili u skladu sa električnom šemom.<br><br>Smetnja na elektronicu. | Proverite pomoću drugih električnih uređaja, da nije došlo do kratkog spoja u napajanju strujom.<br><br>Uverite se, da ste uređaj priključili u skladu sa električnom šemom.<br><br>Ukoliko ne možete da otklonite smetnju, obavestite tehničku servisnu službu. |
| Prikazi trepere                              | Polje sa komadama je vlažno ili se na njemu nalazi neki predmet.  | Osušite polje sa komadama ili uklonite predmet.  |
| Prikaz – treperi na prikazima ringli         | Nastupila je smetnja u elektronicu.   | Radi potvrđivanja smetnje kratko rukom prekrijte polje sa komadama.  |
| <b>F2</b>                                    | Elektronika se pregrijala i isključila je odgovarajuću ringlu.  | Sačekajte dok se elektronika sasvim ne ohladi. Zatim dodirnite simbol po željina ravnoj ploči za kuvanje.  |
| <b>F4</b>                                    | Elektronika se pregrijala i isključile su se sve ringle.  |  |
| <b>F5</b> + stepen za kuvanje i signalni ton | Vruć lonac se nalazi u području komandne površine. Elektronika može da se pregreje.   | Udaljite lonac. Prikaz greške se gasi brzo posle toga. Možete da nastavite sa kuvanjem.  |
| <b>F5</b> i zvučni signal                    | Vruć lonac se nalazi u području komandne površine. Ringla je isključena da bi se zaštitila elektronika.                                   | Udaljite lonac. Sačekajte nekoliko sekundi. Dodirnite bilo koju komandnu površinu. Ako se prikaz greške ugasi, možete da nastavite sa kuvanjem.  |
| <b>F1/F6</b>                                 | Ringla je pregrijanja i isključila se radi zaštite Vaše radne površine.   | Sačekajte, dok se elektronika odgovarajuće ohladi i iznova uključite ringlu.   |
| <b>F8</b>                                    | Ringla je duži vremenski period i bez prekida bila u režimu rada.   | Automatsko sigurnosno isključivanje je bilo aktivirano. Videti poglavlje   |
| <b>E9000</b><br><b>E9010</b>                 | Radni napon je pogrešan, izvan normalnog opsega režima rada.  | Stupite u vezu sa Vašim distributerom struje.  |
| <b>U400</b>                                  | Ravna ploča za kuvanje nije pravilno priključena  | Odvajite ravnu ploču za kuvanje sa strujne mreže. Uverite se, da ste je priključili u skladu sa električnom šemom.   |

Vrele lonce nemojte da stavljate na polje sa komadama.

### Uputstva

- Ako se na prikazu pojavi **E**, senzor odgovarajuće ringle morate da držite pritisnut, kako biste mogli da očitajte kod smetnje.
- Ukoliko kod smetnje nije naveden u tabeli, ravnu ploču za kuvanje isključite sa strujne mreže, sačekajte 30 sekundi i onda je iznova priključite. Ukoliko se prikaz iznova pojavljuje, kontaktirajte tehničku servisnu službu i navedite tačan kod smetnje.



## Servisna služba

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

### E-broj i FD-broj

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

Pločicu sa tipom sa brojevima ćete naći na:

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

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

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

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

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

## Proverena jela

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

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

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

| Jela za testiranje   | Posuda                   | Predzagrevanje    |   | Kuvanje   |                   |           |
|--|--------------------------|-------------------|---|-----------|-------------------|-----------|
|  |                          | Stepen za kuvanje | Trajanje (Min:Sek)                          | Pok-lopac | Stepen za kuvanje | Pok-lopac |
| <b>Topljenje čokolade</b>  |                          |                   |   |           |                   |           |
| Glazura (npr. marka Dr. Oetker, umereno gorka čokolada sa 55 % kakaoa, 150 g)                                      | Lonac sa drškom Ø 16 cm  | -                 | -   | -         | 1.                | Ne        |
| <b>Zagrevanje i održavanje toplote variva od sočiva</b>  |                          |                   |   |           |                   |           |
| Varivo od sočiva*<br>Početna temperatura 20 °C   |                          |                   |   |           |                   |           |
| Količina: 450 g  | Lonac za kuvanje Ø 16 cm | 9                 | 1:30<br>(samo pro-mešati)                   | Da        | 1.                | Da        |
| Količina: 800 g  | Lonac za kuvanje Ø 22 cm | 9                 | 2:30<br>(samo pro-mešati)                   | Da        | 1.                | Da        |
| Varivo od sočiva iz limenke<br>Npr. čorba sa sočivom i viršlama proizvođača Erasco.<br>Početna temperatura 20 °C   |                          |                   |   |           |                   |           |
| Količina: 500 g  | Lonac za kuvanje Ø 16 cm | 9                 | oko 1:30<br>(promešajte posle oko 1 minuta) | Da        | 1.                | Da        |
| Količina: 1 kg   | Lonac za kuvanje Ø 22 cm | 9                 | oko 2:30<br>(promešajte posle oko 1 minuta) | Da        | 1.                | Da        |
| <b>Priprema bešamel sosa</b>   |                          |                   |   |           |                   |           |
| Temperatura mleka: 7 °C<br>Sastojci: 40 g putera, 40 g brašna, 0,5 l mleka (3,5 % sadržaja masti) i prstohvat soli |                          |                   |   |           |                   |           |
| 1. Otopite puter, umešajte brašno i so i zagrevajte masu.  | Lonac sa drškom Ø 16 cm  | 2                 | oko 6:00                                    | Ne        | -                 | -         |
| 2. Mleko dodajte u vrelo brašno i kuvajte uz stalno mešanje.   |                          | 7                 | oko 6:30                                    | Ne        | -                 | -         |
| 3. Kada je bešamel sos skuvan, ostavite ga 2 minuta na ringli uz neprekidno mešanje.                               |                          | -                 | -   | -         | 2                 | Ne        |

\*Recept po DIN 44550

\*\*Recept po DIN EN 60350-2










| Jela za testiranje  | Posuda                    | Predzagrevanje    |   | Poklopac | Kuvanje                               |          |
|---|---------------------------|-------------------|---|----------|---------------------------------------|----------|
|   |                           | Stepen za kuvanje | Trajanje (Min:Sek)                      |          | Stepen za kuvanje                     | Poklopac |
| <b>Kuvanje sutlijaša</b>  |                           |                   |   |          |                                       |          |
| Sutlijaš, kuvan s poklopcem<br>Temperatura mleka: 7 °C<br>Zagrevajte mleko dok ne počne da se diže. Podesite preporučeni stepen za kuvanje i u mleko dodajte pirinač, šećer i so.<br>Vreme kuvanja, uključujući predgrevanje, oko 45 min.             |                           |                   |   |          |                                       |          |
| Sastojci: 190 g pirinča okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mleka (3,5 %udela masti) i 1 g soli  | Lonac za kuvanje Ø 16 cm  | 8.                | oko 5:30                                | Ne       | 3<br>(promešajte posle oko 10 minuta) | Da       |
| Sastojci: 250 g pirinča okruglog zrna, 120 g šećera, 1 ml mleka (3,5 %udela masti) i 1,5 g soli   | Lonac za kuvanje Ø 22 cm  | 8.                | oko 5:30                                | Ne       | 3<br>(promešajte posle oko 10 minuta) | Da       |
| Sutlijaš, kuvan bez poklopca<br>Temperatura mleka: 7 °C<br>Sastojke dodajte u mleko i zagrevajte uz neprekidno mešanje. Izaberite preporučeni stepen za kuvanje i kada je mleko dostiglo oko 90 °C, smanjite na niži stepeni i kuvajte oko 50 minuta. |                           |                   |   |          |                                       |          |
| Sastojci: 190 g pirinča okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mleka (3,5 %udela masti) i 1 g soli  | Lonac za kuvanje Ø 16 cm  | 8.                | oko 5:30                                | Ne       | 3                                     | Ne       |
| Sastojci: 250 g pirinča okruglog zrna, 120 g šećera, 1 ml mleka (3,5 %udela masti) i 1,5 g soli   | Lonac za kuvanje Ø 22 cm  | 8.                | oko 5:30                                | Ne       | 2.                                    | Ne       |
| <b>Kuvanje pirinča*</b>   |                           |                   |   |          |                                       |          |
| Temperatura vode: 20 °C   |                           |                   |   |          |                                       |          |
| Sastojci: 125 g pirinča dugog zrna, 300 g vode i prstohvat soli   | Lonac za kuvanje Ø 16 cm  | 9                 | oko 2:30                                | Da       | 2                                     | Da       |
| Sastojci: 250 g pirinča dugog zrna, 600 g vode i prstohvat soli   | Lonac za kuvanje Ø 22 cm  | 9                 | oko 2:30                                | Da       | 2.                                    | Da       |
| <b>Pečenje svinjske slabine</b>   |                           |                   |   |          |                                       |          |
| Početna temperatura za slabine: 7 °C  |                           |                   |   |          |                                       |          |
| Količina: 3 svinjske slabine (ukupna težina oko 300 g, debljine 1 cm) i 15 ml suncokretovog ulja  | Tiganj za prženje Ø 24 cm | 9                 | oko 1:30                                | Ne       | 7                                     | Ne       |
| <b>Pripremanje palačinki**</b>  |                           |                   |   |          |                                       |          |
| Količina: 55 ml testa po palačinki  | Tiganj za prženje Ø 24 cm | 9                 | oko 1:30                                | Ne       | 7                                     | Ne       |
| <b>Fritiranje zamrznutog pomfrita</b>   |                           |                   |   |          |                                       |          |
| Količina: 1,8 l suncokretovog ulja, po porciji: 200 g zamrznutog pomfrita (npr. McCain 123 Frites Original)   | Lonac za kuvanje Ø 22 cm  | 9                 | Dok temperatura ulja ne dostigne 180 °C | Ne       | 9                                     | Ne       |

\*Recept po DIN 44550

\*\*Recept po DIN EN 60350-2



# Kazalo

|  |   |           |   |   |           |
|--|---|-----------|---|---|-----------|
|    | <b>Predviđena uporaba</b> . . . . .                     | <b>28</b> |  | <b>Prikaz potrošnje energije</b> . . . . .                  | <b>44</b> |
|    | <b>Važne sigurnosne napomene</b> . . . . .              | <b>29</b> |  | <b>Ispit posuda</b> . . . . .                               | <b>45</b> |
|    | <b>Uzroci oštećenja</b> . . . . .                       | <b>30</b> |  | <b>Čišćenje</b> . . . . .                                   | <b>45</b> |
|  | Pregled . . . . .                                       | 30        |   | Ploča za kuhanje . . . . .                                  | 45        |
|    | <b>Zaštita okoliša</b> . . . . .                        | <b>31</b> |   | Okvir ploče za kuhanje . . . . .                            | 45        |
|  | Savjeti za uštedu energije . . . . .                    | 31        |  | <b>Česta pitanja i odgovori (FAQ)</b> . . . . .             | <b>46</b> |
|  | Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje . . . . .            | 31        |  | <b>Što učiniti kod smetnji?</b> . . . . .                   | <b>47</b> |
|    | <b>Kuhanje pomoću indukcije</b> . . . . .               | <b>31</b> |  | <b>Služba održavanja</b> . . . . .                          | <b>48</b> |
|  | Prednosti kod kuhanja s indukcijom . . . . .            | 31        |   | Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) . . . . . | 48        |
|  | Posude . . . . .  | 31        |  | <b>Probna jela</b> . . . . .                                | <b>49</b> |
|    | <b>Upoznavanje Vašeg uređaja</b> . . . . .              | <b>33</b> |   |   |           |
|  | Upravljačka ploča . . . . .                             | 33        |   |   |           |
|  | Kuhališta . . . . .                                     | 33        |   |   |           |
|  | Indikator preostale topline . . . . .                   | 34        |   |   |           |
|    | <b>Mengoperasikan mesin</b> . . . . .                   | <b>34</b> |   |   |           |
|  | Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje . . . . . | 34        |   |   |           |
|  | Podешavanje kuhališta . . . . .                         | 34        |   |   |           |
|  | Preporuke za kuhanje . . . . .                          | 35        |   |   |           |
|  | <b>Vremenske funkcije</b> . . . . .                     | <b>37</b> |   |   |           |
|  | Programiranje vremena kuhanja . . . . .                 | 37        |   |   |           |
|  | Kuhinjski alarm . . . . .                               | 37        |   |   |           |
|  | <b>PowerBoost funkcija</b> . . . . .                    | <b>38</b> |   |   |           |
|  | Aktiviranje . . . . .                                   | 38        |   |   |           |
|  | Deaktiviranje . . . . .                                 | 38        |   |   |           |
|  | <b>Senzorika za pečenje</b> . . . . .                   | <b>38</b> |   |   |           |
|  | Prednosti kod pečenja . . . . .                         | 38        |   |   |           |
|  | Tave za senzor pečenja . . . . .                        | 38        |   |   |           |
|  | Stupnjevi temperature . . . . .                         | 39        |   |   |           |
|  | Tablica . . . . .                                       | 39        |   |   |           |
|  | Podешavanje obavljajte ovako . . . . .                  | 41        |   |   |           |
|  | <b>Zaštita za djecu</b> . . . . .                       | <b>41</b> |   |   |           |
|  | Uključivanje i isključivanje zaštite za djecu . . . . . | 41        |   |   |           |
|  | Automatska zaštita za djecu . . . . .                   | 41        |   |   |           |
|  | <b>Zaštita od brisanja</b> . . . . .                    | <b>42</b> |   |   |           |
|  | <b>Automatsko isključivanje</b> . . . . .               | <b>42</b> |   |   |           |
|  | <b>Osnovne postavke</b> . . . . .                       | <b>43</b> |   |   |           |
|  | Pristupite osnovnim postavkama ovako: . . . . .         | 44        |   |   |           |

---

Dodatne 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**

## Predvidjena uporaba

Pažljivo pročitate ove upute za uporabu. Upute za uporabu i montažu te informacije o uređaju sačuvajte za kasniju uporabu ili za sljedećeg korisnika.

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

Ugradnju uređaja treba izvršiti prema priloženoj uputi za montažu.

Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u privatnim kućanstvima te unutar kuće. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića. Postupak kuhanja potrebno je nadzirati. Kratkotrajni postupak kuhanja potrebno je neprestano nadzirati. Uređaj koristite samo u zatvorenim prostorima.

Ovaj uređaj predviđen je za korištenje do visine od maksimalno 4000 metara iznad morske razine.

Nemojte koristiti pokrivala za ploču za kuhanje. Zbog pregrijavanja, paljenja ili 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.

Valja nadzirati postupak kuhanja. Stalno valja nadzirati kraći postupak kuhanja.

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.

## **Važne sigurnosne napomene**

### **Upozorenje – 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.
- Uređaj je vruć. Nikada ne držite zapaljive predmete ili sprejeve u ladicama direktno ispod ploče za kuhanje.
- Ploča za kuhanje se sama isključuje i ne možete više s njom rukovati. Kasnije se može nehotice uključiti. Iskopčajte osigurač u ormariću za osigurače. Pozovite servisnu službu.

### **Upozorenje – Opasnost od opekлина!**

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

### **Upozorenje – Opasnost od 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.

### **Upozorenje – 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.

### **Upozorenje – Opasnost od ozljeda!**

- Pri kuhanju po principu bain-marie, ploča za kuhanje i posuda za kuhanje mogu puknuti zbog pregrijavanja. Posuda za kuhanje po principu bain-marie ne smije izravno dodirivati dno posude koja sadrži vodu. Koristite samo posude za kuhanje otporne na visoke temperature.
- Posude 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 ogrebat i ploču za kuhanje.
- Nikada nemojte stavljati prazne posude na grijaće površine. Može doći do oštećenja.
- Nemojte stavljati vruće posude na upravljačku ploču, na dijelove s pokazivačima ili na marku ploče. Može doći do oštećenja.
- Pad tvrdih ili šiljatih predmeta na ploču za kuhanje može uzrokovati oštećenja.
- Aluminijska folija i plastične posude se rastapaju na vrućim grijaćim površinama. Ne preporučuje se uporaba zaštitnih folija na ploči za kuhanje.

### Pregled

U slijedećoj tablici naći ćete najčešća oštećenja:

| Oštećenja           | Uzrok  | Mjera  |
|---------------------|--|--|
| Mrlje               | Prekipjela hrana.  | Odmah uklonite prekipjelu hranu pomoću strugača za staklo.                           |
|                     | Neprikladna sredstva za čišćenje.                              | Koristite samo sredstva za čišćenje koja su prikladna za ploče za kuhanje ove vrste. |
| Ogrebotine          | Sol, šećer i pijesak.  | Ploču za kuhanje ne koristite kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.          |
|                     | Hrapava dna posuda za kuhanje mogu ogrebat i ploču za kuhanje. | Provjerite posude.   |
| Promjene boje       | Neprikladna sredstva za čišćenje.                              | Koristite samo sredstva za čišćenje koja su prikladna za ploče za kuhanje ove vrste. |
|                     | Ogrebotine od lonca.   | Pri pomicanju podignite lonce i tave.  |
| Stvaranje mjehurića | Šećer, jela koja sadrže puno šećera.                           | Odmah uklonite prekipjelu hranu pomoću strugača za staklo.                           |

## Zaštita okoliša

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

### Savjeti za uštedu energije

- Lonce uvijek poklopite odgovarajućim pokrova. Kuhanje bez pokrova troši znatno više energije. Koristite stakleni pokrov kako biste bolje vidjeli u lonac a da pritom ne morate skidati pokrov.
- Koristite lonce i tave s ravnim dnom. Neravna dna povećavaju potrošnju energije.
- Promjer dna lonca i tave treba odgovarati veličini kuhališta. Molimo uzmite u obzir slijedeće: proizvođači posuda često navode gornji promjer lonca koji je često veći od promjera dna lonca.
- Za male količine koristite manji lonac. Za veći, samo djelomično napunjeni lonac potrebno je više energije.
- Kuhajte s malo vode. To štedi energiju. Kod povrća vitamini i minerali ostaju sačuvani.
- Pravovremeno smanjite na niži stupanj za kuhanje. Tako štedite energiju.

### Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



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.

## Kuhanje pomoću indukcije

### Prednosti kod kuhanja s indukcijom

Kuhanje s indukcijom se bitno razlikuje od dosadašnjeg kuhanja jer toplina nastaje izravno u posudi za kuhanje. To pruža cijeli niz prednosti:

- Uštedu vremena kod kuhanja i pečenja.
- Uštedu energije.
- Jednostavnije čišćenje i održavanje. Prekipjela hrana ne zagori brzo.
- Kontrola topline i sigurnost; ploča za kuhanje odmah povećava ili smanjuje dovod topline nakon svakog korištenja. Kuhalište s indukcijom odmah prekida dovod topline u trenutku kada maknete posudu s kuhališta, a da ga prethodno niste isključili.

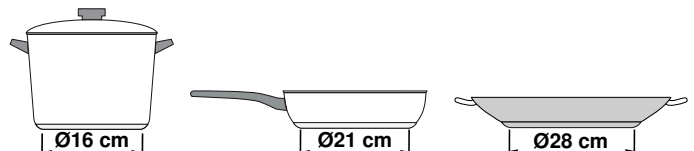
### Posude

Koristite samo feromagnetsko posuđe za kuhanje s indukcijom, primjerice:

- Posuđe od emajliranog čelika
- Posuđe od lijevanog željeza
- Posebno posuđe od plemenitog čelika prikladno kuhanje za indukcijskim pločama.

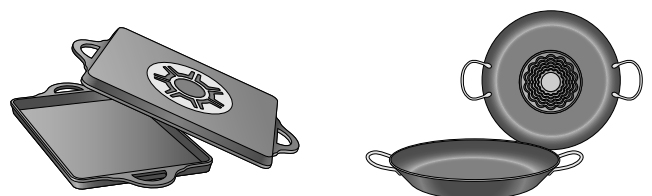
Kako biste provjerili je li posuđe prikladno za indukciju, možete pogledati u poglavlju → "Ispit posuđa".

Za dobar rezultat kuhanja feromagnetsko područje dna lonca treba odgovarati veličini kuhališta. Ukoliko posuda za kuhanje na kuhalištu nije prepoznata, pokušajte je još jednom staviti na kuhalište s manjim promjerom.

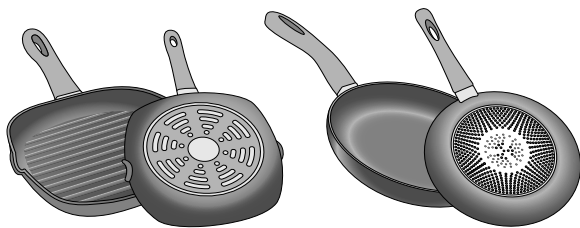


Također postoji indukcijsko posuđe čije dno nije u potpunosti feromagnetsko:

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



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



### Neprikladne posude

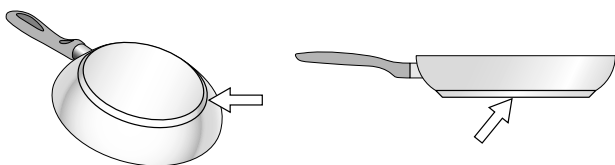
Nikada nemojte koristiti prijenosne ploče niti posude od:

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

### Svojstva dna posude

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

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



### Posuda nije na ploči ili veličina nije odgovarajuća

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

### Prazne posude ili posude s tankim dnom

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

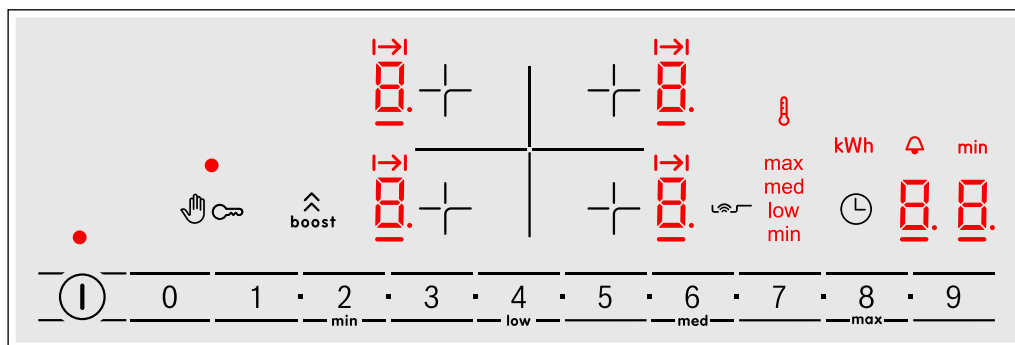
### Prepoznavanje lonca

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

## Upoznavanje Vašeg uređaja

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

### Upravljačka ploča



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

| Indikatori         |                             |
|--------------------|-----------------------------|
| 0                  | Radno stanje                |
| 1-9                | Stupnjevi kuhanja           |
| 00                 | Funkcija timera             |
| H/h                | Preostala toplina           |
| 🕒                  | Timer                       |
| ↔                  | Podešavanje vremena kuhanja |
| min                | Indikator vremena           |
| b                  | Funkcija PowerBoost         |
| R                  | Senzor pečenja              |
| 🔥                  | Temperatura senzora pečenja |
| min, low, med, max | Stupnjevi temperature       |
| kWh                | Potrošnja energije          |

### Površine za upravljanje

Kada dotaknete neki simbol, aktivira se odgovarajuća funkcija.

**Napomena:** Pobrinite se da je upravljačka ploča uvijek čista i suha. Vlaga može utjecati na rad ploče za kuhanje.

### Kuhališta

| Kuhališta   |                       |
|---|-----------------------|
| ○   | Jednostruko kuhalište |
| Koristite posude za kuhanje primjerene veličine   |                       |
| Koristite samo posude za kuhanje koje su primjerene za indukcijsko kuhanje, vidi odlomak → "Kuhanje pomoću indukcije" |                       |

## Indikator preostale topline

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

Ovisno o razini preostale topline prikazuje se slijedeće:

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

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



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


## Mengoperasikan mesin

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

### Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje

Ploču za kuhanje uključite i isključite glavnim prekidačem.

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

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

### Napomene


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

### Podešavanje kuhališta

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




Stupanj za kuhanje **1** = najniži stupanj

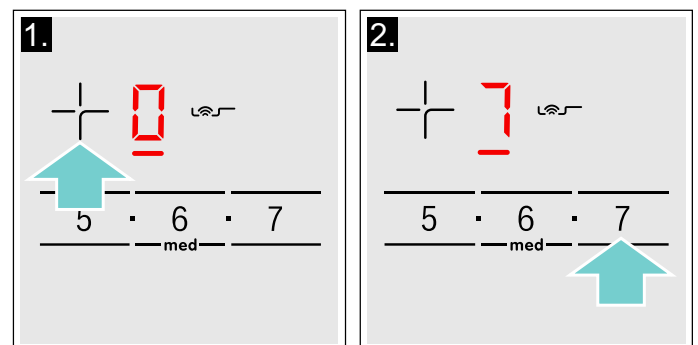
Stupanj za kuhanje **9** = najviši stupanj

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

### Odabir kuhališta i podešavanje stupnja za kuhanje

Ploča za kuhanje mora biti uključena.

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




Stupanj za kuhanje je podešen.



## Promjena stupnja za kuhanje

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

## Isključivanje kuhališta

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

## Napomene

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

## Preporuke za kuhanje

### Preporuke

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

### Tablica kuhanja

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

|   | Stupanj kuhanja | Vrijeme kuhanja (min) |
|---|-----------------|-----------------------|
| <b>Topljenje</b>                                  |                 |                       |
| Čokolada, kuvertura                               | 1 - 1.          | -                     |
| Maslac, med, želatina                             | 1 - 2           | -                     |
| <b>Zagrijavanje i održavanje topline</b>          |                 |                       |
| Varivo, npr. varivo od leće                       | 1. - 2          | -                     |
| Mlijeko*  | 1. - 2.         | -                     |
| Zagrijavanje hrenovki u vodi*                     | 3 - 4           | -                     |
| <b>Odmrzavanje i zagrijavanje</b>                 |                 |                       |
| Smrznuti špinat                                   | 3 - 4           | 15 - 25               |
| Smrznuti gulaš                                    | 3 - 4           | 35 - 55               |
| <b>Kuhanje, prokuhavanje na laganoj vatri</b>     |                 |                       |
| Okruglice od krumpira*                            | 4. - 5.         | 20 - 30               |
| Riba*   | 4 - 5           | 10 - 15               |
| Bijeli umaci, npr. bešamel umak                   | 1 - 2           | 3 - 6                 |
| Pjenasti umaci, npr. umak Bernaise, umak Holandez | 3 - 4           | 8 - 12                |

\* Bez poklopca

\*\* Češće okrenuti

\*\*\*Zagrijati na stupnju kuhanja 8 - 8.

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

## Vremenske funkcije




Vaša ploča za kuhanje ima dvije funkcije timera:

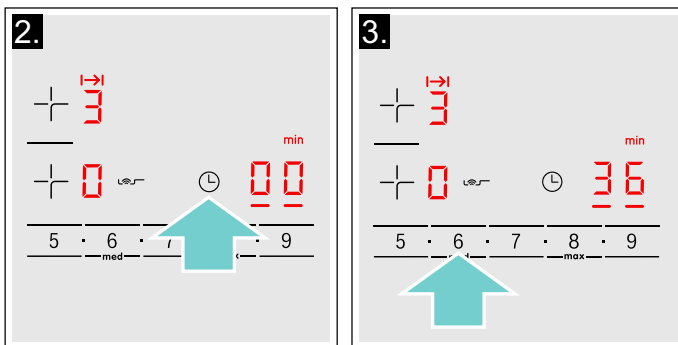
- Programiranje vremena kuhanja
- Kuhinjski alarm

### Programiranje vremena kuhanja

Kuhalište se automatski isključuje nakon isteka podešenog vremena.

#### Podešavanje obavljajte ovako:

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



Nakon nekoliko sekundi započinje teći vrijeme.


**Napomena:** Isto vrijeme kuhanja možete automatski podesiti za sva kuhališta. Podešeno vrijeme teče odvojeno za svako kuhalište. Informacije o automatskom programiranju vremena kuhanja naći ćete u odlomku → "Osnovne postavke"

### Senzor pečenja


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


### Promjena ili brisanje vremena

Odaberite kuhalište te zatim dotaknite simbol .

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

### Nakon isteka vremena

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

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

### Napomene




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

### Kuhinjski alarm



Pomoću kuhinjskog alarma možete namjestiti vrijeme do 99 minuta.


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

### Namještanje



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


### Promjena ili brisanje vremena

Nekoliko puta dodirnite simbol  sve dok ne zasvijetli indikator .

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

### Nakon isteka vremena

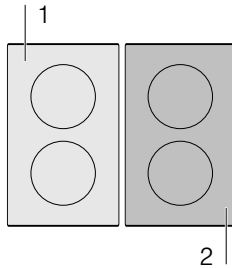
Javlja se zvučni signal. Na indikatoru timera se pojavljuje  i zasvijetli indikator . Nakon 10 sekundi indikatori se gase.

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


## PowerBoost funkcija

Pomoću funkcije PowerBoost možete brže zagrijati veliku količinu vode nego pomoću stupnja za kuhanje **9**.


Ovu funkciju moguće je aktivirati za jedno kuhalište u slučaju kada druga kuhališta iste skupine nisu u radu (vidi sliku). U suprotnom trepere na indikatoru odabranog kuhališta **b** i **9**; zatim se stupanj za kuhanje **9** automatski podešava, a da se funkcija pritom ne aktivira.



### Aktiviranje

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

### Deaktiviranje

1. Odaberite kuhalište.
2. Dotaknite simbol . Gasi se indikator **b** a kuhalište se vraća na stupanj za kuhanje **9**. Funkcija je deaktivirana.

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

## Senzorika za pečenje

Pomoću ove funkcije je moguće pečenje zadržavanjem prikladne temperature tave.

Kuhališta s ovom funkcijom označena su simbolom funkcije pečenja.

### Prednosti kod pečenja

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

### Napomene

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

### Tave za senzor pečenja

Za ovu funkciju postoje također posebne tave. Ovaj pribor možete naknadno kupiti u specijaliziranim trgovinama ili kod naše servisne službe. Uvijek navedite odgovarajući broj artikla.

- HEZ390210 tava promjera 15 cm.
- HEZ390220 tava promjera 19 cm.
- HEZ390230 tava promjera 21 cm.
- HEZ390250 tava promjera 28 cm.

Tave imaju sloj protiv prljanja i stoga možete koristiti malo ulja prilikom pečenja.

### Napomene

- Funkcija pečenja je posebno namještena za ovu vrstu tave.
- Druge tave mogu se pregrijati. Možete namjestiti višu ili nižu temperaturu. Najprije pokušajte s nižim stupnjem temperature i promijenite ga ako je potrebno.
- Pazite da promjer dna tave odgovara veličini kuhališta. Stavite tavu na sredinu kuhališta.

## Stupnjevi temperature

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

## Tablica

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

Namješteni stupanj temperature varira ovisno o korištenoj tavi.

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

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

\* Češće okrenuti.

\*\* Ukupno trajanje po porciji. Pecite zasebno.


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

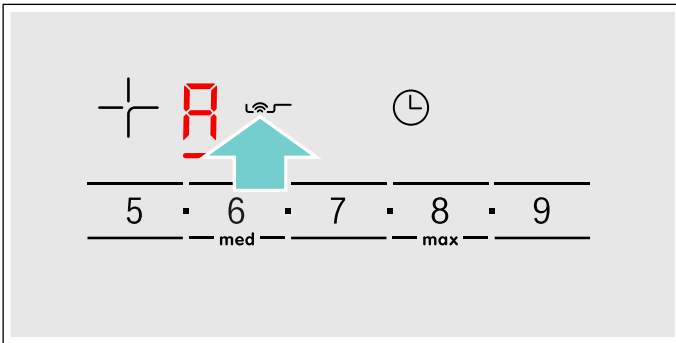
\* Češće okrenuti.

\*\* Ukupno trajanje po porciji. Pecite zasebno.

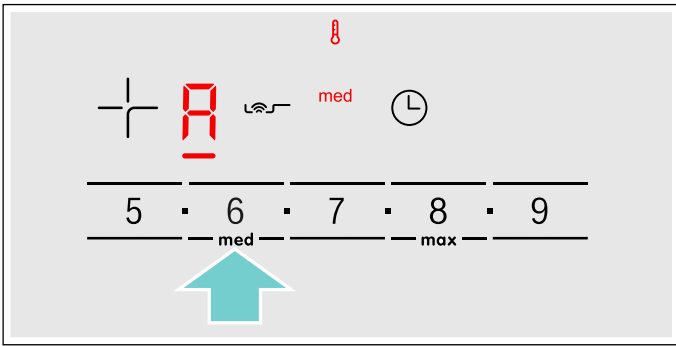
## Podešavanje obavljajte ovako

Iz tablice odaberite odgovarajući stupanj temperature. Stavite praznu tavu na kuhalište.


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




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




Funkcija je sada aktivirana.

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

### Napomene

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

### Isključivanje senzora pečenja



Odaberite kuhalište i dodirnite simbol . Funkcija je deaktivirana.

## Zaštita za djecu

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

### Uključivanje i isključivanje zaštite za djecu

Kuhalište mora biti isključeno.

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

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

### Automatska zaštita za djecu

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


### Uključivanje i isključivanje


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



## Zaštita od brisanja

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

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

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

### Napomene

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



## Automatsko isključivanje

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

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

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

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



## Osnovne postavke

Uređaj nudi različite osnovne postavke. Ove postavke možete prilagoditi Vašim navikama.

| Indikator | Funkcija   |
|-----------|--|
| c 1       | <b>Automatska zaštita za djecu</b><br>0 Ručno*.<br>1 Automatski.<br>2 Funkcija je deaktivirana.  |
| c 2       | <b>Zvučni signali</b><br>0 Signal potvrde i signal neispravnog rukovanja su isključeni.<br>1 Signal neispravnog rukovanja je uključen.<br>2 Signal potvrde je uključen.<br>3 Svi zvučni signali su uključeni.* |
| c 3       | <b>Prikaz potrošnje energije</b><br>0 Isklj.*<br>1 Uklj.   |
| c 5       | <b>Automatsko programiranje vremena kuhanja</b><br>00 Isklj.*<br>0 1:59 Automatsko vrijeme nastavka ventilacije.   |
| c 6       | <b>Trajanje zvučnog signala za kraj timera</b><br>1 10 sekundi.*<br>2 30 sekundi.<br>3 1 minuta.   |
| c 7       | <b>Funkcija Power-Management. Ograničenje ukupne snage ploče za kuhanje</b><br>0 Isklj.*<br>1 1000 W minimalna snaga.<br>1. 1500 W.<br>2 2000 W.<br>...<br>9 ili 9. Najveća snaga ploče za kuhanje.            |
| c 9       | <b>Vrijeme odabira kuhališta</b><br>0 Neograničeno: posljednje podešeno kuhalište ostaje odabrano.*<br>1 Ograničeno: kuhalište ostaje odabrano samo nekoliko sekundi.  |
| c 12      | <b>Provjera posuđa, rezultata kuhanja</b><br>0 Nije prikladno<br>1 Nije optimalno<br>2 Prikladno   |
| c 0       | <b>Povratak na tvorničke postavke</b><br>0 Individualne postavke.*<br>1 Povratak na tvorničke postavke.  |

\* Tvorničke postavke

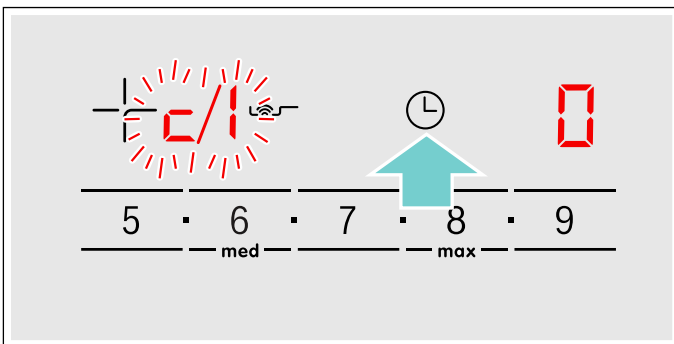
## Pristupite osnovnim postavkama ovako:

Ploča za kuhanje mora biti isključena.

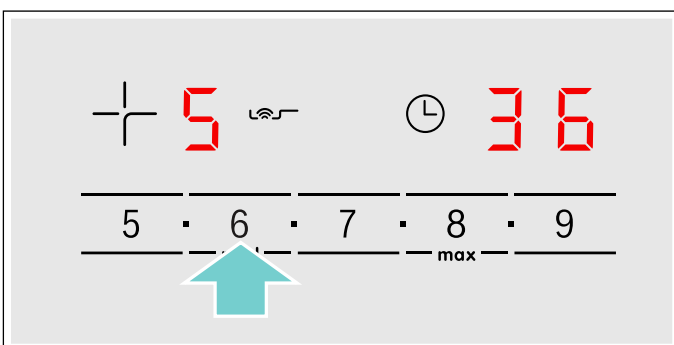
1. Uključite ploču za kuhanje.
2. U roku od slijedećih 10 sekundi držite pritisnut simbol ⌚ u trajanju od otprilike 4 sekunde. Prva četiri indikatora navode informacije o proizvodu. Dodirnite područje namještanja kako biste vidjeli pojedinačne indikatore.

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

3. Ako ponovno dodirnete simbol ⌚, pristupit ćete osnovnim postavkama. Na indikatorima izmjenično trepere **c** i **!** te se pojavljuje **0** kao pred-postavka.



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



6. Simbol ⌚ držite pritisnut najmanje 4 sekunde.

Postavke su pohranjene.

## Napuštanje osnovnih postavki

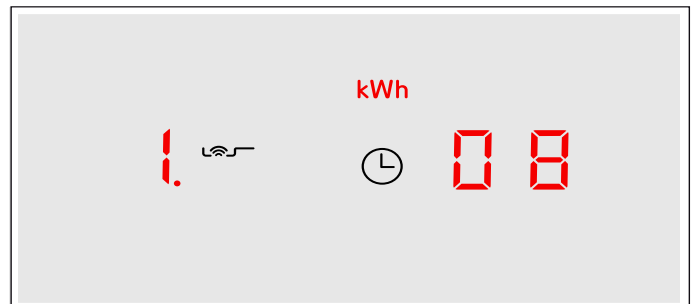
Ploču za kuhanje isključite pomoću glavne sklopke.

## Prikaz potrošnje energije

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

Nakon isključivanja u trajanju od 10 sekundi se prikazuje potrošnja u kWh.

Slika prikazuje primjer potrošnje od **1.08 kWh**.



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

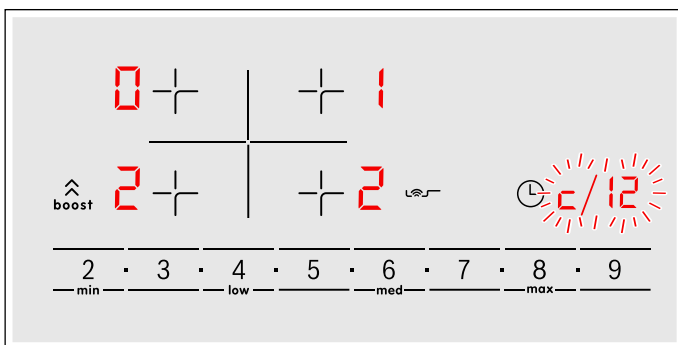
## Ispit posuđa

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

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

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

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



Provjerite učinak pomoću slijedeće tablice:

| Učinak   |   |
|----------|---|
| <b>0</b> | Posuda za kuhanje nije primjerena za kuhalište i zato se ne zagrijava.*         |
| <b>1</b> | Posuda za kuhanje zagrijava se sporije od očekivanog i kuhanje nije optimalno.* |
| <b>2</b> | Posuda za kuhanje se dobro zagrijava i kuhanje se odvija normalno.              |

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

Za ponovno aktiviranje ove funkcije dodirnite područje namještanja.

### Napomene

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

## Čišćenje

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

### Ploča za kuhanje

#### Čišćenje

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

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

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

Ni u kom slučaju nemojte koristiti:

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

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

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

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

#### Moguće mrlje

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

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

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

### Okvir ploče za kuhanje

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

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

## Česta pitanja i odgovori (FAQ)

### Korištenje

#### Zašto ne mogu uključiti ploču za kuhanje i zašto svijetli simbol za zaštitu djece?

Zaštita za djecu je aktivirana.  
Informacije o ovoj funkciji naći ćete u poglavlju → "Zaštita za djecu"

#### Zašto trepere indikatori i čuje se zvučni signal?

Uklonite tekućine ili ostatke hrane s upravljačke ploče. Uklonite sve predmete koji se nalaze na upravljačkoj ploči.  
Uputu za deaktiviranje zvučnog signala naći ćete u poglavlju → "Osnovne postavke"

### Zvukovi

#### Zašto se za vrijeme kuhanja čuju zvukovi?

Ovisno o svojstvu dna posude za kuhanje mogu se pojaviti zvukovi za vrijeme rada ploče za kuhanje. Ovi zvukovi su normalna pojava koja je sastavni dio tehnologije indukcije i ne znači da je uređaj u kvaru.

#### Mogući zvukovi:

##### Duboki zvuk zujanja kao kod transformatora:

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

##### Duboki zvuk zviždanja:

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

##### Pucketanje:

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

##### Visoki zvuk zviždanja:

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

##### Buka ventilatora:

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

### Posude za kuhanje

#### Koje su posude za kuhanje prikladne za indukcijsku ploču?

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

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

Nije uključeno kuhalište na kojem se nalazi posuda za kuhanje.  
Provjerite je li uključeno kuhalište na kojem se nalazi posuda za kuhanje.  
Posuda za kuhanje je premala za uključeno kuhalište ili nije prikladna za indukciju.  
Informacije o vrsti, veličini i pozicioniranju posude za kuhanje naći ćete u poglavlju → "Kuhanje pomoću indukcije"

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

Posuda za kuhanje je premala za uključeno kuhalište ili nije prikladna za indukciju.  
Informacije o vrsti, veličini i pozicioniranju posude za kuhanje naći ćete u poglavlju → "Kuhanje pomoću indukcije"

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

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

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

**? Što učiniti kod smetnji?**

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

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

Ne stavljajte vruće posude za kuhanje na upravljačku ploču.

**Napomene**

- Ako se na indikatoru pojavi **E**, onda morate držati pritisnut senzor odgovarajućeg kuhališta kako biste mogli očitati kod smetnje.
- Ako kod smetnje nije naveden u tablici, isključite ploču za kuhanje iz električne mreže, pričekajte 30 sekundi i onda je ponovno priključite. Ako se prikaz ponovno pojavi, kontaktirajte tehničku servisnu službu i navedite točan kod smetnje.

## Služba održavanja

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

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

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

Označnu pločicu s brojevima naći ćete:

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

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

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

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

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

## Probna jela

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

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

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

| Probna jela   | Posude                  | Stupanj kuhanja | Zagrijavanje                                    | Poklo-pac | Kuhanje         | Poklo-pac |
|---|-------------------------|-----------------|---|-----------|-----------------|-----------|
|   |                         |                 | Trajanje (min:sek)                              |           | Stupanj kuhanja |           |
| <b>Topljenje čokolade</b>   |                         |                 |   |           |                 |           |
| Kuvertura (npr. marka Dr. Oetker, tamna čokolada s 55 % kaka, 150 g)                          | Posuda s drškom Ø 16 cm | -               | -   | -         | 1.              | Ne        |
| <b>Zagrijavanje i održavanje topline variva od leće</b>                                       |                         |                 |   |           |                 |           |
| Varivo od leće*   |                         |                 |   |           |                 |           |
| Početna temperatura 20 °C   |                         |                 |   |           |                 |           |
| Količina: 450 g   | Kuhinjski lonac Ø 16 cm | 9               | 1:30<br>(bez miješanja)                         | Da        | 1.              | Da        |
| Količina: 800 g   | Kuhinjski lonac Ø 22 cm | 9               | 2:30<br>(bez miješanja)                         | Da        | 1.              | Da        |
| Varivo od leće iz konzerve  |                         |                 |   |           |                 |           |
| Npr. terina od leće s hrenovkama od Erasca.   |                         |                 |   |           |                 |           |
| Početna temperatura 20 °C   |                         |                 |   |           |                 |           |
| Količina: 500 g   | Kuhinjski lonac Ø 16 cm | 9               | oko 1:30<br>(promiješati nakon otprilike 1 min) | Da        | 1.              | Da        |
| Količina: 1 kg  | Kuhinjski lonac Ø 22 cm | 9               | oko 2:30<br>(promiješati nakon otprilike 1 min) | Da        | 1.              | Da        |
| <b>Priprema bešamel umaka</b>   |                         |                 |   |           |                 |           |
| Temperatura mlijeka: 7 °C   |                         |                 |   |           |                 |           |
| Sastojci: 40 g maslaca, 40 g brašna, 0,5 l mlijeka (3,5 % mliječne masti) i prstohvat soli    |                         |                 |   |           |                 |           |
| 1. Otopite maslac, umiješajte brašno i sol te zagrijte smjesu.                                | Posuda s drškom Ø 16 cm | 2               | oko 6:00  | Ne        | -               | -         |
| 2. Dodajte mlijeko u zapršku i uz neprestano miješanje kuhajte dok ne provrije.               |                         | 7               | oko 6:30  | Ne        | -               | -         |
| 3. Kada bešamel umak provrije, ostavite ga još 2 minute na kuhalištu uz neprestano miješanje. |                         | -               | -   | -         | 2               | Ne        |

\*Recept prema DIN 44550

\*\*Recept prema DIN EN 60350-2

| Probna jela   | Posude                  | Stupanj kuhanja | Zagrijavanje                           |          | Kuhanje                      |          |
|---|-------------------------|-----------------|--|----------|------------------------------|----------|
|   |                         |                 | Trajanje (min:sek)                     | Poklopac | Stupanj kuhanja              | Poklopac |
| <b>Kuhanje riže na mlijeku</b>  |                         |                 |  |          |                              |          |
| Riža na mlijeku, kuhana s poklopcem<br>Temperatura mlijeka: 7 °C<br>Zagrijte mlijeko dok ne zakipi. Namjestite preporučeni stupanj za kuhanje i u mlijeko dodajte rižu, šećer i sol.<br>Vrijeme kuhanja uključujući i zagrijavanje oko 45 min.                              |                         |                 |  |          |                              |          |
| Sastojci: 190 g riže okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mlijeka (3,5 % mliječne masti) und 1 g soli   | Kuhinjski lonac Ø 16 cm | 8.              | oko 5:30                               | Ne       | 3 (promiješati nakon 10 min) | Da       |
| Sastojci: 250 g riže okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mlijeka (3,5 % mliječne masti) i 1,5 g soli   | Kuhinjski lonac Ø 22 cm | 8.              | oko 5:30                               | Ne       | 3 (promiješati nakon 10 min) | Da       |
| Riža na mlijeku, kuhana bez poklopca<br>Temperatura mlijeka: 7 °C<br>Sastojke dodajte u mlijeko i uz neprestano miješanje zagrijavajte. Odaberite preporučeni stupanj za kuhanje, kada je mlijeko doseglo otprilike 90 °C, ostavite da se kuha na nižem stupnju oko 50 min. |                         |                 |  |          |                              |          |
| Sastojci: 190 g riže okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mlijeka (3,5 % mliječne masti) und 1 g soli   | Kuhinjski lonac Ø 16 cm | 8.              | oko 5:30                               | Ne       | 3                            | Ne       |
| Sastojci: 250 g riže okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mlijeka (3,5 % mliječne masti) i 1,5 g soli   | Kuhinjski lonac Ø 22 cm | 8.              | oko 5:30                               | Ne       | 2.                           | Ne       |
| <b>Kuhanje riže*</b>  |                         |                 |  |          |                              |          |
| Temperatura vode: 20 °C   |                         |                 |  |          |                              |          |
| Sastojci: 125 g riže dugog zrna, 300 g vode i prstohvat soli  | Kuhinjski lonac Ø 16 cm | 9               | oko 2:30                               | Da       | 2                            | Da       |
| Sastojci: 250 g riže dugog zrna, 600 g vode i prstohvat soli  | Kuhinjski lonac Ø 22 cm | 9               | oko 2:30                               | Da       | 2.                           | Da       |
| <b>Pečenje svinjskog filea</b>  |                         |                 |  |          |                              |          |
| Početna temperatura filea: 7 °C   |                         |                 |  |          |                              |          |
| Količina: 3 svinjska filea (ukupna težina oko 300 g, debljine 1 cm) i 15 ml suncokretovog ulja  | Tava Ø 24 cm            | 9               | oko 1:30                               | Ne       | 7                            | Ne       |
| <b>Priprema palačinki**</b>   |                         |                 |  |          |                              |          |
| Količina: 55 ml tijesta po palačinki  | Tava Ø 24 cm            | 9               | oko 1:30                               | Ne       | 7                            | Ne       |
| <b>Prženje duboko smrznutih krumpirića (pommes frites)</b>  |                         |                 |  |          |                              |          |
| Količina: 1,8 l suncokretovog ulja, po porciji: 200 g duboko smrznutih krumpirića (pommes frites) (npr. McCain 123 Frites Original)   | Kuhinjski lonac Ø 22 cm | 9               | Dok temperatura ulja ne dosegne 180 °C | Ne       | 9                            | Ne       |
| *Recept prema DIN 44550   |                         |                 |  |          |                              |          |
| **Recept prema DIN EN 60350-2   |                         |                 |  |          |                              |          |







**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001076205  
950812(01)