



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Kuhalna plošča

PXE...D...

[sl] Navodila za uporabo

Kuhalna plošča



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Vsebina

	Namenska uporaba	4		Funkcije za pomoč pri kuhanju	19
	Pomembni varnostni napotki	5		načinih delovanja pomoči pri kuhanju	19
	Vzroki poškodb	6		Primerna posoda	20
	Pregled	6		Senzorji in dodaten pribor	20
	Varstvo okolja	7		Funkcije in stopnje kuhanja	20
	Nasveti za varčevanje z energijo	7		Priporočene jedi	24
	Okolju prijazno odstranjevanje	7		Brezžični temperaturni senzor	34
	Kuhanje z indukcijo	7		Priprava in nega brezžičnega senzorja za temperaturo .	34
	Prednosti kuhanja z indukcijo	7		Povezava brezžičnega senzorja za temperaturo z	
	Posoda	7		upravljalnim poljem	34
	Spoznajte svoj aparat	9		Čiščenje	35
	Upravljalna plošča	9		Menjava baterije	35
	Kuhališča	10		Izjava o skladnosti	36
	Prikaz preostale toplote	10		Varovalo za otroke	37
	Upravljanje aparata	11		Vklop in izklop otroškega varovala	37
	Vklop in izklop kuhalne plošče	11		Samodejna zaščita za otroke	37
	Nastavitev kuhališča	11		Zaščita pri brisanju	37
	Priporočila za kuhanje	11		Samodejna izključitev	37
	Prilagodljivo območje	14		Osnovne nastavitve	38
	Nasveti za uporabo posode	14		Tako se pomaknete do osnovnih nastavitvev:	39
	Kot neodvisni kuhališči	14		Prikaz porabe energije	40
	Kot eno kuhališče	14		Preizkus posode	40
	Funkcija Move	15		Power-Manager	41
	Aktiviranje	15		Čiščenje	41
	Izklop	15		Kuhalna plošča	41
	Časovne funkcije	16		Okvir kuhalne plošče	41
	Programiranje časa priprave	16		Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)	42
	Kuhinjska ura	16		Kaj storiti ob motnjah?	43
	Funkcija štoparice	17		Servisna služba	45
	Funkcija PowerBoost	17		Številka E in številka FD	45
	Vklop	17		Preglednice in nasveti	46
	Izklop	17			
	Funkcija ShortBoost	18			
	Priporočila za uporabo	18			
	Vklop	18			
	Izklop	18			
	Funkcija za ohranjanje jedi toplih	18			
	Vklop	18			
	Izklop	18			

Več informacij o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in storitvah najdete na spletu: **www.bosch-home.com** in v spletni trgovini: **www.bosch-eshop.com**

Namenska uporaba

Skrbno preberite navodila za uporabo. Shranite navodila za uporabo in montažo ter tehnični opis naprave za poznejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

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

Samo pooblaščen serviser lahko priključi aparat brez vtiča. V primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve izgubite pravico do uveljavljanja garancije.

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

Ta aparat je namenjen samo za uporabo v zasebnem gospodinjstvu. Aparat uporabljajte je za pripravo jedi in pijač. Kuhanje mora vedno potekati pod nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod nenehnim nadzorom. Aparat uporabljajte samo v zaprtih prostorih.

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do maksimalno 4000 metrov nadmorske višine.

Ne uporabljajte pokrovov za kahalno ploščo. Povzročijo lahko nesreče, npr. zaradi pregretja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

Uporabljajte samo zaščitne naprave ali zaščitne rešetke za otroke, ki smo jih odobrili. Zaradi neustreznih zaščitnih naprav ali zaščitnih rešetk za otroke lahko pride do nesreč.

Aparat ni namenjen za delovanje z zunanjo programsko uro ali z daljinskim upravljanjem.

Otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali znanja lahko ta aparat uporabljajo le, ko so pod nadzorom osebe, odgovorne za njihovo varnost, ali če so bili z njene strani poučeni o varni uporabi aparata in so razumeli nevarnosti, povezane z njo.

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

Otrok, mlajših od 8 let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

Pri uporabi funkcij za pomoč pri kuhanju mora nastavljeno kuhališče ustrezati kuhališču, na katerem je nameščena posoda s senzorjem temperature.

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

Pomembni varnostni napotki

Opozorilo – Nevarnost požara!

- Vroče olje in maščoba se hitro vnameta. Nikoli ne pustite vročega olja in maščobe brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite kuhališče. Plamene previdno zadušite s pokrovko, odejo ali čim podobnim.
- Kuhališča se močno segrejejo. Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov. Na kuhalni plošči ne shranjujte nobenih predmetov.
- Aparat se segreje. Vnetljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne hranite v predalih neposredno pod kuhalno ploščo.
- Kuhalna plošča se izklopi samodejno in je ne morete več upravljati. Pozneje se lahko nenamerno znova vklopi. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Pokrovov za kuhalno ploščo ni dovoljeno uporabljati. Povzročijo lahko nesreče, npr. zaradi pregretja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Kuhališča in predel okoli njih se močno segrejejo, predvsem morebiten rob kuhalne plošče. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Otrok ne puščajte blizu.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Kuhališča in njihova okolica se močno segrejejo. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Otrok ne puščajte blizu.
- Kuhališče se segreva, vendar prikazovalnik ne deluje. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Kovinski predmeti na kuhalni plošči se hitro zelo segrejejo. Na kuhalno ploščo nikoli ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so npr. nož, vilice, žlica in pokrov.
- Kuhalno ploščo po vsaki uporabi izključite z glavnim stikalom. Ne čakajte, da bi se kuhalna plošča izključila sama iz razloga, da na njej ni več posode.

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu, sme izvajati popravila in menjati poškodovane priključne vode. Če je aparat v okvari, izvalcite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite pooblaščen servis.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.
- Okvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne priključujte okvarjenega aparata. Izvalcite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Razpoke ali odrgnine v steklokeramiki lahko povzročijo električni udar. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Opozorilo – Nevarnost zaradi magnetnih polj!

Brezžični senzor za temperaturo je magneten. Magnetni elementi lahko poškodujejo elektronske vsadke, kot so npr. srčni spodbujevalniki ali inzulinske črpalke. Uporabniki elektronskih vsadkov zato senzorja za temperaturo naj ne nosijo v žepih svojih oblačil ter naj zagotovijo najmanj 10 cm razmika do srčnega spodbujevalnika ali podobne medicinske naprave.

Opozorilo – Nevarnost motenj!

Ta kuhalna plošča ima na spodnji strani ventilator. Če je pod kuhalno ploščo predal, v njem ne shranjujte majhnih ali koničastih predmetov, papirja in kuhinjskih krp. Ventilator bi jih lahko vsrkal in se poškodoval ali pa bi bilo hlajenje slabše. Razdalja med vsebino predala in vhodom ventilatorja mora znašati najmanj 2 cm.

Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

- Brezžični senzor kuhanja ima baterijo, ki se lahko poškoduje, če je izpostavljena visoki temperaturi. Odstranite senzor s posode in ga shranjujte daleč od virov toplote.
- Senzor za temperaturo je lahko zelo vroč, ko ga odstranite s posode. Pri odstranjevanju uporabljajte kuhinjsko rokavico ali krpo.
- Pri kuhanju v vodni kopeli lahko kahalna plošča in posoda zaradi pregrevanja počita. Posoda v vodni kopeli se ne sme neposredno dotikati dna posode, ki je napolnjena z vodo. Uporabljajte samo toplotno obstojno posodo.
- Če je med dnom posode in kuhališčem tekočina, lahko posoda nenadoma poskoči. Kuhališče in dno posode morata biti vedno suha.

Vzroki poškodb

Pozor!

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

Pregled

V naslednji tabeli so navedene najpogostejše poškodbe:

Poškodba	Vzrok	Ukrep
Madeži	Prekipele jedi.	S strgalom za steklokeramiko takoj odstranite prekipele jedi.
	Neustrezna čistilna sredstva.	Uporabljajte le tista čistilna sredstva, ki so primerna za čiščenje tovrstnih kahalnih plošč.
Strgalo	Sol, sladkor in pesek.	Kahalnih plošč ne uporabljajte kot delavne ali odlagalne površine.
	Hrapava dna posod spraskajo kahalno ploščo.	Preverite posodo.
Obarvanja	Neustrezna čistilna sredstva.	Uporabljajte le tista čistilna sredstva, ki so primerna za čiščenje tovrstnih kahalnih plošč.
	Odrgnina od lonca.	Ko lonce in ponve prestavljate, jih privzdignite.
Odkruški	Sladkor, jedi z veliko sladkorja.	S strgalom za steklokeramiko takoj odstranite prekipele jedi.

Varstvo okolja

V tem poglavju so vam na voljo informacije o varčevanju z energijo in odstranjevanju aparata.

Nasveti za varčevanje z energijo

- Posodo vedno pokrijte z ustrežno pokrovko. Pri kuhanju brez pokrovke porabite bistveno več energije. Če želite videti vsebino v posodi, ne da bi morali dvigovati pokrovko, uporabite stekleno pokrovko.
- Uporabljajte lonce in ponve z ravnim dnom. Če posoda nima ravnega dna, je poraba energije večja.
- Premer posode mora ustrezati premeru kuhališča. Upoštevajte, da proizvajalci posode pogosto navedejo zgornji premer posode, ki je večinoma večjo kot premer dna posode.
- Za pripravo majhnih količin uporabite majhno posodo. Za segrevanje velike, le malo napolnjene posode je potrebne veliko energije.
- Za kuhanje uporabljajte majhno količino vode. Tako boste prihranili energijo, zelenjava pa bo ohranila vitamine in minerale.
- Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja. Tako boste prihranili energijo.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalazo odstranite na okolju prijazen način.



Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).



Ta direktiva določa vračanje in recikliranje odsluženih naprav v celotni Evropski uniji.

Brezžičen senzor za temperaturo je opremljen z baterijo. Izrabljeno baterijo odstranite na okolju prijazen način.

Kuhanje z indukcijo

Prednosti kuhanja z indukcijo

Kuhanje z indukcijo se močno razlikuje od običajnega kuhanja, saj vročina nastaja neposredno v posodi. To ponuja številne prednosti:

- Prihranek časa pri kuhanju in praženju.
- Varčevanje z energijo.
- Preprostejša nega in čiščenje. Prekipele jedi se ne zažgejo tako hitro.
- Nadzor toplote in varnosti. Kuhalna plošča povečuje ali zmanjšuje moč segrevanja takoj po vsakem upravljanju. Ko posodo odstavite s kuhališča, kuhališče z indukcijo takoj prekine dotok toplote, ne da bi ga prej izključili.

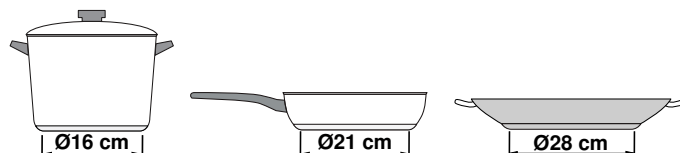
Posoda

Za kuhanje z indukcijo uporabljajte le feromagnetno posodo, kot je na primer:

- posoda iz emajliranega jekla,
- posoda iz litega železa,
- posebna posoda iz nerjavečega jekla, ki je primerna za indukcijo.

V poglavju → "Preizkus posode" lahko preverite, ali je posoda primerna za indukcijo.

Za dober rezultat kuhanja mora feromagnetno območje dna lonca ustrezati velikosti kuhališča. Če kuhališče ne zazna posode, ponovno poskusite s kuhališčem z manjšim premerom.

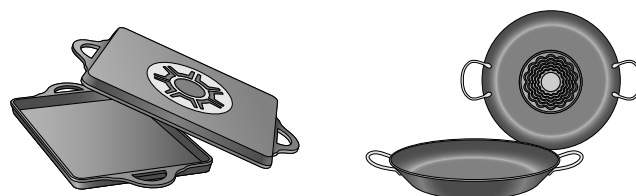


Ko uporabljate prilagodljivo območje kot edino kuhališče, lahko uporabljate tudi večjo posodo, ki je primerna posebej za to območje. Informacije o položaju posode najdete v poglavju → "Prilagodljivo območje".

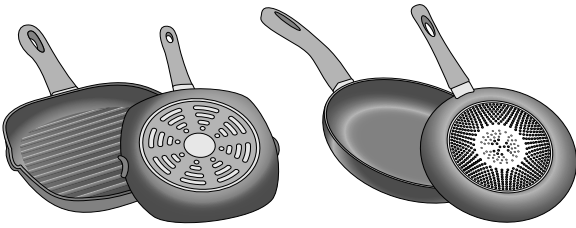


Obstaja tudi indukcijska posoda z dnom, ki ni v celoti feromagnetni:

- Če je dno posode delno feromagnetno, se segreje le feromagnetna površina. To lahko privede do neenakomerne porazdelitve toplote. Možno je, da se del, ki ni feromagnetno, ne segreje dovolj za kuhanje.



- Če je del dna posode med drugim iz aluminija, je feromagnetna površina prav tako manjša. Možno je, da se takšna posoda ne bo pravilno segrela oziroma da sploh ne bo zaznana.



Neustrezna posoda

Ne uporabljajte razdelilnih plošč ali posode iz:

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

Značilnosti dna posode

Sestava dna posode lahko vpliva na rezultat kuhanja. Uporabljajte lonce in ponve iz materialov, ki enakomerno razporejajo vročino v posodi, npr. lonce s "sendvič dnom" iz nerjavečega jekla. S tem prihranite čas in energijo.

Uporabljajte posodo z ravnim dnom, posoda z neravnim dnom namreč ovira dotok toplote.



Na kuhališču ni posode ali je neprimerne velikosti

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

Prazna posoda ali posoda s tankim dnom

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

Zaznavanje posode

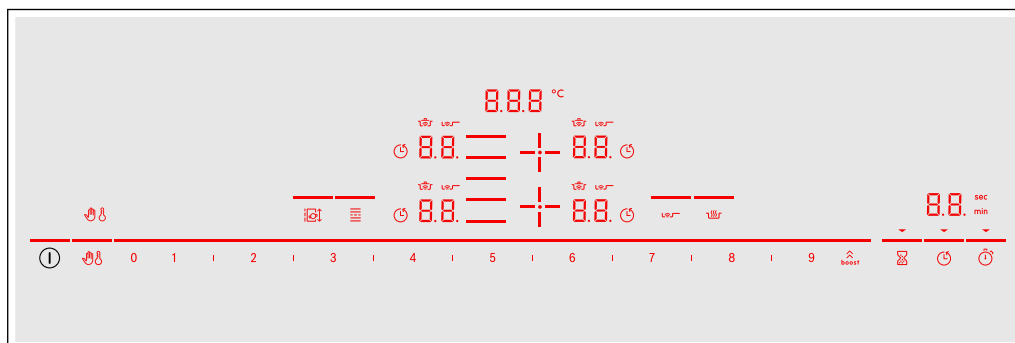
Vsako kuhališče ima spodnjo mejo za zaznavanje posode, ki je odvisna od feromagnetnega premera in materiala dna posode. Zato vedno uporabljajte kuhališče, ki najbolje ustreza premeru dna posode.













Spoznajte svoj aparat

Informacije o dimenzijah in moči kuhališč najdete v → *Stran 2*

Opomba: Glede na vrsto aparata so možni odkloni pri barvah in podrobnostih.

Upravljalna plošča



Upravljalna polja	
	Glavno stikalo
	Izbira kuhališča
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Nastavitveno območje
	Funkciji PowerBoost in ShortBoost
	Zapora upravljalnega polja zaradi čiščenja
	Otroško varovalo
	Funkcija ohranjanja jedi toplih
	Senzor pečenja
	Prilagodljivo območje kuhanja
	Funkcija Move
	Elektronska ura
	Nastavitev časa priprave
	Funkcija štoparice

Prikazi	
0.0	Stanje delovanja
1.9	Stopnje kuhanja
H/h	Preostala toplota
00	Funkcija časovnega stikala
000°C	Temperatura za funkcije kuhanja
	Zapora upravljalnega polja zaradi čiščenja
	Otroško varovalo
	Nastavitev časa priprave
min / sec	Prikaz programske ure
b.	Funkcija PowerBoost
Pb.	Funkcija ShortBoost
	Funkcije kuhanja
	Senzor praženja
Lo	Funkcija ohranjanja jedi toplih

Upravljalna polja

Ko se kuhališče segreje, svetijo simboli upravljalnih polj, ki so v danem trenutku na voljo.

Ko se dotaknete določenega simbola, se aktivira njegova funkcija.

Opombe

- Ustrezni simboli upravljalnih polj zasvetijo, ko so ta na voljo. Prikazi kuhališč ali izbranih funkcij zasvetijo svetleje.
- Upravljalno polje naj bo vedno čisto in suho. Vlažnost lahko ovira delovanje funkcij.
- V bližino prikazov in senzorjev ne pomaknite posode. Elektronika se lahko pregreje.

Kuhališča

Kuhališča		
○ / ☐	Enostavno kuhališče	Uporabljajte posodo ustrezne velikosti.
☐	Prilagodljivo kuhališče	Glejte razdelek → "Prilagodljivo območje"

Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za kuhanje z indukcijo, glejte razdelek → "Kuhanje z indukcijo"

Prikaz preostale toplote

Kuhalna plošča ima za vsako kuhališče po en prikaz preostale toplote. Ta prikazuje, da je kuhališče še vedno vroče. Dokler prikaz preostale toplote sveti, se ne dotikajte kuhališča.

Glede na to, kako visoka je stopnja preostale toplote, se prikaže sledeče:

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

Če med kuhanjem s kuhališča odstavite posodo, prikaz preostale toplote in izbrano kuhališče izmenično utripata.



Ko izključite kuhališče, sveti prikaz preostale toplote. Tudi ko ste kuhališče izključili, prikaz preostale toplote sveti, dokler je kuhališče še toplo.


Upravljanje aparata

V tem poglavju lahko preberete, kako vključite kuhališče. V tabeli so navedene stopnje kuhanja in čas kuhanja za različne jedi.

Vklop in izklop kupalne plošče

Kuhalno ploščo z glavnim stikalom vključite in izključite.

Vklop: pritisnite na simbol . Zasliši se zvočni signal. Simboli kuhališča in funkcije, ki so v danem trenutku na voljo, svetijo. Poleg kuhališč sveti simbol . Kuhalna ploščica je pripravljena za uporabo.

Izklop: simbol  držite pritisnjen, dokler prikazi ne ugasnejo. Prikaz preostale toplote sveti, dokler se kuhališča ne ohladijo dovolj.

Opombe

- Kuhalna ploščica se samodejno izklopi, če so vsa kuhališča izključena več kot 20 sekund.
- Izbrane nastavitve ostanejo shranjene 4 sekunde po vklopu kuhališča. Če kuhališče v tem času ponovno vklopite, ta deluje naprej s prejšnjimi nastavitvami.

Nastavitev kuhališča

Želena stopnja kuhanja nastavite s simboli **1** do **9**.

Stopnja kuhanja **1** = najnižja stopnja.

Stopnja kuhanja **9** = najvišja stopnja.




Vsaka stopnja kuhanja ima eno vmesno stopnjo. Ta stopnja kuhanja je v nastavitvenem območju označena s simbolom **I**.

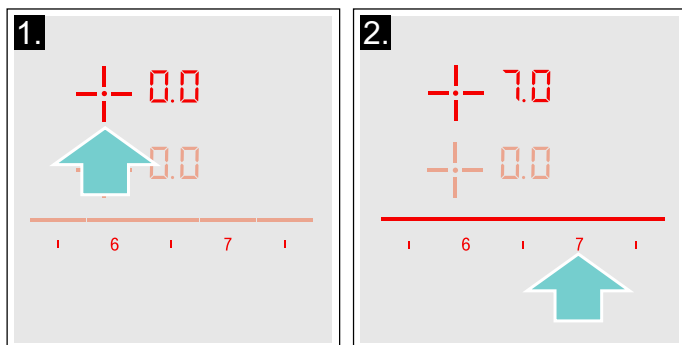
Opombe

- Za zaščito občutljivih delov aparata pred pregrevanjem ali električno preobremenitvijo se lahko moč kupalne plošče začasno zmanjša.
- Da aparat ne bi postal hrupen, se lahko moč kupalne plošče začasno zmanjša.

Izbira kuhališča in nastavitev stopnje kuhanja

Kuhalna ploščica mora biti vključena.

1. Dotaknite se simbola  /  zelenega kuhališča. Prikaz  sveti svetleje.
2. Nato v nastavitvenem območju izberite želena stopnjo kuhanja.




Stopnja kuhanja je nastavljena.

Sprememba stopnje kuhanja

Izberite kuhališče in nato v nastavitvenem območju nastavite želena stopnjo kuhanja.

Izklop kuhališča

Izberite kuhališče in v nastavitvenem območju nastavite . Kuhališče se izključi in pojavi se prikaz preostale toplote.

Opombe

- Če na kuhališče niste postavili posode, izbrana stopnja moči utripa. Ko čas preteče, kuhališče ugasne.
- Če ste na kuhališče postavili posodo pred vključitvijo plošče, bo le-ta zaznana v naslednjih 20 sekundah po pritisku na glavno stikalo in kuhališče se bo samodejno izbralo. Ko je posoda zaznana, v naslednjih 20 sekundah izberite stopnjo moči, v nasprotnem primeru bo kuhališče ugasnilo. Tudi če na kupalno ploščico postavite več kot eno posodo, bo ob priključitvi plošče zaznana le ena izmed njih.

Priporočila za kuhanje

Priporočila

- Pire, kremne juhe in goste omake med pogrevanjem občasno premešajte.
- Za predgrevanje nastavite stopnjo kuhanja 8 - 9.
- Pri kuhanju v pokriti posodi zmanjšajte stopnjo kuhanja, takoj ko začne izpod pokrovke uhajati para. Za doseganje dobrega rezultata kuhanja uhajanje pare ni potrebno.
- Po kuhanju pustite posodo pokrito do postrežbe jedi.
- Pri kuhanju v ekonomloncu upoštevajte navodila proizvajalca.
- Jedi ne kuhajte predolgo, da ohrani hranilno vrednost. Z elektronsko uro lahko nastavite optimalen čas priprave.
- Za bolj zdravo pripravo jedi preprečite dimljenje olja.
- Pri popekanju jedi jo pecite v manjših porcijah eno za drugo.
- Med pripravo jedi lahko posoda doseže visoko temperaturo. Priporočamo uporabo prijemalke za posodo.
- Priporočila za energetske učinkovito kuhanje boste našli v poglavju → "Varstvo okolja"

Preglednica za pripravo jedi

V preglednici so navedene primerne stopnje kuhanja za vsako jed posebej. Čas priprave se lahko razlikuje glede na način priprave, težo, debelino in kakovost jedi.

	Stopnja kuhanja	Čas priprave jedi (min)
Topljenje		
Čokolada, preliv	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatina	1 - 2	-
Pogrevanje in hranjenje jedi na toplem		
Enolončnica, npr. lečina enolončnica	1.5 - 2	-
Mleko*	1.5 - 2.5	-
Segrevanje klobasic v vodi*	3 - 4	-
Odmrzovanje in segrevanje		
Špinača, globoko zamrznjena	3 - 4	15 - 25
Golaž, globoko zamrznjen	3 - 4	35 - 55
Poširanje, počasno vrenje		
Krompirjevi cmoki*	4.5 - 5.5	20 - 30
Riba*	4 - 5	10 - 15
Bele omake, npr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Stepene omake, npr. bernska ali holandska	3 - 4	8 - 12
Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje		
Riž (z dvojno količino vode)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mlečni riž***	2 - 3	30 - 40
Krompir v oblicah	4.5 - 5.5	25 - 35
Slan krompir	4.5 - 5.5	15 - 30
Testenine, rezanci*	6 - 7	6 - 10
Enolončnica	3.5 - 4.5	120 - 180
Juhe	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenjava	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenjava, globoko zamrznjena	3.5 - 4.5	7 - 20
Kuhanje v loncu na pritisk	4.5 - 5.5	-
Dušenje z maščobo		
Rulade	4 - 5	50 - 65
Dušena pečenka	4 - 5	60 - 100
Golaž***	3 - 4	50 - 60

* Brez pokrovke

** Večkrat obrnite

***Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.5.

	Stopnja kuhanja	Čas priprave jedi (min)
Dušenje/ pečenje z malo olja*		
Zrezek, naraven ali paniran	6-7	6-10
Zrezek, globoko zamrznjen	6-7	6-12
Kotlet, naraven ali paniran**	6-7	8-12
Zrezki (debeline 3 cm)	7-8	8-12
Perutninske prsi (debeline 2 cm)**	5-6	10-20
Perutninske prsi, globoko zamrznjene**	5-6	10-30
Polpete (debeline 3 cm)**	4.5-5.5	20-30
Hamburger (debeline 2 cm)**	6-7	10-20
Riba in ribji file, naravna	5-6	8-20
Riba in ribji file, panirana	6-7	8-20
Riba, panirana in globoko zamrznjena, npr. ribje palčke	6-7	8-15
Škampi, kozice	7-8	4-10
Praženje zelenjave in gob, svežih	7-8	10-20
Jedi iz ponve, zelenjava, na trakove narezano meso na azijski način	7-8	15-20
Jedi iz ponve, globoko zamrznjene	6-7	6-10
Palačinke (pečene ena za drugo)	6.5-7.5	-
Omlete (pečene ena za drugo)	3.5-4.5	3-10
Jajca na oko	5-6	3-6
Cvrenje* (150–200 g na porcijo v 1–2 l olja, cvrenje posameznih porcij)		
Globoko zamrznjeni izdelki, npr. pražen krompirček, piščančji medaljoni	8-9	-
Kroketi, globoko zamrznjeni	7-8	-
Meso, npr. deli piščanca	6-7	-
Riba, panirana ali v pivskem testu	6-7	-
Zelenjava, gobe panirane ali v pivskem testu, tempura	6-7	-
Drobno pecivo, npr. krofi, sadje v pivskem testu	4-5	-
* Brez pokrovke		
** Večkrat obrnite		
***Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.5.		

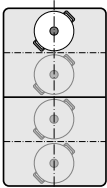
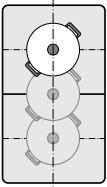
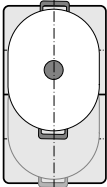
Prilagodljivo območje

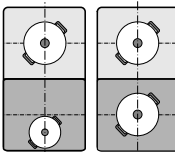
Po potrebi jo je mogoče uporabiti kot eno ali kot dve neodvisni kuhališči.

Sestavljena je iz štirih induktorjev, ki delujejo neodvisno drug od drugega. Ko prilagodljivo kuhališče deluje, se aktivira le tisto območje, ki ga pokriva posoda.

Nasveti za uporabo posode

Za zagotovitev dobrega zaznavanja in porazdelitve toplote priporočamo, da se posoda dobro centrira:

Kot eno kuhališče	
	Premer je manjši ali enak 13 cm Posodo položite na enega izmed štirih položajev, ki jih vidite na sliki.
	Premer večji od 13 cm Posodo položite na enega izmed treh položajev, ki jih vidite na sliki.
	Če posoda zahteva več kot eno kuhališče, jo položite tako, da je njen rob na zgornjem ali spodnjem robu prilagodljivega kuhališča.

Kot dve neodvisni kuhališči	
	Prednje in zadnje kuhališče s po dvema induktorjema lahko uporabljate neodvisno drug od drugega. Za vsako kuhališče nastavite zeleno stopnjo kuhanja. Na vsakem kuhališču uporabite le eno posodo.

Kot neodvisni kuhališči

Prilagodljivo območje kuhanja lahko uporabljate kot dve neodvisni kuhališči.


Vklop

Glejte poglavje → "Upravljanje aparata"

Kot eno kuhališče

Celotno kahalno območje lahko uporabite tako, da povežete kuhališči.

Povezovanje obeh kuhališč


1. Postavite posodo na kuhališče. Izberite eno izmed dveh kuhališč prilagodljivega območja kuhanja in nastavite stopnjo kuhanja.
2. Pritisnite na simbol . Prikaz sveti. Stopnja kuhanja se prikaže na prikazovalniku spodnjega kuhališča.

Prilagodljivo območje kuhanja je vključeno.

Sprememba stopnje kuhanja


Izberite eno izmed dveh kuhališč prilagodljivega območja kuhanja in v nastavitvenem območju nastavite stopnjo kuhanja.

Dodajanje nove posode

Novo posodo postavite na štedilnik, izberite eno izmed obeh kuhališč prilagodljivega območja kuhanja in nato dvakrat pritisnite na simbol . Štedilnik prepozna novo posodo, prej izbrana stopnja kuhanja pa se ohrani.

Opomba: Če posodo na kuhališču, ki ga uporabljate, premaknete ali dvignete, aparat zažene samodejno iskanje, stopnja kuhanja, ki je bila izbrana pred tem, pa se ohrani.

Ločevanje obeh kuhališč

Izberite eno izmed obeh kuhališč prilagodljivega območja kuhanja in pritisnite na simbol .

Prilagodljivo območje kuhanja je izključeno. Obe kuhališči naprej delujeta kot dve neodvisni kuhališči.

Opombe

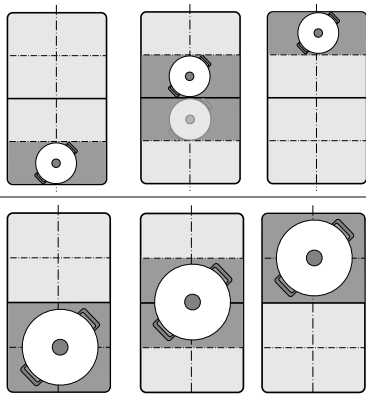
- Če kuhališče izključite in pozneje ponovno vključite, se prilagodljivo območje kuhanja ponovno nastavi na dve neodvisni kuhališči.
- Če želite spremeniti konfiguracijo prilagodljivega območja kuhanja, preberite poglavje → "Osnovne nastavitve".

Funkcija Move

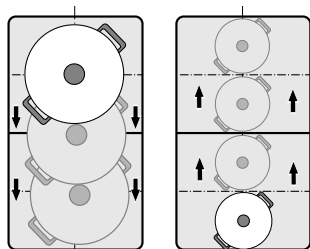
S to funkcijo se vključi celotno prilagodljivo območje kuhanja, ki je razdeljeno na tri kuhališča in ki ima prednastavljene stopnje kuhanja.

Uporabite le eno posodo. Velikost območja kuhanja je odvisna od posode, ki jo uporabljate, in njenega pravičnega položaja.

Območja kuhanja



Tako lahko posodo med kuhanjem prestavite na drugo kuhališče z drugačno stopnjo kuhanja:



Prednastavljene stopnje kuhanja:

Prednje območje = stopnja kuhanja **9**

Srednje območje = stopnja kuhanja **5**



Zadnje območje = stopnja kuhanja **1.5**

Prednastavljene stopnje kuhanja lahko neodvisno spreminjate. Več o tem, kako jih spremenite, si lahko preberete v poglavju → "Osnovne nastavitve".

Opombe

- Če aparat na prilagodljivem območju kuhanja prepozna več kot eno posodo, se funkcija izključi.
- Če posodo znotraj prilagodljivega območja kuhanja premaknete ali dvignete, aparat zažene samodejno iskanje, stopnja kuhanja območja, na katerem je bila prepoznana posoda, pa se nastavi.
- Več informacij o velikosti in položaju posode vam je na voljo v poglavju → "Prilagodljivo območje"

Aktiviranje

1. Izberite eno izmed dveh kuhališč prilagodljivega območja kuhanja.
2. Pritisnite na simbol . Prikaz poleg simbola  sveti. Prilagodljivo območje kuhanja se vključi kot eno kuhališče. Stopnja kuhanja za območje, na katerem je posoda, sveti na prikazovalniku kuhališča. Funkcija je vklopljena.



Sprememba stopnje kuhanja

Med kuhanjem lahko spremenite stopnje kuhanja posameznih območij kuhanja. Postavite posodo na območje kuhanja in v nastavitvenem območju spremenite stopnjo kuhanja.


Opombe

- Spremenila se bo le stopnja kuhanja območja, na katerem stoji posoda.
- Če izključite funkcijo, se bodo stopnje kuhanja treh območij kuhanja ponastavile na prednastavljene vrednosti.

Izklop

Pritisnite na simbol . Prikaz poleg simbola  ugasne.

Funkcija je izklopljena.

Opomba: Ko eno izmed kuhališč nastavite na , se funkcija v nekaj sekundah izključi.

Časovne funkcije





Kuhalna plošča omogoča tri funkcije programske ure:

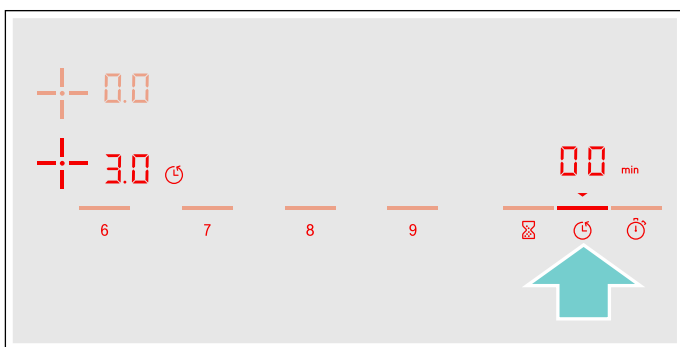
- Nastavljanje časa priprave
- Elektronska ura
- Funkcija štoparice

Programiranje časa priprave

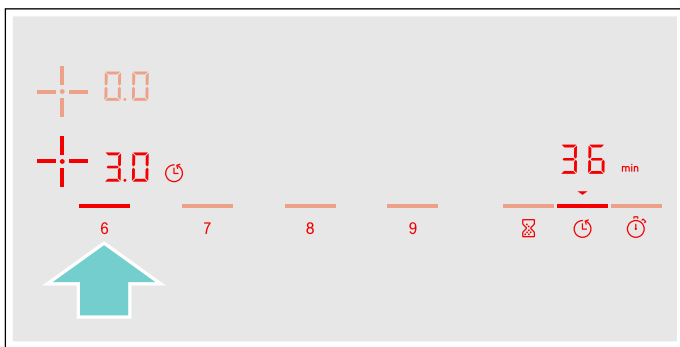
Kuhališče se po izteku nastavljenega časa samodejno izključi.


Vklop poteka tako:

1. Izberite kuhališče in zeleno stopnjo kuhanja.
2. Pritisnite na simbol . Na prikazovalniku programske ure svetita simbol  in prikaz . Na prikazovalniku kuhališča sveti .



3. V naslednjih 10 sekundah v nastavitvenem območju izberite zeleni čas priprave.



4. Pritisnite na simbol , da potrdite izbrano nastavitev.

Čas priprave jedi se začne odštevati.

Opombe

- Enak čas priprave je mogoče samodejno nastaviti za vsa kuhališča. Nastavljen čas teče neodvisno za vsako kuhališče. Informacije o samodejnem programiranju časa priprave so vam na voljo v razdelku → "Osnovne nastavitve"
- Če je prilagodljivo kuhališče izbrano kot edina kuhalna plošča, velja nastavljeni čas za celotno kuhališče.
- Če pri kombiniranem kuhališču izberete funkcijo Move, velja nastavljeni čas za tri kuhališča.


Senzor pečenja


Če je za eno kuhališče programiran čas priprave in aktiviran senzor pečenja, se začne čas priprave odštevati šele, ko je dosežena izbrana temperatura.


Funkcije kuhanja

Če je za eno kuhališče programiran čas priprave in je vklopljena katera od funkcij za pomoč pri kuhanju, se začne čas priprave odštevati šele, ko je dosežena temperatura za to kuhališče.



Sprememba ali brisanje časa



Izberite kuhališče in nato pritisnite na simbol .


V nastavitvenem območju spremenite čas priprave ali nastavite , da tako zbrisete nastavljeni čas priprave.

Pritisnite na simbol , da potrdite izbrano nastavitev.

Po preteku časa

Kuhališče se izključi, prikaz  utripa in stopnja kuhanja se nastavi na . Zasliši se zvočni signal.

Na prikazovalniku programske ure utripata  in prikaz .

Ko pritisnete na simbol , prikaza ugasneta in zvočni signal utihne.

Opombe





- Če želite nastaviti čas priprave, ki bo krajši od 10 minut, vedno najprej pritisnite na **0** in nato izberite zeleno vrednost.
- Če je bil čas priprave nastavljen za več kuhališč, se na prikazu programske ure vedno pokaže navedba časa izbranega kuhališča.
- Če želite izvedeti, koliko časa je še preostalo do konca priprave jedi na določenem kuhališču, izberite ustrezno kuhališče.
- Čas priprave lahko nastavite do **99** minut.

Kuhinjska ura

S kuhinjsko uro lahko nastavite čas do 99 minut.

Deluje neodvisno od kuhališč in drugih nastavitvev. Ta funkcija kuhališča ne izključi samodejno.


Nastavitev


1. Pritisnite na simbol . Na prikazovalniku programske ure svetita simbol  in prikaz .
2. V nastavitvenem območju izberite zeleni čas in za potrditev pritisnite na simbol .

Po nekaj sekundah se čas začne odštevati.

Sprememba ali brisanje časa

Pritisnite na simbol .

V nastavitvenem območju spremenite čas priprave ali nastavite , da tako zbrisete nastavljeni čas priprave.

Pritisnite na simbol , da potrdite izbrano nastavitev.

Po preteku časa

Po preteku časa se zasliši signal. Na prikazovalniku programske ure utripata **00** in simbol ▼.

Ko pritisnete na simbol ⏸, prikaza ugasneta.

Funkcija štoparice

Funkcija štoparice prikazuje čas, ki je preteklo od vklopa.

Deluje neodvisno od kuhališč in drugih nastavitev. Ta funkcija kuhališča ne izključi samodejno.

Vklop

Pritisnite na simbol ⏸. Na prikazovalniku programske ure svetita simbol **00** in prikaz ▼.

Čas se začne odšteti.

Izklop

Če pritisnete na simbol ⏸, se funkcija štoparice zaustavi. Prikazi programske ure svetijo naprej.

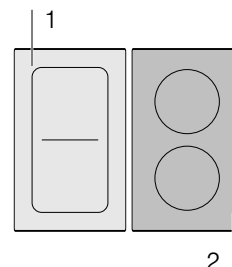
Ko ponovno pritisnete na simbol ⏸, prikazi ugasnejo.

Funkcija je izklopljena.

Funkcija PowerBoost


S funkcijo PowerBoost boste lahko večje količine vode pogreli hitreje kot s stopnjo kuhanja **9**.

To funkcijo je mogoče aktivirati za vsa kuhališča takrat, ko drugo kuhališče iste skupine ne deluje (glejte sliko).



Opomba: Na območju prilagodljivega kuhališča je mogoče funkcijo Powerboost aktivirati tudi, ko kuhališče uporabljate kot edino kuhališče.

Vklop

1. Izberite kuhališče.
2. Pritisnite na simbol . Prikaz **b** sveti.

Funkcija je vklopljena.

Izklop

1. Izberite kuhališče.
2. Pritisnite na simbol . Prikaz **b** ugasne in kuhališče se vrne na stopnjo kuhanja **9**.

Funkcija je izklopljena.

Opomba: V določenih okoliščinah se lahko funkcija PowerBoost samodejno izključi, s čimer zaščiti elektronske elemente v notranjosti kuhališča.

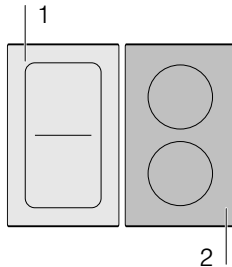


Funkcija ShortBoost

S funkcijo ShortBoost lahko posodo segrejete hitreje kot s stopnjo kuhanja **9**.

Po izklopu funkcije izberite ustrezno stopnjo kuhanja za jed, ki jo pripravljate.

To funkcijo je mogoče aktivirati za vsa kuhališča takrat, ko drugo kuhališče iste skupine ne deluje (glejte sliko).




Opomba: Če prilagodljivo območje kuhanja uporabljate kot edino kuhališče, lahko vključite tudi funkcijo Shortboost.

Priporočila za uporabo

- Vedno uporabljajte posodo, ki prej ni bila segreta.
- Uporabljajte lonce in ponve z ravnim dnom. Ne uporabljajte posode s tankim dnom.
- Nikdar nenadzorovano ne segrevajte posode, olja, masla ali masti.
- Posod ne pokrivajte.
- Posodo postavite na sredino kuhališča. Prepričajte se, da premer dna posode ustreza velikosti kuhališča.
- Informacije o vrsti, velikosti in položaju posode najdete v razdelku → "Kuhanje z indukcijo"

Vklop

1. Izberite kuhališče.
2. Dvakrat pritisnite na simbol .

Sveti prikaz **Pb.**

Funkcija je vklopljena.

Izklop

1. Izberite kuhališče.
2. Pritisnite na simbol .

Prikaz **Pb.** ugasne in kuhališče se vrne na stopnjo kuhanja **9**.

Funkcija je izklopljena.


Opomba: Po 30 sekundah se ta funkcija samodejno izklopi.



Funkcija za ohranjanje jedi toplih

Ta funkcija je primerna za topljenje čokolade ali masla in za ohranjanje jedi toplih.


Vklop

1. Izberite zeleno kuhališče.
2. V naslednjih 10 sekundah pritisnite na simbol .

Prikaz **L** svetli.

Funkcija je vklopljena.

Izklop

1. Izberite kuhališče.
2. Pritisnite na simbol .

Prikaz **L** ugasne. Kuhališče se izključi in prikaže se prikaz preostale toplote.

Funkcija je izklopljena.

Funkcije za pomoč pri kuhanju

S funkcijami za pomoč pri kuhanju je kuhanje povsem preprosto in rezultat kuhanja je vedno optimalen. Priporočene temperaturne stopnje so primerne za vsako vrsto kuhanja.

Omogočajo pripravo brez prekomernega vrenja in zagotavljajo popolne rezultate pri kuhanju in praženju.

Senzorji med celotnim postopkom kuhanja prenašajo temperaturo lonca ali ponve. Pri tem je moč nenehno regulirana, kar zagotavlja pravilno temperaturo.

Ko je izbrana temperatura dosežena, lahko dodate jed. Jedi se ne bodo razkuhale ali zažgale oziroma prekipele.

Kuhališča, ki so opremljena s senzorjem za praženje, so označena s simbolom senzorja za praženje.

Funkcije za kuhanje so z brezžičnim senzorjem za temperaturo na voljo za vsa kuhališča.






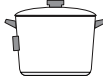



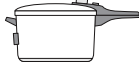



To poglavje podaja informacije o:

- načinih delovanja pomoči pri kuhanju
- primerni posodi
- senzorjih in dodatnem priboru
- funkcijah in stopnjah kuhanja
- priporočenih jedeh

načinih delovanja pomoči pri kuhanju

S funkcijami za pomoč pri kuhanju lahko za vsako jed izberete najprimernejši način priprave.

Preglednica prikazuje različne nastavitve funkcij, ki so na voljo za funkcije pomoči pri kuhanju:

Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturne stopnje	Posoda	Razpoložljivost	Vklop
Senzor pečenja				
Dušenje/pečenje z malo maščobe	1, 2, 3, 4, 5			
Funkcije kuhanja				
Pogrevanje/ohranjanje jedi toplih	1 / 70 °C		Vsa kuhališča	
Poširanje	2 / 90 °C		Vsa kuhališča	
Kuhanje	3 / 100 °C		Vsa kuhališča	
Kuhanje v loncu na pritisk	4 / 120 °C		Vsa kuhališča	
Cvrtje z veliko olja v posodi*	5 / 170 °C		Vsa kuhališča	

*Predgrevanje s pokrovko in cvrtje brez pokrovke.

Če kuhalna plošča ni opremljena z brezžičnim senzorjem za kuhanje, ga lahko naknadno kupite v specializiranih trgovinah, pri naši servisni službi ali na naši uradni spletni strani.

Primerna posoda

Izberite kuhališče, ki najbolj ustreza premeru uporabljene posode, in postavite posodo na sredino kuhališča.

Za funkcije kuhanja uporabite posodo, ki je tako visoka, da bo potrebna količina vode segala nad silikonsko nalepko brezžičnega senzorja za kuhanje.

Na voljo so ponve, ki so optimalne za uporabo s senzorjem pečenja. Naknadno jih lahko kupite v specializiranih trgovinah, pri naši servisni službi ali na naši uradni spletni strani. Navedite ustrezno referenčno številko:

- HEZ390210 ponev s premerom 15 cm.
- HEZ390220 ponev s premerom 19 cm.
- HEZ390230 ponev s premerom 21 cm.
- HEZ390512 Teppan Yaki. Priporočeno samo za prilagodljivo kuhališče.
- HEZ390522 plošča žara. Priporočeno samo za prilagodljivo kuhališče.

Te ponve so prevlečene s slojem proti prijemanju, kar omogoča pečenje z malo olja.

Opombe

- Senzor pečenja je bil posebej nastavljen za to vrsto in velikost ponev.
- Pri prilagodljivih kuhališčih se lahko zgodi, da se senzor pečenja pri drugačni velikosti ponve ali nepravilno nameščeni ponvi ne vklopi. Glejte poglavje → *"Prilagodljivo območje"*.
- Druge vrste ponev se lahko pregrejejo in temperatura je lahko nižja ali višja od izbrane temperaturne stopnje. Najprej uporabite najnižjo temperaturno stopnjo in jo po potrebi spremenite.

Za funkcije pomoči pri kuhanju je primerna vsaka posoda, ki je primerna za indukcijske kahalne plošče. Informacije o posodi, ki je primerna za kuhanje z indukcijo, najdete v poglavju → *"Kuhanje z indukcijo"*.

V preglednici funkcij za pomoč pri kuhanju je za vsako funkcijo navedena ustrezna posoda.

Senzorji in dodaten pribor

Senzorji med celotnim postopkom kuhanja merijo temperaturo lonca. Tako je moč regulirana z visoko natančnostjo, kar zagotavlja pravilno temperaturo in popolne rezultate kuhanja.

Vaša kahalna plošča je opremljena z različnimi sistemoma za merjenje temperature, ki zagotavljata najboljše rezultate:

- Temperaturni senzorji, ki so nameščeni v kahalni plošči in nadzirajo temperaturo dna posode. Primerni za senzor pečenja.
- Brezžični senzor za kuhanje, ki podatke o temperaturi posode posreduje upravljalnemu polju. Primeren za funkcije kuhanja.

Senzor za kuhanje je nujno potreben pri uporabi funkcij pomoči pri kuhanju.

Če vaša kahalna plošča ni opremljena z brezžičnim senzorjem za kuhanje, ga lahko naknadno kupite v specializiranih trgovinah, pri naši servisni službi ali na naši uradni spletni strani, pri čemer navedite referenčno številko HEZ39050.

Več podatkov o senzorju za kuhanje najdete v poglavju → *"Priprava in nega brezžičnega senzorja za temperaturo"*

Funkcije in stopnje kuhanja

Senzor praženja

S senzorjem za praženje lahko pripravite jedi v ponvi z malo olja.

Kuhališča s to funkcijo so označena s simbolom senzorja za praženje.

Prednosti

- Kuhališče se segreva le, ko je to potrebno. To zagotavlja prihranek energije. Olje ali maščoba se ne pregrejeta.
- Ko ima ponev optimalno temperaturo, da lahko dodate olje in jed, se oglasi zvočni signal.

Opombe



- Ponve ne pokrivajte s pokrovko, sicer regulator ne deluje. Uporabite lahko mrežo proti brizganju maščobe.
- Uporabljajte olje ali maščobo, ki sta primerna za praženje. Pri uporabi masla, margarine, hladno stiskanega ekstra deviškega olivnega olja ali svinjske masti nastavite temperaturno stopnjo 1 ali 2.
- Maščobe ali olja nikoli ne segrevajte brez nadzora.
- Če je temperatura kuhališča višja od temperature posode ali obratno, se senzor za temperaturo ne aktivira pravilno.
- Za cvrtje z veliko olja v loncu vedno uporabite funkcijo za kuhanje. "Cvrtje z veliko olja v loncu", kahalna stopnja 5.

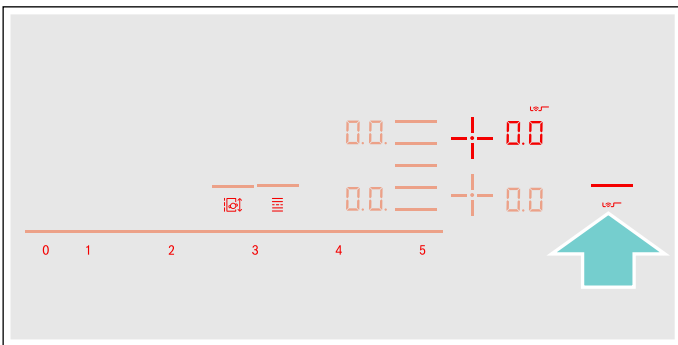
Temperaturne stopnje

Temperaturna stopnja	Primerno za
1 zelo nizka	Priprava in zgoščevanje omak, dušenje zelenjave in peka jedi z ekstra deviškim oljčnim oljem, maslom ali margarino.
2 nizka	Peča jedi z ekstra deviškim oljčnim oljem, maslom ali margarino, npr. omlete.
3 srednja–nizka	Pečenje rib in debelejših kosov, npr. mesnih kroglic in klobasic.
4 srednja–visoka	Pečenje steakov, dobro pečenih, paniranih globoko zamrznjenih jedi in tankih jedi, npr. zrezkov, na trakove narezanega mesa in zelenjave.
5 visoka	Pečenje jedi pri visokih temperaturah, npr. angleško pečenih zrezkov (krvavih) ali srednje pečenih, krompirjevih kroketov in pečenega krompirja.

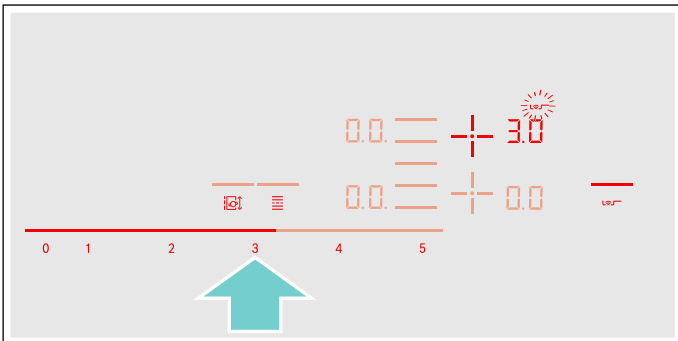
Nastavitev

Iz preglednice izberite ustrezno temperaturno stopnjo. Na kuhališče postavite prazno posodo.


1. Izberite kuhališče. Pritisnite na simbol . Na prikazovalniku kuhališč sveti .



2. V naslednjih 10 sekundah v nastavitvenem območju izberite zeleno temperaturo.




Funkcija je vklopljena.

Simbol za temperaturo  utripa, dokler ni dosežena temperatura peke. Nato se zasliši zvočni signal in simbol za temperaturo ugasne.

3. Ko je temperatura peke dosežena, v ponev najprej nalijte olje in nato vanjo položite živila.

Opomba: Jedi obračajte, da se ne prismojijo.

Izklop senzorja pečenja

Izberite kuhališče in v nastavitvenem območju nastavite . Kuhališče se izključi in pojavi se prikaz preostale toplote.

Funkcije kuhanja

S temi funkcijami lahko pogrevate živila, kuhate, kuhate v loncih na pritisk ali cvrete v loncu z veliko olja in pri tem nadzirate temperaturo.

Funkcije so na voljo za vsa kuhališča.

Prednosti

- Kuhališče se segreva le, če je to potrebno za vzdrževanje temperature. Na ta način prihranite energijo, olje ali maščoba pa se ne pregreje.
- Temperatura je pod nenehnim nadzorom. Na ta način preprečite prekipevanje jedi. Temperaturne stopnje pri tem ni treba spremeniti.
- Zvočni signal se oglasi, ko voda ali olje doseže optimalno temperaturo, da lahko vanj vložite jed. Če je treba jed dodati že takoj na začetku, je to razvidno iz preglednice.

Opombe

- Uporabljajte lonce in ponve z ravnim in debelim dnom. Ne uporabljajte loncev in ponev s tankim ali deformiranim dnom.
- Posodo napolnite do takšne višine, da bo vsebina prekrivala silikonsko nalepko senzorja za kuhanje.
- Za pečenje z majhno količino olja uporabite senzor pečenja.
- Posodo namestite tako, da je senzor za kuhanje obrnjen proti stranski zunanji površini kuhalne plošče.
- Med pripravo ne odstranjujte senzorja za kuhanje s posode.
- Po koncu priprave odstranite senzor za kuhanje s posode. Bodite previdni, senzor za kuhanje je lahko zelo vroč.

Temperaturna območja in stopnja

Funkcije kuhanja	Temperaturna stopnja	Temperaturno območje	Primerno za
Pogrevanje, ohranjanje jedi toplih	1/70 °C	60–70 °C	npr. juhe, punč
Poširanje	2/90 °C	80–90 °C	npr. riž, mleko
Kuhanje	3/100 °C	90–100 °C	npr. testenine, zelenjava
Kuhanje v loncu na pritisk	4/120 °C	110–120 °C	npr. piščanec, enolončnice.
Cvrtje z veliko olja v posodi	5/170 °C	170–180 °C	npr. krofi, kroglice iz mletega mesa

Nasveti za kuhanje s funkcijami za pomoč pri kuhanju

- Funkcija pogrevanja/ ohranjanja jedi toplih: globoko zamrznjeni izdelki v porcijah, npr. špinača. Globoko zamrznjen izdelek dajte v posodo. Prilijte količino vode, ki jo je navedel proizvajalec. Pokrijte posodo in izberite stopnjo 1/70 °C. Občasno premešajte.
- Funkcija poširanja: ta funkcija je primerna za kuhanje živil pri nizki temperaturi in za zgoščevanje omak in enolončnic. Izberite stopnjo 2/90 °C.
- Funkcija kuhanja: ta funkcija omogoča vretje vode v pokriti posodi, ne da bi prekipela. Nadzor nad temperaturo vam omogoča učinkovito kuhanje. Izberite stopnjo 3/100 °C.
- Funkcija kuhanja v loncu na pritisk: upoštevajte priporočila proizvajalca. Po zvočnem signalu nadaljujte s pripravo v skladu s priporočenim časom. Izberite stopnjo 4/120 °C.
- Funkcija cvrtja z veliko olja: olje segrevajte v pokriti posodi. Po zvočnem signalu odkrijte pokrovko in dodajte jed (če v preglednici priporočenih jedi ni navedeno drugače). Izberite stopnjo 5/170 °C.

Opombe

- Vedno kuhajte z zaprto pokrovko. Izjema: „Cvrtje z veliko olja v posodi“, temperaturna stopnja 5/170 °C.
- Če se ne oglasi zvočni signal, se prepričajte, da je posoda pokrita s pokrovko.
- Olja nikoli ne segrevajte brez nadzora. Uporabljajte olje ali maščobo, ki sta primerna za cvrtje. Ne kombinirajte različnih maščob za cvrtje, npr. olja z mastjo. Vroče mešanice maščob se lahko penijo.
- Če rezultat kuhanja ni zadovoljiv, npr. pri kuhanju krompirja, naslednjič uporabite večjo količino vode, vendar ohranite priporočeno temperaturno stopnjo.

Nastavitev vrelišča

Vrelišče je odvisno od nadmorske višine. Če vode vre prešibko ali premočno, je mogoče nastaviti vrelišče. Pri tem postopajte, kot je opisano v nadaljevanju:

- Izbira osnovnih nastavitvev **4**, glejte poglavje → "Osnovne nastavitve"
- Kot osnovna nastavitev je standardno izbrana nastavitev 3. Če je vaše prebivališče na nadmorski višini med 200 in 400 m. M., če vrelišča ni treba nastaviti, sicer izberite nastavitev, ki je v naslednji preglednici podana za ustrezno nadmorsko višino:

Višina	Nastavitvena vrednost 4
0–100 m	1
100–200 m	2
200–400 m	3*
400–600 m	4
600–800 m	5
800–1000 m	6
1000–1200 m	7
1200–1400 m	8
Nad 1400 m	9

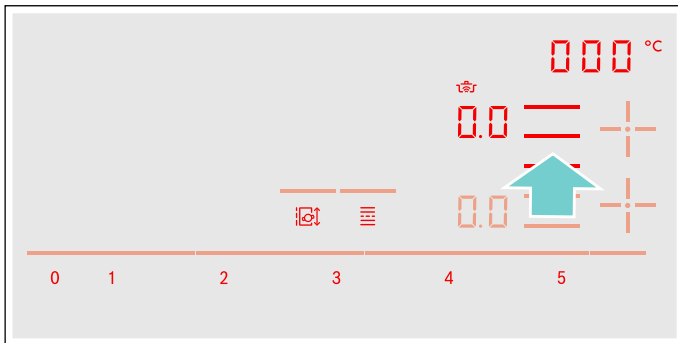
* Osnovna nastavitev

Opomba: Temperaturna stopnja 3/100 °C zadošča za učinkovito kuhanje, čeprav voda ne vre premočno. Kljub temu lahko spremenite vrelišče. Če na primer želite, da bo voda vrela močnejše, lahko izberete manjšo nadmorsko višino.

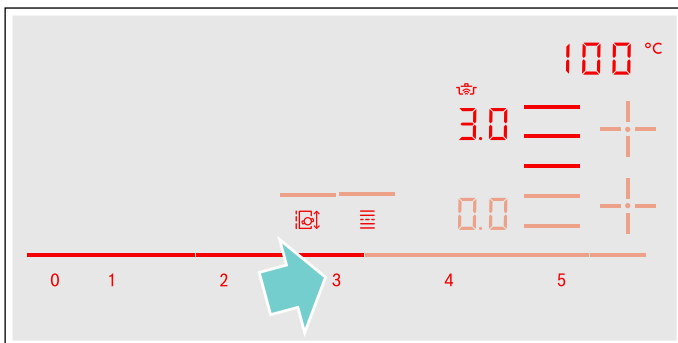
Nastavitev

Pred prvo uporabo funkcij za kuhanje je treba vzpostaviti povezavo med brezžičnim senzorjem za kuhanje in upravljalnim poljem. V ta namen si preberite poglavje → "📶 Brezžični temperaturni senzor"

1. Senzor za temperaturo pritrdite na posodo, glejte poglavje → "Priprava in nega brezžičnega senzorja za temperaturo"
2. Posodo z zadostno količino vodo postavite na kuhališče in jo vedno pokrijte s pokrovko.
3. Izberite kuhališče, na katerem je nameščena posoda s senzorjem temperature.
4. Dotaknite se simbola 📶 senzorja za temperaturo. Na upravljalnem polju sveti prikaz 📶.



5. Iz preglednice izberite ustrezno temperaturno stopnjo.



Funkcija je vklopljena.

Simbol za temperaturo 📶 utripa, dokler voda ali olje ne dosežeta ustrezne temperature za jed. Oglasi se zvočni signal in simbol za temperaturo ne utripa več.

6. Po zvočnem signalu snemite pokrovko ter dodajte jed. Med pripravo naj bo posoda zaprta.

Opomba: Pri funkciji za cvrtje z veliko olja ne uporabljajte pokrovke.

Izklop funkcij kuhanja

Izberite kuhališče in v nastavitvenem območju nastavite 0.0. Kuhališče se izklopi in prikaže se prikaz preostale toplote.
























Opomba: Če želite ponovno aktivirati funkcije pomoči pri kuhanju, počakajte pribl. 10 sekund.

Priporočene jedi

Naslednja preglednica prikazuje izbiro jedi in je razdeljena glede na živila. Temperatura in čas priprave sta odvisna od količine, stanja in kakovosti živil.

Funkcije za pomoč pri kuhanju:

	Senzor praženja za ponve
	Senzor kuhanja

Meso	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Praženje z malo olja			
Zrezek, naraven ¹		4	6 - 10
Zrezek, paniran ¹		4	6 - 10
File ²		4	6 - 10
Zarebrnice ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Dunajski zrezek ¹		4	10 - 15
Steak, angleško pečen (debeline 3 cm) ²		5	6 - 8
Steak, srednje pečen (debeline 3 cm) ²		5	8 - 12
Steak, dobro pečen (debeline 3 cm) ¹		4	8 - 12
Perutninska prsa (debeline 2 cm) ¹		3	10 - 20
Meso, narezano na trakove ³		4	7 - 12
Giros ³		4	7 - 12
Slanina ¹		2	5 - 8
Mleto meso ³		4	6 - 10
Hamburger (debeline 1,5 cm) ¹		3	6 - 15
Mesne polpete (debeline 2 cm) ¹		3	10 - 20
Polnjene mesne polpete ¹		3	10 - 20
Obarjene klobase ¹		3	8 - 20
Surove klobasice ¹		3	8 - 20
Kuhanje tik pod vreliščem			
Klobasice ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Kuhanje			
Mesni cmoki ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Kokoš za juho ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Kuhana govedina ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Večkrat obrnite.





² Olje in živila dodajte po zvočnem signalu.

³ Redno mešajte.









⁴ Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Jed dodajte po zvočnem signalu.

⁵ Jed dodajte na začetku.









⁶ Olje segrevajte pri zaprti pokrovki. Pecite zaporedoma in brez pokrovke.

Meso	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Kuhanje v loncu na pritisk			
Kokoš za juho ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Kuhana govedina ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Cvrenje z veliko olja			
Cvrenje kosov piščanca ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Cvrenje mesnih cmokov ⁶		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Večkrat obrnite.
² Olje in živila dodajte po zvočnem signalu.
³ Redno mešajte.
⁴ Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Jed dodajte po zvočnem signalu.
⁵ Jed dodajte na začetku.
⁶ Olje segrevajte pri zaprti pokrovki. Pecite zaporedoma in brez pokrovke.

Riba	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Praženje z malo olja			
Ribji file, naraven ¹		4	10 - 20
Ribji file, paniran ¹		3	10 - 20
Raki ¹		4	4 - 8
Kozice ¹		4	4 - 8
Pečena riba, cela ¹		3	10 - 20
Kuhanje tik pod vreliščem			
Dušena riba ²		2 - 90 °C	15 - 20
Cvrenje z veliko olja			
Cvrenje ribe v pivskem testu ³		5 - 170 °C	10 - 15
Cvrenje panirane ribe ³		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Večkrat obrnite.
² Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Jed dodajte po zvočnem signalu.
³ Olje segrevajte pri zaprti pokrovki. Pecite zaporedoma in brez pokrovke.

Jajčne jedi	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Praženje z malo olja			
Jajca na oko na maslu ¹		2	2 - 6
Jajca na oko ²		4	2 - 6
Umešana jajca ³		2	4 - 9
Omleta ⁴		2	3 - 6
Palačinke ⁴		5	1,5 - 2,5
Ocvrte kruhove rezine ⁴		3	4 - 8
Cesarski praženec ⁴		3	10 - 15
Kuhanje			
Kuhana jajca ⁵		3 - 100 °C	5 - 10

¹ Maslo in jed dodajte po zvočnem signalu.

² Olje in živila dajte v ponev po zvočnem signalu.

³ Redno mešajte.

⁴ Celoten čas priprave na porcijo. Pecite eno za drugo.

⁵ Jed dodajte na začetku.

Zelenjava in stročnice	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Praženje z malo olja			
Česen ¹		2	2 - 10
Dušena čebula ¹		2	2 - 10
Čebulni obročki ¹		3	5 - 10
Bučke ²		3	4 - 12
Jajčevci ²		3	4 - 12
Paprika ¹		3	4 - 15
Peka zelenih belušev ²		3	4 - 15
Gobe ¹		4	10 - 15
Dušenje zelenjave na olju ¹		1	10 - 20
Glazirana zelenjava ¹		3	6 - 10
















¹ Redno mešajte.

² Večkrat obrnite.

³ Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Živila dajte v ponev po zvočnem signalu.

⁴ Jed dodajte na začetku.

⁵ Olje segrevajte pri zaprti pokrovki. Pecite zaporedoma in brez pokrovke.

Zelenjava in stročnice	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Kuhanje			
Brokoli ³		3 - 100 °C	10 - 20
Cvetača ³		3 - 100 °C	10 - 20
Brstični ohrovt ³		3 - 100 °C	30 - 40
Stročji fižol ³		3 - 100 °C	15 - 30
Čičerika ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Grah ³		3 - 100 °C	15 - 20
Leča ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Kuhanje v loncu na pritisk			
Zelenjava v loncu na pritisk ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Čičerika v loncu na pritisk ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Beli fižol v loncu na pritisk ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Leča v loncu na pritisk ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Cvrenje z veliko olja			
Cvrenje panirane zelenjave ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Cvrenje zelenjave v pivskem testu ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Cvrenje paniranih gob ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Cvrenje gob v pivskem testu ⁵		5 - 170 °C	4 - 8







¹ Redno mešajte.

² Večkrat obrnite.

³ Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Živila dajte v ponev po zvočnem signalu.

⁴ Jed dodajte na začetku.

⁵ Olje segrevajte pri zaprti pokrovki. Pecite zaporedoma in brez pokrovke.

Krompir	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Praženje z malo olja			
Pečen krompir v oblicah ¹		5	6 - 12
Ocvrt krompirček (iz surovega krompirja) ¹		4	15 - 25
Krompirjevi ocvrtki ²		5	2,5 - 3,5
Švicarske krompirjeve polpete ³		2	50 - 55
Glaziran krompir ¹		3	10 - 15
Kuhanje tik pod vreliščem			
Kuhanje krompirjevih cmokov ⁴		2 - 90 °C	30 - 40



¹ Redno mešajte.

² Celoten čas priprave na porcijo. Pecite eno za drugo.







³ Olje in živila dajte v ponev po zvočnem signalu.

⁴ Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Jed dodajte po zvočnem signalu.





⁵ Jed dodajte na začetku.

Krompir	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Kuhanje Kuhanje krompirja ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Kuhanje v loncu na pritisk Krompir v loncu na pritisk ⁵		4 - 120 °C	10 - 20

¹ Redno mešajte.
² Celoten čas priprave na porcijo. Pecite eno za drugo.
³ Olje in živila dajte v ponev po zvočnem signalu.
⁴ Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Jed dodajte po zvočnem signalu.
⁵ Jed dodajte na začetku.

Testenine in žita	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Kuhanje tik pod vreliščem Riž ¹ Polenta ² Zdrobova kaša ²	  	2 - 90 °C 2 - 90 °C 2 - 90 °C	25 - 35 3 - 8 5 - 10
Kuhanje Testenine ² Žepki ²	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	7 - 10 6 - 15
Kuhanje v loncu na pritisk Riž v loncu na pritisk ³		4 - 120 °C	5 - 8

¹ Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Jed dodajte po zvočnem signalu.
² Redno mešajte.
³ Jed dodajte na začetku.

Juhe	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Kuhanje tik pod vreliščem Kremne juhe iz vrečke ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Kuhanje Domače mesne juhe ² Juhe iz vrečke ¹	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	60 - 90 5 - 10
Kuhanje v loncu na pritisk Domača mesna juha v loncu na pritisk ²		4 - 120 °C	20 - 30

¹ Redno mešajte.
² Jed dodajte na začetku.

Omake	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Praženje z malo olja			
Paradižnikova omaka z zelenjavo ¹		1	25 - 35
Bešamel omaka ¹		1	10 - 20
Sirova omaka ¹		1	10 - 20
Zgoščevanje omake ¹		1	25 - 35
Sladke omake ¹		1	15 - 25

















¹ Redno mešajte.

Sladica	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Kuhanje tik pod vreliščem			
Mlečni riž ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Ovsena kaša ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Čokoladni puding ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Kuhanje			
Kompot ²		3 - 100 °C	15 - 25
Cvrenje z veliko olja			
Cvrenje krofov ³		5 - 170 °C	5 - 10
Cvrenje ameriških krofov ³		5 - 170 °C	5 - 10
Cvrenje mišk ³		5 - 170 °C	5 - 10

¹ Redno mešajte.

² Jed dodajte na začetku.

³ Olje segrevajte pri zaprti pokrovki. Pecite zaporedoma in brez pokrovke.










Globoko zamrznjeni izdelki	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Praženje z malo olja			
Zrezek ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Perutninska prsa ¹		4	10 - 30
Piščančji medaljoni ¹		4	10 - 15
Giros ²		4	10 - 15
Kebab ²		4	10 - 15
Ribji file, naraven ¹		3	10 - 20
Ribji file, paniran ¹		3	10 - 20
Ribje palčke ¹		4	8 - 12
Peka ocvrtega krompirčka ²		5	4 - 6
Jedi iz ponve ²		3	6 - 10
Spomladanski zavitki ¹		4	10 - 30
Camembert ¹		3	10 - 15
Ohranjanje jedi toplih, pogrevanje			
Zelenjava v smetanovi omaki ²		1 - 70 °C	15 - 20
Kuhanje			
Stročji fižol, globoko zamrznjen ³		3 - 100 °C	15 - 30
Cvrenje z veliko olja			
Cvrenje ocvrtega krompirčka ⁴		5 - 170 °C	4 - 8

¹ Večkrat obrnite.

² Redno mešajte.

³ Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Jed dodajte po zvočnem signalu.

⁴ Olje segrevajte pri zaprti pokrovki. Pecite zaporedoma in brez pokrovke.

Razno	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Praženje z malo olja			
Camembert ¹		3	7 - 10
Opečene kruhove kocke ²		3	6 - 10
Suhe pripravljene jedi ³		1	5 - 10
Praženje mandeljnov ⁴		4	3 - 15
Praženje oreščkov ⁴		4	3 - 15
Praženje pinjol ⁴		4	3 - 15
Ohranjanje jedi toplih, pogrevanje			
Pogrevanje golaževe juhe ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Pogrevanje kuhanega vina ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Kuhanje tik pod vreliščem			
Segrevanje mleka ⁵		2 - 90 °C	3 - 10

¹ Večkrat obrnite.

² Redno mešajte.

³ Vodo dodajte po zvočnem signalu. Živila dodajte, takoj ko voda zavre.

⁴ Jed dodajte po zvočnem signalu.

⁵ Jed dodajte na začetku.

Teppan Yaki in Grill za prilagodljivo kuhališče

Pribor Teppan Yaki in Grill je idealen za prilagodljivo kuhališče in optimalen za uporabo senzorja pečenja.

Grill

































Grill se prilagodi na prilagodljivo kuhališče. Večje in manjše količine mesa, rib, sveže zelenjave in kruha lahko pripravljate popolnoma preprosto in zdravo z malo olja. Narebrena oblika prepreči, da bi se jedi napojile preveč maščobe. Preprosta uporaba omogoča pripravo jedi na žaru, ki so na videz in po okusu enake jedem, pripravljenim na tradicionalnem žaru. Na žar ali površino jedi nalijte nekaj olja, da olajšate prenos toplote.

Teppan Yaki

Teppan Yaki omogoča preprosto in zdravo pripravo mesa, rib, morskih sadežev, zelenjave, sladic in kruha z zelo malo olja. Teppan Yaki se popolnoma prilagodi na prilagodljivo kuhališče. Neposreden stik s ploščo in enakomeren prenos toplote omogočite, da med praženjem in pečenjem struktura, barva in sočnost živil ostanejo nespremenjene.

Naslednja razpredelnica prikazuje izbiro jedi in je razdeljena glede na živila. Temperatura in čas priprave sta odvisna od količine, stanja in kakovosti živil.

Opomba: Prilagodljivo območje nastavite kot edino kuhališče, da funkcijo pravilno vklopite.

	Posoda	Temperaturna stopnja	Celotni čas priprave jedi od zvočnega opozorila (min.)
Meso			
Naravni zrezek ¹	 / 	4	6 - 10
File ¹	 / 	4	6 - 10
Kotleti ¹	 / 	3	10 - 15
Angleško pečeni steaki (debeline 3 cm) ¹	 / 	5	6 - 8
Srednje pečeni steaki (debeline 3 cm) ¹	 / 	5	8 - 12
Dobro pečeni steaki (debeline 3 cm) ¹	 / 	4	8 - 12
Perutninska prsa (debeline 2 cm) ¹	 / 	3	10 - 20
Slanina ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	3	6 - 15
Obarjene klobase ¹	 / 	4	8 - 20
Surove klobasice ¹	 / 	4	8 - 20
Giros ²		4	7 - 12
Mleto meso ²		4	6 - 10
Ribe in morski sadeži			
Naravni ribji fileji ¹	 / 	4	10 - 20
Raki ¹	 / 	4	4 - 8
Kozice ¹	 / 	4	4 - 8
Peka celih rib ¹	 / 	3	15 - 30

¹ Po zvočnem opozorilu dodajte olje (po potrebi) in živila. Po potrebi obrnite.



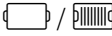

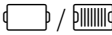

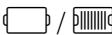

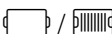

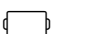
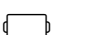
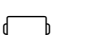


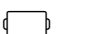





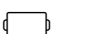

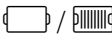



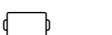

² Po zvočnem opozorilu dodajte olje (po potrebi) in živila. Redno mešajte.

³ Po zvočnem opozorilu dodajte maslo in živila. Po potrebi obrnite.

⁴ Po zvočnem opozorilu dodajte olje (po potrebi) in živila. Celoten čas na eno porcijo. Pecite eno za drugo.

⁵ Po zvočnem opozorilu dodajte olje (natrite površino jedi) in živila. Po potrebi obrnite.

⁶ Po zvočnem opozorilu dodajte živila.

	Posoda	Temperaturna stopnja	Celotni čas priprave jedi od zvočnega opozorila (min.)
Zelenjava			
Bučke ¹	 / 	3	4 - 12
Jajčevci ¹	 / 	3	4 - 12
Paprika ¹	 / 	3	4 - 15
Peka zelenih belušev ¹	 / 	3	4 - 15
Gobe ²	 / 	4	10 - 15
Česen ²		2	2 - 10
Dušenje čebule ²		2	2 - 10
Glaziranje zelenjave ²		3	6 - 10
Krompir			
Pečen krompir iz krompirja v oblicah ²		5	6 - 12
Krompirjevi ocvrtki ⁴		5	2,5 - 3,5
Glaziran krompir ²		3	10 - 15
Jajčne jedi			
Jajca na oko na maslu ³		2	2 - 6
Jajca na oko na olju ¹		4	2 - 6
Umešana jajca ²		2	4 - 9
Omleta ⁴		2	3 - 6
Palačinke ⁴		5	1,5 - 2,5
Ocvrte kruhove rezine ⁴		3	4 - 8
Cesarski praženec ⁴		3	10 - 15
Razno			
Praženje ⁵	 / 	4	4 - 6
Opečene kruhove kocke ²		3	6 - 10
Praženje mandeljnov ⁶		4	3 - 15
Praženje oreščkov ⁶		4	3 - 15
Praženje pinjol ⁶		4	3 - 15

¹ Po zvočnem opozorilu dodajte olje (po potrebi) in živila. Po potrebi obrnite.

² Po zvočnem opozorilu dodajte olje (po potrebi) in živila. Redno mešajte.

³ Po zvočnem opozorilu dodajte maslo in živila. Po potrebi obrnite.

⁴ Po zvočnem opozorilu dodajte olje (po potrebi) in živila. Celoten čas na eno porcijo. Pecite eno za drugo.

⁵ Po zvočnem opozorilu dodajte olje (natrite površino jedi) in živila. Po potrebi obrnite.

⁶ Po zvočnem opozorilu dodajte živila.

Brezžični temperaturni senzor

Pred prvo uporabo funkcij za kuhanje je treba vzpostaviti povezavo med brezžičnim temperaturnim senzorjem in upravljalnim poljem.

Priprava in nega brezžičnega senzorja za temperaturo

To poglavje vsebuje naslednje informacije:

- Namestitev silikonske nalepke
- Namestitev brezžičnega senzorja za kuhanje
- Čiščenje
- Menjava baterije

Silikonsko nalepko in senzor za kuhanje lahko naknadno kupite v specializiranih trgovinah, pri naši servisni službi ali na naši uradni spletni strani. Pri tem navedite ustrezno referenčno številko:

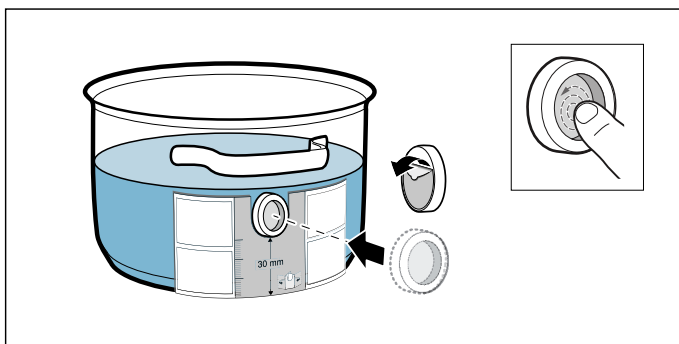
00577921	Komplet s 5 silikonskimi nalepkami
HEZ39050	Senzor za kuhanje in komplet s 5 silikonskimi nalepkami

Namestitev silikonske nalepke

Temperaturni senzor je na posodo pritrjen s silikonsko nalepko.

Pred prvo uporabo posode s funkcijami za kuhanje namestite silikonsko nalepko neposredno na posodo. Pomembno:

1. Mesto, na katero jo boste prilepili, ne sme biti mastno. Očistite posodo, dobro jo posušite in mesto, kamor jo boste prilepili, zdrgnite, npr. z alkoholom.
2. Odstranite zaščitno folijo s silikonske nalepke. Nalepite nalepko na zunanjo stran posode v ustrezni višini, pri čemer si pomagajte s priloženo šablono.



3. Pritisnite na celo površino silikonske nalepke, tudi na sredino.

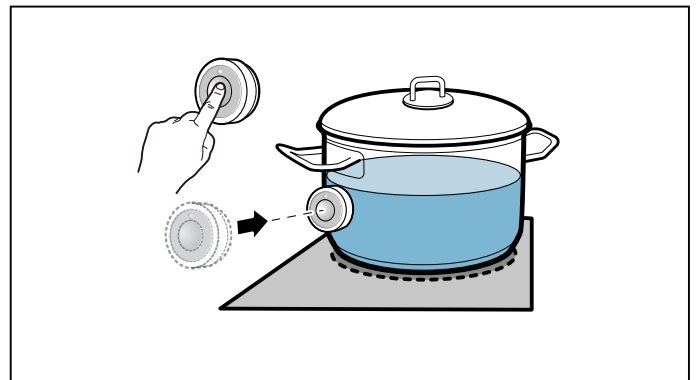
Lepilo potrebuje 1 uro, da se pravilno posuši. Posode v tem času ne uporabljajte ali čistite.

Opombe

- Posode s silikonsko nalepko ne pustite dlje časa v milnici.
- Če se silikonska nalepka odlepi, je treba uporabiti novo.

Montaža brezžičnih temperaturnih senzorjev

Senzor za temperaturo na silikonski element namestite tako, da se mu popolnoma prilega.



Opombe

- Silikonski element mora biti pred namestitvijo senzorja za temperaturo popolnoma suh.
- Posodo namestite tako, da je senzor za temperaturo usmerjen v stransko zunanjo površino kuhalne plošče.
- Senzor za temperaturo ne sme biti usmerjen v drugo vročo posodo, da preprečite pregreteje.
- Po koncu priprave senzor za temperaturo snemite s posode. Shranite ga na varnem in čistem mestu in ne v bližini virov toplote.
- Hkrati lahko uporabljate do tri senzorje za temperaturo.

Povezava brezžičnega senzorja za temperaturo z upravljalnim poljem

Upoštevajte navodila v nadaljevanju, če želite brezžični senzor za temperaturo povezati z upravljalnim poljem:


1. Izberite meni **C 14**, glejte poglavje → "Osnovne nastavitve"
Prikaz kuhališča sveti.
2. Izberite kuhališče, katerega prikaz zasveti. Zasliši se zvočni signal. Prikaz **🔥** sveti.
3. V roku 30 sekund pritisnite simbol **🔥** na brezžičnem senzorju za temperaturo.
Po nekaj sekundah se na prikazu kuhališča prikaže rezultat povezave z upravljalnim poljem.

Rezultat

0	Napačna povezava
1	Napačna povezava: zaradi napake pri prenosu.
2	Napačna povezava: zaradi napake senzorja za temperaturo.

- Ko je senzor za temperaturo pravilno povezan z upravljalno ploščo, so funkcije za kuhanje na voljo.
- Napaka pri povezavi zaradi motnje temperaturnega senzorja se lahko pojavi iz naslednjih razlogov:
 - Napaka v komunikaciji Bluetooth.
 - Simbola na senzorju za temperaturo niste pritisnili v roku 30 sekund po izbiri kuhališča.
 - Baterija senzorja za temperaturo je prazna.
 Ponastavite brezžični senzor za temperaturo in ponovite postopek za povezavo.
- Če se pojavi napaka pri povezavi zaradi napake pri prenosu, ponovite postopek povezave. Če se pri povezovanju še naprej pojavlja napaka **!**, se obrnite na servisno službo.

Ponastavitev brezžičnega senzorja za temperaturo

1. Držite simbol  pritisnjen pribl. 8–10 sekund. Medtem se trikrat prižge LED-indikator senzorja za temperaturo. Ko LED-indikator zasveti tretjič, se začne ponastavitev. V tem trenutku umaknite prst s simbola. Ko LED-indikator ugasne, je brezžični senzor za temperaturo ponastavljen.
2. Ponovite postopek povezave od 2. točke.

Čiščenje

Brezžičnega senzorja za temperaturo ne čistite v pomivalnem stroju.

Senzor za temperaturo

Senzor za temperaturo čistite z vlažno krpo. Nikoli ne čistite v pomivalnem stroju. Ne potaplajte v vodo in ne čistite pod tekočo vodo.

Po kuhanju senzor za temperaturo odstranite s posode. Shranite ga na varnem in čistem mestu, na primer v embalaži, in ne v bližini virov toplote.

Silikonska nalepka

Preden jo namestite na temperaturni senzor, jo očistite in posušite. Primerna je za pomivanje v pomivalnem stroju.

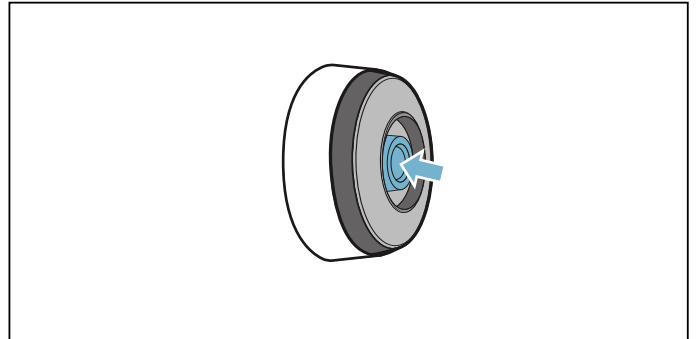
Opomba:

Posode s silikonsko nalepko ne pustite dlje časa v milnici.

Okno senzorja za temperaturo

Okno senzorja mora vedno biti čisto in suho. Postopajte na sledeč način:

- Redno odstranjajte umazanijo in sledi maščobe.
- Za čiščenje uporabljajte mehko krpo ali vatirane palčke in čistilo za steklo.



Opombe

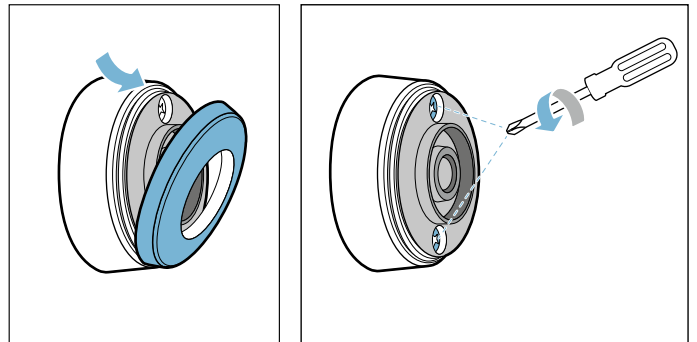
- Ne uporabljajte abrazivnih čistil ali pripomočkov, kot so grobe gobice, ščetke.
- Okna senzorja se ne dotikajte s prsti. Lahko se umaže ali opraska.

Menjava baterije

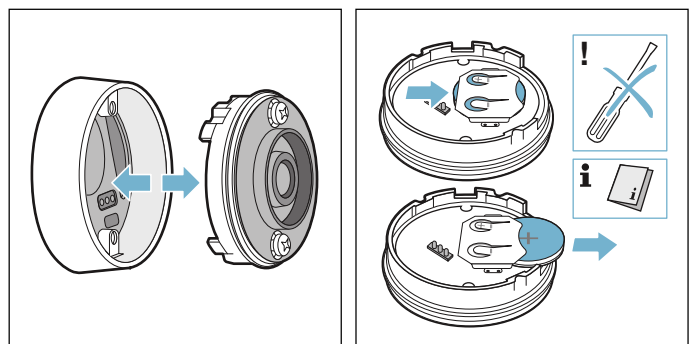
Če temperaturni senzor ne zasveti, ko pritisnete na simbol, se je baterija izpraznila.

Menjava baterije:

1. Snemite silikonski pokrov spodnjega dela temperaturnega senzorja in odvijte oba vijaka z izvijačem.

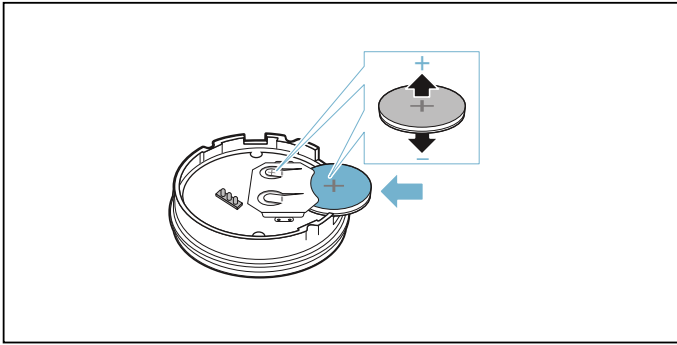


2. Odprite zaporo temperaturnega senzorja. Iz spodnjega dela ohišja vzemite baterijo in vanj vstavite novo (pazite, da jo pravilno obrnite).

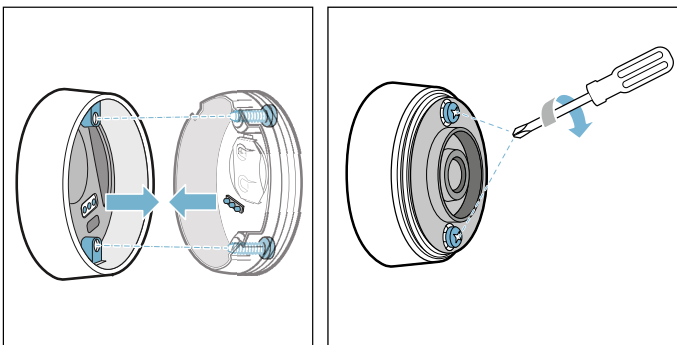


Pozor!

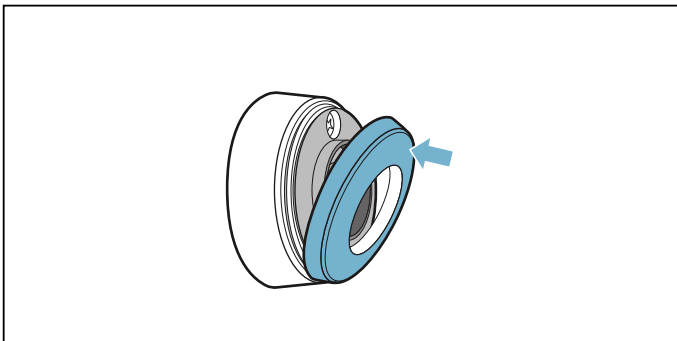
Za odstranitev baterije ne uporabljajte kovinskih predmetov. Ne dotikajte se priključnih polov baterije.



3. Zaprite zapiralo temperaturnega senzorja (odprtine za vijake na zapiralu se morajo ujemati z vdolbinami na spodnjem delu ohišja). Vijake privijte z izvijačem.



4. Ponovno namestite silikonski pokrov na spodnji del ohišja temperaturnega senzorja.



Opomba:

Uporabljajte izključno kakovostne baterija tipa CR2032, da zagotovite daljšo življenjsko dobo.

Izjava o skladnosti

Podjetje Robert Bosch Hausgeräte GmbH potrjuje, da aparat s funkcijo brezžičnega senzorja za temperaturo ustreza temeljnim zahtevam in drugim veljavnim predpisom direktive 2014/53/ES.

Podrobno izjavo o skladnosti z Direktivo za radijsko opremo najdete na spletu pod www.bosch-home.com na spletni strani vašega aparata med dodatnimi dokumenti.

Logotipi in znamka Bluetooth® so registrirane blagovne znamke ter last podjetja Bluetooth SIG, Inc. Vsakršna uporaba teh znak s strani podjetja Robert Bosch Hausgeräte GmbH je licenčna. Vse druge blagovne znamke in imena znamk so last ustreznih podjetij.



Varovalo za otroke

S pomočjo varovala za otroke lahko otrokom preprečite, da bi se dotikali kuhališča.

Vklop in izklop otroškega varovala


Kuhalna plošča mora biti izključena.

Vklop:

1. Kuhalno ploščo vključite z glavnim stikalom.
2. Simbol  držite pritisnjen pribl. 4 sekunde. Prikaz  sveti 10 sekund.

Kuhalna plošča je zaklenjena.

Izklop:

1. Kuhalno ploščo vključite z glavnim stikalom.
2. Simbol  držite pritisnjen pribl. 4 sekunde. Zapora je odpravljena.

Samodejna zaščita za otroke


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


Vklop in izklop

V poglavju → "Osnovne nastavitve" izveste, kako lahko vklopite samodejno varovalo za otroke.

Zaščita pri brisanju

Če upravljalno polje brišete, ko je kuhalna plošča vključena, lahko spremenite nastavitve. Da bi se temu izognili, je kuhalna plošča opremljena s funkcijo zapore upravljalnega polja zaradi čiščenja.

Vklop: pritisnite na simbol . Zasliši se zvočni signal. Upravljalno polje je 35 sekund zaklenjeno. Površino upravljalnega polja lahko brišete, ne da bi pri tem spremenili nastavitve.

Izklop: po 35 sekundah se upravljalno polje odklene. Če želite funkcijo predčasno prekiniti, pritisnite na simbol .

Opombe

- 30 sekund po vklopu se zasliši signal. Ta kaže na to, da se bo delovanje funkcije kmalu končalo.
- Zapora za čiščenje ima učinek na glavno stikalo. Kuhalno ploščo lahko kadar koli izključite.

Samodejna izključitev

Ko kuhališče deluje že dalj časa brez sprememb nastavitvev, se aktivira samodejni varnostni izklop.

Kuhališče ne greje več. Na prikazu kuhališča izmenično utripajo **F**, **B** in prikaz preostale toplote **h** ali **H**.

Ko pritisnete poljuben simbol, se prikaz izključi. Kuhališče lahko zdaj ponovno nastavite.

Kdaj se samodejni varnostni izklop vključi, je odvisno od nastavljenega stopnje kuhanja (po 1 do 10 urah).

Osnovne nastavitve

Aparat omogoča različne osnovne nastavitve. Te osnovne nastavitve lahko prilagodite svojim osebnim potrebam.

Prikaz	Funkcija
c 1	Otroško varovalo 0 Ročno*. 1 Samodejno. 2 Funkcija je izklopljena.
c 2	Zvočni signali 0 Zvočna signala za potrditev in napako sta izklopljena. 1 Vklapljen je samo zvočni signal za napako. 2 Vklapljen je samo zvočni signal za potrditev. 3 Vsi zvočni signali so vklapljeni.*
c 3	Prikaz porabe energije 0 Izklopljeno.* 1 Vklapljeno.
c 4	Nastavitev glede na nadmorsko višino 1-2 Zmanjšanje 3 Osnovna nastavitev 4-9 Povečanje
c 5	Samodejna nastavitev časa priprave 00 Izklopljeno.* 0 1-99 Čas do samodejnega izklopa.
c 6	Trajanje zvočnega signala pri funkciji programske ure 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Funkcija upravljanja moči. Omejitev skupne moči kuhalne plošče Razpoložljive nastavitve so odvisne od največje moči kuhalne plošče. 0 Izklopljeno. Največja moč kuhalne plošče. */** 1 Najmanjša moč 1000 W. 1. 1500 W ... 3 3000 W, priporočeno za 13 A. 3. 3500 W, priporočeno za 16 A. 4 4000 W 4. 4500 W, priporočeno za 20 A. ... 9 ali 9. Največja moč kuhalne plošče.**
c 11	Sprememba prednastavljenih stopenj moči za funkcijo Move -9 Prednastavljena stopnja moči za sprednje kuhalno območje. -5 Prednastavljena stopnja moči za srednje kuhalno območje. -1. Prednastavljena stopnja moči za zadnje kuhalno območje.


c 12	Preverjanje posode in rezultata priprave jedi 0 Ni primerno 1 Ni optimalno 2 Primerno
c 13	Konfiguriranje vklopa prilagodljivega kuhališča 0 Kot dve neodvisni kuhališči.* 1 Kot eno samo kuhališče.
c 14	Povezava brezžičnega senzorja kuhanja s kuhlno ploščo 0 Povezava brez napak 1 Napačna povezava: zaradi napake pri prenosu. 2 Napačna povezava: zaradi napake senzorja kuhanja.
c 0	Ponastavitev na standardne nastavitve 0 Posamične nastavitve.* 1 Ponastavitev na tovarniške nastavitve.

*Tovarniška nastavitve


**Največja moč kuhlne plošče je prikazana na tipski ploščici.

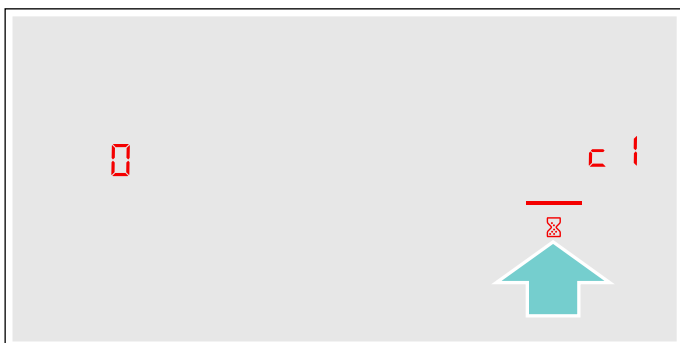
Tako se pomaknete do osnovnih nastavitvev:


Kuhlno ploščo mora biti izključena.

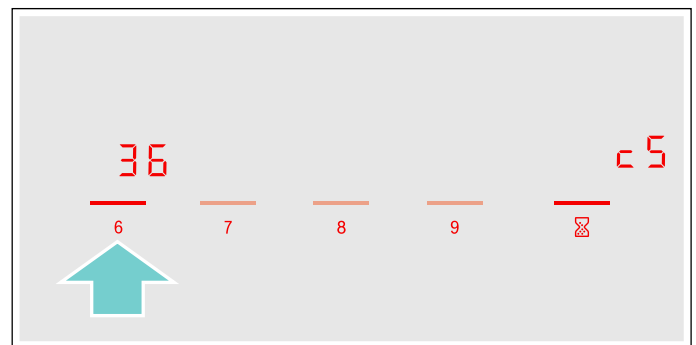
1. Vključite kuhlno ploščo.
2. V naslednjih 10 sekundah simbol  držite pritisnjen pribl. 4 sekunde. Prvi štirje prikazi navajajo informacije o izdelku. Za ogled posameznih prikazov se dotaknite polja za nastavitve.


Informacije o izdelku	Prikaz
Indeks uporabniškega servisa (KI)	01
Proizvodna št. naprave	Fd
Proizvodna št. naprave 1	95.
Proizvodna št. aparata 2	05

3. Če ponovno pritisnete na simbol , preklopite na osnovne nastavitve. Na prikazovalniku kot prednastavitev svetita **c 1** in **0**.



4. Večkrat pritisnete simbol , dokler se ne prikaže zelena funkcija.
5. Nato v polju za nastavitve izberite zeleno nastavitvev.



6. Simbol  držite pritisnjen vsaj 4 sekunde. Nastavitve so shranjene.

Izhod iz osnovnih nastavitvev

Z glavnim stikalom ugasnite kuhlno ploščo.

Prikaz porabe energije

Ta funkcija prikazuje celotno porabo energije zadnjega kuhanja na tej kuhalni plošči.

Po izklopu kuhalne plošče se še 10 sekund prikazuje poraba v kilovatnih urah, npr. **108** kWh.

Natančnost prikaza je med drugim odvisna od kakovosti napetosti električnega omrežja.

V poglavju → "Osnovne nastavitve" najdete informacije o tem, kako vključite to funkcijo

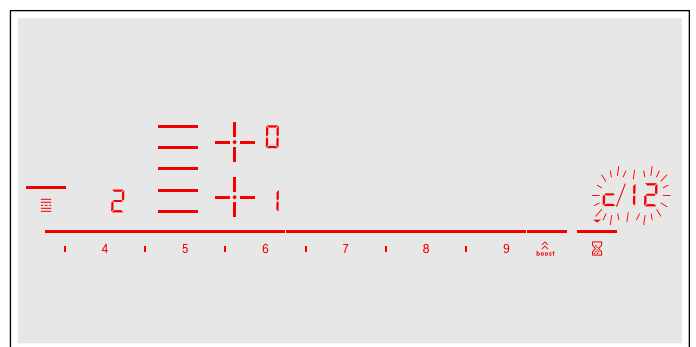
Preizkus posode

S to funkcijo lahko preverjate hitrost in kakovost poteka kuhanja glede na posodo.

Rezultat je referenčna vrednost in je odvisen od lastnosti posode ter uporabljenega kuhališča.

1. Posodo s pribl. 200 ml vode postavite na sredino kuhališča, ki glede na premer najbolje ustreza dnu posode.
2. Pomaknite se v osnovne nastavitve in izberite nastavev **c 1 2**.
3. Pritisnite na nastavitveno območje. Na prikazovalniku kuhališča utripa **—**. Funkcija je vklopljena.

Po 10 sekundah se na prikazovalniku kuhališča prikaže rezultat kakovosti in hitrosti postopka kuhanja.



Rezultat preverite na podlagi naslednje tabele:

Rezultat	
0	Posoda ni primerna za kuhališče in se zato ne segreva.*
!	Posoda se segreva počasneje od pričakovanega, tudi postopek kuhanja ne poteka optimalno.*
2	Posoda se pravilno segreva in postopek kuhanja je v redu.

* Če je na voljo manjše kuhališče, posodo še enkrat preizkusite na manjšem kuhališču.

Da funkcijo ponovno vklopite, pritisnite na nastavitveno območje.

Opombe

- Prilagodljivo kuhališče je namenjeno uporabi zgolj ene posode.
- Če je uporabljeno kuhališče veliko manjše od premera posode, se segreva zgolj sredinski del posode, kar ne zagotavlja najboljših ali zadovoljivih rezultatov.
- Informacije o tej funkciji najdete v poglavju → "Osnovne nastavitve".
- Informacije o vrsti, velikosti in položaju posode najdete v poglavjih → "Kuhanje z indukcijo" in → "Prilagodljivo območje".

Power-Manager

S funkcijo upravljanja moči je mogoče nastaviti skupno moč kahalne plošče.

Kahalna plošča je v tovarni prednastavljena. Njena največja moč je navedena na tipski ploščici. S funkcijo upravljanja moči je mogoče vrednost nastaviti skladno z zahtevami za posamezne električne inštalacije.

Kahalna plošča samodejno razporedi moč, ki je na voljo, med vklopljena kuhališča, kar preprečuje prekoračitev nastavljenih moči.

Dokler je funkcija upravljanja moči vklopljena, lahko moč kuhališča začasno pade pod nominalno vrednost. Ko vklopite kuhališče in ko je omejitev moči dosežena, se na prikazu stopnje kuhanja za kratek čas prikaže **-**. Aparat samodejno regulira in izbere najvišjo možno stopnjo moči.

Za več informacij o načinu spreminjanja skupne moči kahalne plošče glejte poglavje → "Osnovne nastavitve"

Čiščenje

Primerna čistilna in negovalna sredstva najdete pri naši servisni službi ali v naši spletni trgovini.

Kahalna plošča

Čiščenje

Po kuhanju vedno očistite kuhališče. S tem boste preprečili zažiganje ostankov hrane. Kuhališče očistite šele, ko prikaz preostale toplote ugasne.

Kuhališče očistite z vlažno krpo za pomivanje in ga osušite s krpo, da preprečite nastanek madežev vodnega kamna.

Uporabljajte le tista čistilna sredstva, ki so primerna za čiščenje tovrstnih kahalnih plošč. Prosimo, upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži izdelka.

Nikakor ne uporabljajte:

- nerazredčenih sredstev za pomivanje posode
- čistilnih sredstev za pomivalni stroj
- abrazivnih sredstev
- ostrih čistilnih sredstev, kot so razpršilo za čiščenje pečice in odstranjevalci madežev
- jeklenih gobic
- visokotlačnih čistilnikov ali parnih čistilnikov

Trdovratno umazanijo je najlažje očistiti s strgalom za steklokeramiko, ki ga lahko kupite v trgovini. Upoštevajte navodila proizvajalca.

Primerna strgala za steklokeramiko najdete pri naši servisni službi ali v naši spletni trgovini.

S posebnimi gobicami za čiščenje steklokeramičnih kahalnih plošč dosežete dobre učinke čiščenja.

Možni madeži	
Ostanki vodnega kamna in vode	Kahalno ploščo očistite takoj, ko se ohladi. Dovoljena je uporaba primerne čistilnega sredstva za steklokeramične kahalne plošče.*
Sladkor, rižev škrob ali plastika	Očistite takoj. Uporabite strgalo za steklokeramiko. Previdno: nevarnost opeklin.*
* Nato jo očistite še z vlažno krpo za pomivanje posode in jo posušite do suhega z mehko krpo.	

Opomba: Dokler je kahalna plošča vroča, ne uporabljajte čistilnih sredstev, saj lahko to pripelje do nastanka madežev. Prepričajte se, da ste odstranili vse preostanke čistilnega sredstva.

Okvir kahalne plošče

Upoštevajte sledeča navodila, da se izognete poškodbam okvirja kahalne plošče:

- Uporabljajte le toplo milnico.
- Nove krpe za pomivanje pred uporabo temeljito sperite.
- Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
- Ne uporabljajte strgala za steklokeramiko ali koničastih predmetov.

Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)

Uporaba

Zakaj ni mogoče vklopiti kuhališča in zakaj sveti simbol za varovalo za otroke?

Varovalo za otroke je vklopljeno.
Informacije o tej funkciji najdete v poglavju → "Varovalo za otroke"

Zakaj prikazi utripajo in zakaj se oglašča zvočni signal?

Z upravljalnega polja odstranite tekočino ali ostanke hrane. Odstranite vse predmete, ki ležijo na upravljalnem polju.
Navodila za izklop zvočnega signala najdete v poglavju → "Osnovne nastavitve"

Zakaj ni mogoče vklopiti funkcije za pomoč pri kuhanju?

Največja poraba moči aparata je dosežena ali pa je vklopljena funkcija Upravljanje z energijo. Izklopite ali zmanjšajte stopnjo moči aktivnih kuhališč.
Več informacij o tej funkciji najdete v poglavju → "Power-Manager"

Zvoki

Zakaj je mogoče med kuhanje slišati zvoke?

Glede na sestavo dna posode lahko med delovanjem kuhalne plošče nastanejo zvoki. Ti zvoki so za indukcijsko tehnologijo običajni in ne kažejo na okvaro.

Možni zvoki:

Globoko brenčanje, podobno transformatorju:

nastane, ko kuhate pri visokih stopnjah kuhanja. Zvok izgine ali pa postane tišji, ko znižate stopnjo kuhanja.

Globoko žvižganje:

nastane, ko je posoda prazna. Ta zvok izgine, ko v posodo zlijete vodo ali vanjo položite živila.

Prasketanje:

nastane pri posodah iz različnih, prekrivajočih se materialov ali pri istočasni uporabi posod, ki so različnih velikosti in iz različnih materialov. Jakost zvoka se lahko razlikuje glede na količino in način priprave jedi.

Visoki žvižgajoči toni:

lahko nastanejo, ko dve kuhališči istočasno obratujeta pri najvišji stopnji kuhanja. Žvižganje izgine ali oslabi, ko znižate stopnjo kuhanja.

Zvoki, podobni ventilatorju:

kuhalna plošča je opremljena z ventilatorjem, ki se vključi pri visokih temperaturah. Če je izmerjena temperatura še vedno previsoka, lahko ventilator deluje tudi po tem, ko ste izključili kuhavno ploščo.

Posoda

Kakšna posoda je primerna za indukcijsko kuhavno ploščo?

Informacije o posodi, ki je primerna za kuhanje z indukcijo, najdete v poglavju → "Kuhanje z indukcijo".

Zakaj se kuhališče ne segreje in zakaj utripa stopnja kuhanja?

Kuhališče, na katerem stoji posoda, ni vključeno.
Prepričajte se, da je kuhališče, na katerem stoji posoda, vključeno.
Posoda je premajhna za vključeno kuhališče ali pa ni primerna za indukcijo.
Prepričajte se, da je posoda primerna za indukcijo in da stoji na kuhališču, ki je prave velikosti za posodo. Informacije o vrsti, velikosti in položaju posode najdete v poglavjih → "Kuhanje z indukcijo", → "Prilagodljivo območje" in → "Funkcija Move".

Zakaj tako dolgo traja, da se posoda segreje oz. zakaj se ne segreje dovolj, čeprav je nastavljena visoka stopnja kuhanja?

Posoda je premajhna za vključeno kuhališče ali pa ni primerna za indukcijo.
Prepričajte se, da je posoda primerna za indukcijo in da stoji na kuhališču, ki je prave velikosti za posodo. Informacije o vrsti, velikosti in položaju posode najdete v poglavjih → "Kuhanje z indukcijo", → "Prilagodljivo območje" in → "Funkcija Move".

Čiščenje**Kako očistim kuhalne plošče?**

Optimalne rezultate dosežete s posebnimi čistilnimi sredstvi za steklokeramiko. Uporaba agresivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev, čistilnih sredstev za pomivalni stroj (koncentrati) ali krp za čiščenje ni zaželena.

Več informacij o čiščenju in negovanju kuhališč najdete v poglavju → "Čiščenje"

? Kaj storiti ob motnjah?

Navadno so motnje le malenkosti, ki jih je mogoče z lahkoto odpraviti. Preden se obrnete na servisno službo, si oglejte navodila v tabeli.

Prikaz	Možni vzroki	Rešitev
Brez	Prekinjeno je električno napajanje. Aparat ni bil priključen v skladu z vezalno shemo. Motnja elektronike.	Z drugimi električnimi aparati preverite, ali je v električnem omrežju prišlo do kratkega stika. Aparat mora biti priključen v skladu z vezalno shemo. Če motnje ni mogoče odpraviti, o njej obvestite tehnično servisno službo.
Prikazi utripajo.	Upravljalno polje je vlažno ali pa je na njem kakšen predmet.	Osušite upravljalno polje ali odstranite predmet.
Prikaz — utripa na prikazih kuhališč.	Prišlo je do motnje v elektroniki.	Da potrdite motnjo, z roko za kratek čas pokrijte upravljalno polje.
F2 / E8207	Elektronika se je pregrela in izklopila ustrezno kuhališče.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato se dotaknite poljubnega simbola na kuhalni plošči.
F4 / E8208	Elektronika se je pregrela in izklopila vsa kuhališča.	
F5 + stopnja kuhanja in zvočni signal	Na upravljalnem polju je vroča posoda. Obstaja nevarnost, da se bo elektronika pregrela.	Odstranite posodo. Prikaz napake kmalu zatem ugasne. Lahko nadaljujete s kuhanjem.
F5 in zvočni signal	Na upravljalnem polju je vroča posoda. Kuhališče se je zaradi zaščite elektronike ugasnilo.	Odstranite posodo. Počakajte nekaj sekund. Pritisnite poljubno upravljalno polje. Ko prikaz napake ugasne, lahko nadaljujete s kuhanjem.
F1 / F6	Kuhališče se je pregrela in izklopilo, da zaščiti delovno površino.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi, in ponovno vklopite kuhališče.
F8	Kuhališče je dalj časa delovalo brez prekinitiv.	Aktiviral se je samodejni varnostni izklop. Glejte poglavje
E8202	Senzor za temperaturo se je pregrel in kuhališče se je izklopilo.	Počakajte, da se senzor za temperaturo dovolj ohladi, in ponovno vklopite funkcijo.
E8203	Senzor za temperaturo se je pregrel in vsa kuhališča so se izklopila.	Če senzorja za temperaturo ne uporabljate, ga odstranite s posode in shranite stran od drugih kuhališč ali virov toplote. Ponovno vklopite kuhališča.
E8204	Baterija senzorja za temperaturo je skoraj prazna.	Zamenjajte baterijo 3V CR2032. Glejte razdelek → "Menjava baterije"
E8205	Radijska povezava s senzorjem za temperaturo je prekinjena.	Izklopite funkcijo in jo nato ponovno vklopite.
E8206	Senzor za temperaturo je v okvari.	Obrnite se na tehnično servisno službo.
Prikaz senzorja za temperaturo ne sveti.	Senzor za temperaturo se ne odziva in prikaz ne sveti.	Zamenjajte baterijo 3V CR2032. Glejte razdelek → "Menjava baterije" Če težave ne odpravite, držite simbol na senzorju za temperaturo 8–10 sekund in senzor za temperaturo ponovno povežite s kuhavno ploščo. Glejte razdelek → "Povezava brezžičnega senzorja za temperaturo z upravljalnim poljem" Če težave na ta način ne odpravite, se obrnite na tehnično servisno službo.

Na upravljalno polje ne postavljajte vroče posode.

Prikaz	Možni vzroki	Rešitev
Prikaz na senzorju utripne dvakrat	Baterija senzorja za temperaturo je skoraj prazna. Ko boste naslednjič pripravljali hrano, lahko pride do prekinitve zaradi izpraznjene baterije.	Zamenjajte baterijo 3V CR2032. Glejte razdelek → "Menjava baterije"
Prikaz na senzorju utripne trikrat	Radijska povezava s senzorjem za temperaturo je prekinjena.	Držite simbol na senzorju za temperaturo 8–10 sekund in senzor za temperaturo ponovno povežite s kuhalno ploščo. Glejte razdelek → "Povezava brezžičnega senzorja za temperaturo z upravljalnim poljem"
E9000 E90 10	Napaka v delovni napetosti, izven običajnega območja delovanja.	Obrnite se na distributerja električne energije.
U400	Kuhalna plošča ni pravilno priključena.	Kuhalno ploščo odklopite z električnega omrežja. Priključena mora biti v skladu z vezalno shemo.
DE	Vklopljen je demonstracijski način.	Kuhalno ploščo odklopite z električnega omrežja. Počakajte 30 sekund in jo znova priključite. V naslednjih 3 minutah se dotaknite poljubnega upravljalnega polja. Demonstracijski način je izklopljen.

Na upravljalno polje ne postavljajte vroče posode.

Opombe

- Če se na prikazovalniku prikaže **E**, morate pritisniti senzorsko polje ustreznega kuhališča in ga držati, da lahko preberete kodo motnje.
- Če koda motnje ni navedena v preglednici, izključite kuhalno ploščo iz električnega omrežja, počakajte 30 sekund in jo ponovno priključite. Če se prikaz ponovno pojavi, pokličite servisno službo in navedite natančno kodo motnje.
- Če pride do napake, se aparat ne preklopi v stanje pripravljenosti.

Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, je za vas na voljo naša servisna služba za stranke. Vedno bomo našli primerno rešitev, tudi za preprečevanje nepotrebnih obiskov osebja servisne službe.

Številka E in številka FD

Če se obrnete na našo servisno službo, prosimo, da navedete številko E in številko FD aparata.

Tipsko tablico s številkami najdete:

- V tehničnem opisu aparata.
- Na spodnji strani kuhalne plošče.

Številko E najdete tudi na stekleni površini kuhalne plošče. Servisni indeks (KI) in številko FD lahko preverite tako, da odprete osnovne nastavitve. Pri tem si za pomoč oglejte poglavje → "Osnovne nastavitve".

Prosimo, upoštevajte, da obisk tehnika servisne službe v primeru napačnega upravljanja tudi med garancijskim rokom ni brezplačen.

Kontaktne podatke najbližje servisne skužbe v posameznih državah najdete tukaj oz. na priloženem seznamu servisnih služb.

Zaupajte sposobnostim proizvajalca. Tako boste lahko prepričani, da popravila opravljajo izšolani servisni tehniki z originalnimi nadomestnimi deli za vaš aparat.

Preglednice in nasveti

Ta preglednica je bila pripravljena za preizkuševalne inštitute, da bi jim olajšali preizkušanje naših aparatov.

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

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

Testni obroki	Posoda	Stopnja kuhanja	Predgretje trajanje (min:s)	Po-krov	Priprava Stopnja kuhanja	Po-krov
Topljenje čokolade Preliv (npr. znamka Dr. Oetker, temna čokolada s 55 % kakava, 150 g)	Kozica Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
Pogrevanje in ohranjanje temperature enolončnice iz leče Lečina enolončnica* Začetna temperatura 20 °C						
Količina: 450 g	Lonec Ø 16 cm	9	1:30 (brez mešanja)	da	1.5	da
Količina: 800 g	Lonec Ø 22 cm	9	2:30 (brez mešanja)	da	1.5	da
Lečina enolončnica iz pločevinke Npr. leča s klobasicami znamke Erasco. Začetna temperatura 20 °C						
Količina: 500 g	Lonec Ø 16 cm	9	pribl. 1:30 (premešajte po pribl. 1 min)	da	1.5	da
Količina: 1 kg	Lonec Ø 22 cm	9	pribl. 2:30 (premešajte po pribl. 1 min)	da	1.5	da
Priprava bešamela Temperatura mleka: 7 °C Sestavine: 40 g masla, 40 g moka, 0,5 l mleka (3,5 % maščobe) in ščepec soli						
1. Rastopite maslo, umešajte moko in sol ter segrejte zmes.	Kozica Ø 16 cm	2	pribl. 6:00	Ne	-	-
2. Prežganju dodajte mleko in ob nenehnem mešanju kuhajte, dokler ne zavre.		7	pribl. 6:30	Ne	-	-
3. Ko bešamel zavre, ne odmikajte posode s kuhališča in kuhajte še 2 minuti ob nenehnem mešanju.		-	-	-	2	Ne

*Recept v skladu z DIN 44550

**Recept v skladu z DIN EN 60350-2

Testni obroki	Posoda	Stopnja kuhanja	Predgretje trajanje (min:s)	Po-krov	Priprava Stopnja kuhanja	Po-krov
Kuhanje mlečnega riža						
Mlečni riž, kuhan v pokriti posodi Temperatura mleka: 7 °C Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Nastavite priporočeno stopnjo kuhanja in v mleko dodajte riž, sladkor ter sol. Čas priprave, vključno s predgrevanjem pribl. 45 min.						
Sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (3,5 % maščobe) in 1 g soli	Lonec Ø 16 cm	8.5	pribl. 5:30	Ne	3 (premešajte po pribl. 10 min)	da
Sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (3,5 % maščobe) in 1,5 g soli	Lonec Ø 22 cm	8.5	pribl. 5:30	Ne	3 (premešajte po pribl. 10 min)	da
Mlečni riž, kuhan v nepokriti posodi Temperatura mleka: 7 °C V mleko dodajte sestavine in segrevajte ob nenehnem mešanju. Izberite priporočeno stopnjo kuhanja in, ko mleko doseže pribl. 90 °C, kuhajte ob rahlem vrenju na manjši stopnji še približno 50 min.						
Sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (3,5 % maščobe) in 1 g soli	Lonec Ø 16 cm	8.5	pribl. 5:30	Ne	3	Ne
Sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (3,5 % maščobe) in 1,5 g soli	Lonec Ø 22 cm	8.5	pribl. 5:30	Ne	2.5	Ne
Kuhanje riža*						
Temperatura vode: 20 °C						
Sestavine: 125 g dolgozrnatega riža, 300 g vode in ščepec soli	Lonec Ø 16 cm	9	pribl. 2:30	da	2	da
Sestavine: 250 g dolgozrnatega riža, 600 g vode in ščepec soli	Lonec Ø 22 cm	9	pribl. 2:30	da	2.5	da
Peka svinjskega fileja						
Začetna temperatura fileja: 7 °C						
Količina: 3 svinjski fileji (skupna teža pribl. 300 g, debelina 1 cm) in 15 ml sončničnega olja	Ponev Ø 24 cm	9	pribl. 1:30	Ne	7	Ne
Priprava palačink**						
Količina: 55 ml močnate zmesi na palačinko	Ponev Ø 24 cm	9	pribl. 1:30	Ne	7	Ne
Cvrenje globoko zamrznjenega pomfrita						
Količina: 2 l sončničnega olja, na porcijo: 200 g globoko zamrznjenega pomfrita (npr. znamka McCain 123 Frites Original)	Lonec Ø 22 cm	9	Do temperature olja 180 °C	Ne	9	Ne
*Recept v skladu z DIN 44550						
**Recept v skladu z DIN EN 60350-2						



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001397618

981018(01)