



**BOSCH**



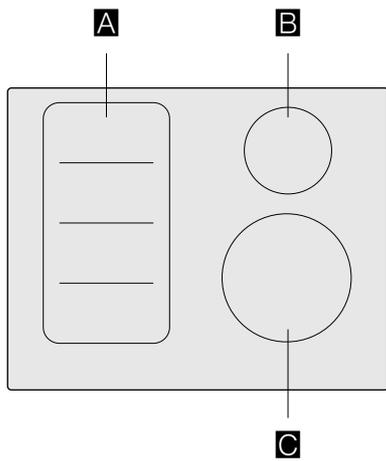
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Polje za kuhanje

PXE...D...

**[hr]** Upute za uporabu

Polje za kuhanje



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

\* IEC 60335-2-6

# Kazalo

	<b>Namjenska uporaba</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Funkcije pomoći pri kuhanju</b> . . . . .	<b>19</b>
	<b>Važne sigurnosne napomene</b> . . . . .	<b>5</b>	Vrste funkcija asistenta pri kuhanju . . . . . 19		
	<b>Uzroci oštećenja</b> . . . . .	<b>6</b>	Prikladno posuđe za kuhanje . . . . . 20		
	Pregled . . . . .	6	Senzori i poseban pribor . . . . . 20		
	<b>Zaštita okoliša</b> . . . . .	<b>7</b>	Funkcije i stupnjevi kuhanja . . . . . 20		
	Savjeti za uštedu energije . . . . .	7	Preporučena jela . . . . . 24		
	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje . . . . .	7	Teppan Yaki i Grill za Flex zonu . . . . . 32		
	<b>Kuhanje pomoću indukcije</b> . . . . .	<b>7</b>		<b>Bežični senzor temperature</b> . . . . .	<b>34</b>
	Prednosti kod kuhanja s indukcijom . . . . .	7	Priprema i čišćenje bežičnog senzora temperature . . 34		
	Posude . . . . .	7	Povezivanje bežičnog senzora temperature s upravljačkom pločom . . . . . 34		
	<b>Upoznavanje Vašeg uređaja</b> . . . . .	<b>9</b>	Čišćenje . . . . . 35		
	Upravljačka ploča . . . . .	9	Zamjena baterije . . . . . 35		
	Kuhališta . . . . .	10	Izjava o sukladnosti . . . . . 36		
	Indikator preostale topline . . . . .	10		<b>Zaštita za djecu</b> . . . . .	<b>37</b>
	<b>Upravljanje uređajem</b> . . . . .	<b>11</b>	Aktiviranje/deaktiviranje zaštite za djecu . . . . . 37		
	Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje . . . . .	11	Automatska zaštita za djecu . . . . . 37		
	Podšavanje kuhališta . . . . .	11		<b>Zaštita od brisanja</b> . . . . .	<b>37</b>
	Preporuke za kuhanje . . . . .	11		<b>Automatsko isključivanje</b> . . . . .	<b>37</b>
	<b>Flex zona</b> . . . . .	<b>14</b>		<b>Osnovne postavke</b> . . . . .	<b>38</b>
	Savjeti za uporabu posuda . . . . .	14	Pristupite osnovnim postavkama ovako: . . . . . 39		
	Kao dva zasebna kuhališta . . . . .	14		<b>Prikaz potrošnje energije</b> . . . . .	<b>40</b>
	Kao jedino kuhalište . . . . .	14		<b>Ispit posuđa</b> . . . . .	<b>40</b>
	<b>Funkcija Move</b> . . . . .	<b>15</b>		<b>Power-Manager</b> . . . . .	<b>41</b>
	Aktiviranje . . . . .	15	Čišćenje . . . . . 41		
	Deaktiviranje . . . . .	15	Ploča za kuhanje . . . . . 41		
	<b>Vremenske funkcije</b> . . . . .	<b>16</b>	Okvir ploče za kuhanje . . . . . 41		
	Programiranje vremena kuhanja . . . . .	16		<b>Česta pitanja i odgovori (FAQ)</b> . . . . .	<b>42</b>
	Kuhinjski alarm . . . . .	16	Što učiniti kod smetnji? . . . . . 43		
	Funkcija štoperice . . . . .	17		<b>Servisna služba</b> . . . . .	<b>45</b>
	<b>PowerBoost funkcija</b> . . . . .	<b>17</b>	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) . . . . . 45		
	Aktiviranje . . . . .	17		<b>Probna jela</b> . . . . .	<b>46</b>
	Deaktiviranje . . . . .	17			
	<b>Funkcija ShortBoost</b> . . . . .	<b>18</b>			
	Preporuke za korištenje . . . . .	18			
	Aktiviranje . . . . .	18			
	Deaktiviranje . . . . .	18			
	<b>Funkcija održavanja topline</b> . . . . .	<b>18</b>			
	Aktiviranje . . . . .	18			
	Deaktiviranje . . . . .	18			

Više informacija o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i uslugama naći ćete na internetu:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) i u internetskoj trgovini:  
[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Namjenska uporaba

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

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

Samo službeno ovlaštena tehnička osoba smije priključiti uređaje bez utikača. Kod nastanka štete uslijed neispravnog priključka, nemate pravo na jamstvo.

Ugradnju uređaja treba izvršiti prema priloženoj uputi za montažu.

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

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

Nemojte koristiti pokrivala za ploču za kuhanje. Zbog pregrijavanja, paljenja ili rasprskavajućih materijala mogla bi uzrokovati nezgode.

Koristite isključivo zaštitne naprave ili rešetku za zaštitu djece koje smo odobrili. Neprimjerene zaštitne naprave ili rešetke za djecu mogu prouzročiti nezgode.

Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje sa satom za vremensko uključivanje ili daljinskim upravljačem.

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

Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 15 godina i više i ako su pod nadzorom.

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

Prilikom uporabe funkcija kuhanja podešeno kuhalište se mora podudarati s kuhalištem na kojem se nalazi lonac sa senzorom temperature.

Ako imate aktivni implantirani medicinski uređaj (npr. srčani stimulator ili defibrilator), u tom slučaju provjerite kod svojeg liječnika odgovara li isti direktivi Vijeća 90/385/EEZ od 20. lipnja 1990. kao i normi DIN EN 45502-2-1 i DIN EN 45502-2-2 i je li odabran, implantiran i programiran sukladno VDE-AR-E 2750-10. Ako su ovi preduvjeti ispunjeni i uz to ne koristite nemetalni kuhinjski pribor i posuđe s nemetalnim ručkama, korištenje ove indukcijske ploče za kuhanje je neopasno kod namjenske uporabe.

## **Važne sigurnosne napomene**

### **Upozorenje – Opasnost od požara!**

- Vruće ulje i mast mogu se zapaliti jako brzo. Vruće ulje i mast nikada ne ostavljajte bez nadzora. Požar nikada ne gasite vodom. Isključite kuhalište. Plamen pažljivo gasite s poklopcem, dekom za gašenje požara ili sličnim.
- Kuhališta postaju jako vruća. Na ploču za kuhanje nikada ne postavljajte zapaljive predmete. Na ploči za kuhanje ne držite nikakve predmete.
- Uređaj je vruć. Nikada ne držite zapaljive predmete ili sprejeve u ladicama direktno ispod ploče za kuhanje.
- Ploča za kuhanje se sama isključuje i ne možete više s njom rukovati. Kasnije se može nehotice uključiti. Iskopčajte osigurač u ormariću za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Uporaba pokrivala za ploču za kuhanje nije dopuštena. Zbog pregrijavanja, zapaljenja ili rasprskavajućih materijala mogla bi uzrokovati nezgode.

### **Upozorenje – Opasnost od opekline!**

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

### **Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!**

- Nestručni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo serviser koji je prošao našu obuku i smije zamijeniti priključne vodove. Ako je uređaj neispravan, izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.
- Prodrla vlaga može uzrokovati strujni udar. Ne koristite visokotlačni ili parni čistač.
- Neispravan uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravan uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.
- Pukotine ili oštećenja na staklokeramičkoj ploči mogu uzrokovati strujne udare. Isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

### **Upozorenje – Opasnost zbog magnetizma!**

Bežični senzor temperature ima u sebi ugrađen magnet. Elementi s ugrađenim magnetom mogu oštetiti elektronske implantate, npr. srčane stimulatore ili inzulinske pumpe. Kao osoba s ugrađenim elektronskim implantatima ne smijete držati senzor temperature u džepovima svoje odjeće i s obzirom na svoj srčani stimulator ili sličan medicinski uređaj morate se pridržavati najmanjeg razmaka od 10 cm od upravljačke ploče.

### **Upozorenje – Opasnost od kvara!**

Ova je ploča za kuhanje opremljena ventilatorom na donjoj strani. Ako se ispod ploče za kuhanje nalazi ladica, tamo ne čuvajte male ili šiljaste predmete, papir i kuhinjske krpe. Mogu se usisati i oštetiti ventilator ili utjecati na hlađenje. Trebate se pridržavati minimalnog razmaka od 2 cm između sadržaja ladice i ulaza ventilatora.

**⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljede!**

- Bežični senzor za kuhanje ima bateriju koja se može oštetiti ako je izložena visokim temperaturama. Skinite senzor s posude za kuhanje i čuvajte dalje od svakog izvora topline.
- Senzor temperature može biti jako vruć kada ga skidate s lonca. Za skidanje koristite kuhinjske rukavice ili kuhinjsku krp.
- Pri kuhanju po principu bain-marie, ploča za kuhanje i posuda za kuhanje mogu puknuti zbog pregrijavanja. Posuda za kuhanje po principu bain-marie ne smije izravno dodirivati dno posude koja sadrži vodu. Koristite samo posude za kuhanje otporne na visoke temperature.
- Posude može zbog tekućine koja se nalazi između dna lonca i kuhališta naglo skočiti u zrak. Kuhališta i dno lonca uvijek držite suhima.

**🔪 Uzroci oštećenja****Oprez!**

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

**Pregled**

U slijedećoj tablici naći ćete najčešća oštećenja:

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

## Zaštita okoliša

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

### Savjeti za uštedu energije

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

### Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite ekološki prihvatljivo.



Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom direktivom 2012/19/EU o električnim i elektroničkim starim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktiva zadaje okvir za vraćanje i preradu starih uređaja važeću u cijeloj EU.

Bežični senzor temperature je opremljen baterijom. Istrošenu bateriju zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

## Kuhanje pomoću indukcije

### Prednosti kod kuhanja s indukcijom

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

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

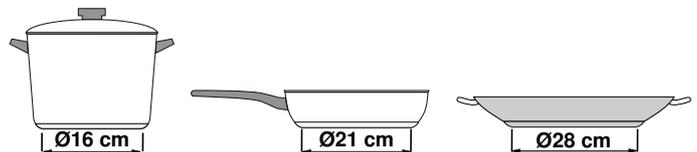
### Posude

Koristite samo feromagnetno posuđe za kuhanje s indukcijom, primjerice:

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

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

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

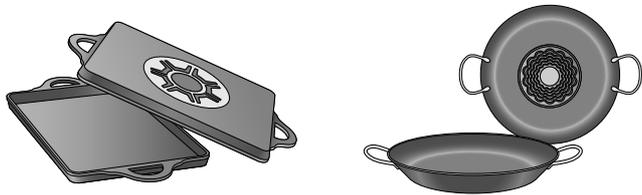


Kada se fleksibilna zona za kuhanje koristi kao pojedinačno kuhalište, možete koristiti veće posude koje su posebno prikladne za ovo područje. Informacije o pozicioniranju posude za kuhanje naći ćete u poglavlju → "Flex zona".

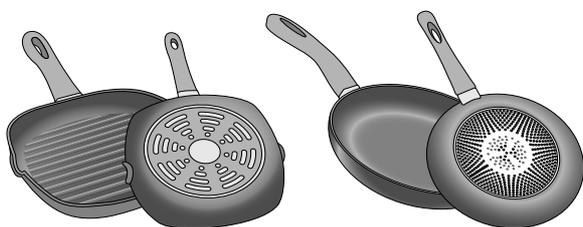


Također postoji indukcijsko posuđe čije dno nije u potpunosti feromagnetsko:

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



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



### Neprikladne posude

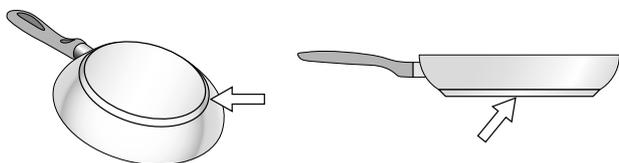
Nikada nemojte koristiti prijenosne ploče niti posude od:

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

### Svojstva dna posude

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

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



### Posuda nije na ploči ili veličina nije odgovarajuća

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

### Prazne posude ili posude s tankim dnom

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

### Prepoznavanje lonca

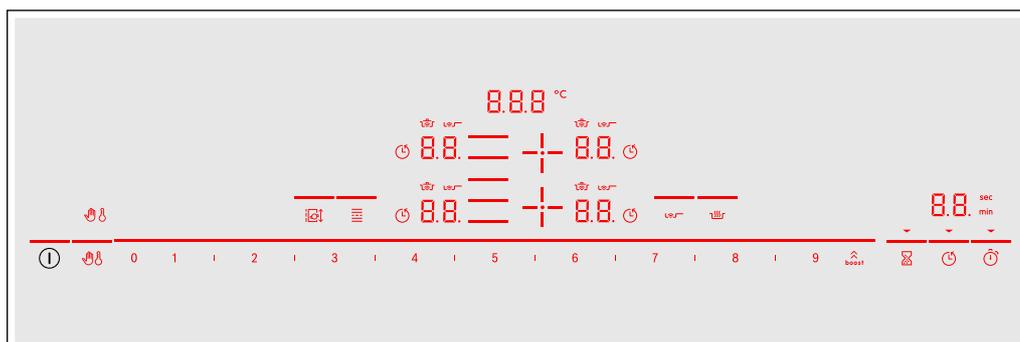
Ispod svakog kuhališta nalazi se senzor za prepoznavanje lonca, a ovisi o feromagnetskom promjeru i materijalu dna posude za kuhanje. Stoga uvijek trebate koristiti kuhalište koje je najprikladnije promjeru dna lonca.

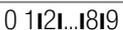
## Upoznavanje Vašeg uređaja

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

**Napomena:** . Ovisno o tipu uređaja moguća su odstupanja u bojama i pojedinostima.

### Upravljačka ploča



Površine za upravljanje	
	Glavni prekidač
	Odabir kuhališta
	Područje namještanja
	Funkcija PowerBoost i ShortBoost
	Blokiranje upravljačke ploče u svrhu čišćenja
	Zaštita za djecu
	Funkcija održavanja topline
	Senzor pečenja
	Fleksibilna zona za kuhanje
	Funkcija Move
	Kuhinjski alarm
	Podešavanje vremena kuhanja
	Funkcija štoperice

Indikatori	
	Radno stanje
	Stupnjevi kuhanja
	Preostala toplina
	Funkcija timera
	Temperatura kod funkcija kuhanja
	Blokiranje upravljačke ploče u svrhu čišćenja
	Zaštita za djecu
	Podešavanje vremena kuhanja
	Indikatori timera
	Funkcija Powerboost
	Funkcija Shortboost
	Funkcije kuhanja
	Senzor pečenja
	Funkcija održavanja topline

### Površine za upravljanje

Kada se ploča za kuhanje zagrije, svijetle simboli površina za upravljanje koje su dostupne u ovom trenutku.

Kada dodirnete neki simbol, aktivira se odgovarajuća funkcija.

### Napomene

- Odgovarajući simboli površina za upravljanje svijetle ovisno o dostupnosti. Indikatori kuhališta ili odabranih funkcija svijetle jače.
- Pobrinite se da je upravljačka ploča uvijek čista i suha. Vlaga može utjecati na rad ploče za kuhanje.
- Posudu za kuhanje ne stavljajte blizu indikatora i senzora. Elektronika se može pregrijati.

## Kuhališta

Kuhališta		
	Jednostruko kuhalište	Koristite posude za kuhanje primjerene veličine.
	Fleksibilna zona za kuhanje	Vidi odlomak → "Flex zona"

Koristite samo posude za kuhanje koje su primjerene za indukcijsko kuhanje, vidi odlomak → "Kuhanje pomoću indukcije"

### Indikator preostale topline

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

Ovisno o razini preostale topline prikazuje se slijedeće:

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

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

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

## Upravljanje uređajem

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

### Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje

Ploču za kuhanje uključite i isključite glavnim prekidačem.

**Uključivanje:** Dodirnite simbol . Javlja se zvučni signal. Svijetle simboli koji pripadaju kuhalištima i funkcije koje su dostupne u ovom trenutku. Uz kuhališta svijetli simbol . Ploča za kuhanje je spremna za rad.

**Isključivanje:** Simbol  držite pritisnut sve dok se indikatori ne ugase. Indikator preostale topline svijetli sve dok se sva kuhališta dovoljno ne ohlade.

#### Napomene

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

### Podešavanje kuhališta

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

Stupanj za kuhanje **1** = najniži stupanj.

Stupanj za kuhanje **9** = najviši stupanj.

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

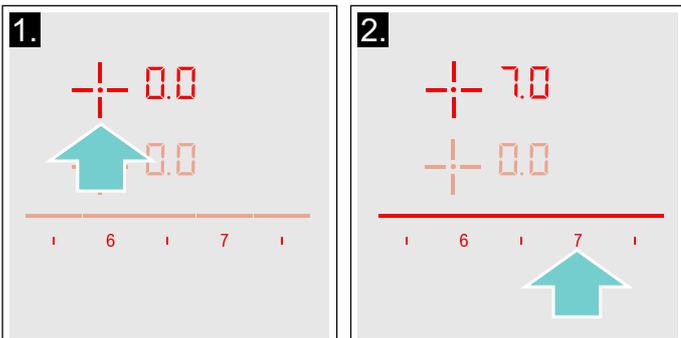
#### Napomene

- Radi zaštite osjetljivih dijelova uređaja od pregrijavanja ili strujnog preopterećenja ploča za kuhanje može privremeno smanjiti snagu.
- Radi sprječavanja nastajanja buke uređaja ploča za kuhanje može privremeno smanjiti snagu.

### Odabir kuhališta i podešavanje stupnja za kuhanje

Ploča za kuhanje mora biti uključena.

1. Dodirnite simbol  /  željenog kuhališta. Indikator  svijetli jače.
2. Zatim u području namještanja odaberite željeni stupanj za kuhanje.



Stupanj za kuhanje je podešen.

### Promjena stupnja za kuhanje

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

### Isključivanje kuhališta

Odaberite kuhalište i u području namještanja stavite na . Kuhalište se isključuje, a indikator preostale topline se pojavljuje.

#### Napomene

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

### Preporuke za kuhanje

#### Preporuke

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

**Tablica kuhanja**

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

	Stupanj kuhanja	Vrijeme kuhanja (min)
<b>Topljenje</b>		
Čokolada, kuvertura	1 - 1.5	-
Maslac, med, želatina	1 - 2	-
<b>Zagrijavanje i održavanje topline</b>		
Varivo, npr. varivo od leće	1.5 - 2	-
Mlijeko*	1.5 - 2.5	-
Zagrijavanje hrenovki u vodi*	3 - 4	-
<b>Odmrzavanje i zagrijavanje</b>		
Smrznuti špinat	3 - 4	15 - 25
Smrznuti gulaš	3 - 4	35 - 55
<b>Kuhanje, prokuhavanje na laganoj vatri</b>		
Okruglice od krumpira*	4.5 - 5.5	20 - 30
Riba*	4 - 5	10 - 15
Bijeli umaci, npr. bešamel umak	1 - 2	3 - 6
Pjenasti umaci, npr. umak Bernaise, umak Holandez	3 - 4	8 - 12
<b>Kuhanje, kuhanje na pari, pirjanje</b>		
Riža (s dvostrukom količinom vode)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riža na mlijeku***	2 - 3	30 - 40
Krumpir kuhan u ljusci	4.5 - 5.5	25 - 35
Oguljeni kuhani krumpir	4.5 - 5.5	15 - 30
Tjestenina*	6 - 7	6 - 10
Varivo	3.5 - 4.5	120 - 180
Juhe	3.5 - 4.5	15 - 60
Povrće	2.5 - 3.5	10 - 20
Povrće, duboko zamrznuto	3.5 - 4.5	7 - 20
Kuhanje u ekspres loncu	4.5 - 5.5	-
<b>Pirjanje</b>		
Rolade	4 - 5	50 - 65
Pirjano pečenje	4 - 5	60 - 100
Gulaš***	3 - 4	50 - 60

\* Bez poklopca

\*\* Češće okrenuti

\*\*\* Zagrijati na stupnju kuhanja 8 - 8.5

	Stupanj kuhanja	Vrijeme kuhanja (min)
<b>Pirjanje / Pečenje s malo ulja*</b>		
Odresci, naravni ili panirani	6-7	6-10
Odresci, duboko zamrznuti	6-7	6-12
Kotlet, naravni ili panirani**	6-7	8-12
Odresci (debljine 3 cm)	7-8	8-12
Prsa od peradi (debljine 2 cm)**	5-6	10-20
Prsa od peradi, duboko smrznuta**	5-6	10-30
Kosani odresci (debljine 3 cm)**	4.5-5.5	20-30
Hamburger (debljine 2 cm)**	6-7	10-20
Riba i riblji fileti, naravni	5-6	8-20
Riba i riblji fileti, panirani	6-7	8-20
Riba, panirana i duboko smrznuta, npr. riblji štapići	6-7	8-15
Škampji, račići	7-8	4-10
Sotiranje povrća i svježih gljiva	7-8	10-20
Jela iz tave, povrće, meso izrezano na trakice na azijski način	7-8	15-20
Jela iz tave, duboko zamrznuta	6-7	6-10
Palačinke (peći zasebno)	6.5-7.5	-
Omlet (peći zasebno)	3.5-4.5	3-10
Jaja na oko	5-6	3-6
<b>Prženje* (150-200 g po porciji u 1-2 l ulja, prženje u porcijama)</b>		
Duboko zamrznuti proizvodi, npr. pommes frites, pileći nuggets	8-9	-
Kroketi, duboko zamrznuti	7-8	-
Meso, npr. pileći komadi	6-7	-
Riba, panirana ili u pivskom tijestu	6-7	-
Povrće, gljive, panirane ili u pivskom tijestu, u tempuri	6-7	-
Sitno pecivo, npr. krafne, voće u pivskom tijestu	4-5	-
* Bez poklopca		
** Češće okrenuti		
*** Zagrijati na stupnju kuhanja 8-8.5		

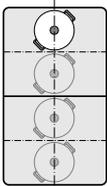
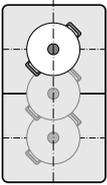
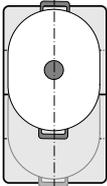
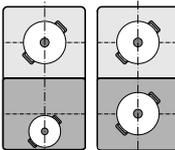
## Flex zona

Po potrebi se može koristiti kao pojedinačno kuhalište ili kao dva zasebna kuhališta.

Ima četiri induktora koji rade odvojeno. Kada radi fleksibilna zona za kuhanje, aktivira se samo područje na kojem se nalazi posuda za kuhanje.

### Savjeti za uporabu posuda

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

Kao jedino kuhalište	
	Promjer 13 cm ili manji Stavite posudu u jedan od četiri položaja koje možete vidjeti na slici.
	Promjer preko 13 cm Stavite posudu u jedan od tri položaja koja možete vidjeti na slici.
	Ako je promjer posude za kuhanje veći od kuhališta, stavite je uz gornji ili donji rub fleksibilne zone za kuhanje.
Kao dva zasebna kuhališta	
	Možete odvojeno koristiti prednja i stražnja kuhališta s dva odgovarajuća induktora. Za svako pojedinačno kuhalište namjestite željeni stupanj za kuhanje. Koristite samo jednu posudu za kuhanje na svakom kuhalištu.

### Kao dva zasebna kuhališta

Fleksibilnu zonu za kuhanje možete koristiti kao dva zasebna kuhališta.

#### Aktiviranje

Vidi poglavlje → "Upravljanje uređajem"

### Kao jedino kuhalište

Korištenje cijele zone za kuhanje spajanjem dva kuhališta.

#### Povezivanje kuhališta

1. Stavite posudu za kuhanje. Odaberite jedno od dva kuhališta koje spada u fleksibilnu zonu za kuhanje te podesite stupanj za kuhanje.
2. Dodirnite simbol . Indikator svijetli. Stupanj za kuhanje se pojavljuje na indikatoru donjeg kuhališta.

Fleksibilna zona za kuhanje je aktivirana.

#### Promjena stupnja za kuhanje

Odaberite jedno od dva kuhališta koje spada u fleksibilnu zonu za kuhanje te podesite stupanj za kuhanje u području namještanja.

#### Dodavanje nove posude za kuhanje

Stavite novu posudu za kuhanje na štednjak, odaberite jedno od dva kuhališta fleksibilne zone za kuhanje, a zatim dva puta dodirnite simbol . Kuhalište će prepoznati novu posudu za kuhanje i ostaje pohranjen prethodno odabrani stupanj za kuhanje.

**Napomena:** Ako posudu za kuhanje pomaknete na korišteno kuhalište ili je podignete, ploča za kuhanje automatski započinje pretraživanje i ostaje pohranjen prethodno odabrani stupanj za kuhanje.

#### Odvajanje kuhališta

Odaberite jedno od dva kuhališta fleksibilne zone za kuhanje i dodirnite simbol .

Fleksibilna zona za kuhanje je deaktivirana. Oba kuhališta i dalje rade kao dva odvojena kuhališta.

#### Napomene

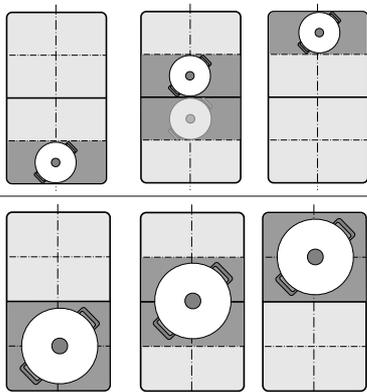
- Ako ploču za kuhanje isključite te kasnije ponovno uključite, fleksibilna zona za kuhanje će opet raditi kao dva odvojena kuhališta.
- Za promjenu postavke za konfiguriranje fleksibilne zone, pogledajte u poglavlju → "Osnovne postavke".

## Funkcija Move

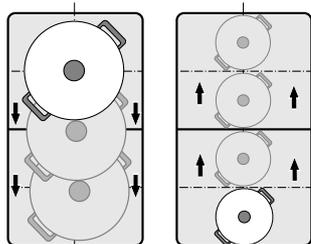
Pomoću ove funkcije aktivira se cijela fleksibilna zona za kuhanje koja je podijeljena u tri područja kuhanja i čiji su stupnjevi za kuhanje prethodno podešeni.

Koristite samo jednu posudu za kuhanje. Veličina područja kuhanja ovisi o korištenoj posudi za kuhanje i pravilnom pozicioniranju iste.

### Područja kuhanja



Na ovaj način posudu za kuhanje možete pomaknuti za vrijeme kuhanja na neko drugo područje kuhanja s nekim drugim stupnjem za kuhanje:



Prethodno podešeni stupnjevi za kuhanje:

Prednje područje = stupanj za kuhanje **9**

Središnje područje = stupanj za kuhanje **5**

Stražnje područje = stupanj za kuhanje **1.5**

Prethodno podešene stupnjeve za kuhanje možete promijeniti odvojeno. Kako ih možete promijeniti, pogledajte u poglavlju → "Osnovne postavke".

### Napomene

- Ako kuhalište prepozna više od jedne posude za kuhanje na fleksibilnoj zoni za kuhanje, funkcija se deaktivira.
- Ako posudu za kuhanje pomaknete unutar fleksibilne zone za kuhanje ili je podignete, ploča za kuhanje automatski započinje pretraživanje i podešava se stupanj za kuhanje područja na kojem je kuhalište prepoznalo posudu za kuhanje.
- Dodatne informacije o veličini i pozicioniranju posude za kuhanje naći ćete u poglavlju → "Flex zona"

## Aktiviranje

1. Odaberite jedno od dva kuhališta fleksibilne zone za kuhanje.
2. Dodirnite simbol . Indikator uz simbol  svijetli. Fleksibilna zona za kuhanje se aktivira kao samo jedno kuhalište. Stupanj za kuhanje područja na kojem se nalazi posuda za kuhanje svijetli na indikatoru kuhališta. Funkcija je sada aktivirana.

## Promjena stupnja za kuhanje

Stupnjevi kuhanja pojedinačnih područja kuhanja mogu se promijeniti za vrijeme kuhanja. Stavite posudu za kuhanje na područje kuhanja i promijenite stupanj za kuhanje u području namještanja.

### Napomene

- Promijenit će se samo stupanj za kuhanje područja na kojem se nalazi posuda za kuhanje.
- Ako se funkcija deaktivira, stupnjevi za kuhanje sva tri područja kuhanja vraćaju se na prethodno podešene vrijednosti.

## Deaktiviranje

Dodirnite simbol . Indikator uz simbol  se gasi. Funkcija je deaktivirana.

**Napomena:** Ako jedno od dva područja kuhanja stavite u , funkcija se deaktivira za nekoliko sekundi.

## Vremenske funkcije

Vaša ploča za kuhanje ima tri funkcije timera:

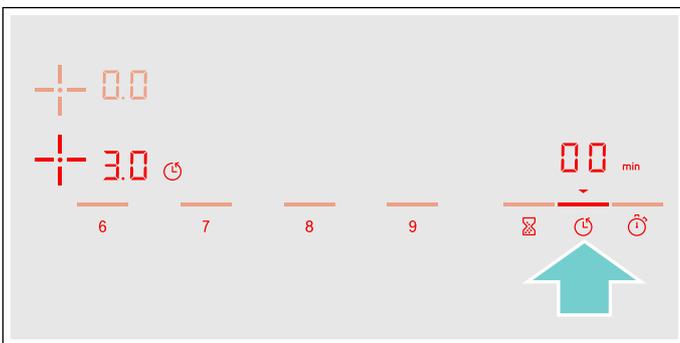
- Programiranje vremena kuhanja
- Kuhinjski alarm
- Funkcija štoperice

### Programiranje vremena kuhanja

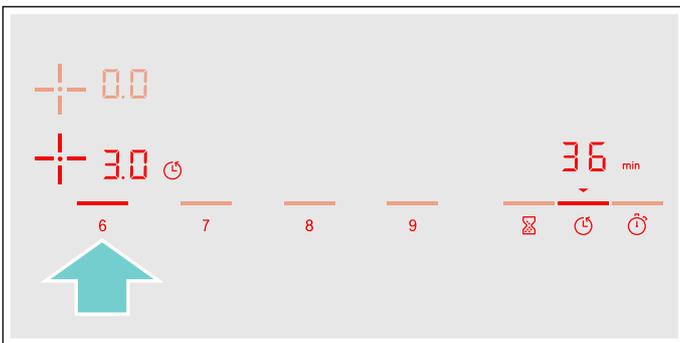
Kuhalište se automatski isključuje nakon isteka podešenog vremena.

#### Podešavanje obavljajte ovako:

1. Odaberite kuhalište i željeni stupanj za kuhanje.
2. Dodirnite simbol . Na indikatoru timera svijetle simbol  i indikator . Na indikatoru kuhališta svijetli .



3. Tijekom slijedećih 10 sekundi u području namještanja odaberite željeno vrijeme kuhanja.



4. Dodirnite simbol  za potvrdu odabrane postavke.

Vrijeme kuhanja započinje teći.

#### Napomene

- Isto vrijeme kuhanja možete automatski podesiti za sva kuhališta. Podešeno vrijeme teče odvojeno za svako kuhalište. Informacije o automatskom programiranju vremena kuhanja naći ćete u odlomku → "Osnovne postavke"
- Ako fleksibilnu zonu za kuhanje odaberete kao jedino kuhalište, podešeno vrijeme je isto za cijelu zonu za kuhanje.
- Ako kod kombiniranog kuhališta odaberete funkciju Move, podešeno vrijeme je isto za sva tri kuhališta.

### Senzor pečenja

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

### Funkcije kuhanja

Ako programirate vrijeme kuhanja za jedno kuhalište i aktivirana je jedna od funkcija kuhanja, onda će namješteno vrijeme kuhanja početi teći kada je postignuta temperatura za odabrano područje.

### Promjena ili brisanje vremena

Odaberite kuhalište te zatim dodirnite simbol .

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

Dodirnite simbol  za potvrdu odabrane postavke.

### Nakon isteka vremena

Kuhalište se isključuje, indikator  treperi, a stupanj za kuhanje se vraća na . Javlja se zvučni signal.

Na indikatoru timera trepere  i indikator .

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

### Napomene

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

### Kuhinjski alarm

Pomoću kuhinjskog alarma možete namjestiti vrijeme do 99 minuta.

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

#### Podešavanje obavljajte ovako

1. Dodirnite simbol . Na indikatoru timera svijetle simbol  i indikator .
2. U području namještanja odaberite željeno vrijeme i dodirnite simbol  za potvrdu.

Nakon nekoliko sekundi započinje teći vrijeme.

### Promjena ili brisanje vremena

Dodirnite simbol .

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

Dodirnite simbol  za potvrdu odabrane postavke.

### Nakon isteka vremena

Nakon isteka vremena javlja se zvučni signal. Na indikatoru timera trepere **00** i simbol ▼.

Nakon što ste dodirnuli simbol ⌘, indikatori se gase.

### Funkcija štoperice

Funkcija štoperice prikazuje vrijeme proteklo nakon aktiviranja funkcije.

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

### Aktiviranje

Dodirnite simbol ⌚. Na indikatoru timera svijetle simbol **00** i indikator ▼.

Vrijeme kuhanja započinje teći.

### Deaktiviranje

Kada dodirnete simbol ⌚ zaustavlja se funkcija štoperice. Indikatori timera i dalje svijetle.

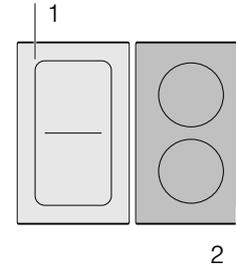
Kada ponovno dodirnete simbol ⌚, indikatori se gase.

Funkcija je deaktivirana.

## PowerBoost funkcija

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

Ovu funkciju moguće je aktivirati za jedno kuhalište u slučaju kada druga kuhališta iste skupine nisu u radu (vidi sliku).



**Napomena:** U fleksibilnom području se može također aktivirati Powerboost funkcija kada se zona za kuhanje koristi kao jedino kuhalište.

### Aktiviranje

1. Odaberite kuhalište.
2. Dodirnite simbol . Indikator **b** svijetli. Funkcija je sada aktivirana.

### Deaktiviranje

1. Odaberite kuhalište.
2. Dodirnite simbol . Indikator **b** se gasi, a kuhalište se vraća na stupanj za kuhanje **9**. Funkcija je deaktivirana.

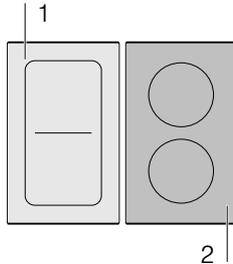
**Napomena:** Pod određenim okolnostima možete isključiti automatski funkciju PowerBoost kako biste zaštitili elektroničke elemente u unutrašnjosti ploče za kuhanje.



## Funkcija ShortBoost

Pomoću funkcije ShortBoost možete brže zagrijati posudu za kuhanje nego pomoću stupnja za kuhanje 9. Nakon deaktiviranja funkcije odaberite primjeren stupanj za kuhanje Vaših jela.

Ovu funkciju moguće je aktivirati za jedno kuhalište u slučaju kada druga kuhališta iste skupine nisu u radu (vidi sliku).



**Napomena:** Kod fleksibilne zone za kuhanje možete aktivirati i funkciju Shortboost ako se koristi kao samo jedno kuhalište.

### Preporuke za korištenje

- Uvijek koristite posude koje prije nije zagrijano.
- Koristite lonce i tave s ravnim dnom. Ne koristite posude s tankim dnom.
- Nikada bez nadzora ne zagrijavajte praznu posudu za kuhanje, ulje, maslac ili mast.
- Ne stavljate poklopac na posudu za kuhanje.
- Stavite posudu za kuhanje u sredinu kuhališta. Pazite da promjer dna posude za kuhanje odgovara veličini kuhališta.
- Informacije o vrsti, veličini i pozicioniranju posude za kuhanje naći ćete u odlomku → "Kuhanje pomoću indukcije"

### Aktiviranje

1. Odaberite kuhalište.
2. Dodirnite simbol  dva puta.  
Indikator  svijetli.  
Funkcija je sada aktivirana.

### Deaktiviranje

1. Odaberite kuhalište.
2. Dodirnite simbol .  
Indikator  se gasi, a kuhalište se vraća na stupanj za kuhanje 9.  
Funkcija je deaktivirana.

**Napomena:** Ova funkcija se isključuje automatski nakon 30 sekundi.



## Funkcija održavanja topline

Ova funkcija primjerena je za topljenje čokolade ili maslaca i za držanje jela na toplome.

### Aktiviranje

1. Odaberite željeno kuhalište.
2. U roku od slijedećih 10 sekundi dodirnite simbol .  
Indikator  svijetli.  
Funkcija je sada aktivirana.

### Deaktiviranje

1. Odaberite kuhalište.
2. Dodirnite simbol .  
Indikator  se gasi. Kuhalište se isključuje, a indikator preostale topline se pojavljuje.  
Funkcija je deaktivirana.

## Funkcije pomoći pri kuhanju

S funkcijama pomoći pri kuhanju, kuhanje postaje tako jednostavno, a Vi ćete uvijek postići optimalan rezultat kuhanja. Preporučeni stupnjevi temperature su prikladni za svaki način kuhanja.

Oni vam omogućavaju kuhanje bez suvišnog zagrijavanja i obećavaju savršene rezultate kuhanja i pečenja.

Senzori tijekom kuhanja mjere temperaturu lonca ili tave. Pritom se stalno regulira snaga i održava ispravna temperatura.

Ako je postignuta odabrana temperatura, onda možete dodati namirnice. Namirnice se neće pregrijati, ništa neće prekipjeti.

Kuhališta, koja imaju senzor pečenja, označena su simbolom senzora pečenja.

Funkcije kuhanja su raspoložive za sva kuhališta ukoliko postoji bežični senzor temperature.

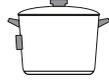
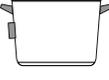
U ovom poglavlju dobit ćete informacije o:

- vrstama funkcija asistenta pri kuhanju
- primjerenom posudu za kuhanje
- senzorima i posebnom priboru
- funkcijama i stupnjevima kuhanja
- preporučenim jelima

### Vrste funkcija asistenta pri kuhanju

S funkcijama pomoći pri kuhanju možete za svako jelo najbolje odabrati odgovarajući način pripreme.

U tablici su prikazane različite raspoložive postavke za funkcije pomoći pri kuhanju:

Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupnjevi temperature	Posude za kuhanje	Raspoloživost	Aktiviranje
<b>Senzor pečenja</b>				
Pirjanje / pečenje s malo masti	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Funkcije kuhanja</b>				
Zagrijavanje / održavanje topline	1 / 70 °C		Sva kuhališta	
Kuhanje na laganoj vatri	2 / 90 °C		Sva kuhališta	
Kuhanje	3 / 100 °C		Sva kuhališta	
Kuhanje u ekspres loncu	4 / 120 °C		Sva kuhališta	
Prženje s puno ulja u loncu*	5 / 170 °C		Sva kuhališta	

\*Zagrijavanje s poklopcem i prženje bez poklopca.

Ako ploča za kuhanje nema bežični senzor za kuhanje, onda ga možete naknadno kupiti u specijaliziranim trgovinama, kod naše servisne službe ili putem naše službene internetske stranice.

## Prikladno posuđe za kuhanje

Odaberite zonu za kuhanje koja najbolje odgovara promjeru dna posude i posudu stavite u sredinu na ovu zonu za kuhanje.

Za funkcije kuhanja koristite posudu za kuhanje koja je toliko visoka da je potrebna količina vode iznad silikonske pločice bežičnog senzora za kuhanje.

Postoje tave koje su optimalno prikladne za senzor za pečenje. Možete ih naknadno kupiti u specijaliziranim trgovinama, kod naše servisne službe ili putem naše službene internetske stranice. Navedite odgovarajući referentni broj:

- HEZ390210 tava promjera 15 cm.
- HEZ390220 tava promjera 19 cm.
- HEZ390230 tava promjera 21 cm.
- HEZ390512 Teppan Yaki. Preporučuje se samo za fleksibilnu zonu za kuhanje.
- HEZ390522 ploča za roštiljanje. Preporučuje se samo za fleksibilnu zonu za kuhanje.

Ove tave imaju sloj protiv prianjanja tako da je moguće pečenje s malo ulja.

### Napomene

- Senzor za pečenje je posebno podešen za ovu vrstu i veličinu tava.
- Na fleksibilnim zonu za kuhanje je moguće da se senzor za pečenje neće aktivirati ako veličina tave ne odgovara ili ako tave nisu dobro pozicionirane. Vidi poglavlje → "Flex zona".
- Druge vrste tava mogu se pregrijati i možete namjestiti nižu ili višu temperaturu od odabranog stupnja temperature. Najprije isprobajte najniži stupanj temperature i po potrebi promijenite.

Za funkcije kuhanja je svaka posuda prikladna koja se može koristiti za kuhanje s indukcijom. Informacije o posudama za kuhanje, koje su prikladne za indukciju, naći ćete u poglavlju → "Kuhanje pomoću indukcije".

U tablici funkcija pomoći pri kuhanju je za svaku funkciju navedena prikladna posuda za kuhanje.

## Senzori i poseban pribor

Senzori tijekom kuhanja mjere temperaturu posude za kuhanje. Time se regulira snaga kuhanja s velikom preciznošću kako bi se održala ispravna temperatura i kako bi se postigli savršeni rezultati kuhanja.

Vaša ploča za kuhanje ima dva različita sustava za mjerenje temperature kako biste mogli postići najbolje rezultate:

- Kontrolirajte osjetnike temperature, koji se nalaze u ploči za kuhanje, i temperaturu dna posude. Prikladno za senzor za pečenje.
- Bežični senzor za kuhanje koji prenosi informacije o temperaturi posude upravljačkoj ploči. Prikladno za funkcije kuhanja.

Senzor za kuhanje je prijeko potreban za uporabu funkcija kuhanja.

Ukoliko vaša ploča za kuhanje nema bežični senzor za kuhanje, možete ga naknadno kupiti u specijaliziranim trgovinama, kod naše servisne službe ili putem naše službene internetske stranice tako da navedete referentni broj HEZ39050.

Informacije o senzoru za kuhanje naći ćete u odlomku → "Priprema i čišćenje bežičnog senzora temperature"

## Funkcije i stupnjevi kuhanja

### Senzor pečenja

Pomoću senzora pečenja možete pripremati jela u tavi s malo ulja.

Kuhališta s ovom funkcijom su označena simbolom senzora pečenja.

### Prednosti

- Kuhalište grije samo kada je to potrebno. To štedi energiju. Ulje ili mast se neće pregrijati.
- Ako je prazna tava postigla optimalnu temperaturu za dodavanje ulja i namirnica, onda se javlja zvučni signal.

### Napomene

- Nemojte poklopiti tavu, u suprotnom neće raditi regulator. Možete koristiti mrežicu protiv prskanja.
- Koristite ulje za pečenje ili mast. Ako koristite maslac, margarin, hladno prešano maslinovo ulje ili svinjsku mast, namjestite stupanj temperature 1 ili 2.
- Nikada ne zagrijavajte mast ili ulje bez nadzora.
- Ako kuhalište ima višu temperaturu od posude za kuhanje ili obrnuto, onda se senzor temperature neće ispravno aktivirati.
- Za prženje s puno ulja u loncu uvijek koristite funkcije kuhanja. "Prženje s većom količinom ulja u loncu", stupanj kuhanja 5.

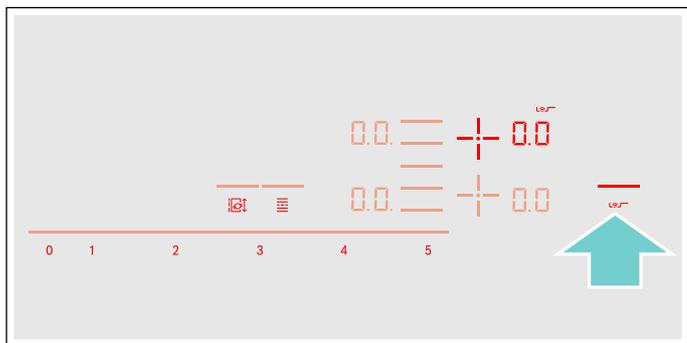
## Stupnjevi temperature

Stupanj temperature	Prikladan za
1 jako niski	pripremu i reduciranje umaka, pirjanje povrća i pečenje hrane na ekstra djevičanskom maslinovom ulju, maslacu ili margarinu.
2 niski	pečenje hrane na ekstra djevičanskom maslinovom ulju, maslacu ili margarinu, npr. omleta.
3 srednji - niski	pečenje ribe i debelih namirnica, npr. kosanih odrezaka i kobasica.
4 srednji - visoki	pečenje odrezaka, jako pečeni, paniranih duboko smrznutih proizvoda, tankih namirnica, npr. odrezaka, sjeckanog mesa i povrća.
5 visoki	pečenje hrane na visokim temperaturama, npr. odrezaka, krvavo ili srednje pečeni, popečaka od krumpira i pečenog krumpira.

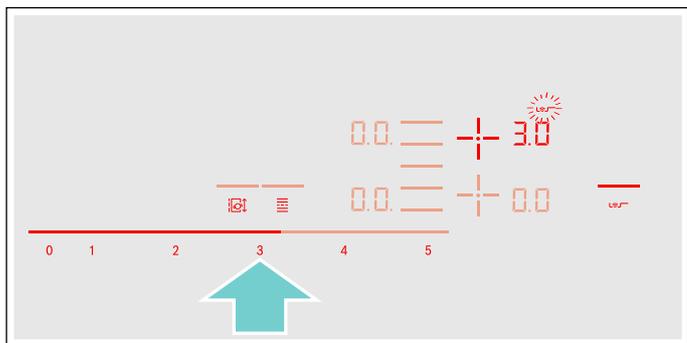
### Podešavanje obavljajte ovako

Iz tablice odaberite odgovarajući stupanj temperature. Praznu posudu za kuhanje stavite na zonu za kuhanje.

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



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



Funkcija je sada aktivirana.

Simbol temperature  treperi sve dok nije postignuta temperatura za pečenje. Javlja se zvučni signal, a simbol temperature se gasi.

3. Kada je postignuta temperatura pečenja, stavite ulje u tavu te zatim u nju stavite hranu koju ćete pripremati.

**Napomena:** Okrećite hranu kako ne bi zagorjela.

### Isključivanje senzora pečenja

Odaberite kuhalište i u području namještanja stavite na . Kuhalište se isključuje, a indikator preostale topline se pojavljuje.

### Funkcije kuhanja

Pomoću ovih funkcija možete zagrijati, kuhati namirnice, kuhati ih u ekspres loncu ili ih pržiti u loncu s puno ulja na kontroliranoj temperaturi.

Ove funkcije su raspoložive za sva kuhališta.

#### Prednosti

- Zona za kuhanje grije samo kad je to potrebno za održavanje temperature. To štedi energiju i ulje ili mast se neće pregrijati.
- Temperatura se stalno kontrolira. Na taj se način sprječava da hrana prekupi. Osim toga ne morate mijenjati stupanj temperature.
- Zvučni signal javlja kada je voda ili ulje postiglo optimalnu temperaturu za stavljanje namirnica. Ukoliko nije potrebno odmah na početku dodati neku namirnicu, onda ćete to vidjeti u tablici.

#### Napomene

- Koristite lonce i tave s ravnim i debelim dnom. Ne koristite lonce i tave s tankim ili izobličenim dnom.
- Lonac napunite tako da sadržaj dosegne visinu kako bi prekrilo silikonsku pločicu senzora za kuhanje.
- Senzor za pečenje koristite za pečenje s malo ulja.
- Posudu za kuhanje stavite tako da senzor za kuhanje pokazuje na bočnu vanjsku površinu ploče za kuhanje.
- Senzor za kuhanje ne skidajte s lonca za vrijeme kuhanja.
- Nakon kuhanja skinite senzor za kuhanje s lonca. Oprez, senzor za kuhanje može biti jako vruć.

## Rasponi i stupnjevi temperature

Funkcije kuhanja	Stupanj temperature	Raspon temperature	Prikladno za
Zagrijavanje, održavanje topline	1/70 °C	60 - 70 °C	npr. juhe, punč
Kuhanje na laganoj vatri	2/90 °C	80 - 90 °C	npr. riža, mlijeko
Kuhanje	3/100 °C	90 - 100 °C	npr. tjestenina, povrće
Kuhanje u ekspres loncu	4/120 °C	110 - 120 °C	npr. pile, varivo.
Prženje s puno ulja u loncu	5/170 °C	170 - 180 °C	npr. krafne, mesne okruglice

### Savjeti za kuhanje s funkcijama kuhanja

- Funkcija Zagrijavanje /održavanje topline: duboko smrznuti proizvodi u porcijama, npr. špinat. Stavite duboko smrznuti proizvod u posudu za kuhanje. Dodajte količinu vode navedenu od strane proizvođača. Posudu za kuhanje poklopite i odaberite stupanj 1 / 70 °C. Pritom povremeno promiješajte.
- Funkcija Kuhanje na laganoj vatri: ova funkcija je prikladna za kuhanje namirnica pri niskim temperaturama i za zgušnjavanje umaka i variva. Odaberite stupanj 2 / 90 °C.
- Funkcija Kuhanje: ova funkcija omogućuje da voda zakuha sa zatvorenim poklopcem, a da se ne prelije. Zahvaljujući kontroli temperature možete učinkovito kuhati. Odaberite stupanj 3 / 100 °C.
- Funkcija Kuhanje u ekspres loncu: pridržavajte se preporuka proizvođača. Nakon zvučnog signala nastavite kuhati koliko je preporučeno. Odaberite stupanj 4 / 120 °C.
- Funkcija Prženje s puno ulja u loncu: ulje zagrijte s poklopcem. Nakon zvučnog signala skinite poklopac i dodajte namirnicu (ako u tablici Preporučena jela nije drukčije navedeno). Odaberite stupanj 5 / 170 °C.

### Napomene

- Uvijek kuhajte s poklopcem. Iznimka: "Prženje s puno ulja u loncu", stupanj temperature 5/170 °C.
- Ako se ne javi zvučni signal, provjerite nalazi li se poklopac na loncu.
- Nikada ne zagrijavajte ulje bez nadzora. Koristite ulje za prženje ili mast. Ne koristite mješavinu različitih masti za prženje, npr. ulje sa svinjskom mašću. Vruće mješavine masti mogu se zapjeniti.
- Ako rezultat kuhanja nije zadovoljavajući, npr. kod kuhanja krumpira, onda sljedeći put koristite više vode, ali zadržite preporučeni stupanj temperature.

### Namještanje trenutka kuhanja

Trenutak, u kojem voda zakuha, ovisi o visini vašeg mjesta stanovanja iznad razine mora. Ako voda kuha prejako ili preslabo, možete namjestiti trenutak kuhanja. Pritom postupite na sljedeći način:

- Odaberite osnovnu postavku **4**, vidi poglavlje → "Osnovne postavke"
- Osnovna postavka je standardno namještena na 3. Ako je vaše mjesto stanovanja na visini između 200 i 400 n.m., onda nije potrebno namještanje trenutka kuhanja, u suprotnom odaberite postavku koja je navedena u sljedećoj tablici za odgovarajuću visinu:

Visina	Namještena vrijednost <b>4</b>
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
Iznad 1400 m	9

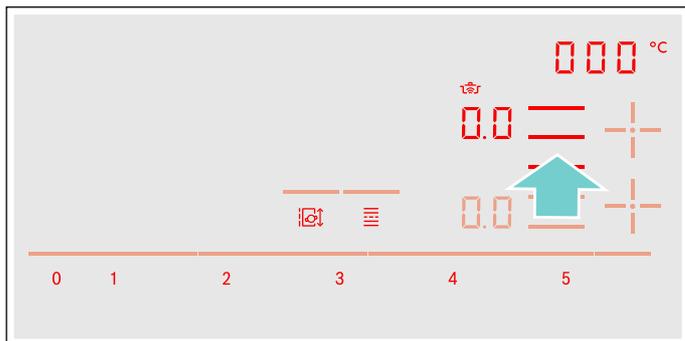
\* Osnovna postavka

**Napomena:** Stupanj temperature 3/100 °C je dovoljan za učinkovito kuhanje, čak i kada voda pritom ne ključa prejako. Trenutak kuhanja možete promijeniti. Ako primjerice želite da voda jače ključa, možete odabrati manju visinu.

**Podešavanje obavljajte ovako**

Prije prve uporabe funkcija kuhanja potrebno je uspostaviti vezu između bežičnog senzora za kuhanje i upravljačke ploče. Pogledajte u poglavlju → "Bežični senzor temperature"

1. Pričvrstite senzor temperature na lonac, vidi poglavlje → "Priprema i čišćenje bežičnog senzora temperature"
2. Stavite lonac s dovoljno tekućine na željeno kuhalište i uvijek ga poklopite.
3. Odaberite kuhalište na kojem se nalazi lonac sa senzorom temperature.
4. Dodirnite simbol  senzora temperature. Na upravljačkoj ploči svijetli indikator .



5. Iz tablice odaberite odgovarajući stupanj temperature.



Funkcija je sada aktivirana.

Simbol temperature  treperi sve dok voda ili ulje ne postigne odgovarajuću temperaturu za stavljanje namirnica. Javlja se zvučni signal, a simbol temperature prestaje treperiti.

6. Nakon zvučnog signala dignite poklopac i dodajte namirnice. Tijekom kuhanja lonac mora biti poklopljen.

**Napomena:** Kod funkcije "Prženje s puno ulja u loncu" nemojte poklopiti lonac.

**Isključivanje funkcija kuhanja**

Odaberite kuhalište i u području namještanja stavite na . Kuhalište se isključuje, a indikator preostale topline se pojavljuje.

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

## Preporučena jela

U sljedećoj tablici je naveden odabir jela koji je sortirana prema namirnicama. Temperatura i vrijeme kuhanja ovise o količini, stanju i kvaliteti namirnica.

Funkcije pomoći pri kuhanju:

	Senzor za pečenje u tavi
	Senzor za kuhanje

Meso	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
<b>Pečenje s malo ulja</b>			
Odresci, naravni <sup>1</sup>		4	6 - 10
Odresci, panirani <sup>1</sup>		4	6 - 10
File <sup>2</sup>		4	6 - 10
Kotleti <sup>1</sup>		3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 15
Bečki odrezak <sup>1</sup>		4	10 - 15
Odrezak, krvavo pečen (debljine 3 cm) <sup>2</sup>		5	6 - 8
Odrezak, srednje pečen (debljine 3 cm) <sup>2</sup>		5	8 - 12
Odrezak, jako pečen (debljine 3 cm) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Prsa od peradi (debljine 2 cm) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Meso izrezano na trakice <sup>3</sup>		4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>		4	7 - 12
Slanina <sup>1</sup>		2	5 - 8
Mljeveno meso <sup>3</sup>		4	6 - 10
Hamburger (debljine 1,5 cm) <sup>1</sup>		3	6 - 15
Kosani odresci (debljine 2 cm) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Punjeni kosani odresci <sup>1</sup>		3	10 - 20
Kuhane kobasice <sup>1</sup>		3	8 - 20
Hrenovke, sirove <sup>1</sup>		3	8 - 20
<b>Kuhanje na laganoj vatri</b>			
Hrenovke <sup>4</sup>		2 - 90 °C	10 - 20
<b>Kuhanje</b>			
Okruglice od mesa <sup>4</sup>		3 - 100 °C	20 - 30
Kokoš za juhu <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Kuhana govedina <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90

<sup>1</sup> Češće okrenuti.

<sup>2</sup> Ulje i namirnice staviti nakon zvučnog signala.

<sup>3</sup> Redovito promiješati.

<sup>4</sup> Zagrijavanje i kuhanje s poklopcem. Dodati namirnice nakon zvučnog signala.

<sup>5</sup> Dodati namirnice na početku.

<sup>6</sup> Ulje zagrijati s poklopcem. Peći zasebno i bez poklopca.

Meso	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
<b>Kuhanje u ekspres loncu</b>			
Kokoš za juhu <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
Kuhana govedina <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
<b>Prženje s puno ulja</b>			
Prženje komada piletine <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Prženje okruglica od mesa <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Češće okrenuti.

<sup>2</sup> Ulje i namirnice staviti nakon zvučnog signala.

<sup>3</sup> Redovito promiješati.

<sup>4</sup> Zagrijavanje i kuhanje s poklopcem. Dodati namirnice nakon zvučnog signala.

<sup>5</sup> Dodati namirnice na početku.

<sup>6</sup> Ulje zagrijati s poklopcem. Peći zasebno i bez poklopca.

Riba	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
<b>Pečenje s malo ulja</b>			
Riblji file, naravni <sup>1</sup>		4	10 - 20
Riblji file, panirani <sup>1</sup>		3	10 - 20
Rakovi <sup>1</sup>		4	4 - 8
Račići <sup>1</sup>		4	4 - 8
Pečena cijela riba <sup>1</sup>		3	10 - 20
<b>Kuhanje na laganoj vatri</b>			
Pirjana riba <sup>2</sup>		2 - 90 °C	15 - 20
<b>Prženje s puno ulja</b>			
Prženje ribe u pivskom tijestu <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Prženje panirane ribe <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Češće okrenuti.

<sup>2</sup> Zagrijavanje i kuhanje s poklopcem. Dodati namirnice nakon zvučnog signala.

<sup>3</sup> Ulje zagrijati s poklopcem. Peći zasebno i bez poklopca.

Jela s jajima	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
<b>Pečenje s malo ulja</b>			
Jaja na oko, na maslacu <sup>1</sup>		2	2-6
Jaja na oko <sup>2</sup>		4	2-6
Kajgana <sup>3</sup>		2	4-9
Omlet <sup>4</sup>		2	3-6
Palačinke <sup>4</sup>		5	1,5-2,5
Pohani kruh <sup>4</sup>		3	4-8
Carski drobljenac <sup>4</sup>		3	10-15
<b>Kuhanje</b>			
Kuhana jaja <sup>5</sup>		3 - 100 °C	5-10

<sup>1</sup> Maslac i namirnice staviti nakon zvučnog signala.

<sup>2</sup> Ulje i namirnice staviti u tavu nakon zvučnog signala.

<sup>3</sup> Redovito promiješati.

<sup>4</sup> Ukupno trajanje po porciji. Peći zasebno.

<sup>5</sup> Dodati namirnice na početku.

Povrće i mahunarke	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
<b>Pečenje s malo ulja</b>			
Češnjak <sup>1</sup>		2	2-10
Luk, pirjani <sup>1</sup>		2	2-10
Luk narezan na kolutiće <sup>1</sup>		3	5-10
Tikvice <sup>2</sup>		3	4-12
Patlidžani <sup>2</sup>		3	4-12
Paprika <sup>1</sup>		3	4-15
Pečenje zelenih šparoga <sup>2</sup>		3	4-15
Gljive <sup>1</sup>		4	10-15
Pirjanje povrća u ulju <sup>1</sup>		1	10-20
Glazirano povrće <sup>1</sup>		3	6-10

<sup>1</sup> Redovito promiješati.

<sup>2</sup> Češće okrenuti.

<sup>3</sup> Zagrijavanje i kuhanje s poklopcem. Namirnice staviti u tavu nakon zvučnog signala.

<sup>4</sup> Dodati namirnice na početku.

<sup>5</sup> Ulje zagrijati s poklopcem. Peći zasebno i bez poklopca.

Povrće i mahunarke	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
<b>Kuhanje</b>			
Brokula <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Cvjetača <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Kelj pupčar <sup>3</sup>		3 - 100 °C	30 - 40
Zelene mahune <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
Slanutak <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Grašak <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 20
Leća <sup>4</sup>		3 - 100 °C	45 - 60
<b>Kuhanje u ekspres loncu</b>			
Povrće u ekspres loncu <sup>4</sup>		4 - 120 °C	3 - 6
Slanutak u ekspres loncu <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Bijeli grah u ekspres loncu <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Leća u ekspres loncu <sup>4</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<b>Prženje s puno ulja</b>			
Prženje paniranog povrća <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Prženje povrća u pivskom tijestu <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Prženje paniranih gljiva <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Prženje gljiva u pivskom tijestu <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Redovito promiješati.  
<sup>2</sup> Češće okrenuti.  
<sup>3</sup> Zagrijavanje i kuhanje s poklopcem. Namirnice staviti u tavu nakon zvučnog signala.  
<sup>4</sup> Dodati namirnice na početku.  
<sup>5</sup> Ulje zagrijati s poklopcem. Peći zasebno i bez poklopca.

Krumpir	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
<b>Pečenje s malo ulja</b>			
Pečeni krumpir od krumpira kuhanog u ljusci <sup>1</sup>		5	6 - 12
Pomfrit (od sirovih krumpira) <sup>1</sup>		4	15 - 25
Popečci od krumpira <sup>2</sup>		5	2,5 - 3,5
Švicarski prženi ribani krumpir <sup>3</sup>		2	50 - 55
Glazirani krumpir <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Kuhanje na laganoj vatri</b>			
Kuhanje okruglica od krumpira <sup>4</sup>		2 - 90 °C	30 - 40

<sup>1</sup> Redovito promiješati.  
<sup>2</sup> Ukupno trajanje po porciji. Peći zasebno.  
<sup>3</sup> Ulje i namirnice staviti u tavu nakon zvučnog signala.  
<sup>4</sup> Zagrijavanje i kuhanje s poklopcem. Dodati namirnice nakon zvučnog signala.  
<sup>5</sup> Dodati namirnice na početku.

Krumpir	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
<b>Kuhanje</b> Kuhanje krumpira <sup>5</sup>		3 - 100 °C	30 - 45
<b>Kuhanje u ekspres loncu</b> Krumpir u ekspres loncu <sup>5</sup>		4 - 120 °C	10 - 20

<sup>1</sup> Redovito promiješati.  
<sup>2</sup> Ukupno trajanje po porciji. Peći zasebno.  
<sup>3</sup> Ulje i namirnice staviti u tavu nakon zvučnog signala.  
<sup>4</sup> Zagrijavanje i kuhanje s poklopcem. Dodati namirnice nakon zvučnog signala.  
<sup>5</sup> Dodati namirnice na početku.

Tjestenina i žitarice	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
<b>Kuhanje na laganoj vatri</b> Riža <sup>1</sup> Palenta <sup>2</sup> Griz s mlijekom <sup>2</sup>	  	2 - 90 °C 2 - 90 °C 2 - 90 °C	25 - 35 3 - 8 5 - 10
<b>Kuhanje</b> Tjestenina <sup>2</sup> Punjena tjestenina <sup>2</sup>	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	7 - 10 6 - 15
<b>Kuhanje u ekspres loncu</b> Riža u ekspres loncu <sup>3</sup>		4 - 120 °C	5 - 8

<sup>1</sup> Zagrijavanje i kuhanje s poklopcem. Dodati namirnice nakon zvučnog signala.  
<sup>2</sup> Redovito promiješati.  
<sup>3</sup> Dodati namirnice na početku.

Juhe	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
<b>Kuhanje na laganoj vatri</b> Instant krem juhe <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
<b>Kuhanje</b> Domaće juhe <sup>2</sup> Instant juhe <sup>1</sup>	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	60 - 90 5 - 10
<b>Kuhanje u ekspres loncu</b> Domaća juha u ekspres loncu <sup>2</sup>		4 - 120 °C	20 - 30

<sup>1</sup> Redovito promiješati.  
<sup>2</sup> Dodati namirnice na početku.

Umaci	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
<b>Pečenje s malo ulja</b>			
Umak od rajčice s povrćem <sup>1</sup>		1	25 - 35
Bešamel umak <sup>1</sup>		1	10 - 20
Umak od sira <sup>1</sup>		1	10 - 20
Reduciranje umaka <sup>1</sup>		1	25 - 35
Slatki umaci <sup>1</sup>		1	15 - 25

<sup>1</sup> Redovito promiješati.

Slatice	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
<b>Kuhanje na laganoj vatri</b>			
Riža na mlijeku <sup>1</sup>		2 - 90 °C	40 - 50
Zobena kaša <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
Puding od čokolade <sup>1</sup>		2 - 90 °C	3 - 5
<b>Kuhanje</b>			
Kompot <sup>2</sup>		3 - 100 °C	15 - 25
<b>Prženje s puno ulja</b>			
Prženje krafni <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Prženje američkih krafni <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Prženje buñuelosa <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10

<sup>1</sup> Redovito promiješati.

<sup>2</sup> Dodati namirnice na početku.

<sup>3</sup> Ulje zagrijati s poklopcem. Peći zasebno i bez poklopca.

Duboko smrznuti proizvodi	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
<b>Pečenje s malo ulja</b>			
Odresci <sup>1</sup>		4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 30
Prsa od peradi <sup>1</sup>		4	10 - 30
Pileći nuggets <sup>1</sup>		4	10 - 15
Gyros <sup>2</sup>		4	10 - 15
Kebab <sup>2</sup>		4	10 - 15
Riblji file, naravni <sup>1</sup>		3	10 - 20
Riblji file, panirani <sup>1</sup>		3	10 - 20
Riblji štapići <sup>1</sup>		4	8 - 12
Pečenje pomfrita <sup>2</sup>		5	4 - 6
Jela iz tave <sup>2</sup>		3	6 - 10
Proletne rollice <sup>1</sup>		4	10 - 30
Camembert <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Održavanje topline, zagrijavanje</b>			
Povrće u umaku od vrhnja <sup>2</sup>		1 - 70 °C	15 - 20
<b>Kuhanje</b>			
Zelene mahune, duboko zamrznute <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
<b>Prženje s puno ulja</b>			
Prženje pomfrita <sup>4</sup>		5 - 170 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Češće okrenuti.

<sup>2</sup> Redovito promiješati.

<sup>3</sup> Zagrijavanje i kuhanje s poklopcem. Dodati namirnice nakon zvučnog signala.

<sup>4</sup> Ulje zagrijati s poklopcem. Peći zasebno i bez poklopca.

Ostalo	Funkcije pomoći pri kuhanju	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme kuhanja od zvučnog signala (min)
<b>Pečenje s malo ulja</b>			
Camembert <sup>1</sup>		3	7 - 10
Krutoni <sup>2</sup>		3	6 - 10
Gotova jela iz vrećice <sup>3</sup>		1	5 - 10
Prženje badema <sup>4</sup>		4	3 - 15
Prženje oraha <sup>4</sup>		4	3 - 15
Prženje pinjola <sup>4</sup>		4	3 - 15
<b>Održavanje topline, zagrijavanje</b>			
Zagrijavanje gulaš juhe <sup>5</sup>		1 - 70 °C	10 - 20
Zagrijavanje kuhanog vina <sup>5</sup>		1 - 70 °C	5 - 15
<b>Kuhanje na laganoj vatri</b>			
Zagrijavanje mlijeka <sup>5</sup>		2 - 90 °C	3 - 10

<sup>1</sup> Češće okrenuti.

<sup>2</sup> Redovito promiješati.

<sup>3</sup> Nakon zvučnog signala dodati vodu. Namirnice dodati kada voda zakuha.

<sup>4</sup> Dodati namirnice nakon zvučnog signala.

<sup>5</sup> Dodati namirnice na početku.

## Teppan Yaki i Grill za Flex zonu

Pribor Teppan Yaki i Grill su idealni za Flex zonu i optimalni za korištenje senzora za pečenje.

### Grill

Grill se ne prilagođava Flex zoni. Možete zdravo i jednostavno pripremati velike i male količine mesa, ribe, svježeg povrća i kruha s jako malo ulja. Rebrasti oblik osigurava da je namirnica upiju manje masnoće. Jednostavno rukovanje omogućuje roštiljanje namirnica koje izgledaju i ukusne su kao da su pripremljene na tradicionalnom roštilju. Stavite malo ulja na roštilj ili na površinu namirnice kako bi se olakšao prijenos topline.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki omogućuje vam jednostavnu i zdravu pripremu mesa, ribe, morskih plodova, povrća, slastica i kruha s jako malo ulja. Teppan Yaki savršeno se prilagođava Flex zoni. Zbog izravnog kontakta s pločom i ravnomjernog prijenosa topline, konzistencija, boja i sočnost namirnica ostaju sačuvane pri zapečenju i zapečenju do smeđe boje.

U sljedećoj tablici je naveden odabir jela koji je sortiran prema namirnicama. Temperatura i vrijeme kuhanja ovise o količini, stanju i kvaliteti namirnica.

**Napomena:** Namjestite Flex zonu kao jednu zonu za kuhanje kako biste ispravno aktivirali funkciju.

	Posude za kuhanje	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme pečenja od javljanja zvučnog signala (min)
<b>Meso</b>			
Odresci, naravni <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
File <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Kotleti <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Odrezak, krvavo pečen (debljine 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Odrezak, srednje pečen (debljine 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Odrezak, jako pečen (debljine 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Prsa od peradi (debljine 2 cm) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Slanina <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Kuhane kobasice <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Hrenovke, sirove <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Mljeveno meso <sup>2</sup>		4	6 - 10
<b>Riba i plodovi mora</b>			
Riblji file, naravni <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Rakovi <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Račići <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Pečenje cijele ribe <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30

<sup>1</sup> Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno

<sup>2</sup> Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Redovito promiješati.

<sup>3</sup> Maslac i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno.

<sup>4</sup> Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Ukupno trajanje po porciji. Peći zasebno.

<sup>5</sup> Ulje (utrljati površinu namirnice) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno.

<sup>6</sup> Namirnice staviti nakon zvučnog signala.

	Posude za kuhanje	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme pečenja od javljanja zvučnog signala (min)
<b>Povrće</b>			
Tikvice <sup>1</sup>		3	4 - 12
Patlidžani <sup>1</sup>		3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>		3	4 - 15
Pečenje zelenih šparoga <sup>1</sup>		3	4 - 15
Gljive <sup>2</sup>		4	10 - 15
Češnjak <sup>2</sup>		2	2 - 10
Pirjanje luka <sup>2</sup>		2	2 - 10
Glaziranje povrća <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Krumpir</b>			
Pečeni krumpir od krumpira kuhanog u ljusci <sup>2</sup>		5	6 - 12
Popečci od krumpira <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Glazirani krumpir <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Jela s jajima</b>			
Jaja na oko, na maslacu <sup>3</sup>		2	2 - 6
Jaja na oko, na ulju <sup>1</sup>		4	2 - 6
Kajgana <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omlet <sup>4</sup>		2	3 - 6
Palačinke <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Pohani kruh <sup>4</sup>		3	4 - 8
Carski drobljenac <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Ostalo</b>			
Prženje <sup>5</sup>		4	4 - 6
Krutoni <sup>2</sup>		3	6 - 10
Prženje badema <sup>6</sup>		4	3 - 15
Prženje oraha <sup>6</sup>		4	3 - 15
Prženje pinjola <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno

<sup>2</sup> Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Redovito promiješati.

<sup>3</sup> Maslac i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno.

<sup>4</sup> Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Ukupno trajanje po porciji. Peći zasebno.

<sup>5</sup> Ulje (utrljati površinu namirnice) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno.

<sup>6</sup> Namirnice staviti nakon zvučnog signala.

## Bežični senzor temperature

Prije prve uporabe funkcija kuhanja potrebno je uspostaviti vezu između bežičnog senzora temperature i upravljačke ploče.

### Priprema i čišćenje bežičnog senzora temperature

U ovom odlomku dobit ćete informacije o:

- lijepljenju silikonske pločice
- postavljanju bežičnog senzora za kuhanje
- čišćenju
- zamjeni baterije

Silikonsku pločicu i senzor za kuhanje možete naknadno kupiti u specijaliziranim trgovinama, kod naše servisne službe ili putem naše službene internetske stranice. U tu svrhu navedite odgovarajući referentni broj:

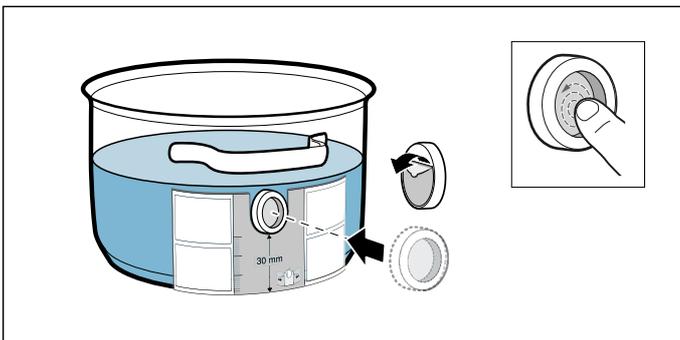
00577921	Komplet sa 5 silikonskih pločica
HEZ39050	Senzor za kuhanje i komplet sa 5 silikonskih pločica

### Lijepljenje silikonske pločice

Silikonska pločica fiksira senzor temperature na posudi za kuhanje.

Ako posudu za kuhanje koristite prvi put s funkcijama kuhanja, onda je potrebno staviti silikonsku pločicu direktno na ovu posudu. Stoga je važno sljedeće:

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



3. Pritisnite cijelu površinu silikonske pločice, čak i unutarnji dio.

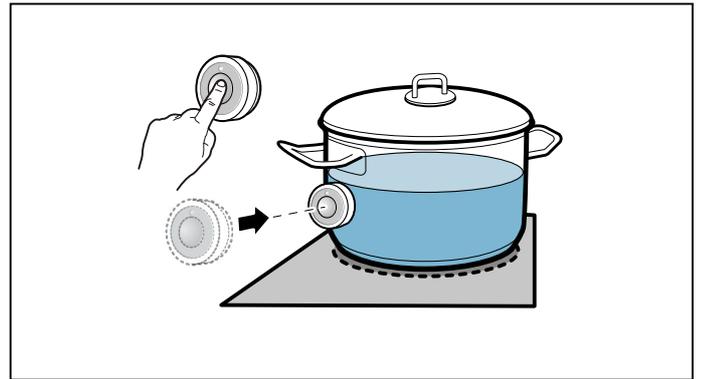
Ljepilu je potrebno da se ispravno stvrdne 1 sat. Za to vrijeme ne upotrebljavajte niti čistite posudu za kuhanje.

### Napomene

- Posudu za kuhanje sa silikonskom pločicom ne ostavljajte dulje vrijeme u sapunici.
- Ukoliko se silikonska pločica odvoji, potrebno je upotrijebiti novu.

### Postavljanje bežičnog senzora temperature

Stavite senzor temperature na silikonsku pločicu tako da se savršeno prilagodi.



### Napomene

- Uvjerite se da je silikonska pločica potpuno suha prije stavljanja senzora temperature.
- Posudu za kuhanje stavite tako da senzor temperature pokazuje na bočnu vanjsku površinu ploče za kuhanje.
- Senzor temperature ne smijete usmjeriti na neku drugu posudu za kuhanje kako biste spriječili pregrijavanje.
- Nakon kuhanja skinite senzor temperature s lonca. Čuvajte ga na čistom, sigurnom mjestu i ne držite ga blizu izvora topline.
- Možete istodobno koristiti do tri senzora temperature.

### Povezivanje bežičnog senzora temperature s upravljačkom pločom

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

1. Odaberite izbornik **14**, vidi poglavlje → "Osnovne postavke"  
Indikator kuhališta svijetli.
2. Odaberite kuhalište čiji indikator će zasvijetliti. Javlja se zvučni signal. Indikator **14** svijetli.
3. U roku od 30 sekundi pritisnite simbol **14** na bežičnom senzoru temperature.  
Nakon nekoliko sekundi na indikatoru kuhališta se pojavljuje rezultat povezivanja senzora temperature s upravljačkom pločom.

#### Rezultat

<b>0</b>	Ispravno povezivanje
<b>1</b>	Neispravno povezivanje: zbog pogreške u prijenosu.
<b>2</b>	Neispravno povezivanje: zbog pogreške senzora temperature.

- Čim se senzor temperature ispravno spoji s upravljačkom pločom, funkcije kuhanja su raspoložive.
- Do neispravnog povezivanja uslijed neke smetnje na senzoru temperature može doći iz sljedećih razloga:
  - Pogreška u komunikaciji Bluetooth.
  - Simbol na senzoru temperature nije pritisnut u roku od 30 sekundi nakon odabira kuhališta.
  - Baterija u senzoru temperature je istrošena. Resetirajte bežični senzor temperature i ponovno provedite postupak povezivanja.
- U slučaju neispravnog povezivanja zbog pogreške u prijenosu ponovno provedite postupak povezivanja. Ako je povezivanje i dalje neispravno **!**, obratite se servisnoj službi.

### Resetiranje bežičnog senzora temperature

1. Simbol  držite pritisnut otprilike 8-10 sekundi. Za to vrijeme LED indikator senzora temperature zasvijetli tri puta. Kada treći put zasvijetli LED indikator, počinje resetiranje. U ovom trenutku maknite prst sa simbola. Kada se LED indikator ugasi, bežični senzor temperature je resetiran.
2. Postupak povezivanja ponovite od točke 2.

### Čišćenje

Bežični senzor temperature ne smijete prati u perilici posuđa.

#### Senzor temperature

Senzor temperature očistite vlažnom krpom. Nikada ga ne perite u perilici posuđa. Nemojte ga uroniti u vodu i prati pod mlazom vode.

Nakon kuhanja skinite senzor temperature s posude za kuhanje. Čuvajte ga na čistom, sigurnom mjestu, primjerice u ambalaži, i ne držite ga blizu izvora topline.

#### Silikonska pločica

Očistite i osušite prije stavljanja na senzor temperature. Prikladna za pranje u perilici posuđa.

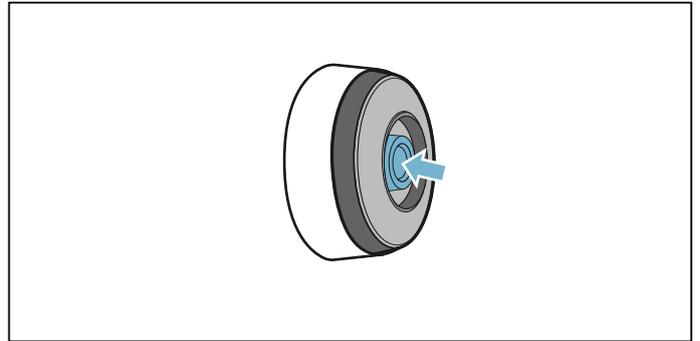
#### Napomena:

Posuđe sa silikonskom pločicom ne ostavljajte dulje vrijeme u sapunici.

### Prozorčić na senzoru temperature

Prozorčić na senzoru uvijek mora biti čist i suh. Postupajte na sljedeći način:

- Redovito uklonite nečistoću i kapljice masnoće.
- Za čišćenje koristite meku krpu ili štapić s vatom i sredstvo za čišćenje prozora.



#### Napomene

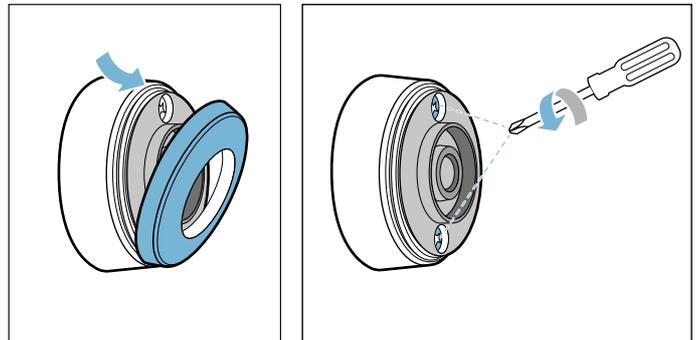
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje kao što su abrazivne spužvice i abrazivne četkice ili mlijeko za čišćenje.
- Prozorčić na senzoru ne dodirujte prstima. Mogao bi se zaprljati ili izgresti.

### Zamjena baterije

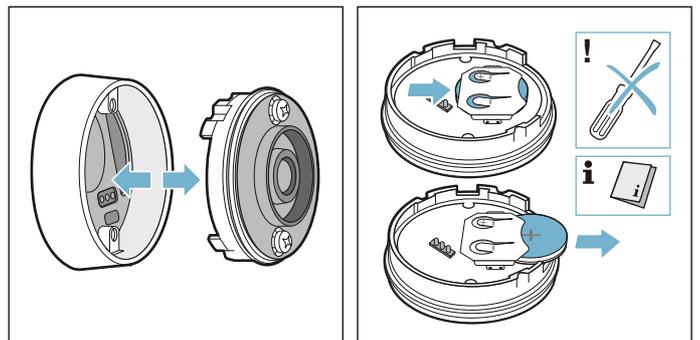
Ako senzor temperature ne zasvijetli iako ste pritisnuli simbol, onda se baterija ispraznila.

Zamjena baterije:

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

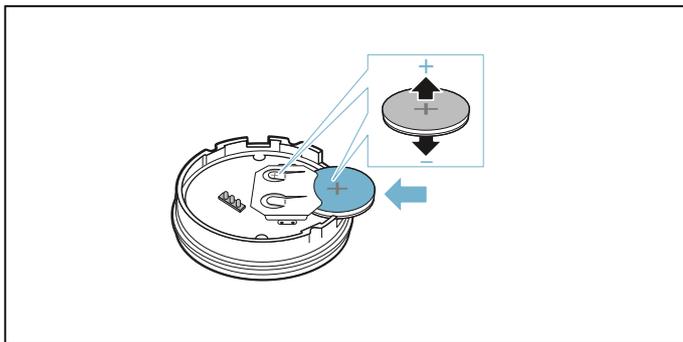


2. Otvorite zatvarač senzora temperature. Izvadite bateriju iz donjeg dijela kućišta i umetnite novu bateriju (pritom pazite na ispravan pol baterije).

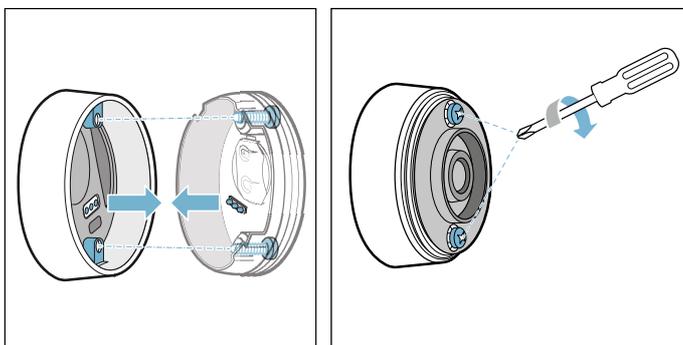


**Oprez!**

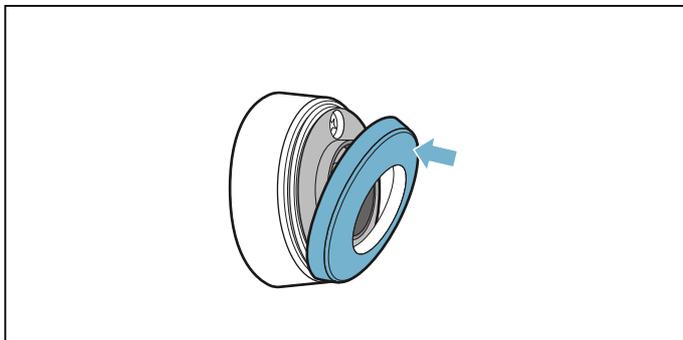
Za vađenje baterije ne koristite metalne predmete. Ne dodirujte priključne točke baterije.



3. Zatvorite zatvarač senzora temperature (otvori za vijke na zatvaraču moraju se podudarati s udubljenjima na donjem dijelu kućišta). Vijke pritegnite odvijačem.



4. Silikonski poklopac ponovno stavite na donji dio kućišta senzora temperature.



**Napomena:**

Koristite isključivo kvalitetne baterije tipa CR2032 kako biste osigurali dulji životni vijek.

**Izjava o sukladnosti**

Ovime tvrtka Robert Bosch Hausgeräte GmbH izjavljuje da uređaj s funkcijom bežični senzor temperature odgovara osnovnim zahtjevima i svim relevantnim odredbama direktive 2014/53/EU.

Opširnu RED izjavu o sukladnosti naći ćete na internetu pod [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) na stranici proizvoda vašeg uređaja kod dodatne dokumentacije.

Logotipovi i marka Bluetooth® su registrane robne marke i vlasništvo Bluetooth SIG, Inc. i svako korištenje ovih marki od strane Robert Bosch Hausgeräte GmbH je pod licencom. Sve druge marke i nazivi marke su vlasništvo dotičnih tvrtki.

## Zaštita za djecu

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

### Aktiviranje/deaktiviranje zaštite za djecu

Ploča za kuhanje mora biti isključena.

Aktiviranje:

1. Ploču za kuhanje uključite glavnim prekidačem.
2. Simbol  držite pritisnut otprilike 4 sekunde. Indikator  svijetli tijekom 10 sekundi. Ploča za kuhanje je blokirana.

Deaktiviranje:

1. Ploču za kuhanje uključite glavnim prekidačem.
2. Simbol  držite pritisnut otprilike 4 sekunde. Blokada je deaktivirana.

### Automatska zaštita za djecu

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

#### Uključivanje i isključivanje

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

## Zaštita od brisanja

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

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

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

#### Napomene

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

## Automatsko isključivanje

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

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

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

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

## Osnovne postavke

Uređaj ima različite osnovne postavke. Te osnovne postavke možete prilagoditi vlastitim potrebama.

Indikator	Funkcija
<b>c 1</b>	<b>Zaštita za djecu</b> <b>0</b> Ručno*. <b>1</b> Automatski. <b>2</b> Funkcija je deaktivirana.
<b>c 2</b>	<b>Zvučni signali</b> <b>0</b> Signal potvrde i pogreške su isključeni. <b>1</b> Uključen je samo signal pogreške. <b>2</b> Uključen je samo signal potvrde. <b>3</b> Svi zvučni signali su uključeni.*
<b>c 3</b>	<b>Prikaz potrošnje energije</b> <b>0</b> Deaktiviran.* <b>1</b> Aktiviran.
<b>c 4</b>	<b>Postavka ovisno o visini iznad razine mora</b> <b>1-2</b> Smanjenje <b>3</b> Osnovna postavka <b>4-9</b> Proširenje
<b>c 5</b>	<b>Automatsko programiranje vremena kuhanja</b> <b>00</b> Isključeno.* <b>0 1-99</b> Vrijeme do automatskog isključivanja.
<b>c 6</b>	<b>Trajanje zvučnog signala funkcije timera</b> <b>1</b> 10 sekundi.* <b>2</b> 30 sekundi. <b>3</b> 1 minuta.
<b>c 7</b>	<b>Funkcija Power-Management. Ograničenje ukupne snage ploče za kuhanje</b> <b>Raspložive postavke ovise o maksimalnoj snazi ploče za kuhanje.</b> <b>0</b> Deaktivirano. Maksimalna snaga ploče za kuhanje. */** <b>1</b> 1000 W minimalna snaga. <b>1.</b> 1500 W ... <b>3</b> 3000 W preporučeno za 13 A. <b>3.</b> 3500 W preporučeno za 16 A. <b>4</b> 4000 W <b>4.</b> 4500 W preporučeno za 20 A. ... <b>9 ili 9.</b> Maksimalna snaga ploče za kuhanje.**
<b>c 11</b>	<b>Promjena prethodno podešenih stupnjeva snage za Move funkciju</b> <b>-9</b> Prethodno podešeni stupanj snage za prednje područje za kuhanje. <b>-5</b> Prethodno podešeni stupanj snage za srednje područje za kuhanje. <b>-1.</b> Prethodno podešeni stupanj snage za stražnje područje za kuhanje.

<b>c 12</b>	<b>Provjera posuđa i rezultata kuhanja</b>
0	Nije prikladno
1	Nije optimalno
2	Prikladno
<b>c 13</b>	<b>Konfiguriranje aktiviranja fleksibilne zone za kuhanje</b>
0	Kao dvije odvojene zone za kuhanje.*
1	Kao samo jedna zona za kuhanje.
<b>c 14</b>	<b>Povezivanje bežičnog senzora za kuhanje s pločom za kuhanje</b>
0	Ispravno povezivanje
1	Neispravno povezivanje: zbog pogreške u prijenosu.
2	Neispravno povezivanje: zbog pogreške senzora za kuhanje.
<b>c 0</b>	<b>Povratak na tvorničke postavke</b>
0	Individualne postavke.*
1	Povratak na tvorničke postavke.

\*Tvornička postavka

\*\*Maksimalna snaga ploče za kuhanje prikazana je na označnoj pločici.

## Pristupite osnovnim postavkama ovako:

Ploča za kuhanje mora biti isključena.

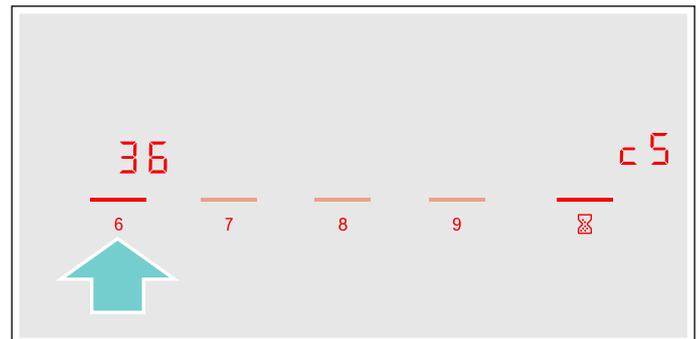
1. Uključite ploču za kuhanje.
2. U roku od sljedećih 10 sekundi držite pritisnut simbol  u trajanju od otprilike 4 sekunde. Prva četiri indikatora navode informacije o proizvodu. Dodirnite područje namještanja kako biste vidjeli pojedinačne indikatore.

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

3. Ako ponovno dodirnete simbol , pristupit ćete osnovnim postavkama. Na indikatorima svijetle **c 1** i **0** kao pred-postavka.



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



6. Simbol  držite pritisnut najmanje 4 sekunde.

Postavke su pohranjene.

## Napuštanje osnovnih postavki

Ploču za kuhanje isključite pomoću glavne sklopke.

## Prikaz potrošnje energije

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

Nakon isključivanja ploče za kuhanje u trajanju od 10 sekundi prikazuje se potrošnja u kilovatsatima, npr. **1.08 kWh**.

Točnost prikaza između ostalog ovisi o kvaliteti napona strujne mreže.

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

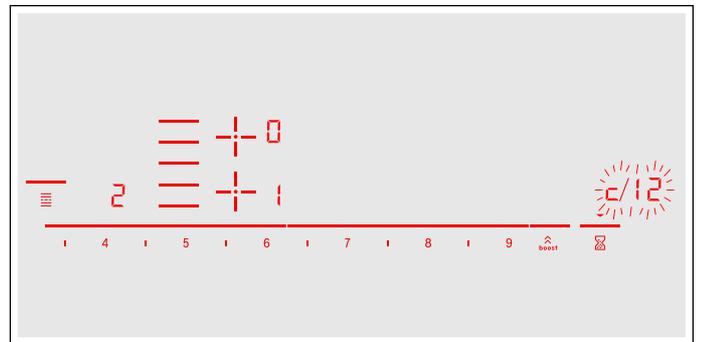
## Ispit posuda

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

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

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

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



Provjerite učinak pomoću slijedeće tablice:

Učinak	
	Posuda za kuhanje nije primjerena za kuhalište i zato se ne zagrijava.*
	Posuda za kuhanje zagrijava se sporije od očekivanog i kuhanje nije optimalno.*
	Posuda za kuhanje se dobro zagrijava i kuhanje se odvija normalno.

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

Za ponovno aktiviranje ove funkcije dodirnite područje namještanja.

### Napomene

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

## Power-Manager

Pomoću funkcije Power-Manager možete namjestiti ukupnu snagu ploče za kuhanje.

Ploča za kuhanje je tvornički unaprijed namještena. Njezina najveća snaga navedena je na označnoj pločici. Pomoću funkcije Power-Manager možete promijeniti vrijednost prema zahtjevima odgovarajuće električne instalacije.

Kako se ova namještena vrijednost ne bi prekoračila, ploča za kuhanje raspodjeljuje automatski raspoloživu snagu na uključene zone za kuhanje.

Sve dok je aktivirana funkcija Power-Manager, snaga neke zone za kuhanje može privremeno pasti ispod nominalne vrijednosti. Ako se isključi neka zona za kuhanje i dostigne ograničenje snage, onda se na indikatoru stupnja kuhanja kratko pojavljuje **\_**. Uređaj sam regulira i bira najviši mogući stupanj snage.

Za ostale informacije o tome kako se može promijeniti ukupna snaga ploče za kuhanje vidi poglavlje

→ "Osnovne postavke"

## Čišćenje

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

### Ploča za kuhanje

#### Čišćenje

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

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

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

Ni u kom slučaju nemojte koristiti:

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

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

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

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

#### Moguće mrlje

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

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

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

### Okvir ploče za kuhanje

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

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

## Česta pitanja i odgovori (FAQ)

### Korištenje

#### Zašto se ne može uključiti ploča za kuhanje i zašto svijetli simbol za zaštitu djece?

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

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

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

#### Zašto se ne mogu aktivirati funkcije pomoći pri kuhanju?

Postignuta je maksimalna ulazna snaga uređaja ili je aktivirana funkcija PowerManager. Isključite ili smanjite stupnjeve snage aktivnih zona za kuhanje.  
Dodatne informacije o ovoj funkciji naći ćete u poglavlju → "Power-Manager"

### Zvukovi

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

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

#### Mogući zvukovi:

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

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

##### Duboki zvuk zviždanja:

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

##### Pucketanje:

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

##### Visoki zvuk zviždanja:

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

##### Buka ventilatora:

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

### Posude za kuhanje

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

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

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

Nije uključeno kuhalište na kojem se nalazi posuda za kuhanje.  
Provjerite je li uključeno kuhalište na kojem se nalazi posuda za kuhanje.

Posuda za kuhanje je premala za uključeno kuhalište ili nije prikladna za indukciju.  
Provjerite je li posuda za kuhanje prikladna za indukciju i nalazi li se na kuhalištu čija veličina najbolje odgovara posudi. Informacije o vrsti, veličini i pozicioniranju posude za kuhanje naći ćete u poglavljima → "Kuhanje pomoću indukcije", → "Flex zona" i → "Funkcija Move".

**Posude za kuhanje**

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

Posuda za kuhanje je premala za uključeno kuhalište ili nije prikladna za indukciju.

Provjerite je li posuda za kuhanje prikladna za indukciju i nalazi li se na kuhalištu čija veličina najbolje odgovara posudi. Informacije o vrsti, veličini i pozicioniranju posude za kuhanje naći ćete u poglavljima → "Kuhanje pomoću indukcije", → "Flex zona" i → "Funkcija Move".

**Čišćenje**

**Kako se čisti ploča za kuhanje?**

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

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

**? Što učiniti kod smetnji?**

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

Indikator	Mogući uzrok	Pomoć
Nema	Dovod struje je prekinut.  Uređaj nije priključen prema spojnoj shemi. Smetnja u elektrici.	Pomoću drugih električnih uređaja provjerite je li došlo do kratkog spoja u napajanju.  Uvjerite se da je uređaj priključen prema spojnoj shemi. Ako ne možete ukloniti smetnju, obavijestite tehničku servisnu službu.
Indikatori trepere	Upravljačka ploča je vlažna ili se na njoj nalazi predmet.	Osušite upravljačku ploču ili maknite predmet.
Prikaz — treperi na indikatorima kuhališta	Pojavila se smetnja u elektrici.	Za potvrdu smetnje kratko rukom prekrijte upravljačku ploču.
<b>F2 / E8207</b>	Elektronika se pregrijala i isključila odgovarajuće kuhalište.	Pričekajte dok se elektronika dovoljno ne ohladi. Zatim dodirnite bilo koji simbol na ploči za kuhanje.
<b>F4 / E8208</b>	Elektronika se pregrijala i sva kuhališta su isključena.	
<b>F5</b> + stupanj za kuhanje i zvučni signal	Vruća posuda za kuhanje nalazi se u području upravljačke ploče. Postoji opasnost da se elektronika pregrije.	Maknite posudu za kuhanje. Indikator pogreške će se ugasi nakon kraćeg vremena. Možete dalje kuhati.
<b>F5</b> i zvučni signal	Vruća posuda za kuhanje nalazi se u području upravljačke ploče. Radi zaštite elektronike kuhalište se isključilo.	Maknite posudu za kuhanje. Pričekajte nekoliko sekundi. Dodirnite bilo koju površinu za upravljanje. Kada se indikator pogreške ugasi, možete dalje kuhati.
<b>F1 / F6</b>	Kuhalište je pregrijano i isključilo se radi zaštite vaše radne površine.	Pričekajte dok se elektronika dovoljno ne ohladi i ponovno uključite kuhalište.
<b>F8</b>	Kuhalište je radilo duže vrijeme i bez prekida.	Aktivirano je automatsko sigurnosno isključivanje. Vidi poglavlje
<b>E8202</b>	Senzor temperature je pregrijan i kuhalište se isključilo.	Pričekajte dok se senzor temperature dovoljno ne ohladi i ponovno aktivirajte funkciju.
<b>E8203</b>	Senzor temperature je pregrijan i sva kuhališta su se isključila.	Ako ne koristite senzor temperature, skinite ga s posude za kuhanje i držite ga dalje od ostalih kuhališta ili izvora topline. Ponovno uključite kuhališta.
<b>E8204</b>	Baterija u senzoru temperature je gotovo istrošena.	Zamijenite bateriju 3V CR2032. Vidi odlomak → "Zamjena baterije"
<b>E8205</b>	Bežično povezivanje sa senzorom temperature je prekinuto.	Funkciju isključite i zatim ponovno uključite.

Ne stavljajte vruću posudu za kuhanje na upravljačku ploču.

Indikator	Mogući uzrok	Pomoć
<b>E8206</b>	Senzor temperature je neispravan.	Kontaktirajte tehničku servisnu službu.
Indikator senzora temperature ne svijetli	Senzor temperature ne reagira i indikator ne svijetli.	Zamijenite bateriju 3V CR2032. Vidi odlomak → "Zamjena baterije" Ako problem i dalje postoji, držite pritisnut simbol na senzoru temperature u trajanju od 8-10 sekundi i ponovno spojite senzor temperature s pločom za kuhanje. Vidi odlomak → "Povezivanje bežičnog senzora temperature s upravljačkom pločom" Ako problem i dalje postoji, kontaktirajte tehničku servisnu službu.
Indikator na senzoru zatreperi dva puta	Baterija u senzoru temperature je gotovo istrošena. Sljedeće kuhanje može se prekinuti zbog istrošene baterije.	Zamijenite bateriju 3V CR2032. Vidi odlomak → "Zamjena baterije"
Indikator na senzoru zatreperi tri puta	Bežično povezivanje sa senzorom temperature je prekinuto.	Držite pritisnut simbol na senzoru temperature u trajanju od 8-10 sekundi i ponovno ga spojite s pločom za kuhanje. Vidi odlomak → "Povezivanje bežičnog senzora temperature s upravljačkom pločom"
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Radni napon je pogrešan, izvan normalnog područja rada.	Kontaktirajte distributera struje.
<b>U400</b>	Ploča za kuhanje nije ispravno priključena	Isključite ploču za kuhanje iz električne mreže. Uvjerite se da je priključena prema spojnoj shemi.
<b>dE</b>	Aktiviran je demonstracijski način rada	Isključite ploču za kuhanje iz električne mreže. Pričekajte 30 sekundi i ponovno je priključite. Unutar iduće 3 minute dodirnite bilo koju površinu za upravljanje. Demonstracijski način rada je deaktiviran.

Ne stavljajte vruću posudu za kuhanje na upravljačku ploču.

### Napomene

- Ako se na indikatoru pojavi **E**, držite pritisnuto senzorsko polje odgovarajuće zone za kuhanje kako biste mogli očitati kôd smetnje.
- Ako kôd smetnje nije naveden u tablici, isključite ploču za kuhanje iz električne mreže, pričekajte 30 sekundi i onda je ponovno priključite. Ako se prikaz ponovno pojavi, kontaktirajte tehničku servisnu službu i navedite točan kôd smetnje.
- Ako se pojavi pogreška, uređaj se ne prebacuje u stanje mirovanja.

## Servisna služba

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

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

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

Označnu pločicu s brojevima naći ćete:

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

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

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

Kontakt podatke svih zemalja za najbližu servisnu službu naći ćete ovdje odn. u priloženom popisu servisnih službi.

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

## Probna jela

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

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

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

Probna jela	Posude	Stupanj kuhanja	Zagrijavanje		Kuhanje		
			Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stupanj kuhanja	Poklopac	
<b>Topljenje čokolade</b>							
Kuvertura (npr. marka Dr. Oetker, tamna čokolada s 55 % kaka, 150 g)	Posuda s drškom Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne	
<b>Zagrijavanje i održavanje topline variva od leće</b>							
Varivo od leće*							
Početna temperatura 20 °C							
Količina: 450 g	Kuhinjski lonac Ø 16 cm	9	1:30 (bez miješanja)	Da	1.5	Da	
Količina: 800 g	Kuhinjski lonac Ø 22 cm	9	2:30 (bez miješanja)	Da	1.5	Da	
Varivo od leće iz konzerve							
Npr. terina od leće s hrenovkama od Erasca.							
Početna temperatura 20 °C							
Količina: 500 g	Kuhinjski lonac Ø 16 cm	9	oko 1:30 (promiješati nakon otprilike 1 min)	Da	1.5	Da	
Količina: 1 kg	Kuhinjski lonac Ø 22 cm	9	oko 2:30 (promiješati nakon otprilike 1 min)	Da	1.5	Da	
<b>Priprema bešamel umaka</b>							
Temperatura mlijeka: 7 °C							
Sastojci: 40 g maslaca, 40 g brašna, 0,5 l mlijeka (3,5 % mliječne masti) i prstohvat soli							
1. Otopite maslac, umiješajte brašno i sol te zagrijte smjesu.	Posuda s drškom Ø 16 cm	2	oko 6:00	Ne	-	-	
2. Dodajte mlijeko u zapršku i uz neprestano miješanje kuhajte dok ne provrije.		7	oko 6:30	Ne	-	-	
3. Kada bešamel umak provrije, ostavite ga još 2 minute na kuhalištu uz neprestano miješanje.		-	-	-	2	Ne	

\*Recept prema DIN 44550

\*\*Recept prema DIN EN 60350-2

Probna jela	Posude	Stupanj kuhanja	Zagrijavanje		Poklopac	Kuhanje		
			Trajanje (min:sek)			Stupanj kuhanja	Poklopac	
<b>Kuhanje riže na mlijeku</b>								
Riža na mlijeku, kuhana s poklopcem Temperatura mlijeka: 7 °C Zagrijte mlijeko dok ne zakipi. Namjestite preporučeni stupanj za kuhanje i u mlijeko dodajte rižu, šećer i sol. Vrijeme kuhanja uključujući i zagrijavanje oko 45 min.								
Sastojci: 190 g riže okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mlijeka (3,5 % mliječne masti) und 1 g soli	Kuhinjski lonac Ø 16 cm	8.5	oko 5:30	Ne	3 (promiješati nakon 10 min)	Da		
Sastojci: 250 g riže okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mlijeka (3,5 % mliječne masti) i 1,5 g soli	Kuhinjski lonac Ø 22 cm	8.5	oko 5:30	Ne	3 (promiješati nakon 10 min)	Da		
Riža na mlijeku, kuhana bez poklopca Temperatura mlijeka: 7 °C Sastojke dodajte u mlijeko i uz neprestano miješanje zagrijavajte. Odaberite preporučeni stupanj za kuhanje, kada je mlijeko doseglo otprilike 90 °C, ostavite da se kuha na nižem stupnju oko 50 min.								
Sastojci: 190 g riže okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mlijeka (3,5 % mliječne masti) und 1 g soli	Kuhinjski lonac Ø 16 cm	8.5	oko 5:30	Ne	3	Ne		
Sastojci: 250 g riže okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mlijeka (3,5 % mliječne masti) i 1,5 g soli	Kuhinjski lonac Ø 22 cm	8.5	oko 5:30	Ne	2.5	Ne		
<b>Kuhanje riže*</b>								
Temperatura vode: 20 °C								
Sastojci: 125 g riže dugog zrna, 300 g vode i prstohvat soli	Kuhinjski lonac Ø 16 cm	9	oko 2:30	Da	2	Da		
Sastojci: 250 g riže dugog zrna, 600 g vode i prstohvat soli	Kuhinjski lonac Ø 22 cm	9	oko 2:30	Da	2.5	Da		
<b>Pečenje svinjskog filea</b>								
Početna temperatura filea: 7 °C								
Količina: 3 svinjska filea (ukupna težina oko 300 g, debljine 1 cm) i 15 ml suncokretovog ulja	Tava Ø 24 cm	9	oko 1:30	Ne	7	Ne		
<b>Priprema palačinki**</b>								
Količina: 55 ml tijesta po palačinki	Tava Ø 24 cm	9	oko 1:30	Ne	7	Ne		
<b>Prženje duboko smrznutih krumpirića (pommes frites)</b>								
Količina: 2 l suncokretovog ulja, po porciji: 200 g duboko smrznutih krumpirića (pommes frites) (npr. McCain 123 Frites Original)	Kuhinjski lonac Ø 22 cm	9	Dok temperatura ulja ne dosegne 180 °C	Ne	9	Ne		

\*Recept prema DIN 44550

\*\*Recept prema DIN EN 60350-2



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



9001397620

981018(01)