



**BOSCH**

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



# Induction hob

**PIE...F...**

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

2  
18

# Za dalje informacije pogledajte Digitalni korisnički vodič.



## Sadržaj

1	Bezbednost.....	2
2	Izbegavanje materijalne štete.....	4
3	Zaštita životne sredine i štednja .....	5
4	Adekvatno posuđe za kuvanje .....	5
5	Upoznavanje sa uređajem .....	7
6	Osnovno rukovanje.....	8
7	Vremenske funkcije .....	9
8	PowerBoost .....	10
9	PerfectFry Sensor .....	10
10	Zaštita za decu .....	11
11	Zaštita za brisanje.....	12
12	Individualno sigurnosno isključivanje.....	12
13	Osnovna podešavanja .....	12
14	Test posuđa za kuvanje.....	13
15	Čišćenje i održavanje.....	14
16	Otklanjanje smetnji .....	14
17	Odlaganje u otpad.....	15
18	Korisnička služba.....	16
19	Proverena jela .....	16

## 1 Bezbednost

Pridržavajte se sledećih sigurnosnih napomena.

### 1.1 Opšte napomene

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

### 1.2 Namenska upotreba

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

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

Ovaj uređaj upotrebljavajte samo:

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

Ne upotrebljavajte uređaj:

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

Ukoliko nosite aktivni implantirani medicinski uređaj (npr. pejsmejker ili defibrilator), proverite kod vašeg lekara da je isti po smernicama 90/385/EWG Saveta Evropske unije od 20.

Juna 1990. kao i da odgovara EN 45502-2-1 i EN 45502-2-2 standardu i da je izabran, implantiran i programiran u skladu sa VDE-AR-E 2750-10. Ako su ovi preduslovi ispunjeni i ako se koriste nemetalni pribor i posuđe za kuvanje sa nemetalnim ručkama, korišćenje ove indukcione ravne ploče za kuvanje za namenjenu upotrebu je bezopasno.

### 1.3 Ograničenje kruga korisnika

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

Deca se ne smeju igrati uređajem.

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

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

#### 1.4 Bezbedna upotreba

##### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!**

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

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

Površina za kuvanje se veoma zagreva.

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

Uređaj postaje vruć.

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

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

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

Nakon svake upotrebe uključite ploču za kuvanje pomoću glavnog prekidača.

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

Namirnice se mogu zapaliti.

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

##### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**

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

- ▶ Budite pažljivi i ne dodirujte grejne elemente.
- ▶ Udaljite malu decu mlađu od 8 godina.

Zaštitne rešetke za ploču za kuvanje mogu dovesti do nezgode.

- ▶ Nikada nemojte koristiti zaštitnu rešetku za ploču za kuvanje.

Uređaj se zagreva tokom rada.

- ▶ Pre čišćenja sačekajte da se uređaj ohladi. Predmeti od metala se na ploči za kuvanje veoma brzo zagrevaju.

- ▶ Na ploči za kuvanje nemojte spuštati predmete od metala, npr. noževe, viljuške, kašike i poklopce.

##### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!**

Nestručne popravke su opasne.

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

Oštećeni uređaj ili oštećeni mrežni priključni vod predstavljaju izvor opasnosti.

- ▶ Nikad nemojte upotrebljavati oštećeni uređaj.
  - ▶ Ako je površina ispucala, morate isključiti uređaj da biste sprečili mogući električni udar. Uređaj nemojte isključiti na glavnom prekidaču, već preko osigurača u kutiji sa osiguračima.
  - ▶ Nikada nemojte povlačiti mrežni priključni vod da biste razdvojili uređaj sa strujne mreže. Uvek povlačite mrežni utikač mrežnog priključnog voda.
  - ▶ Ukoliko je uređaj ili mrežni priključni vod oštećen, odmah isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
  - ▶ Pozovite korisnički servis. → *Stranica 16*
- Vlaga koja je prodrla unutra može da prouzrokuje strujni udar.
- ▶ Za čišćenje uređaja nemojte da koristite čistač na paru ili čistač pod visokim pritiskom.

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

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

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

- ▶ U fiokama ispod ploče za kuvanje nemojte držati dugačke, oštre metalne predmete.

### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!**

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

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

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

- ▶ Posuda za kuvanje koja je potopljena u vodu ne sme direktno da dodiruje dno lonca koji je napunjen vodom.
- ▶ Koristite samo posuđe za kuvanje koje je otporno na visoke temperature.

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

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

### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od gušenja!**

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

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

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

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

## 2 Izbegavanje materijalne štete

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

Oštećenje	Uzrok	Mera
Fleke	Postupak pripreme hrane bez nadzora.	Posmatrajte postupak pripreme hrane.
Fleke, napukline ploče	Prosute namirnice, pre svega one sa velikim procentom šećera.	Odmah uklonite strugačem za staklene površine.
Fleke, napukline ploče ili lomovi stakla	Neispravno posuđe za kuvanje, posuđe sa istopljenim emajlom ili posuđe sa bakarnim ili aluminijumskim dnom.	Koristite odgovarajuće posuđe za kuvanje koje je u dobrom stanju.
Fleke, promene boja	Neadekvatne metode čišćenja.	Upotrebljavajte samo sredstva za čišćenje koja su pogodna za staklokeramiku i ploču za kuvanje čistite samo kada je hladna.
Napukline ploče ili lom stakla	Udarci ili pad posude za kuvanje, pribora za kuvanje ili drugih tvrdih ili oštrih predmeta.	Dok kuvate nemojte udarati o staklo ili dozvoliti da predmeti padnu na ploču za kuvanje.
Ogrebotine, promene boja	Hrapavo dno posuda za kuvanje ili pomeranje posude za kuvanje na ploči za kuvanje.	Proverite posuđe. Kada pomerate posudu, podignite je.
Ogrebotine	So, šećer ili pesak.	Ploču za kuvanje nemojte upotrebljavati kao radnu površinu ili prostor za odlaganje.
Oštećenja na uređaju	Kuvanje sa zamrznutim posuđem za kuvanje.	Nipošto nemojte da koristite zamrznuto posuđe za kuvanje.
Oštećenja na posuđu za kuvanje ili uređaju	Kuvanje bez sadržaja.	Na vrućoj zoni za kuvanje nemojte ostavljati ili zagrevati praznu posudu za kuvanje.
Oštećenja stakla	Istopljen materijal na vrućoj zoni za kuvanje ili vruć poklopac za lonac na staklu.	Na ploču za kuvanje nemojte stavljati papir za pečenje, aluminijumsku foliju, plastične posude ili poklopce za lonac.
Prekomerno zagrevanje	Vruće posuđe za kuvanje na komandnom polju ili okviru.	Na ova područja nemojte spuštati vruće posuđe za kuvanje.

**PAŽNJA!**

Ova ploča za kuvanje je sa donje strane opremljena ventilatorom.

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

## 3 Zaštita životne sredine i štednja

### 3.1 Odlaganje ambalaže u otpad

Ambalažni materijal je ekološki i može se iznova koristiti.

- ▶ Pojedinačne sastavne delove odložite u otpad odvojene po vrstama.

### 3.2 Štednja energije

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

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

Upotrebljavajte posude čiji prečnik dna odgovara prečniku ringle.

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

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

Zatvorite lonac odgovarajućim poklopcem.

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

Poklopac po mogućstvu otvarajte samo povremeno.

- Kada podignete poklopac, ispušta se velika količina energije.

Koristite stakleni poklopac.

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

Upotrebljavajte lonce i tiganje sa ravnim dnom.

- Neravna dna povećavaju potrošnju energije.

Upotrebljavajte posude za kuvanje koje odgovaraju količini namirnica.

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

Kuvajte sa malo vode.

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

Prevremeno vratite na niži stepen pripreme.

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

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

## 4 Adekvatno posude za kuvanje

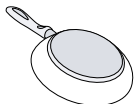
Posude koje odgovara za kuvanje pomoću indukcije mora da ima feromagnetno dno, dakle da ga privlači magnet; pored toga, dno mora da odgovara veličini zone za kuvanje.

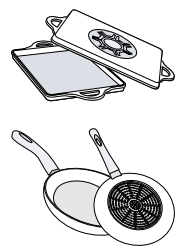
Ukoliko posuda za kuvanje ne bude prepoznata na zoni za kuvanje, posudu postavite na zonu za kuvanje sa manjim prečnikom.

### 4.1 Veličina i karakteristike posuda za kuvanje

Da bi posuda za kuvanje bila prepoznata, uzmite u obzir veličinu i materijal posude za kuvanje. Dna svih posuda za kuvanje moraju da budu potpuno ravna. Pomoću Test posuda za kuvanje možete da proverite da li posuda za kuvanje odgovara. Dodatne informacije možete pogledati na

→ "Test posuda za kuvanje", Stranica 13.

Posude za kuvanje	Materijali	Karakteristike
Preporučene posude za kuvanje	Posude za kuvanje od inoksa u „sendvič“ izvedbi koje dobro raspoređuju toplotu.	Te posude ravnomerno raspoređuju toplotu, brzo se zagrevaju i omogućuju prepoznavanje.
	Feromagnetne posude za kuvanje od emajliranog čelika, livenog gvožđa ili specijalno posude za indukciju od inoksa.	Te posude se brzo zagrevaju i omogućuju prepoznavanje.

Pogodno	Dno nije potpuno feromagnetno.	Ako je prečnik feromagnetnog područja manji od dna posude za kuvanje, zagreva se samo feromagnetna površina. Zbog toga se toplota ne raspoređuje ravnomerno.
	Dna posuda za kuvanje sa komponentama od aluminijuma.	To umanjuje feromagnetnu površinu usled čega se posudu za kuvanje predaje manja snaga. Može se desiti da ove posude ne budu dovoljno ili uopšte prepoznate, zbog čega se nedovoljno zagrevaju.
Nije pogodno	Posude za kuvanje od normalnog, tankog čelika, stakla, gline, bakra ili aluminijuma.	

**Napomene**

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

## 5 Upoznavanje sa uređajem

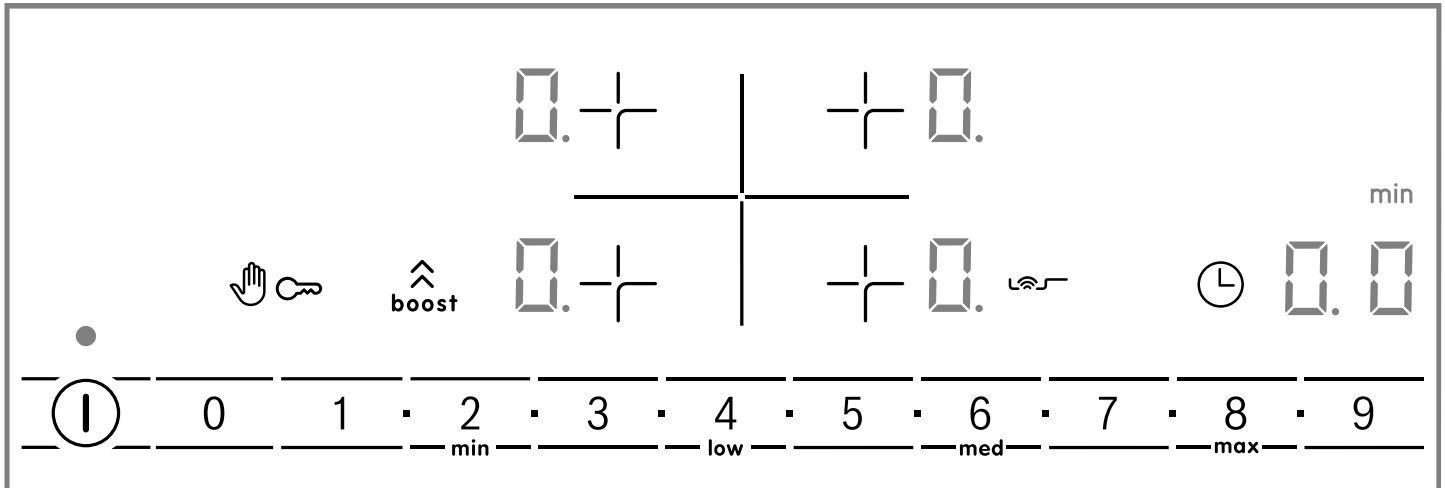
### 5.1 Kuvanje pomoću indukcije

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

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

### 5.2 Komandno polje

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



#### Napomene

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

#### Senzori za izbor

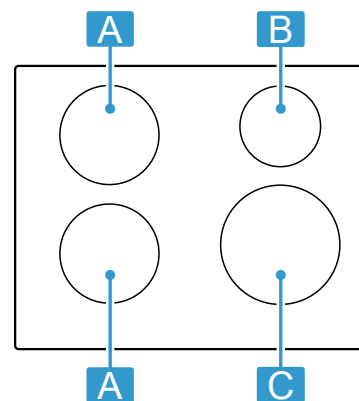
Kada se uključi ploča za kuvanje, zasvetleće tasteri za izbor koji su u tom trenutku na raspolaganju.

Senzor	Funkcija
ⓘ	Glavni prekidač
0 1 2 ... 8 9	Zona za podešavanje
+	Izabrati zonu za kuvanje
boost	PowerBoost
PerfectFry Sensor	PerfectFry Sensor
min med low max	Stepeni za prženje
⌚	Tajmer za isključivanje / Alarmni sat
👶	Zaštita za decu
👏	Zaštita za brisanje

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

### 5.3 Raspored zona za kuvanje

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



Oblast	Najviši stepen pripreme	
<b>A</b> Ø 18 cm	Stepen snage 9 PowerBoost	1.800 W 3.100 W
<b>B</b> Ø 14,5 cm	Stepen snage 9 PowerBoost	1.400 W 2.200 W
<b>C</b> Ø 21 cm	Stepen snage 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W

## 5.4 Zona za kuvanje

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

Oblast	Tip zone za kuvanje
○	Zona za kuvanje sa jednim krugom

## 5.5 Prikaz preostale toplote

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

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

# 6 Osnovno rukovanje

## 6.1 Uključivanje ploče za kuvanje

- ▶ Dodirnite ①.
- Čuje se zvučni signal i svetli prikaz pored ①.
- ✓ Ploča za kuvanje je spremna za rad.

### ReStart

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



## 6.2 Isključivanje ploče za kuvanje

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

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

## 6.3 Podešavanje stepena snage u zonama kuvanja

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

1. Za izbor zone za kuvanje, kratko dodirnite ↵.
- ✓ Prikaz  svetli i ispod toga simbol .

## 6.4 Saveti za kuvanje

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


2. U području za podešavanje izaberite željeni stepen pripreme.
- ✓ Stepenn snage je podešen.

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

### QuickStart


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


## Promena stepena snage ili isključivanje zone za kuvanje

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

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

## Preporuke za kuvanje

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

		⌚ min
<b>Topljenje</b>		
Čokolada, glazura	1 - 1.	-
Puter, med, želatin	1 - 2	-
<b>Zagrevanje i održavanje toplote</b>		
Varivo, npr. varivo od sočiva	1. - 2	-

<sup>1</sup> Bez poklopca

<sup>2</sup> Prethodno zagrevanje na stepenu za kuvanje 8 - 8.



		⌚ min
Mleko <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Barene viršle <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Odmrzavanje i zagrevanje</b>		
Spanać, zamrznut	3 - 4	15 - 25
Gulaš, zamrznut	3 - 4	35 - 55
<b>Poširanje, krčkanje</b>		
Knedle od krompira <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Riba <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Beli sosovi, npr. bešamel sos	1 - 2	3 - 6
Ulupani sosovi, npr. bernez sos, holandez sos	3 - 4	8 - 12
<b>Barenje, kuvanje na pari, dinstanje</b>		
Pirinač sa duplom količinom vode	2. - 3.	15 - 30
Sutlijaš <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Krompir kuvan u ljusci	4. - 5.	25 - 35
Oguljeni kuvani krompir	4. - 5.	15 - 30
Testenina <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Varivo	3. - 4.	120 - 180
Supe	3. - 4.	15 - 60
Povrće	2. - 3.	10 - 20
Povrće, zamrznuto	3. - 4.	7 - 20
Varivo u ekspres loncu	4. - 5.	-
<b>Krčkanje</b>		
Rolovano pečenje	4 - 5	50 - 65
Dinstano pečenje	4 - 5	60 - 100
Gulaš <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Dinstanje/prženje sa malo masnoće<sup>1</sup></b>		
Šnicla, natur ili panirana	6 - 7	6 - 10
Šnicla, zamrznuta	6 - 7	6 - 12

<sup>1</sup> Bez poklopca<sup>2</sup> Prethodno zagrevanje na stepenu za kuvanje 8 - 8.

		⌚ min
Kotleti, natur ili pohovani	6 - 7	8 - 12
Odrezak (debljine 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsa živine (debljine 2 cm)	5 - 6	10 - 20
Prsa živine, zamrznuta	5 - 6	10 - 30
Ćufte (debljine 3 cm)	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (debljine 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Riba i riblji file, natur	5 - 6	8 - 20
Riba i riblji file, pohovano	6 - 7	8 - 20
Riba, pohovana i zamrznuta, npr. riblji štapići	6 - 7	8 - 15
Kozice i krabe	7 - 8	4 - 10
Sotiranje svežeg povrća i pečurki	7 - 8	10 - 20
Jela iz tiganja, povrće, sitno isečeno meso, na azijski način	7 - 8	15 - 20
Zamrznuta jela, npr. jela za tiganj	6 - 7	6 - 10
Palačinke, pržiti jednu za drugom	6. - 7.	-
Omlet (pržiti jedan za drugim)	3. - 4.	3 - 10
Jaja na oko	5 - 6	3 - 6
<b>Fritiranje, 150-200 g po porciji u 1-2 l ulja, fritiranje po porcijama<sup>1</sup></b>		
Zamrznuti proizvodi, npr. pomfrit, pileći medaljoni	8 - 9	-
Kroketi, zamrznuti	7 - 8	-
Meso, npr. komadi piletine	6 - 7	-
Riba, pohovana ili u pivskom testu	6 - 7	-
Povrće, pečurke, pohovane ili u pivskom testu ili tempura testu	6 - 7	-
Sitno pecivo, npr. uštipci/krofne, voće u pivskom testu	4 - 5	-

<sup>1</sup> Bez poklopca<sup>2</sup> Prethodno zagrevanje na stepenu za kuvanje 8 - 8.

## 7 Vremenske funkcije



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

- Tajmer za isključivanje
- Alarmni sat


### 7.1 Tajmer za isključivanje

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

#### Uključivanje Tajmer za isključivanje


1. Izaberite zonu za kuvanje i stepen snage.
2. Pritisnite .
- ✓ Na zoni za kuvanje svetli .
3. U području za podešavanje podesite vreme.


- Da biste podesili vreme pripreme na manje od 10 minuta, pritiskajte uvek 0, pre nego što izaberete željenu vrednost.

- ✓ Vreme pripreme počinje da teče.
- ✓ Posle isteka trajanja čuje se signal.
- 4. Pritisnite .
- ✓ Prikazi se gase i zvučni signal se prekida.

**Napomena:** Kada za zonu za kuvanje programirate vreme pripreme i ako je aktiviran PerfectFry Sensor, vreme pripreme počinje da teče tek kada je postignut izabrani stepen temperature.

#### Tajmer za isključivanje Promena ili isključivanje



1. Izaberite zonu za kuvanje, a zatim dodirnite simbol .

- U području za podešavanje promenite vreme pripreme ili podesite , da biste obrisali vreme.


## 7.2 Alarmni sat

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




### Uključivanje Alarmni sat

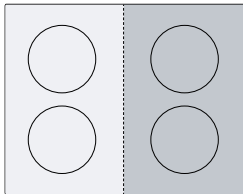
- Pritiskajte  sve dok  ne zasvetli.

# 8 PowerBoost

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

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


U suprotnom, u prikazu izabrane zone za kuvanje trepere  i . Zatim se automatski podešava , bez aktiviranja funkcije.



# 9 PerfectFry Sensor

Ova funkcija omogućava kuvanje bez stresa sa odličnim rezultatima.

Umesto da tokom kuvanja uvek prilagođavate stepen snage, na početku jednom izaberite željenu ciljnu temperaturu. Senzori ispod staklokeramike mere temperaturu posude za kuvanje i tokom celokupnog postupka kuvanja je održavaju konstantnom.

Ova funkcija je dostupna kod svih zona za kuvanje koje su označene simbolom .


## 9.1 Prednosti

- Temperatura se neprekidno održava, a stepen temperature se ne mora menjati.
- Ulje se ne pregreva. Sprečava se zagorevanje hrane.
- Zona za kuvanje greje samo kada je to neophodno za održavanje temperature, čime se štedi energija.




## 9.2 Stepeni temperature

Stepeni temperature za pripremu jela.

Stepen	Temperatura	Funkcije
min	140 °C	Kratko prženje na maslinovom ulju ili maslacu
low	160 °C	Prženje ribe i krupnih namirnica

- U području za podešavanje podesite željeno vreme.
  - ✓ Vreme počinje da teče.
  - ✓ Posle isteka trajanja čuje se signal.
- Pritisnite .
- ✓ Prikazi se gase i zvučni signal se prekida.




### Alarmni sat Promena ili isključivanje

- Pritiskajte  sve dok  ne zasvetli.
- Da biste obrisali vreme, u području za podešavanje promenite vreme ili podesite na .

## 8.1 Uključivanje PowerBoost

- Izaberite zonu za kuvanje.
- Pritisnite . Prikaz  svetli.
  - ✓ Funkcija je uključena.

## 8.2 Isključivanje PowerBoost

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

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

Stepen	Temperatura	Funkcije
med	180 °C	Fritiranje pohovane, zamrznute i grilovane hrane
max	215 °C	Roštilj na visokoj temperaturi i ploča za pečenje roštilja

## 9.3 Preporučeno posuđe za kuvanje




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


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

Preporučeno posuđe za kuvanje možete da kupite preko korisničkog servisa, u specijalizovanoj prodavnici, ili u našoj onlajn prodavnici [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).


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

## 9.4 Uključivanje PerfectFry Sensor



- Izaberite zonu za kuvanje, a zatim dodirnite simbol .
  - ✓ U prikazu zone za kuvanje svetli .
- U sledećih 10 sekundi u području za podešavanje podesite željeni stepen temperature.
  - ✓ Funkcija je uključena.
-  svetli sve dok se ne postigne temperatura za prženje. Čuje se zvučni signal i simbol za temperaturu se gasi.
- Ako je postignuta temperatura za prženje, u tiganj sipajte mast za prženje, pa zatim jelo.

**Napomena:** Da bi bili prikazani  i stepen temperature stepen temperature, morate da izaberete zonu za kuvanje.

## 9.5 Isključivanje PerfectFry Sensor

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

## 9.6 Preporuke za kuvanje sa PerfectFry Sensor

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

		 min
<b>Meso</b>		
Šnicla	med	6-10
Šnicla, pohovana	med	6-10
File	med	6-10
Kotleti	low	10-15
Karadorđeva šnicla, bečka šnicla	med	10-15
Odrezak, slabo pečen, debljine 3 cm	max	6-8
Odrezak, srednje pečen, debljine 3 cm	max	8-12
Odrezak, jako pečen, debljine 3 cm	med	8-12
T-bone odrezak, slabo pečen, debljine 4,5 cm	max	10-15
T-bone odrezak, srednje pečen, debljine 4,5 cm	max	20-30
Prsa živine, debljine 2 cm	low	10-20
Slanina	min	5-8
Mleveno meso	med	6-10
Hamburger, debljine 1,5 cm	low	6-15
Ćuftice od mesa, debljine 2 cm	low	10-20


		 min
Viršle	low	8-20
Ćorizo, sveža kobasica	low	10-20
Ražnjići, kebab	low	10-20
Giros	med	7-12
<b>Riba i morski plodovi</b>		
Ribljí file	med	10-20
Ribljí file, pohovani	med	10-20
Pržena riba, cela	low	10-20
Sardine	med	6-12
Škampí, kozice	med	4-8
Hobotnica, sipa	med	6-12
<b>Jela od jaja</b>		
Jaja na oko na maslacu	min	2-6
Jaja na oko	med	2-6
Kajgana	min	4-9
Omlet	min	3-6
Prženice	low	4-8
Palačinke, blini, tortita, tako	max	1-3
<b>Povrće</b>		
Pečeni krompir	max	6-12
Pomfrit	med	15-25
Palačinke od rendanog krompira	max	2-4
Crni luk, pečeni beli luk	min	2-10
Kolutovi crnog luka	low	5-10
Tikvice, patlidžan, paprika	min	4-12
Zelene špargle	low	4-15
Pečurke	med	10-15
Povrće u tempura testu	med	5-10
<b>Duboko zamrznuti proizvodi</b>		
Chicken Nuggets	med	10-15
Ribljí štapići	med	8-12
Pomfrit	max	4-8
Jela u tiganju	low	6-10
Prolećne rolnice	med	10-30
Paštete, kroketi	max	3-8
<b>Ostalo</b>		
Pečeni sir	low	7-10
Krutoni	low	6-10
Prženi hleb	med	4-8
Bademi, orasi, pinjoli, prženi	med	3-15


# 10 Zaštita za decu

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


## 10.1 Uključivanje Zaštita za decu

**Zahtev:** Ploča za kuvanje mora da bude isključena.

- ▶ Dodirnite  4 sekunde.

- ✓ Prikaz pored  svetli 10 sekundi.
- ✓ Ploča za kuvanje je blokirana.

## 10.2 Isključivanje Zaštita za decu

- ▶ Dodirnite  4 sekunde.
- ✓ Blokada je poništena.

### 10.3 Automatska zaštita za decu


Zaštitu za decu možete da aktivirate i automatski sa svakim isključivanjem ploče za kuvanje.

U poglavlju Osnovna podešavanja možete saznati kako se funkcija uključuje i isključuje → *Stranica 12.*

## 11 Zaštita za brisanje

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

### 11.1 Uključivanje Zaštita za brisanje

- ▶ Dodirnite . Oglašava se zvučni signal.
- ✓ Komandno polje je blokirano na 35 sekundi. 5 sekundi pre isključivanja čuje se signal.

### 11.2 Isključivanje Zaštita za brisanje

Za prevremeno isključivanje funkcije:

- ▶ Dodirnite .
- ✓ Komandno polje je odblokirano.

## 12 Individualno sigurnosno isključivanje

Sigurnosna funkcija se aktivira ako se zona za kuvanje koristi već duže vreme i ne promenite nijednu postavku. Zona za kuvanje prikazuje *FB* i isključuje se. Vreme od 1 do 10 sati zavisi od izabranog stepena snage.

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

## 13 Osnovna podešavanja

Osnovna podešavanja uređaja možete da prilagodite svojim potrebama.

### 13.1 Pregled osnovnih podešavanja

Prikaz	Podešavanje	Vrednost
<i>c 1</i>	Zaštita za decu	<i>0</i> – Manuelno. <sup>1</sup> <i>1</i> Automatski. <i>2</i> – Isključeno.
<i>c 2</i>	Zvučni signali	<i>0</i> – Signal za potvrdu i signal za grešku su isključeni. <i>1</i> – Uključen je samo signal za grešku. <i>2</i> – Uključen je samo signal za potvrdu. <i>3</i> – Svi zvučni signali su uključeni <sup>1</sup> .
<i>c 3</i>	Prikaz potrošnje energije Prikazuje ukupnu potrošnju energije između uključivanja i isključivanja ploče za kuvanje u kWh. Preciznost prikazane vrednosti zavisi, između ostalog, i od kvaliteta napona strujne mreže.	<i>0</i> – isključeno. <sup>1</sup> <i>1</i> – Uključeno.
<i>c 5</i>	Automatsko isključivanje zona za kuvanje.	<i>00</i> - Isključiti.. <sup>1</sup> <i>01-99</i> – Minute do automatskog isključivanja.
<i>c 6</i>	Trajanje zvučnog signala za kraj tajmera	<i>1</i> – 10 sekundi <sup>1</sup> <i>2</i> – 30 sekundi <i>3</i> – 1 minut

<sup>1</sup> Fabričko podešavanje

Prikaz	Podešavanje	Vrednost
⊖ 7	Ograničenje snage Po potrebi omogućuje ograničenje ukupne snage ploče za kuvanje, ukoliko je potrebno, prema okolnostima električne instalacije. Dostupna podešavanja zavise od maksimalne snage ploče za kuvanje. Detaljne informacije možete da pogledate na pločici sa oznakom tipa. Kada je funkcija aktivna i ploča za kuvanje dostigne podešenu granicu snage, prikazuje se ⊖ i ne možete da izaberete veći stepen snage.	0 – Isključeno. Maksimalna snaga ploče za kuvanje <sup>1</sup> . 1 – 1000 W. Najslabija snaga. 1. – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Preporučeno za 13 ampera. 3. – 3500 W. Preporučeno za 16 ampera. 4 – 4000 W. 4. – 4500 W. Preporučeno za 20 ampera. ... 9 – Maksimalna snaga ploče za kuvanje.
⊖ 9	Vreme biranja zone za kuvanje	0 – Neograničeno: Poslednje izabranu zonu za kuvanje možete da podesite bez ponovnog biranja. <sup>1</sup> 1 – Ograničeno: Poslednje izabranu zonu za kuvanje možete da podesite u roku od 10 sekundi posle izbora. Nakon tog vremena morate ponovo da izaberete zonu za kuvanje pre podešavanja.
⊖ 1 2	Test posuđa za kuvanje Pomoću ove funkcije možete da proverite kvalitet posude za kuvanje.	0 – Nije zadovoljavajući. 1 – Nije optimalan. 2 – Zadovoljavajući.
⊖ 0	Povratak na fabrička podešavanja	0 – Individualna podešavanja <sup>1</sup> . 1 – Fabrička podešavanja.

<sup>1</sup> Fabričko podešavanje

## 13.2 O osnovnim podešavanjima

**Zahtev:** Ploča za kuvanje mora da bude isključena.

1. Da biste uključili ploču za kuvanje, dodirnite ①.
2. U roku od sledećih 10 sekundi, dodirnite ⊖ na 4 sekunde.

Informacija o proizvodu	Prikaz
Spisak službi za tehničku podršku (TK)	0 1
Fabrički broj	Fd
Fabrički broj 1	02.
Fabrički broj 2	0.5

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

3. Da biste došli do osnovnih podešavanja, dodirnite ⊖.
- ✓ ⊖ 1 i 0 svetle kao preliminarno podešavanje.
4. Pritiskajte iznova ⊖, sve dok se ne prikaže željeno podešavanje.
5. U području za podešavanje izaberite željeno podešavanje.
6. Dodirnite ⊖ na 4 sekunde.
- ✓ Podešavanja su memorisana.

## 13.3 Prekid promene osnovnih podešavanja

- ▶ Dodirnite ①.
- ✓ Sve promene se odbacuju i ne memorišu se.

# 14 Test posuđa za kuvanje

Kvalitet posude za kuvanje ima veliki uticaj na brzinu i rezultat postupka kuvanja. Pomoću ove funkcije možete da proverite kvalitet posude za kuvanje. Pre provere se uverite da veličina dna posude za kuvanje odgovara veličini upotrebene zone za kuvanje. Funkciji možete da pristupite preko osnovnih podešavanja. → *Stranica 12*

## 14.1 Vršenje postupka Test posuđa za kuvanje

1. Na sobnoj temperaturi napunite posudu za kuvanje sa oko 200 ml vode i postavite je na sredinu zone za kuvanje čija veličina najbolje odgovara veličini dna posude za kuvanje.
2. Otvorite osnovna podešavanja i izaberite ⊖ 1 2.

3. Dodirnite područje za podešavanje. Na zonama za kuvanje treperi prikaz —.
- ✓ Test teče.
- ✓ Nakon 10 sekundi pojaviće se rezultat na prikazima zona za kuvanje.

## 14.2 Provera rezultata

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

Rezultat
0 Posuda za kuvanje nije pogodna za zonu za kuvanje i zbog toga se ne zagreva.

! Posuda za kuvanje se zagreva sporije nego što je očekivano i postupak kuvanja se ne odvija optimalno.

2 Posuda za kuvanje se pravilno zagreva i postupak kuvanja je u redu.

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

Kako biste aktivirali ovu funkciju, dodirnite područje za podešavanje.

## 15 Čišćenje i održavanje

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

### 15.1 Sredstva za čišćenje

Odgovarajuća sredstva za čišćenje i strugače za staklene površine možete kupiti preko korisničkog servisa, u trgovini ili u onlajn prodavnici [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

#### PAŽNJA!

Neodgovarajuća sredstva za čišćenje mogu da oštete površine uređaja.

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

#### Neadekvatna sredstva za čišćenje

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

### 15.2 Čišćenje ploče za kuvanje

Ploču za kuvanje čistite nakon svake upotrebe, kako se ostaci hrane ne bi slepili.

**Zahtev:** Ploča za kuvanje mora da bude hladna. Fleke od šećera, plastiku ili aluminijumsku foliju nemojte ostaviti da se ohlade na ploči za kuvanje.

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

**Savet:** Posebnim sunderom za staklokeramiku možete da postignete dobre rezultate čišćenja.

### 15.3 Čišćenje okvira ravne ploče za kuvanje

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

**Napomena:** Nemojte da upotrebljavate strugač za staklene površine.

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

## 16 Otklanjanje smetnji

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

### ⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

Nestručne popravke su opasne.

- ▶ Samo obučeno stručno osoblje sme da vrši popravke na uređaju.
- ▶ Ako je uređaj neispravan, pozovite servisnu službu.

### ⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Nestručne popravke su opasne.

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

### 16.1 Upozoravajuće napomene

#### Napomene

- Kada se na prikazu pojavi E, senzor odgovarajuće zone za kuvanje držite pritisnutim i očitajte kôd smetnje.
- Ukoliko kôd smetnje nije naveden u tabeli, ploču za kuvanje isključite sa strujne mreže, sačekajte 30 sekundi, a zatim je ponovo priključite. Ukoliko se prikaz iznova pojavljuje, obavestite tehnički korisnički servis i navedite tačan kôd smetnje.
- Ukoliko se javi greška, uređaj se ne prebacuje u režim mirovanja.
- Kako bi se osetljive komponente uređaja zaštitile od pregrevanja ili strujnih udara, ploča za kuvanje može privremeno da smanji stepen snage.

## 16.2 Napomene za polje prikaza

Kvar	Uzrok i rešavanje problema
Nijedan prikaz ne svetli.	Napajanje električnom strujom je prekinuto. ▶ Pomoću drugih električnih uređaja proverite da li je reč o nestanku struje.
	Uređaj nije priključen u skladu sa električnom šemom. ▶ Uređaj priključite u skladu sa električnom šemom.
	Smetnja u elektronici ▶ Ukoliko ne možete da otklonite smetnju, obavestite službu za tehničku podršku.
Prikazi trepere.	Komandno polje je vlažno ili se na njemu nalazi neki predmet. ▶ Osušite komandno polje ili uklonite predmet.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektronika je pregrejana i isključila se jedna ili sve zone za kuvanje. ▶ Sačekajte dok se elektronika sasvim ne ohladi. Zatim dodirnite bilo koji taster na polju sa komandama.
<i>FS</i> + stepen snage i signalni ton	Vrela posuda za kuvanje se nalazi u području komandnog polja. Na taj način elektronika može da se pregreje. ▶ Sklonite posudu za kuvanje. Prikaz greške se gasi brzo nakon toga. Možete nastaviti sa kuvanjem.
<i>FS</i> i zvučni signal	Vrela posuda za kuvanje se nalazi u području komandnog polja. Zona za kuvanje je isključena kako bi se zaštitila elektronika. ▶ Sklonite posudu za kuvanje. Sačekajte nekoliko sekundi. Dodirnite bilo koju komandnu površinu. Kada se prikaz greške ugasi, možete da nastavite sa kuvanjem.
<i>F1/F6</i>	Zona za kuvanje je pregrejana i isključila se radi zaštite radne površine. ▶ Sačekajte, dok se elektronika ne ohladi dovoljno, pa ponovo uključite zonu za kuvanje.
<i>F8</i>	Zona za kuvanje je radila duže vreme i bez prekida. ▶ Individualno sigurnosno isključivanje se uključio. Dodirnite bilo koji simbol da bi se prikaz isključio i da biste mogli da podesite zonu za kuvanje.
<i>E 9000/E9010</i>	Radni napon je neispravan i izvan normalnog opsega režima rada. ▶ Stupite u kontakt sa distributerom energije.
<i>U400</i>	Ploča za kuvanje nije pravilno priključena. ▶ Isključite ploču za kuvanje sa strujne mreže. Ploču za kuvanje priključite u skladu sa električnom šemom.
<i>dE</i>	Demo režim je aktiviran. ▶ Isključite ploču za kuvanje sa strujne mreže. Sačekajte 30 sekundi i ponovo je priključite. U naredna 3 minuta, dodirnite bilo koji senzor. Demo režim je deaktiviran.

## 16.3 Normalni zvukovi uređaja

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

# 17 Odlaganje u otpad

## 17.1 Odlaganje starih uređaja u otpad

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

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



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

## 18 Korisnička služba

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

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

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

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

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

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

Pločicu sa oznakom tipa možete naći:

- u pasošu uređaja,
- sa donje strane ploče za kuvanje.

Proizvodni broj (E br) se nalazi i na staklenoj keramici. Indeks korisničkih servisa (KI) i fabrički broj (FD) možete da pogledate i u osnovnim podešavanjima → *Stranica 12*.

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

## 19 Proverena jela

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

### 19.1 Rastapanje čokolade za kuvanje

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

- Lonac Ø 16 cm bez poklopca
  - Kuvanje: stepen snage 1.

### 19.2 Zagrevanje i održavanje toplote variva od sočiva

Recept prema DIN 44550  
Početna temperatura 20 °C  
Zagrevanje, bez mešanja

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

### 19.3 Zagrevanje i održavanje toplote variva od sočiva

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

Promešajte nakon 1 minut zagrevanja

- Lonac Ø 16 cm sa poklopcem, količina: 500 g
  - Zagrevanje: trajanje oko 1 minut 30 sekundi, stepen snage 9
  - Nastavak kuvanja: stepen snage 1.

- Lonac Ø 20 cm sa poklopcem, količina: 1 kg
  - Zagrevanje: trajanje oko 2 minuta 30' sekundi, stepen snage 9
  - Nastavak kuvanja: stepen snage 1.

### 19.4 Bešamel sos

Temperatura mleka: 7 °C

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

#### Priprema bešamel sosa

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

### 19.5 Kuvanje sutlijaša sa poklopcem

Temperatura mleka: 7 °C

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

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

Vreme pripreme uključujući zagrevanje oko 45 min.

- Lonac Ø 16 cm, sastojci: 190 g pirinča okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mleka sa 3,5% mlečne masti i 1 g soli
  - Zagrevanje: trajanje oko 5 minuta 30 sekundi, stepen snage 8.
  - Nastavak kuvanja: stepen snage 3



- Lonac Ø 20 cm, sastojci: 250 g pirinča okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mleka sa 3,5% mlečne masti i 1,5 g soli
  - Zagrevanje: trajanje oko 5 minuta 30 sekundi, stepen snage 8.
  - Nastavak kuvanja: stepen snage 3, promešajte nakon 10 minuta

## 19.6 Kuvanje sutlijaša bez poklopca

Temperatura mleka: 7 °C

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

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

- Lonac Ø 16 cm bez poklopca, sastojci: 190 g pirinča okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mleka sa 3,5% mlečne masti i 1 g soli
  - Zagrevanje: trajanje oko 5 minuta 30 sekundi, stepen snage 8.
  - Nastavak kuvanja: stepen snage 3
- Lonac Ø 20 cm bez poklopca, sastojci: 250 g pirinča okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mleka sa 3,5% mlečne masti i 1,5 g soli
  - Zagrevanje: trajanje oko 5 minuta 30 sekundi, stepen snage 8.
  - Nastavak kuvanja: stepen snage 2.

## 19.7 Kuvanje pirinča

Recept prema DIN 44550

Temperatura vode: 20 °C

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

## 19.8 Svinjski kare

Početna temperatura karea: 7 °C

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

## 19.9 Priprema palačinki

Recept prema DIN EN 60350-2

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

## 19.10 Fritiranje duboko zamrznutog pomfrita

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

## Dodatne informacije potražite u Digitalnom korisničkom priručniku.



### Sadržaj

1	<b>Sigurnost</b> .....	18
2	<b>Izbjegavanje materijalnih šteta</b> .....	20
3	<b>Zaštita okoliša i ušteda</b> .....	21
4	<b>Prikladno posuđe za kuhanje</b> .....	21
5	<b>Upoznavanje</b> .....	23
6	<b>Osnovno rukovanje</b> .....	24
7	<b>Vremenske funkcije</b> .....	25
8	<b>PowerBoost</b> .....	26
9	<b>PerfectFry Sensor</b> .....	26
10	<b>Zaštita za djecu</b> .....	27
11	<b>Zaštita od brisanja</b> .....	28
12	<b>Individualno sigurnosno isključivanje</b> .....	28
13	<b>Osnovne postavke</b> .....	28
14	<b>Ispit posuđa</b> .....	29
15	<b>Čišćenje i održavanje</b> .....	30
16	<b>Uklanjanje smetnji</b> .....	30
17	<b>Zbrinjavanje</b> .....	31
18	<b>Servisna služba</b> .....	31
19	<b>Probna jela</b> .....	32

## 1 Sigurnost

Pridržavajte se sljedećih sigurnosnih napomena.

### 1.1 Opće napomene

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

### 1.2 Namjenska uporaba

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

Uređaj upotrebljavajte samo:

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

Ne upotrebljavajte uređaj:

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

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

### 1.3 Ograničenje kruga korisnika

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

Djeca ne smiju čistiti uređaj i obavljati korisničko održavanje uređaja osim ako imaju 15 ili više godina i ako su pod nadzorom. Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od uređaja i priključnog voda.

#### 1.4 Sigurna uporaba

##### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!**

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

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

Površina za kuhanje postaje jako vruća.

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

Uređaj postaje vruć.

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

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

- ▶ Nemojte koristiti pokrivala za ploču za kuhanje.

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

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

Živežne namirnice mogu se zapaliti.

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

##### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**

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

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

Zaštitne rešetke ploče za kuhanje mogu uzrokovati nesreće.

- ▶ Nikada ne upotrebljavajte zaštitne rešetke ploče za kuhanje.

Uređaj postaje vruć tijekom rada.

- ▶ Prije čišćenja ostavite uređaj da se ohladi. Metalni predmeti zagrijavaju se jako brzo na ploči za kuhanje.

- ▶ Nikada nemojte odložite metalne predmete, npr. noževe, vilice, žlice i poklopce, na ploču za kuhanje.

##### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!**

Nestručni popravci su opasni.

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

Oštećeni uređaj ili oštećeni mrežni priključni vod predstavljaju izvor opasnosti.

- ▶ Oštećeni uređaj nikada nemojte puštati u rad.
  - ▶ Ako je površina ispucala, treba isključiti uređaj kako bi se izbjegao mogući električni udar. U tu svrhu nemojte isključiti uređaj glavnim prekidačem, nego isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
  - ▶ Nikada ne povlačite za mrežni priključni vod kako biste isključili uređaj iz električne mreže. Uvijek izvucite mrežni utikač iz mrežnog priključnog voda.
  - ▶ Ako je uređaj ili mrežni priključni vod oštećen, odmah isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
  - ▶ Nazovite servisnu službu. → *Stranica 31*
- Prodor vlage može prouzročiti strujni udar.
- ▶ Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte parni ili visokotlačni čistač.

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

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

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

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

**⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!**

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

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

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

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

Uređaj s pokidanom ili puknutom površinom može prouzročiti ozljede.

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

**⚠ UPOZORENJE – Opasnost od gušenja!**

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

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

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

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

## 2 Izbjegavanje materijalnih šteta

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

Oštećenje	Uzrok	Mjera
Mrlje	Kuhanje bez nadzora.	Promatrajte kuhanje.
Mrlje, stvaranje mjehurića	Prosute namirnice, prije svega one s velikim udjelom šećera.	Odmah uklonite strugalom za staklo.
Mrlje, stvaranje mjehurića ili lomovi u staklu	Oštećena posuda za kuhanje, posuda za kuhanje s rastaljenim emajlom ili s bakrenim ili aluminijskim dnom.	Upotrebljavajte prikladnu posudu za kuhanje u dobrom stanju.
Mrlje, promjene boje	Neprikladne metode čišćenja.	Upotrebljavajte isključivo sredstva za čišćenje koja su prikladna za staklokeramiku i čistite isključivo hladnu ploču za kuhanje.
Stvaranje mjehurića ili lomovi u staklu	Udarci ili pad posude, pribor za kuhanje ili drugi tvrdi ili šiljasti predmeti.	Tijekom kuhanja ne udarajte staklo ili pazite da predmeti ne padnu na ploču za kuhanje.
Ogrebotine, promjene boje	Hrapava dna posuda ili pomicanje posude na ploči za kuhanje.	Provjerite posuđe. Podignite posudu pri pomicanju.
Ogrebotine	Sol, šećer ili pijesak.	Ploču za kuhanje ne koristite kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
Oštećenja na uređaju	Kuhanje u zamrznutom posuđu za kuhanje.	Nikad nemojte upotrebljavati zamrznuto posuđe za kuhanje.
Oštećenja na posudi za kuhanje ili uređaju	Kuhanje bez namirnica.	Nikada ne stavljajte posudu bez namirnica na vruću zonu za kuhanje niti ne zagrijavajte.
Oštećenja stakla	Rastopljeni materijal na vrućoj zoni za kuhanje ili vrući poklopac posude na staklu.	Ne stavljajte papir za pečenje ili aluminijsku foliju niti plastične posude ili poklopac posude na ploču za kuhanje.
Pregrijavanje	Vruća posuda za kuhanje na upravljačkoj ploči ili na okviru.	Nikada nemojte odložiti vruću posudu za kuhanje na ta područja.

**POZOR!**

Ova je ploča za kuhanje opremljena ventilatorom na donjoj strani.

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

## 3 Zaštita okoliša i ušteta

### 3.1 Zbrinjavanje ambalaže u otpad

Ambalažni materijali su ekološki neškodljivi i mogu se reciklirati.

- Pojedinačne sastavne dijelove zbrinite na otpad odvojene po vrstama.

### 3.2 Ušteta energije

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

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

Upotrebljavajte posude čiji promjer dna odgovara promjeru kuhališta.

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

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

Posude uvijek poklopite odgovarajućim poklopcem.

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

Što rjeđe podižite poklopac.

- Kad podižete poklopac, izlazi puno energije.

Koristite stakleni poklopac.

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

Upotrebljavajte lonce i tave s ravnim dnom.

- Neravna dna povećavaju potrošnju energije.

Upotrebljavajte posude za kuhanje koje odgovara količini namirnica.

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

Kuhajte s malom količinom vode.

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

Na vrijeme vratite na niži stupanj za kuhanje.

- Previsokim stupnjem za nastavak kuhanja rasipate energiju.

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

## 4 Prikladno posude za kuhanje

Posuda za kuhanje prikladna za indukcijsko kuhanje mora imati feromagnetsko dno, dakle mora je privući magnet. Osim toga, dno mora odgovarati veličini zone

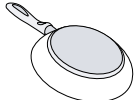
za kuhanje. Ako posuda za kuhanje nije prepoznata na nekoj zoni za kuhanje, stavite je na zonu za kuhanje sa sljedećim manjim promjerom.


### 4.1 Veličina i karakteristike posuda za kuhanje

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

Pomoću Ispit posuda možete provjeriti je li prikladna vaša posuda za kuhanje. Ostale informacije naći ćete u poglavlju

→ "Ispit posuda", Stranica 29.

Posude	Materijali	Karakteristike
Preporučena posuda za kuhanje	Posuda za kuhanje od nehrđajućeg čelika u sendvič izvedbi koja dobro raspoređuje toplinu.	Ova posuda za kuhanje ravnomjerno raspoređuje toplinu, brzo se zagrijava i osigurava prepoznavanje.
	Feromagnetsko posude od emajliranog čelika, lijevanog željeza ili posebno indukcijsko posude od nehrđajućeg čelika.	Ova posuda za kuhanje brzo se zagrijava i osigurava prepoznavanje.

Prikladno	Dno nije potpuno feromagnetsko.	Ako je promjer feromagnetskog područja manji od dna posude za kuhanje, zagrijava se samo feromagnetska površina. Stoga se toplina ne raspoređuje ravnomjerno.
	Dno posude za kuhanje s udjelom aluminijske.	Smanjuje feromagnetsku površinu, stoga se može predati manje snage posudi za kuhanje. Eventualno će se to posuđe samo nedovoljno prepoznati ili se neće uopće prepoznati i stoga se neće dovoljno zagrijati.
Nije prikladno	Posuđe od normalnog tankog čelika, stakla, gline, bakra ili aluminijske.	

**Napomene**

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

## 5 Upoznavanje

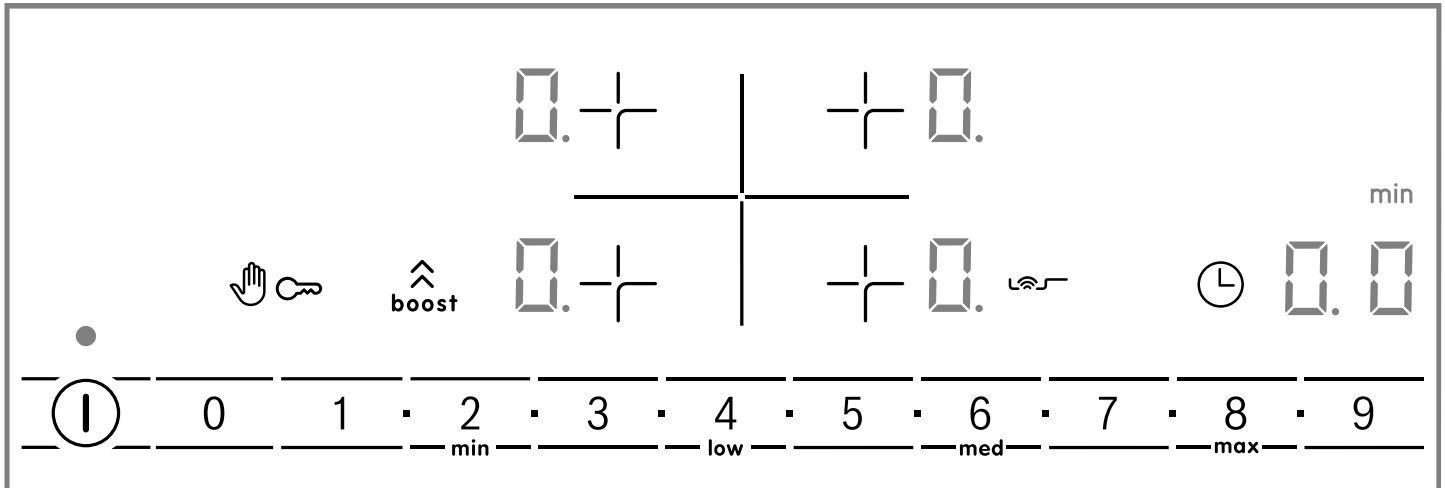
### 5.1 Kuhanje s indukcijom

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

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

### 5.2 Upravljačka ploča

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



#### Napomene

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

#### Senzori za odabir

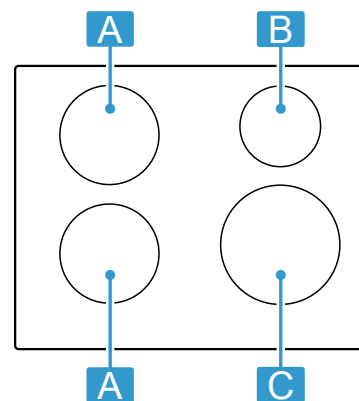
Kada uključite ploču za kuhanje, svijetle tipke koje se mogu odabrati i koje su dostupne u ovom trenutku.

Senzor	Funkcija
①	Glavni prekidač
0 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9	Područje namještanja
+	Odabir zone za kuhanje
↑ boost	PowerBoost
👉	PerfectFry Sensor
min med low max	Stupnjevi za pečenje
🕒	Timer za isključivanje / Alarmni sat
👶	Zaštita za djecu
👏	Zaštita od brisanja

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

### 5.3 Raspodjela zona za kuhanje

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



Područje	Najviši stupanj za kuhanje	
<b>A</b> Ø 18 cm	Stupanj snage 9 PowerBoost	1800 W 3100 W
<b>B</b> Ø 14,5 cm	Stupanj snage 9 PowerBoost	1400 W 2200 W
<b>C</b> Ø 21 cm	Stupanj snage 9 PowerBoost	2200 W 3700 W

## 5.4 Zona za kuhanje

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

Područje	Vrsta zone za kuhanje
○	Jednostruka zona za kuhanje

## 5.5 Indikator preostale topline

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

Indikator	Značenje
H	Zona za kuhanje je vruća.
h	Zona za kuhanje je topla.

# 6 Osnovno rukovanje

## 6.1 Uključivanje ploče za kuhanje

- ▶ Dodirnite ①.
- Javlja se zvučni signal, a indikator uz ① svijetli.
- ✓ Ploča za kuhanje je spremna za rad.

### ReStart

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

## 6.2 Isključivanje ploče za kuhanje

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

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

## 6.3 Namještanje stupnja snage na zonama za kuhanje

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

1. Za odabir zone za kuhanje dodirnite  $\pm$ .
- ✓ Indikator  $\square$  svijetli i ispod njega svijetli simbol  $\dots$

## 6.4 Savjeti za kuhanje

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

2. U području namještanja odaberite željeni stupanj za kuhanje.

- ✓ Stupanj snage je namješten.

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

### QuickStart

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

## Promjena stupnja snage ili isključivanje zone za kuhanje

1. Odaberite zonu za kuhanje.
2. U području namještanja odaberite željeni stupanj kuhanja ili namjestite na  $\square$ .
- ✓ Stupanj za kuhanje zone za kuhanje se promijeni ili se zona za kuhanje isključuje, a indikator preostale topline se pojavljuje.

- Preporuke za energetski učinkovito kuhanje naći ćete u poglavlju → "Ušteda energije", Stranica 21

## Preporuke za kuhanje

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

	$\dots$	⌚ min
<b>Topljenje</b>		
Čokolada, kuvertura	1 - 1.	-
Maslac, med, želatina	1 - 2	-
<b>Zagrijavanje i održavanje topline</b>		
Varivo, npr. varivo od leće	1. - 2	-
Mlijeko <sup>1</sup>	1. - 2.	-

<sup>1</sup> Bez poklopca

<sup>2</sup> Zagrijati na stupnju kuhanja 8 - 8.



		⌚ min
Kuhane hrenovke <sup>1</sup>	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 <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Riba <sup>1</sup>	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>Vrenje, kuhanje na pari, pirjanje</b>		
Riža s dvostrukom količinom vode	2. - 3.	15 - 30
Riža na mlijeku <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Krumpir kuhan u ljusci	4. - 5.	25 - 35
Oguljeni kuhani krumpir	4. - 5.	15 - 30
Tjestenina <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Varivo	3. - 4.	120 - 180
Juhe	3. - 4.	15 - 60
Povrće	2. - 3.	10 - 20
Povrće, duboko zamrznuto	3. - 4.	7 - 20
Varivo u ekspres loncu	4. - 5.	-
<b>Dinstanje</b>		
Rolano pečenje	4 - 5	50 - 65
Pirjano pečenje	4 - 5	60 - 100
Gulaš <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Pirjanje/pečenje s malo masti</b> <sup>1</sup>		
Odresci, naravni ili panirani	6 - 7	6 - 10

<sup>1</sup> Bez poklopca<sup>2</sup> Zagrijati na stupnju kuhanja 8 - 8.

		⌚ min
Smrznuti odresci	6 - 7	6 - 12
Kotleti, naravni ili panirani	6 - 7	8 - 12
Odresci (debljine 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsa od peradi (debljine 2 cm)	5 - 6	10 - 20
Prsa od peradi, duboko smrznuta	5 - 6	10 - 30
Kosani odresci (debljine 3 cm)	4. - 5.	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 zamrznuta, npr. riblji štapići	6 - 7	8 - 15
Račići i kozice	7 - 8	4 - 10
Sotiranje svježeg povrća i gljiva	7 - 8	10 - 20
Jela iz tave, povrće, meso izrezano na trakice na azijski način	7 - 8	15 - 20
Duboko zamrznuta jela, npr. jela iz tave	6 - 7	6 - 10
Palačinke, peći zasebno	6. - 7.	-
Omlet (peći zasebno)	3. - 4.	3 - 10
Jaja na oko	5 - 6	3 - 6
<b>Prženje, 150-200 g po porciji u 1-2 l ulja, prženje u porcijama<sup>1</sup></b>		
Duboko zamrznuti proizvodi, npr. pomfrit, pileći nuggets	8 - 9	-
Smrznuti kroketi	7 - 8	-
Meso, npr. komadi piletine	6 - 7	-
Riba, panirana ili u pivskom tijestu	6 - 7	-
Povrće, gljive, panirane ili u pivskom tijestu ili tempuri	6 - 7	-
Sitno pecivo, npr. krafne, voće u pivskom tijestu	4 - 5	-

<sup>1</sup> Bez poklopca<sup>2</sup> Zagrijati na stupnju kuhanja 8 - 8.

## 7 Vremenske funkcije



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


- Timer za isključivanje
- Alarmni sat

### 7.1 Timer za isključivanje

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



#### Uključivanje Timer za isključivanje

1. Odaberite zonu za kuhanje i stupanj snage.
2. Pritisnite .
- ✓ Na zoni za kuhanje zasvijetli .
3. U području namještanja namjestite vrijeme kuhanja.

- Kako biste vrijeme kuhanja namjestili na manje od 10 minuta, uvijek dodirnite 0 prije nego što odaberete željenu vrijednost.
- ✓ Vrijeme kuhanja započinje teći.
- ✓ Nakon isteka trajanja javlja se zvučni signal.
- 4. Pritisnite .
- ✓ Indikatori se gase, a zvučni signal se isključi.

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



#### Promjena ili isključivanje Timer za isključivanje


1. Odaberite zonu za kuhanje te zatim dodirnite .
2. U području namještanja promijenite vrijeme kuhanja ili namjestite  za brisanje vremena.

## 7.2 Alarmni sat




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

### Uključivanje Alarmni sat


1. Pritisćite tipku  sve dok ne počne svijetliti .
2. U području namještanja namjestite željeno vrijeme.

- ✓ Vrijeme započinje teći.
- ✓ Nakon isteka trajanja javlja se zvučni signal.
- 3. Pritisnite .
- ✓ Indikatori se gase, a zvučni signal se isključuje.




### Alarmni sat Promjena ili isključivanje

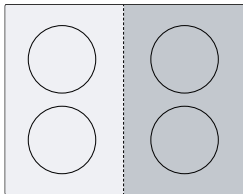
1. Pritisćite tipku  sve dok ne počne svijetliti .
2. U području namještanja promijenite vrijeme ili namjestite na  za brisanje vremena.

## 8 PowerBoost



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

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




U suprotnom trepere na indikatoru odabrane zone za kuhanje  i . Zatim se  automatski namješta, a da se funkcija pritom ne aktivira.



### 8.1 Uključivanje PowerBoost

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

### 8.2 Isključivanje PowerBoost


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

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

## 9 PerfectFry Sensor

Ova funkcija omogućuje kuhanje bez stresa s odličnim rezultatima.

Umjesto da tijekom kuhanja uvijek iznova prilagođavate stupanj snage, na početku odaberite željenu ciljnu temperaturu. Senzori ispod staklokeramike mjere temperaturu posude za kuhanje i održavaju stalnom tijekom kuhanja.

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

### 9.1 Prednosti

- Temperatura se stalno održava, a da ne morate promijeniti stupanj snage.
- Ulje se neće pregrijati. Hrana neće zagorjeti.
- Zona za kuhanje grije samo kad je to potrebno za održavanje temperature čime se štedi energija.

### 9.2 Stupnjevi temperature

Stupnjevi temperature za pripremu jela.

Stupanj	Temperatura	Funkcije
min	140 °C	Pečenje na maslinovom ulju ili maslacu
low	160 °C	Pečenje ribe i velikih namirnica
med	180 °C	Prženje paniranih, zamrznutih ili grilanih namirnica
max	215 °C	Roštilj na visokoj temperaturi i ploča za roštiljanje

### 9.3 Preporučena posuda za kuhanje




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

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


Preporučeno posude možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranoj trgovini ili u našoj internetskoj trgovini [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

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


### 9.4 Uključivanje PerfectFry Sensor

1. Odaberite zonu za kuhanje te zatim dodirnite .
- ✓ Na indikatoru zone za kuhanje svijetli .
2. Tijekom sljedećih 10 sekundi u području namještanja odaberite željeni stupanj temperature.
- ✓ Funkcija je uključena.
3.  svijetli dok se ne postigne temperatura pečenja. Zatim se javlja zvučni signal, a simbol temperature se gasi.



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

**Napomena:** Morate odabrati zonu za kuhanje kako bi se prikazao  i stupanj temperature.

## 9.5 Isključivanje PerfectFry Sensor

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

## 9.6 Preporuke za kuhanje sa PerfectFry Sensor

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

		 min
<b>Meso</b>		
Odresci	med	6-10
Odresci, panirani	med	6-10
File	med	6-10
Kotleti	low	10-15
Cordon bleu, bečki odrezak	med	10-15
Odrezak, krvavo pečen, debljine 3 cm	max	6-8
Odrezak, srednje pečen, debljine 3 cm	max	8-12
Odrezak, jako pečen, debljine 3 cm	med	8-12
T-Bone odrezak, krvavo pečen, debljine 4,5 cm	max	10-15
T-Bone odrezak, srednje pečen, debljine 4,5 cm	max	20-30
Prsa od peradi, debljine 2 cm	low	10-20
Slanina	min	5-8
Mljeveno meso	med	6-10
Hamburger, debljine 1,5 cm	low	6-15
Mesne okruglice, debljine 2 cm	low	10-20
Hrenovke	low	8-20
Chorizo, svježa kobasica	low	10-20
Ražnjići, kebab	low	10-20
Gyros	med	7-12



		 min
<b>Riba i plodovi mora</b>		
Riblj file	med	10-20
Riblj file, panirani	med	10-20
Riba pečena, cijela	low	10-20
Sardine	med	6-12
Škamp, račići	med	4-8
Lignje, sipa	med	6-12
<b>Jela s jajima</b>		
Jaja na oko, na maslacu	min	2-6
Jaja na oko	med	2-6
Kajgana	min	4-9
Omlet	min	3-6
Francuski tost	low	4-8
Palačinke, blini, tortilje, tacos	max	1-3
<b>Povrće</b>		
Pečeni krumpir	max	6-12
Pomfrit	med	15-25
Popečci od krumpira	max	2-4
Luk, pečeni češnjak	min	2-10
Luk narezan na kolutiće	low	5-10
Tikvice, patlidžani, paprika	min	4-12
Zelene šparoge	low	4-15
Gljive	med	10-15
Povrće u tempuri	med	5-10
<b>Duboko smrznuti proizvodi</b>		
Pileći nuggets	med	10-15
Riblj štapići	med	8-12
Pomfrit	max	4-8
Jela iz tave	low	6-10
Proljetne rollice	med	10-30
Vol-au-vent, kroketi	max	3-8
<b>Ostalo</b>		
Pečeni sir	low	7-10
Krutoni	low	6-10
Prepečeni kruh	med	4-8
Bademi, orasi, pinjoli, prženi	med	3-15

# 10 Zaštita za djecu


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

## 10.1 Uključivanje Zaštita za djecu

**Zahtjev:** Ploča za kuhanje mora biti isključena.

- ▶  držite pritisnut 4 sekunde.
- ✓ Indikator uz  svijetli 10 sekundi.
- ✓ Ploča za kuhanje je blokirana.

## 10.2 Isključivanje Zaštita za djecu

- ▶  držite pritisnut 4 sekunde.
- ✓ Blokada je deaktivirana.


## 10.3 Automatska zaštita za djecu

Možete aktivirati zaštitu za djecu čak i automatski sa svakim isključivanjem ploče za kuhanje. U poglavlju Osnovne postavke saznat ćete kako treba te uključiti i isključiti funkciju → *Stranica 28*.

## 11 Zaštita od brisanja

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

### 11.1 Uključivanje Zaštita od brisanja

- ▶ Dodirnite . Javlja se zvučni signal.
- ✓ Upravljačka ploča je blokirana tijekom 35 sekundi. 5 sekundi prije isključivanja javlja se zvučni signal.

### 11.2 Isključivanje Zaštita od brisanja

Za isključivanje funkcije prije isteka vremena:

- ▶ Dodirnite .
- ✓ Upravljačka ploča je deblokirana.

## 12 Individualno sigurnosno isključivanje

Sigurnosna funkcija aktivira se ako se kuhalište koristi dulje vrijeme i ne promijenite nijednu postavku. Zona za kuhanje prikazuje **FB** i isključuje se. Vrijeme od 1 do 10 sati ovisi o odabranom stupnju snage.

Da biste uključili zonu za kuhanje, pritisnite bilo koju tipku.

## 13 Osnovne postavke

Možete namjestiti osnovne postavke uređaja prema svojim potrebama.

### 13.1 Pregled osnovnih postavki

Indikator	Postavka	Vrijednost
c 1	Zaštita za djecu	0 - Ručno. <sup>1</sup> 1 - Automatski. 2 - Isključeno.
c 2	Zvučni signali	0 - Signal potvrde i pogreške su isključeni. 1 - Uključen je samo signal pogreške. 2 - Uključen je samo signal potvrde. 3 - Svi zvučni signali su uključeni <sup>1</sup> .
c 3	Indikator potrošnje energije Prikazuje ukupnu potrošnju energije između uključivanja i isključivanja ploče za kuhanje u kWh. Točnost prikaza između ostalog ovisi o kvaliteti napona strujne mreže.	0 - Isključeno. <sup>1</sup> 1 - Uključeno.
c 5	Automatsko isključivanje zone za kuhanje.	00 - isključen. <sup>1</sup> 01-99 - Zaposnik do automatskog isključivanja.
c 6	Trajanje zvučnog signala za kraj timera	1 - 10 sekundi <sup>1</sup> 2 - 30 sekundi 3 - 1 minuta
c 7	Ograničenje snage Po potrebi omogućuje ograničenje ukupne snage ploče za kuhanje, ako je potrebno, zbog zahtjeva električne instalacije. Raspodijeljene postavke ovise o maksimalnoj snazi ploče za kuhanje. Točne podatke ćete naći na označnoj pločici. Kada je funkcija aktivna i ploča za kuhanje je dosegla namještenu granicu snage, prikazuje se <b>_</b> i ne možete odabrati viši stupanj snage.	0 - Isključeno. Maksimalna snaga ploče za kuhanje <sup>1</sup> . 1 - 1000 W najmanja snaga. 1 - 1500 W ... 3 - 3000 W preporučeno za 13 A. 3 - 3500 W preporučeno za 16 A. 4 - 4000 W 4 - 4500 W preporučeno za 20 A. ... 9 - Maksimalna snaga ploče za kuhanje.

<sup>1</sup> Tvornička postavka

Indikator	Postavka	Vrijednost
⊖ 9	Vrijeme biranja zone za kuhanje	∅ - Neograničeno: Možete namjestiti posljednje odabranu zonu za kuhanje bez ponovnog odabira. <sup>1</sup> / - Ograničeno: Posljednje odabranu zonu za kuhanje možete namjestiti unutar 10 sekundi nakon odabira. Zatim morate ponovno odabrati zonu za kuhanje prije namještanja.
⊖ 12	Ispit posuda Pomoću ove funkcije možete provjeriti kvalitetu posuda.	∅ - Nije prikladno. / - Nije optimalno. 2 - Prikladno.
⊖ ∅	Povratak na tvorničke postavke	∅ - Individualne postavke <sup>1</sup> . / - Tvorničke postavke.

<sup>1</sup> Tvornička postavka

## 13.2 Za pristup osnovnim postavkama

**Zahtjev:** Ploča za kuhanje mora biti isključena.

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

Informacije o proizvodu	Indikator
Popis servisnih službi (SS)	∅ 1
Tvornički broj	Fd
Tvornički broj 1	∅2.
Tvornički broj 2	∅5

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

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

## 13.3 Odustajanje od promjene osnovnih postavki

- ▶ Dodirnite ⊕.
- ✓ Sve se promjene odbacuju i neće se spremiti.

# 14 Ispit posuda

Kvaliteta posuda jako utječe na brzinu i rezultat kuhanja. Pomoću ove funkcije možete provjeriti kvalitetu posuda. Prije provjere uvjerite se da veličina dna posude odgovara veličini korištene zone za kuhanje. Pristupiti se može putem osnovnih postavki.  
→ *Stranica 28*

## 14.1 Provedite Ispit posuda

1. Stavite posudu na sobnoj temperaturi u koju ste prethodno dodali oko 200 ml vode na sredinu zone za kuhanje koja najbolje odgovara veličini dna posude.
2. Pozovite osnovne postavke i odaberite ⊖ 12.
3. Dodirnite područje namještanja. U zonama za kuhanje treperi indikator —.
- ✓ Ispit je u tijeku.
- ✓ Nakon 10 sekundi pojavljuje se rezultat na indikatorima zone za kuhanje.

## 14.2 Provjera rezultata

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

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

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

Za aktiviranje ove funkcije dodirnite područje namještanja.

## 15 Čišćenje i održavanje

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

### 15.1 Sredstva za čišćenje

Prikladna sredstva za čišćenje i strugalo za staklo možete nabaviti kod servisne službe, u trgovini ili u internetskoj trgovini [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

#### POZOR!

Neprikladna sredstva za čišćenje mogu oštetiti površine uređaja.

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

#### Neprikladna sredstva za čišćenje

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

### 15.2 Čišćenje ploče za kuhanje

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

**Zahtjev:** Ploča za kuhanje mora biti hladna. U slučaju mrlja od šećera, plastike ili aluminijske folije nemojte ostaviti ploču za kuhanje da se ohladi.

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

**Savjet:** Specijalnom spužvom za staklokeramiku možete postići dobre rezultate čišćenja.

### 15.3 Čišćenja okvira ploče za kuhanje

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

**Napomena:** Nemojte rabiti strugalo za staklo.

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

## 16 Uklanjanje smetnji

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

### ⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

Nestručni popravci su opasni.

- ▶ Popravke na uređaju smije vršiti samo obučeno stručno osoblje.
- ▶ Ako je uređaj neispravan, nazovite servisnu službu.

### ⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Nestručni popravci su opasni.

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

### 16.1 Upozorenja

#### Napomene

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

### 16.2 Napomene na kontrolnoj ploči

Kvar	Uzrok i rješavanje problema
Indikator ne svijetli.	Dovod struje je prekinut. ▶ Pomoću drugih električnih uređaja provjerite je li došlo do nestanka struje.
	Uređaj nije priključen prema spojnoj shemi. ▶ Priključite uređaj prema spojnoj shemi.
	Smetnja u elektronicima ▶ Ako ne možete ukloniti smetnju, obavijestite tehničku servisnu službu.

Kvar	Uzrok i rješavanje problema
Indikatori trepere.	Upravljačka ploča je vlažna ili se na njoj nalazi predmet. ▶ Osušite upravljačku ploču ili maknite predmet.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektronika je pregrijana i isključila je jednu ili sve zone za kuhanje. ▶ Pričekajte dok se elektronika dovoljno ne ohladi. Zatim dodirnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči.
<i>FS</i> + stupanj snage i zvučni signal	Vruća posuda za kuhanje nalazi se u području upravljačke ploče. Zbog toga se elektronika može pregrijati. ▶ Maknite posudu za kuhanje. Indikator pogreške će se ugasi nakon kraćeg vremena. Možete nastaviti s kuhanjem.
<i>FS</i> i zvučni signal	Vruća posuda za kuhanje nalazi se u području upravljačke ploče. Radi zaštite elektronike zona za kuhanje se isključila. ▶ Maknite posudu za kuhanje. Pričekajte nekoliko sekundi. Dodirnite bilo koju površinu za upravljanje. Kada se ugasi indikator pogreške, možete nastaviti kuhati.
<i>F1/FE</i>	Zona za kuhanje je pregrijana i isključila se radi zaštite radne površine. ▶ Pričekajte dok se elektronika dovoljno ne ohladi i zatim uključite zonu za kuhanje.
<i>FB</i>	Zona za kuhanje je radila duže vrijeme i bez prekida. ▶ Individualno sigurnosno isključivanje se uključio. Dodirnite bilo koji simbol kako biste isključili indikator i kako biste mogli namjestiti zonu za kuhanje.
<i>E 9000/E9010</i>	Radni napon je pogrešan i izvan normalnog područja rada. ▶ Kontaktirajte distributera električne energije.
<i>U400</i>	Ploča za kuhanje nije ispravno priključena. ▶ Isključite ploču za kuhanje iz električne mreže. Priključite ploču za kuhanje prema spojnoj shemi.
<i>dE</i>	Aktiviran je demonstracijski način rada. ▶ Isključite ploču za kuhanje iz električne mreže. Pričekajte 30 sekundi i priključite ploču za kuhanje. U roku od sljedeće 3 minute dodirnite bilo koji senzor. Demonstracijski način rada je deaktiviran.

## 16.3 Normalni zvukovi vašeg uređaja

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

# 17 Zbrinjavanje

## 17.1 Zbrinjavanje starih uređaja u otpad

Ekološki prikladnim zbrinjavanjem otpada mogu se ponovo iskoristiti vrijedne sirovine.

1. Izvucite mrežni utikač iz mrežnog priključnog voda.
2. Prerežite mrežni priključni vod.
3. Uređaj zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Informacije o aktualnim načinima zbrinjavanja možete dobiti od svog specijaliziranog trgovca ili se raspitajte u komunalnoj ili lokalnoj gradskoj upravi.



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

# 18 Servisna služba

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

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

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

Kada se obraćate servisnoj službi, potreban vam je proizvodni broj (E-Nr.) i tvornički broj (FD) uređaja. Kontakt-podatke servisne službe naći ćete ovdje odn. u priloženom popisu servisnih službi na našoj internetskoj stranici.

## 18.1 Proizvodni broj (E-Nr.) i tvornički broj (FD)

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

Označnu pločicu naći ćete:

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

Proizvodni broj (E-br.) možete naći također na staklokeramici. Popis servisnih službi (KI) i tvornički broj (FD) možete vidjeti i u osnovnim postavkama → *Stranica 28*.

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

# 19 Probna jela

Ove preporučene postavke sastavljene su za ispitne institute kako bi se olakšalo testiranje naših uređaja. Testiranja su provedena s našim setovima posuda za indukcijske ploče za kuhanje. Po potrebi možete naknadno kupiti ove setove pribora u specijaliziranim trgovinama, kod naše servisne službe ili u našoj internet-skoj trgovini.

## 19.1 Topljenje kuvertire

Sastojci: 150 g tamne čokolade (55 % kaka).  
▪ Posuda Ø 16 cm bez poklopca

- Kuhanje: stupanj snage 1.

## 19.2 Zagrijavanje i održavanje topline variva od leće

Recept prema DIN 44550  
Početna temperatura 20 °C  
Zagrijavanje, bez miješanja

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

## 19.3 Zagrijavanje i održavanje topline variva od leće

Npr.: veličina leće 5-7 mm. Početna temperatura 20 °C  
Promiješajte nakon 1 min zagrijavanja

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

## 19.4 Bešamel umak

Temperatura mlijeka: 7 °C

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

### Priprema bešamel umaka

1. Otopite maslac, umiješajte brašno i sol te zagrijte smjesu.
  - Zagrijavanje: trajanje 6 min, stupanj snage 2

2. Dodajte mlijeko u zapršku i uz neprestano miješanje kuhajte dok ne provrije.

- Zagrijavanje: trajanje 6 min 30 s, stupanj snage 7

3. Kada bešamel umak provrije, ostavite ga još 2 min na zoni za kuhanje uz neprestano miješanje.

- Nastavak kuhanja: stupanj snage 2

## 19.5 Kuhanje riže na mlijeku s poklopcem

Temperatura mlijeka: 7 °C

1. Zagrijte mlijeko dok ne zakipi. Zagrijavajte bez poklopca. Promiješajte nakon 10 min zagrijavanja.

2. Namjestite preporučeni stupanj snage i u mlijeko dodajte rižu, šećer i sol.

Vrijeme kuhanja uključujući i zagrijavanje oko 45 min.

- Posuda Ø 16 cm, sastojci: 190 g riže okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mlijeka s 3,5 % mliječne masti i 1 g soli
  - Zagrijavanje: trajanje oko 5 min 30 s, stupanj snage 8.
  - Nastavak kuhanja: stupanj snage 3
- Posuda Ø 20 cm, sastojci: 250 g riže okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mlijeka s 3,5 % mliječne masti i 1,5 g soli
  - Zagrijavanje: trajanje oko 5 min 30 s, stupanj snage 8.
  - Nastavak kuhanja: stupanj snage 3, promiješajte nakon 10 min

## 19.6 Kuhanje riže na mlijeku bez poklopca

Temperatura mlijeka: 7 °C

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

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

- Posuda Ø 16 cm bez poklopca, sastojci: 190 g riže okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mlijeka s 3,5 % mliječne masti i 1 g soli
  - Zagrijavanje: trajanje oko 5 min 30 s, stupanj snage 8.
  - Nastavak kuhanja: stupanj snage 3
- Posuda Ø 20 cm bez poklopca, sastojci: 250 g riže okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mlijeka s 3,5 % mliječne masti i 1,5 g soli
  - Zagrijavanje: trajanje oko 5 min 30 s, stupanj snage 8.
  - Nastavak kuhanja: stupanj snage 2.



## 19.7 Kuhanje riže

Recept prema DIN 44550

Temperatura vode: 20 °C

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

## 19.8 Pečenje svinjskog filea

Početna temperatura filea: 7 °C

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

## 19.9 Priprema palačinki

Recept prema DIN EN 60350-2

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

## 19.10 Pečenje smrznutog pomfrita

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





A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. There are 30 lines in total, providing a ruled area for text.



## 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)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001732497** (020818)

sr, hr