



BOSCH

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



Indukcijska kuhalna plošča

PXE...D...

[sl] Navodila za uporabo

Za dodatne informacije glejte digitalni uporabniški priročnik.



Kazalo

1	Varnost	2
2	Preprečevanje materialne škode.....	4
3	Varstvo okolja in varčevanje	5
4	Primerna posoda.....	5
5	Spoznavanje.....	7
6	Osnovno upravljanje.....	8
7	FlexInduction.....	9
8	MoveMode	10
9	Časovne funkcije	11
10	PowerBoost	11
11	PanBoost.....	12
12	Funkcija ohranjanja toplote.....	12
13	Assist.....	12
14	Brezžični senzor kuhanja	16
15	Otroško varovalo	18
16	Zaščita pri brisanju	18
17	Posamezni varnostni izklop	18
18	Osnovne nastavitve	19
19	Preizkus posode	20
20	Čiščenje in nega.....	20
21	Odpravljanje motenj.....	21
22	Odstranjevanje	22
23	Servisna služba.....	23
24	Testne jedi	23

1 Varnost

Upoštevajte naslednja varnostna navodila.

1.1 Splošna navodila

- Skrbno preberite ta navodila.
- Navodila za uporabo, izkaznico aparata in informacije o izdelku shranite za kasnejšo uporabo ali za novega lastnika.

- Če opazite poškodbo zaradi transporta, aparata ne priključite.

1.2 Namenska uporaba

Aparate lahko brez vtiča priključi samo pooblaščen strokovnjak. Pri poškodbah zaradi napačne priključitve garancija ne velja.

Varnost med uporabo je zagotovljena le v primeru strokovne vgradnje v skladu z navodili za montažo. Za brezhibno delovanje na mestu postavitve je odgovoren inštalater.

Aparat uporabljajte samo:

- za pripravo jedi in pijač.
- pod nadzorom. Kratkotrajne postopke kuhanja ves čas nadzorujte.
- v domačem gospodinjstvu in v zaprtih prostorih domačega okolja.
- do najvišje nadmorske višine 4000 m.

Aparata ne uporabljajte:

- z zunanjo programsko uro ali posebnim daljinskim upravljalnikom. To ne velja v primeru, da je delovanje izklopljeno z aparati, zajetimi v standardu EN 50615.

Če uporabljate funkcijo senzorja kuhanja, vklopite kuhališče, na katerem je narisano lonec s temperaturnim senzorjem.

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

1.3 Omejitev kroga uporabnikov

Ta aparat lahko otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki ne razpolagajo z izkušnjami in/ali znanjem upora-

bljajo le, ko so pod nadzorom, ali če so bili poučeni o varni uporabi in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe aparata.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

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

Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu in priključnemu kablu.

1.4 Varna uporaba

⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Nenadzorovano kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni površini je lahko nevarno in lahko povzroči požar.

- ▶ Vročih olj in masti nikoli ne pustite brez nadzora.
- ▶ Požara nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite aparat in nato pokrijte plamene npr. s pokrovko ali z odejo za gašenje.

Kuhalna površina se močno segreje.

- ▶ Na kuhalno površino ali v njeno neposredno bližino nikoli ne polagajte vnetljivih predmetov.
- ▶ Na kuhalni površini nikoli ne shranjujte predmetov.

Aparat se močno segreje.

- ▶ Gorljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne shranjujete v predalih neposredno pod kuhalno ploščo.

Pokrovi za kuhalno ploščo lahko povzročijo nesreče, npr. zaradi pregretja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

- ▶ Ne uporabljajte pokrovov za kuhalno ploščo.

Po vsaki uporabi z glavnim stikalom izklopite kuhalno ploščo.

- ▶ Ne čakajte, da se bo kuhalna plošča samodejno izklopila, ker na njej ni več loncev in ponev.

Živila se lahko vnamejo.

- ▶ Postopek kuhanja morate nadzorovati. Kratek postopek morate ves čas nadzorovati.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Med delovanjem se aparat in njegovi dostopni deli segrejejo, še posebno okvir kuhalne plošče, če obstaja.

- ▶ Pazite, da se ne dotaknete grelnikov.
- ▶ Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu.

Zaščitne rešetke za kuhalno površino lahko povzročijo nezgode.

- ▶ Nikoli ne uporabljajte zaščitnih rešetk za kuhalno površino.

Aparat se med delovanjem segreje.

- ▶ Pred čiščenjem pustite, da se aparat ohladi.

Kovinski predmeti se na kuhalni plošči zelo hitro segrejejo.

- ▶ Na kuhalno ploščo nikoli ne odlagajte kovinskih predmetov, npr. nožev, vilic, žlic in pokrovk.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.
- ▶ Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.
- ▶ Če je omrežni priključni vodnik aparata poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim priključnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu ali njegovi servisni službi.

Poškodovan aparat ali poškodovan omrežni priključni kabel je nevaren.

- ▶ Nikoli ne uporabljajte poškodovanega aparata.
- ▶ Če je površina počena, morate aparat izključiti, da preprečite morebitni električni udar. V ta namen aparata ne izklopite z glavnim stikalom, ampak ga izključite tako, da izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- ▶ Nikoli ne vlecite za priključni kabel, da izključite aparat iz električnega omrežja. Vedno vlecite za vtič omrežnega priključnega kabla.
- ▶ Če je aparat ali priključni kabel v okvari, takoj izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

- ▶ Pokličite pooblaščen servis. → *Stran 23*

Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar.

- ▶ Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega čistilnika.

Na vročih delih aparata se lahko stopi izolacija kablov električnih naprav.

- ▶ Priključnega kabla električnih naprav nikoli ne izpostavlajte vročim delom aparata.

Stik kovinskih predmetov z ventilatorjem, ki se nahaja na spodnji strani kuhalne plošče, lahko povzroči električni udar.

- ▶ V predalih pod kuhalno ploščo ne shranjujte dolgih, koničastih kovinskih predmetov.

⚠ **OPOZORILO – Nevarnost poškodb!**

Zaradi tekočine med dnom posode in kuhališčem lahko posoda nenadoma odskoči v višino.

- ▶ Kuhališče in dno posode morata biti vedno suha.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte zamrznjene posode za kuhanje.

Brezžični temperaturni senzor ima baterijo, ki se lahko poškoduje, če je izpostavljena visoki temperaturi.

- ▶ Odstranite senzor s posode in ga shranjujte daleč od virov toplote.

Temperaturni senzor kuhanja je lahko zelo vroč, ko ga odstranite s posode.

- ▶ Pri odstranjevanju uporabljajte kuhinjske rokavice ali krpo.

Pri pripravi v vodni kopeli lahko kuhalna plošča in posoda počita, če se pregrejeta.

- ▶ Posoda v vodni kopeli se ne sme neposredno dotikati dna posode, napolnjene z vodo.
- ▶ Uporabljajte samo posodo, odporno na vročino.

Aparat z napokano ali počeno površino lahko povzroči ureznine.

- ▶ Aparata ne uporabljajte, če ima ta napokano ali počeno površino.

⚠ **OPOZORILO – Nevarnost: magnetizem!**

Brezžični senzor za temperaturo je magneten in lahko poškoduje elektronske vsadke, npr. srčne spodbujevalnike ali inzulinke črpalke.

- ▶ Osebe z elektronskimi vsadki morajo biti od magnetnih upravljalnih elementov oddaljene vsaj 10 cm.
- ▶ Upravljalnega elementa nikoli ne nosite v žepih oblačil.

⚠ **OPOZORILO – Nevarnost zadušitve!**

Otroci se lahko zavijejo v embalažo ali pa si slednje potegnejo preko glave in se tako zadušijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z embalažnim materialom.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z embalažnim materialom.

Otroci lahko vdihnejo ali pogoltnejo majhne dele in se tako zadušijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z majhnimi deli.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z majhnimi deli.

2 Preprečevanje materialne škode

Tukaj je seznam najpogostejših vzrokov za poškodbe in nasvetov, kako se jim izogniti.

Poškodba	Vzrok	Ukrep
Madeži	Kuhanje brez nadzora.	Opazujte potek priprave jedi.
Madeži, krušenje	Razlita živila, predvsem taka z velikim deležem sladkorja.	Takoj jih odstranite s strgalom za steklokeramiko.
Madeži, krušenje ali razpoke v steklu	Poškodovana posoda, posoda s stopljenim emajlom ali posoda z dnom iz bakra ali aluminija.	Uporabljajte primerno in nepoškodovano posodo.
Madeži, obarvanja	Neprimerni načini čiščenja.	Uporabljajte le čistila, primerna za steklokeramiko, in čistite kuhalno ploščo samo takrat, ko je hladna.
Krušenje ali razpoke v steklu	Udarci ali posoda, pribor ali drugi trdi ali koničasti predmeti, ki padejo na kuhalno ploščo.	Med kuhanjem ne udarite ob steklo in ne dovolite, da na kuhalno ploščo padejo predmeti.
Praske, obarvanja	Grobo dno posode ali drsanje posode po kuhalni plošči.	Preglejte posodo. Posodo dvignite, ko jo premikate.
Praske	Sol, sladkor ali pesek.	Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovno ali odlagalno površino.
Poškodbe aparata!	Kuhanje v zamrznjeni posodi.	Nikoli ne uporabljajte zamrznjene posode za kuhanje.

Poškodba	Vzrok	Ukrep
Poškodbe posode ali aparata	Kuhanje brez vsebine.	Posode brez vsebine nikoli ne postavite na vroče kuhališče in je ne segrevajte.
Poškodbe stekla	Stopljena snov na vročem kuhališču ali vroče pokrovke na steklu.	Na kuhavno ploščo ne polagajte papirja za peko ali aluminijaste folije, plastičnih posod ali pokrovk.
Pregretje	Vroča posoda na upravljalnem polju ali na okvirju.	Nikoli ne postavljajte vroče posode na ta območja.

POZOR!

Ta kuhalna ploščica ima na spodnji strani ventilator.

- ▶ Če je pod kuhavno ploščo predal, v njem ne shranjujte majhnih ali koničastih predmetov, papirja in kuhinjskih krp. Ventilator bi te predmete lahko vsesal in se poškodoval ali pa bi bilo hlajenje slabše.
- ▶ Razdalja med vsebino predala in vhodom ventilatorja mora znašati najmanj 2 cm.

3 Varstvo okolja in varčevanje

3.1 Odlaganje embalaže novega aparata

Material embalaže je okolju prijazen in primeren za ponovno uporabo.

- ▶ Posamezne sestavne dele ločeno sortirajte v odpad.

3.2 Varčevanje z energijo

Če upoštevate te napotke, bo vaš aparat porabil manj električne energije.

Izberite kuhališče, ki ustreza velikosti posode. Posodo namestite na sredino.

Uporabljajte posodo, katere premer dna se ujema s premerom kuhališča.

Nasvet: Proizvajalci posode pogosto navedejo zgornji premer posode. Ta je pogosteje večji kot premer dna posode.

- Neustrezna posoda ali nepopolno prekrita kuhališča porabijo veliko energije.

Posodo pokrijte z ustrezno pokrovko.

- Če kuhate brez pokrovke, aparat porabi znatno več energije.

Pokrovko dvigajte čim redkeje.

- Če dvignete pokrovko, uide veliko energije.

Uporabite stekleno pokrovko.

- Steklена pokrovka omogoča, da pogledate v lonec, ne da bi vam bilo treba dvigniti pokrovko.

Uporabljajte lonce in ponve z ravnim dnom.

- Če posoda nima ravnega dna, je poraba energije večja.

Uporabljajte posodo, ki ustreza količini živil.

- Večja posoda z malo vsebine potrebuje več energije za segrevanje.

Hrano pripravljajte z malo vode.

- Več kot je vode v posodi za kuhanje, več energije potrebujete za segrevanje.

Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja.

- Če nastavite previsoko stopnjo počasnega kuhanja, po nepotrebnem tratite energijo.

Informacije o izdelku v skladu z (EU) 66/2014 najdete na priloženi izkaznici aparata in na spletu na produktni strani vašega aparata.

4 Primerna posoda

Posoda, primerna za kuhanje z indukcijo, mora imeti feromagnetno dno, torej jo mora magnet privlačiti, poleg tega mora dno ustrezati velikosti kuhališča. Če aparat



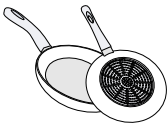
ne zazna posode na določenem kuhališču, postavite posodo na kuhališče z eno stopnjo manjšim premerom.

4.1 Velikost in lastnosti posode

Da aparat pravilno zazna posodo, morate upoštevati velikost in material posode. Dno vseh posod mora biti popolnoma ravno in gladko.

Z Preizkus posode lahko preverite, ali je vaša posoda primerna. Več informacij najdete pod

→ "Preizkus posode", Stran 20.

Posoda	Materiali	Lastnosti
<p>Priporočena posoda</p> 	<p>Posoda iz nerjavečega jekla z dnom v obliki sendviča, ki dobro razporeja toploto.</p> <p>Feromagnetna posoda iz emajliranega jekla, litoželezna posoda ali posebna posoda za indukcijo iz nerjavečega jekla.</p>	<p>Ta posoda enakomerno razporeja toploto, se hitro segreje in aparat jo zagotovo zazna.</p> <p>Ta posoda se hitro segreje in aparat jo zagotovo zazna.</p>
<p>Primerno</p>  	<p>Dno ni v celoti feromagnetno.</p> <p>Dno posode z deležem aluminija.</p>	<p>Če je feromagnetno območje manjše od dna posode, se segreje samo feromagnetno območje. Tako se toplota ne razporeja enakomerno.</p> <p>Zaradi aluminija se feromagnetna površina zmanjša, zato posoda lahko sprejme manj moči. Lahko se zgodi, da aparat te posode ne zazna dovolj ali je sploh ne zazna in je zato ne segreva dovolj.</p>
<p>Ni primerno</p>	<p>Posoda iz običajnega tankega jekla, stekla, gline, bakra ali aluminija.</p>	

Opombe

- Med kuhalno ploščo in posodo načelno ne uporabljajte adapterskih plošč.
- Ne segrevajte prazne posode in ne uporabljajte posode s tankim dnom, ker se lahko zelo močno segreje.

5 Spoznavanje

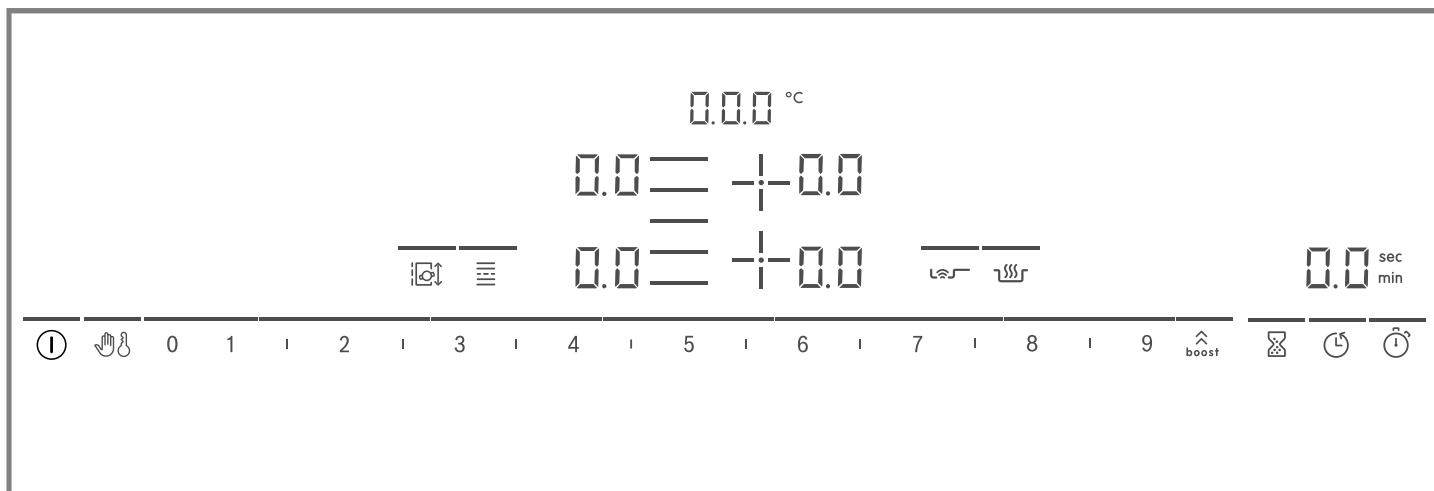
5.1 Kuhanje z indukcijo

Kuhanje z indukcijo je nekoliko drugačno od kuhanja na običajnih kuhalnih ploščah in prinaša vrsto prednosti, npr. prihranek časa pri kuhanju in pečenju, prihra-

nek energije ter lažje nego in čiščenje. Omogoča tudi boljši nadzor nad temperaturo, ker toplota nastaja neposredno v posodi.

5.2 Upravljalno polje

Posamezne podrobnosti, npr. barva in oblika, se lahko razlikujejo od tistih na sliki.



Opombe

- Upravljalno polje naj bo vedno čisto in suho.
- V bližino prikazov in senzorjev ne postavljajte posode. Elektronika se lahko pregreje.

Tipke na dotik

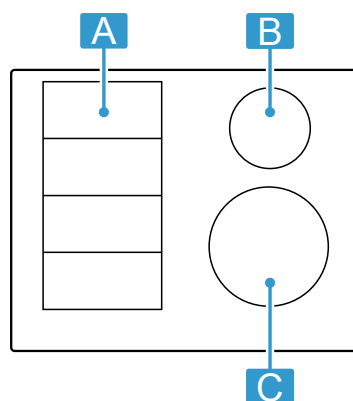
Ko se kuhališče segreva, svetijo simboli tipk, ki so v danem trenutku na voljo.

Senzor	Funkcija
ⓘ	Glavno stikalo
👉	Zaščita pri brisanju
👶	Otroško varovalo
0 1 2 3...	Nastavitveno območje
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
🕒	Alarm
🕒	Programska ura za izklop
🕒	Count-up timer
🔥	Funkcija ohranjanja toplote
👤	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
+ / ☰	Izbira kuhališča

Glede na status kahalne plošče zasvetijo tudi prikazi kuhališč ter različne vklopljene in razpoložljive funkcije.

5.3 Razdelitev kuhališč



Navedena moč je izmerjena s standardnimi lonci, opisanimi v IEC/EN 60335-2-6. Moč se lahko razlikuje glede na velikost posode ali material, iz katerega je izdelana.



Območje	Najvišja stopnja kuhanja	
A ☰☰☰	Stopnja moči 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A ☰	Stopnja moči 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W
B Ø 14,5 cm	Stopnja moči 9 PowerBoost	1.400 W 2.200 W
C Ø 21 cm	Stopnja moči 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W



5.4 Kuhališče

Preden začnete kuhati, preverite, če se velikost posode ujema s kuhališčem, na katerem želite kuhati:

Območje	Tip kuhališča
	Flex Zone → "FlexInduction", Stran 9
	Kuhališče z enojnim grelnim krogom



5.5 Prikaz preostale toplote

Kuhalna plošča ima prikaz preostale toplote za vsako kuhališče. Dokler prikaz preostale toplote sveti, se ne dotikajte kuhališča.

Prikaz	Pomen
	Kuhališče je vroče.
	Kuhališče je toplo.

6 Osnovno upravljanje


6.1 Vklon kuhalne plošče

- ▶ Dotaknite se . Oglasi se zvočni signal. Svetiljo simboli kuhališč in funkcij, ki so trenutno na voljo. Poleg kuhališč sveti .
- ✓ Kuhalna plošča je pripravljena za uporabo.

ReStart

- ▶ Če aparat v 4 sekundah od izklopa znova vklopite, se kuhalna plošča vklopi s prejšnjimi nastavitvami.



6.2 Izklop kuhalne plošče

- ▶ Dotaknite se , dokler prikazi ne ugasnejo.
- ✓ Vsa kuhališča so izklopljena.

Opomba: Če so vsa kuhališča izklopljena več kot 20 sekund, se kuhalna plošča izklopi.

6.3 Nastavitev stopnje moči na kuhališčih

Kuhališče ima 17 stopenj moči, ki so prikazane od 1 do 9 z vmesnimi vrednostmi. Izberite najprimernejšo stopnjo moči za jed in izbrani postopek priprave.

1. Dotaknite se simbola  želene moči.
- ✓ Prikaz  sveti svetleje.

6.4 Nasveti za kuhanje

- Ko pogrevate pire, kremne juhe ali goste omake, jih občasno pomešajte.
- Za predgrevanje nastavite stopnjo kuhanja 8–9.
- Pri kuhanju s pokrovko znižajte stopnjo kuhanja, takoj ko začne uhajati para. Uhajanje pare ne vpliva na rezultat priprave.
- Po koncu priprave posodo pokrijte s pokrovko, dokler jedi ne postrežete.
- Pri kuhanju v loncu na pritisk upoštevajte navodila proizvajalca.
- Živi ne kuhajte predolgo, da ohranijo hranilno vrednost. S kuhinjsko uro lahko nastavite optimalni čas priprave.
- Pazite, da se iz olja ne kadi.
- Da živila porjavijo, jih eno za drugim popecite v majhnih porcijah.
- Nekatero posode se med kuhanjem močno segrejejo. Zato uporabljajte prijemalke.
- Priporočila za energetsko učinkovito kuhanje najdete v → "Varčevanje z energijo", Stran 5


2. V nastavitvenem območju izberite želeno stopnjo moči.
- ✓ Stopnja moči je nastavljena.

Opomba: Če na kuhališču ni posode ali če posoda ni primerna, izbrana stopnja moči utripa. Po določenem času se kuhališče izklopi.



QuickStart

- ▶ Če posodo pred vklopom postavite na kuharno ploščo, jo aparat ob vklopu zazna in samodejno izbere ustrezno kuhališče. Nato v naslednjih 20 sekundah izberite stopnjo moči, sicer se kuhalna plošča izklopi.

Sprememba stopnje moči ali izklop kuhališča

1. Izberite kuhališče.
2. V nastavitvenem območju izberite želeno stopnjo kuhanja ali nastavite na .
- ✓ Stopnja kuhanja na kuhališču se spremeni ali se kuhališče izklopi in prikaže se prikaz preostale toplote.

Priporočila za kuhanje

Preglednica kaže, katera stopnja moči () je primerena za kakšno živilo. Čas priprave ( min) se lahko razlikuje glede na vrsto, težo, debelino in kakovost živil.

		 min
Topljenje		
Čokolada, preliv	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatina	1 - 2	-
Pogrevanje in ohranjanje toplote		
Enolončnica, npr. lečina enolončnica	1.5 - 2	-
Mleko ¹	1.5 - 2.5	-
Obarjene klobasice ¹	3 - 4	-
Odtaljevanje in pogrevanje		
Špinača, globoko zamrznjena	3 - 4	15 - 25

¹ Brez pokrovke

² Predgrevanje na stopnji kuhanja 8–8.5

		⌚ min
Golaž, globoko zamrznjen	3 - 4	35 - 55
Poširanje, nežno segrevanje		
Krompirjevi cmoki ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Riba ¹	4 - 5	10 - 15
Bele omake, npr. omaka bešamel	1 - 2	3 - 6
Stepene omake, npr. bearnska omaka, holandska omaka	3 - 4	8 - 12
Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje		
Riž, z dvojno količino vode	2.5 - 3.5	15 - 30
Mlečni riž ²	2 - 3	30 - 40
Krompir v oblicah	4.5 - 5.5	25 - 35
Slan krompir	4.5 - 5.5	15 - 30
Testenine ¹	6 - 7	6 - 10
Enolončnica	3.5 - 4.5	120 - 180
Juhe	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenjava	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenjava, globoko zamrznjena	3.5 - 4.5	7 - 20
Enolončnica v loncu na pritisk	4.5 - 5.5	-
Dušenje z maščobo		
Zvita pečenka	4 - 5	50 - 65
Dušena pečenka	4 - 5	60 - 100
Golaž ²	3 - 4	50 - 60
Praženje/pečenje z malo maščobe ¹		
Zrezek, naraven ali paniran	6 - 7	6 - 10
Zrezek, globoko zamrznjen	6 - 7	6 - 12
Kotleti, naravni ali panirani	6 - 7	8 - 12
Steak (debeline 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Perutninska prsa (debeline 2 cm)	5 - 6	10 - 20

¹ Brez pokrovke
² Predgrevanje na stopnji kuhanja 8–8.5

		⌚ min
Perutninska prsa, globoko zamrznjena	5 - 6	10 - 30
Polpete (debeline 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (debeline 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Riba in ribji file, naraven	5 - 6	8 - 20
Riba in ribji file, paniran	6 - 7	8 - 20
Riba, panirana in globoko zamrznjena, npr. ribje palčke	6 - 7	8 - 15
Kozice in raki	7 - 8	4 - 10
Praženje sveže zelenjave in gob	7 - 8	10 - 20
Jedi iz ponve, zelenjava, na trakovke narezano meso na azijski način	7 - 8	15 - 20
Globoko zamrznjene jedi, npr. pripravljene jedi za pripravo v ponvi	6 - 7	6 - 10
Palačinke, pečene ena za drugo	6.5 - 7.5	-
Omlete (pečene ena za drugo)	3.5 - 4.5	3 - 10
Jajca na oko	5 - 6	3 - 6
Cvrenje, 150–200 g na porcijo v 1–2 l olja, cvrenje posameznih porcij ¹		
Globoko zamrznjeni izdelki, npr. ocvrt krompirček, piščančji medaljoni	8 - 9	-
Kroketi, globoko zamrznjeni	7 - 8	-
Meso, npr. kosi piščanca	6 - 7	-
Riba, panirana ali v pivskem testu	6 - 7	-
Zelenjava, gobe, panirane, v pivskem testu ali tempuri	6 - 7	-
Drobno pecivo, npr. krofi, sadje v pivskem testu	4 - 5	-

¹ Brez pokrovke
² Predgrevanje na stopnji kuhanja 8–8.5

7 FlexInduction

Prilagodljivo kuhališče vam omogoča, da posodo različnih oblik ali velikosti postavite kamor koli. Sestavljeno je iz štirih induktorjev, ki delujejo neodvisno drug od drugega. Ko prilagodljivo kuhališče deluje, se aktivira le tisto območje, ki ga pokriva posoda.

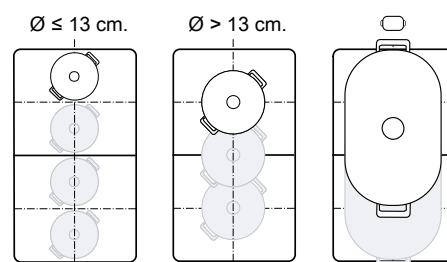
7.1 Namestitev posode

Prilagodljivo kuhališče lahko konfigurirate na dva načina, odvisno od tega, katero posodo uporabljate. Da zagotovite dobro zaznavanje in razporeditev toplote, posodo postavite na sredino, kot je prikazano na slikah.

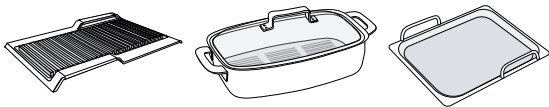
Kot eno združeno kuhališče

Priporočeno za kuhanje v eni sami posodi.

- Položaj posode je odvisen od velikosti: Položaj posode je odvisen od velikosti:

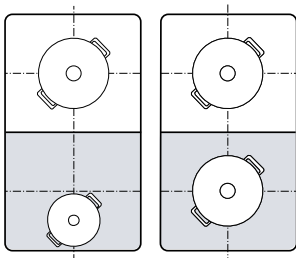


- Priporočena podolgovata posoda :




Kot dve neodvisni kuhališči

Priporočeno za kuhanje v dveh posodah. Sprednje in zadnje območje lahko uporabljate ločeno in za vsako od njiju nastavite drugo stopnjo moči.



7.2 FlexInduction povezava


Prilagodljivo kuhališče je standardno nastavljeno kot dve neodvisni kuhališči. Za povezavo kuhališč vklopite naslednjo funkcijo:

1. Izberite eno od obeh kuhališč.
 2. Pritisnite .
- ✓ Prikaz sveti. Kuhališče je povezano.

Opombe

- Standardno nastavitev prilagodljivega kuhališča lahko spremenite. Kako to storite, je opisano v poglavju Osnovne nastavitve → *Stran 19*
- Če posodo premaknete ali dvignete z aktivnega povezanega kuhališča, se začne samodejno iskanje. Vsaka posoda, ki jo aparat med tem iskanjem najde znotraj kuhališča, se segreva na predhodno izbrani stopnji moči.

7.3 FlexInduction ločevanje

- ▶ Dotaknite se .
- ✓ Kuhalna polja so ločena in delujejo neodvisno druga od druge.

8 MoveMode

S to funkcijo lahko spremenite stopnjo moči za posodo, tako da posodo na prilagodljivem kuhališču preprosto potisnete naprej ali nazaj. Kuhališče je v ta namen razdeljeno na tri območja z različnimi stopnjami moči.

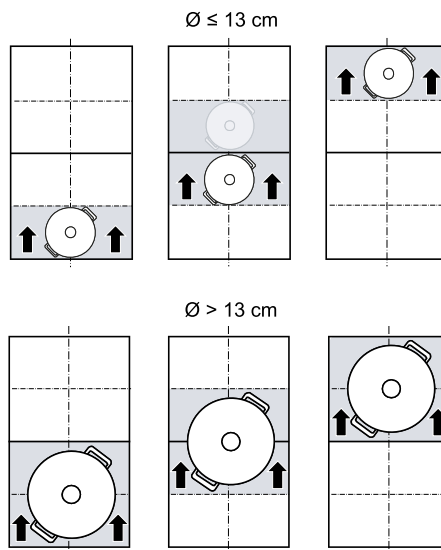
8.1 Namestitev in premikanje posode

Uporabite samo eno posodo. Območje kuhanja je odvisno od uporabljene posode in njene velikosti ter položaja.

Vsako območje kuhanja ima prednastavljeno stopnjo moči:



- Prednje območje = stopnja kuhanja 9
- Srednje območje = stopnja kuhanja 5
- Zadnje območje = stopnja kuhanja 1.5

Standardno nastavitev prednastavljene stopnje moči lahko spreminjate. Kako to storite, je opisano v poglavju Osnovne nastavitve → *Stran 19*.



8.2 Aktiviranje MoveMode

Zahteva: Na prilagodljivo kuhališče postavite samo eno posodo.

1. Izberite eno od obeh kuhališč prilagodljivega kuhališča.
 2. Pritisnite .
- ✓ Stopnja moči na območju, na katerem se nahaja posoda, sveti v prikazu kuhališč poleg .
- ✓ Funkcija je vklopljena.

Opomba: Med postopkom kuhanja lahko spreminjate stopnje moči na območjih.

9 Časovne funkcije




Vaša kuhalna plošča ima različne funkcije za nastavitve časa priprave:

- Programska ura za izklop
- Alarm
- Count-up timer

9.1 Programska ura za izklop

Omogoča programiranje časa priprave na enem ali več kuhališčih. Po preteku časa se kuhališče samodejno izklopi.


Vklop Programska ura za izklop

1. Izberite kuhališče in stopnjo moči.
2. Pritisnite .
- ✓ Prikaz  na kuhališču zasveti.
3. Na nastavitvenem območju nastavite trajanje.
 - Če želite nastaviti čas priprave, krajši od 10 minut, se vedno najprej dotaknite 0 in nato izberite zeleno vrednost.
4. Potrdite z .
- ✓ Čas priprave se začne odšteti.
- ✓ Ko čas priprave poteče, se kuhališče izklopi in oglasi se zvočni signal.



Opombe

- Če programirate čas priprave za eno kuhališče in je aktiviran PerfectFry Sensor, se začne čas priprave odšteti šele, ko je izbrana temperaturna stopnja dosežena.
- Če programirate čas priprave za eno kuhališče in je aktiviran PerfectCook Sensor, se začne čas priprave odšteti šele, ko je izbrana temperaturna stopnja dosežena.

Sprememba ali izklop Programska ura za izklop

1. Izberite kuhališče in se dotaknite .



8.3 Deaktiviranje MoveMode

- ▶ Dotaknite se .
- ✓ Prikaz poleg  se izklopi.
- ✓ Funkcija je deaktivirana.




9.2 Alarm

Omogoča aktiviranje alarma od 0 do 99 min. Ta funkcija deluje neodvisno od kuhališč in drugih nastavitvev. Kuhališče ne izklopi samodejno.

Vklop Alarm

1. Dotaknite se .
2. V nastavitvenem območju nastavite zeleni čas.
3. Potrdite z .
- ✓ Čas prične teči.
- ✓ Ko čas poteče, se oglasi signal in zasloni utripajo.


AlarmSprememba ali izklop

1. Dotaknite se .
2. V nastavitvenem območju spremenite čas ali nastavite na , da izbrišete čas.
3. Potrdite z .



9.3 Count-up timer

Funkcija štoparice prikazuje čas, ki je pretekel od aktiviranja.


Vklop Count-up timer

- ▶ Dotaknite se .
- ✓ Čas prične teči.

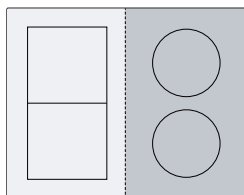
Izklop Count-up timer

1. Dotaknite se . Štoparica se zaustavi. Prikazi programske ure svetijo naprej.
2. Dotaknite se . Prikazi ugasnejo.


10 PowerBoost

S to funkcijo velike količine vode segrejete hitreje kot z .

Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča, če ne deluje drugo kuhališče iste skupine.





10.1 Vklop PowerBoost

1. Izberite kuhališče.
2. Dotaknite se . Prikaz **b**. svetli.
- ✓ Funkcija je vklopljena.


Opomba: To funkcijo lahko vklopite tudi pri kuhanju na združenem kuhališču Flex Zone.

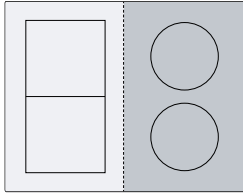
10.2 Izklop PowerBoost

1. Izberite kuhališče.
2. Dotaknite se . Prikaz **b**. ugasne in kuhališče se preklopi nazaj na stopnjo kuhanja .
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

Opomba: V določenih okoliščinah se lahko ta funkcija samodejno izklopi, da zaščiti elektronske elemente v notranjosti kuhalne plošče.

11 PanBoost


S to funkcijo ponve segrejete hitreje kot z . Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča, če ne deluje drugo kuhališče iste skupine.



11.1 Priporočila za uporabo



- Ponve ne prekrivajte s pokrovko.
- Praznih ponev nikoli ne segrevajte brez nadzora.
- Uporabljajte samo hladne ponve.
- Uporabljajte ponve s popolnoma ravnim dnom. Ne uporabljajte ponev s tankim dnom.

11.2 Vkllop PanBoost

1. Izberite kuhališče.
 2. Dvakrat se dotaknite  **Pb**, sveti.
- ✓ Funkcija je vklopljena.

Opomba: To funkcijo lahko vklopite tudi pri kuhanju na združenem kuhališču Flex Zone.

11.3 Izkllop PanBoost



1. Izberite kuhališče.
 2. Dotaknite se  **Pb**, ugasne in kuhališče se preklopi nazaj na stopnjo kuhanja .
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

Opomba: Da se ne razvije premočna vročina, se ta funkcija po 30 sekundah samodejno izklopi.



12 Funkcija ohranjanja toplote

To funkcijo lahko uporabite za topljenje čokolade ali masla in za ohranjanje jedi na toplem.

12.1 Vkllop Funkcija ohranjanja toplote

1. Izberite zeleno kuhališče.
 2. V naslednjih 10 sekundah se dotaknite .
-  sveti.
- ✓ Funkcija je vklopljena.

12.2 Izkllop Funkcija ohranjanja toplote

1. Izberite kuhališče.
 2. Dotaknite se .
-  ugasne.
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

13 Assist

Pomoč pri kuhanju vam zagotavlja preprosto kuhanje in obljublja odlične rezultate kuhanja.


Če ste izbrali zeleno temperaturo, senzori neprestano merijo temperaturo posode in jo vzdržujejo med celotnim postopkom kuhanja.

Prednosti

- Ko je izbrana temperatura dosežena, se samodejno neprestano vzdržuje, zato prihranite energijo.
- Olje se ne pregreje in jedi ne prekipijo.













13.1 PerfectFry Sensor

Primerno za pripravo ali zgoščevanje omak, palačink ali za cvrenje jajc na maslu, za pečenje zelenjave ali steakov do zelene stopnje, pri čemer imate temperaturo pod nadzorom.

Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča, označena z .

Temperaturne stopnje



Temperaturne stopnje za pripravo jedi.

Stopnja	Temperatura	Funkcije	Posoda
1	120 °C	Kuhanje in zgoščevanje omak, pečenje zelenjave	
2	140 °C	Popekanje na olivnem olju ali maslu	 
3	160 °C	Pečenje rib in grobih živil	  
4	180 °C	Cvrenje paniranih in zamrznjenih jedi ter jedi na žaru	  
5	215 °C	Žar in plošča žara za visoko temperaturo	  

Priporočena posoda

Za to funkcijo smo razvili posebno posodo, ki daje optimalne rezultate.




Posoda	Priporočeno kuhališče
Ponev Ø 15 cm	Enojno kuhališče
Ponev Ø 19 cm	Enojno kuhališče
Ponev Ø 21 cm	Enojno kuhališče

Posoda	Priporočeno kuhališče
Teppanyaki 	Flex Zone
Žar 	Flex Zone

Priporočeno posodo lahko kupite na pooblaščenem servisu, v specializirani trgovini ali v naši spletni trgovini www.bosch-home.com.


Opomba: Uporabite lahko tudi drugo posodo. Glede na lastnosti posode dosežena temperatura lahko odstopa od izbrane temperature stopnje.

Vklop PerfectFry Sensor

1. Prazno posodo postavite na kuhališče.
2. Izberite kuhališče in se dotaknite .
3. V naslednjih 10 sekundah v nastavitvenem območju izberite želeno temperaturno stopnjo.
 - ✓ Funkcija se vklopi.  utripa, dokler nastavljena končna temperatura ni dosežena.
 - ✓ Ko je končna temperatura dosežena, se oglasi zvočni signal in  preneha utripati.
4. V ponev dodajte maščobo in nato živilo.




Opomba: Če za kuhanje potrebujete več kot 250 ml olja, dodajte olje in počakajte nekaj sekund, preden dodate živilo.


























Izklop PerfectFry Sensor

- ▶ Izberite kuhališče in se dotaknite .
- ✓ Funkcija je deaktivirana.



Priporočila za kuhanje z PerfectFry Sensor

V naslednji preglednici je prikazana idealna temperatura stopnja za izbrane jedi. Temperatura δ in čas priprave \ominus min sta odvisna od količine, stanja in kakovosti živil.

-  Ponev
-  Teppanyaki
-  Plošča žara

	Posoda	δ	\ominus min
Meso			
Zrezki	  	4	6-10
Zrezki, panirani		4	6-10
File	 	4	6-10
Zarebrnice	 	3	10-15
Cordon bleu, dunajski zrezki		4	10-15
Steak, angleško pečen, debeline 3 cm	 	5	6-8
Steak, srednje pečen, debeline 3 cm	 	5	8-12
Steak, dobro pečen, debeline 3 cm	 	4	8-12
T-bone steak, angleško pečen, debeline 4,5 cm	 	5	10-15
T-bone steak, srednje pečen, debeline 4,5 cm	 	5	20-30
Perutninska prsa, debeline 2 cm	 	3	10-20
Slanina	 	2	5-8
Mleto meso		4	6-10
Hamburger, debeline 1,5 cm	 	3	6-15

	Posoda	δ	\ominus min
Mesni cmočki, debeline 2 cm		3	10-20
Klobasice	  	3	8-20
Chorizo, sveža klobasa	  	3	10-20
Nabodala, kebabi	  	3	10-20
Giros		4	7-12
Ribe in morski sadeži			
Ribji file	  	4	10-20
Ribji file, paniran		4	10-20
Riba, pečena, cela	  	3	10-20
Sardine	  	4	6-12
Škampji, kozice	  	4	4-8
Hobotnica, sipa	  	4	6-12
Jajčne jedi			
Jajca na oko na maslu		2	2-6
Jajca na oko		4	2-6
Umešana jajca		2	4-9
Omleta		2	3-6
Francoski toast		3	4-8
Crêpes, blini, tortitas, tacos		5	1-3
Zelenjava			
Pečen krompir		5	6-12
Ocvrt krompirček		4	15-25
Krompirjevi ocvrtki		5	2-4
Čebula, pečen česen		2	2-10
Čebulni obročki		3	5-10
Bučke, jajčevci, paprika	  	2	4-12
Zeleni beluši	  	3	4-15
Gobe	  	4	10-15
Zelenjava, dušena na olju		1	10-20
Zelenjava v tempura testu		4	5-10
Globoko zamrznjeni izdelki			
Piščančji medaljoni		4	10-15
Ribje palčke		4	8-12
Ocvrt krompirček		5	4-8
Jedi iz ponve		3	6-10
Spomladanski zavitki		4	10-30
Paštete, kroketi		5	3-8
Omake			
Paradižnikova omaka		1	25-35
Bešamelna omaka		1	10-20
Sirova omaka		1	10-20
Sladke omake		1	15-25
Omaka, zgoščene		1	25-35
Druge			
Pečen sir		3	7-10
Opečene kruhove kocke		3	6-10
Popečen kruh	  	4	4-8
Suhe pripravljene jedi		1	5-10

	Posoda	⌚	⌚ min
Mandlji, orehi, pinjole, praženi		4	3-15
Pokovka		5	3-4

13.2 PerfectCook Sensor

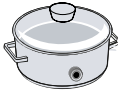
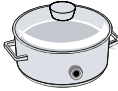

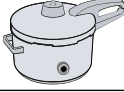

S to funkcijo lahko hrano pogrevate, počasi kuhate, kuhate, kuhate v loncih na pritisk ali cvrete v loncu z veliko olja pri nadzorovani temperaturi.

Za uporabo te funkcije potrebujete brezžični senzor kuhanja za brezžično kuhanje.

Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča z brezžičnim senzorjem kuhanja na običajni posodi.

Temperaturne stopnje

Temperaturne stopnje za pripravo jedi.


Sto- pnja	Tempe- ratura	Funkcije	Posoda
1	70 °C	Pogrevanje in ohranjanje toplote	
2	90 °C	Priprava	
3	100 °C	Zavretje	
4	120 °C	Kuhanje v loncu na pritisk	
5	180 °C	Cvrenje	


Nasveti PerfectCook Sensor

- Brezžični senzor kuhanja meri temperaturo tekočine skozi silikonsko dno, nameščeno na posodi. Za pravilno merjenje mora tekočina, katere temperaturo merite, v celoti prekrivati silikonsko dno.
- Okvir brezžičnega sensorja kuhanja in silikonsko dno, nameščeno na posodo, morata biti popolnoma suha, preden lahko začnete kuhati.
- V teku priprave ne odstranjujte brezžičnega sensorja kuhanja. Po pripravi senzor previdno odstranite, ker je senzor lahko vroč.
- Da prihranite energijo, uporabite pokrovko.
- Posodo namestite tako, da je brezžični senzor kuhanja obrnjen proti stranski zunanji površini kuhalne plošče.
- Brezžičnega sensorja kuhanja nikoli ne usmerite proti drugi vroči posodi, da preprečite pregrevanje.


Vklop PerfectCook Sensor

Zahteva: Povežite brezžični senzor kuhanja.

1. Brezžični senzor kuhanja namestite na posodo.
 2. Posodo z zadostno količino tekočine postavite na zeleno kuhališče in jo pokrijte s pokrovko.
 3. Izberite kuhališče, na katerem se nahaja posoda z brezžičnim senzorjem kuhanja. Nato pritisnite na sredino brezžičnega sensorja kuhanja.
- ✓ Na upravljalnem polju sveti .

4. Izberite ustrezno temperaturno stopnjo za hrano, ki jo želite kuhati.
- ✓ Funkcija je vklopljena.
- ✓  utripa, dokler voda ali olje ne dosežeta ustrezne temperature, da lahko dodate jed. Oglasi se zvočni signal in simbol za temperaturo preneha utripati.
5. Po zvočnem signalu odstranite pokrovko in dodajte jed. Med postopkom kuhanja naj bo posoda pokrita s pokrovko.

Izklop PerfectCook Sensor

1. Izberite kuhališče.
 2. V nastavitvenem območju nastavite na .
- ✓ Funkcije so deaktivirane.

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

Priporočila za kuhanje z PerfectCook Sensor

Naslednja preglednica vsebuje idealno temperaturno stopnjo za izbrane jedi. Temperatura ⌚ °C in čas priprave ⌚ min sta odvisna od količine, stanja in kakovosti živil.

Pogrevanje in ohranjanje toplote

	⌚ °C	⌚ min
Pogrevanje golaža	70	10-20
Pogrevanje kuhanega vina	70	5-15

Kuhanje tik pod vreliščem

	⌚ °C	⌚ min
Meso		
Klobasice	90	10-20
Riba		
Dušena riba	90	15-20

Jajčne jedi

Poširana jajca	90	2-5
----------------	----	-----

Krompir

Krompirjevi cmoki	90	30-40
-------------------	----	-------

Testenine in žita

Riž	90	25-35
Predkuhan riž	90	25-35
Polnozrnat riž	90	45-55
Riž, basmati, tajski	90	8-12
Divji riž	90	20-30
Polenta	90	3-8
Zdrobova kaša	90	5-10

Juhe

Kreme iz vrečke	90	10-15
-----------------	----	-------

Sladice

Mlečni riž	90	40-50
Ovsena kaša	90	10-15
Čokoladni puding	90	3-5

Druge

Mleko	90	3-10
-------	----	------

Zavretje

	⌘ °C	⌚ min
--	------	-------

Meso

Mesni cmok	100	20-30
Piščanec	100	60-90
Teletina	100	60-90

Jajčne jedi

Kuhana jajca	100	5-10
--------------	-----	------

Zelenjava in stročnice

Brokoli	100	10-20
Cvetača	100	10-20
Brstični ohrovt	100	30-40
Stročji fižol	100	15-30
Čičerika	100	60-90
Grah	100	15-20
Leča	100	45-60

Krompir

Njoki	100	3-6
Krompir, kuhan	100	30-45
Sladki krompir	100	30-45

Testenine in žita

Testenine iz pšenice durum	100	7-10
Sveže testenine	100	3-5
Polnozrnati rezanci	100	7-10
Testenine iz pšenice durum, polnjene	100	15-20
Sveže testenine, polnjene	100	5-8
Kvinoja	100	10-12

Juhe

Domače mesne juhe	100	60-90
Instant juhe	100	5-10

Sladice

Kompot	100	15-25
--------	-----	-------

Globoko zamrznjeni izdelki

Stročji fižol	100	15-30
---------------	-----	-------

Kuhanje v loncu na pritisk

	⌘ °C	⌚ min
--	------	-------

Meso

Piščanec	120	15-25
Teletina	120	15-25

Zelenjava in stročnice

Zelenjava	120	3-6
Čičerika	120	25-35
Leča	120	10-20
Fižol	120	25-35

Krompir

Krompir	120	10-20
Sladki krompir	120	10-20

Testenine in žita

Riž	120	6-8
-----	-----	-----

	⌘ °C	⌚ min
--	------	-------

Polnozrnat riž	120	12-18
----------------	-----	-------

Juhe

Domača mesna juha	120	20-30
-------------------	-----	-------

Cvrenje z veliko olja

Uporabite pokrovko, da segrejete olje, in jo odstranite, da spečete jed.

	⌘ °C	⌚ min
--	------	-------

Meso

Kosi piščanca	180	10-15
Mesni cmok	180	10-15

Riba

Riba v pivskem testu, panirana	180	10-15
--------------------------------	-----	-------

Zelenjava in stročnice

Zelenjava v pivskem testu, panirana	180	4-8
-------------------------------------	-----	-----

Šampinjoni, panirani ali v pivskem testu	180	4-8
--	-----	-----

Sladice

Različne vrste krofov	180	5-10
-----------------------	-----	------

Globoko zamrznjeni izdelki

Ocvrt krompirček	180	4-8
------------------	-----	-----

13.3 Brežični senzor kuhanja

Za uporabo PerfectCook Sensor morate nabaviti brezžični senzor kuhanja.

Brezžični senzor kuhanja lahko kupite na pooblaščenem servisu, v naši spletni trgovini ali v specializirani trgovini www.bosch-home.com.

Povezava brezžičnega senzorja kuhanja

Upoštevajte navodila v nadaljevanju, da povežete brezžični senzor kuhanja z upravljalnim poljem:

- Izberite osnovno nastavitve 14. Osnovne nastavitve → *Stran 19*
- Izberite kuhališče, katerega prikaz zasveti. Oglasi se zvočni signal. utripa.
- V 30 sekundah na kratko pritisnite na sredino brezžičnega senzorja kuhanja.
 - Po nekaj sekundah se na prikazu kuhališča prikaže rezultat povezave senzorja kuhanja z upravljalnim poljem.

Rezultat

	Brezhibna povezava	PerfectCook Sensor je na voljo.
	Napačna povezava	Napaka v komunikaciji <ul style="list-style-type: none"> Ponovite postopek povezave. Če je rezultat še vedno , obvestite pooblaščen servis.

Rezultat	
2	<p>Napačna povezava</p> <p>Napaka v komunikaciji</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Napaka v komunikaciji Bluetooth. Ponovite postopek povezave. ▪ V 30 sekundah po izbiri kuhališča niste pritisnili na sredino brezžičnega senzorja kuhanja. Ponovite postopek povezave. ▪ Baterija brezžičnega senzorja kuhanja je prazna. Zamenjajte baterijo, ponastavite brezžični senzor kuhanja in ponovite postopek povezave.

Ponastavitev brezžičnega senzorja kuhanja

1. Za pribl. 8–10 sekund na kratko pritisnite na sredino brezžičnega senzorja kuhanja.
- ✓ Med tem postopkom LED brezžičnega senzorja kuhanja trikrat zasveti.
- ✓ Ponastavitev se začne, ko LED tretjič zasveti.
2. Zdaj ne pritiskajte več na sredino brezžičnega senzorja kuhanja.
- ✓ Takoj ko LED ugasne, je brezžični senzor kuhanja ponastavljen.
3. Ponovite postopek povezave od 2. točke dalje.

Nastavitev vrelišča

Vrelišče je odvisno od nadmorske višine vašega bivališča. Če voda vre premočno ali prešibko, lahko nastavite vrelišče. V ta namen: Izberite osnovno nastavitve 1–9. Osnovne nastavitve → Stran 19

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

¹ Osnovna nastavitve

Opomba: Za učinkovito kuhanje zadošča temperatura 3/100 °C, če pa želite nastaviti bolj intenzivno kuhanje, lahko izberete nižjo stopnjo.

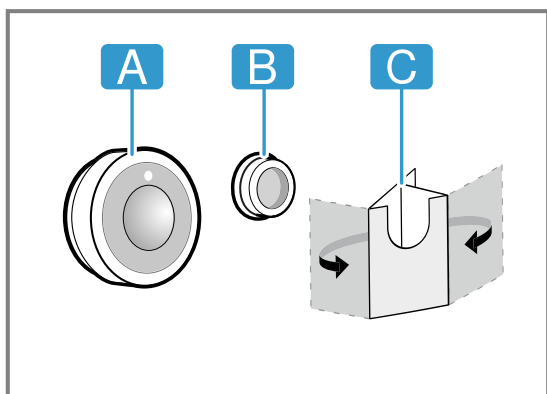
14 Brežični senzor kuhanja

Za uporabo PerfectCook Sensor morate nabaviti brezžični senzor kuhanja. Brežični senzor kuhanja lahko kupite na pooblaščenem servisu, v naši spletni trgovini ali v specializirani trgovini www.bosch-home.com.

14.1 Obseg dobave

Ko vzamete vse dele iz embalaže, preverite, ali so se med transportom poškodovali in ali je dobava popolna.

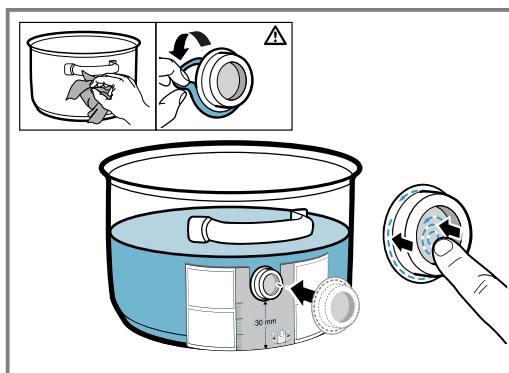
- **A** Brežični senzor kuhanja
- **B** Silikonska nalepka
- **C** Šablona



14.2 Namestitev silikonske nalepke

Senzor kuhanja je na posodo pritrjen s silikonsko nalepko. Za namestitev na posodo:

1. Mesto na posodi, na katero jo boste prilepili, ne sme biti mastno. Posodo očistite, jo dobro posušite in mesto, kamor boste prilepili nalepko, zdrgnite, npr. z alkoholom.
2. S silikonske nalepke odstranite zaščitno folijo. S pomočjo priložene šablone prilepite silikonsko nalepko v ustrezni višini na zunanjo stran posode.



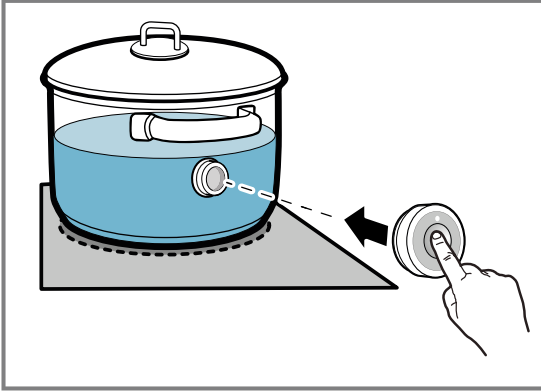
3. Pritisnite na celotno površino in na sredino silikonske nalepke.
4. Lepilo naj se eno uro suši. V tem času posode ne uporabljajte ali pomivajte.

Opomba: Če se silikonska nalepka odlepi, uporabite novo. Po potrebi lahko komplet petih silikonskih nalepk kupite v specializiranih trgovinah, na našem pooblaščenem servisu ali na naši uradni spletni strani www.bosch-home.com, pri čemer navedite kataložsko številko 17007119.

Vsa lepila se sčasoma razgradijo, če jih shranjujete. Da to preprečite, silikonska dna namestite na posode, takoj ko jih prejmete.

14.3 Namestitev brezžičnega sensorja kuhanja

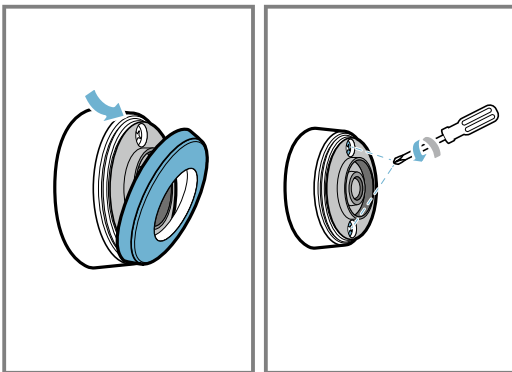
1. Prepričajte se, da je silikonska nalepka popolnoma suha, preden namestite senzor kuhanja.
2. Senzor kuhanja na silikonsko nalepko namestite tako, da se ji popolnoma prilega.



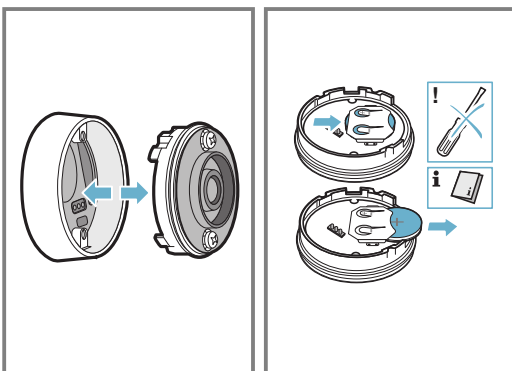
14.4 Menjava baterije

Če LED na brezžičnem senzorju kuhanja ob pritisku ne zasveti, je baterija prazna. Menjava baterije:

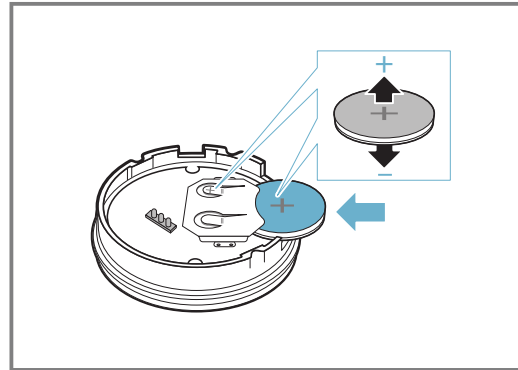
1. Snemite silikonski pokrov s spodnjega dela ohišja sensorja kuhanja in odvijte vijaka z izvijačem.



2. Odprite pokrov sensorja kuhanja in vzemite baterijo iz podstavka.

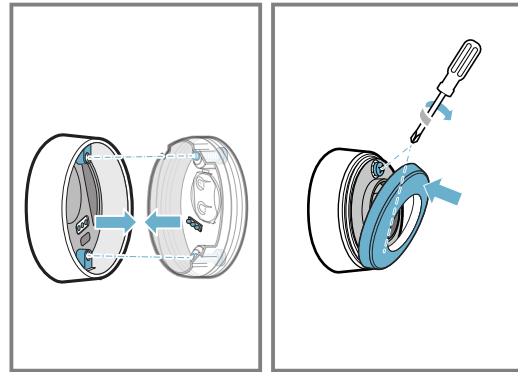


3. Vstavite novo baterijo in pri tem upoštevajte navodila glede polov baterije. Uporabljajte zgolj visokokakovostne baterije tipa CR2032.



Opomba: Za odstranjevanje baterije ne uporabljajte kovinskih predmetov. Ne dotikajte se točk za priključitev baterije.

4. Zaprite zapiralo sensorja kuhanja. Odprtine za vijake na zapiralu se morajo prekrivati z vdolbinami na spodnjem delu ohišja. Vijaka zategnite z izvijačem in pritrdite silikonski pokrov na spodnji del ohišja sensorja kuhanja.



14.5 Čiščenje

Senzor kuhanja

Čistite z vlažno krpo. Ne polagajte v pomivalni stroj in ne močite.

Če sensorja kuhanja ne uporabljate, ga odstranite s posode in shranite na čistem in varnem prostoru, ločeno od virov toplote.

Silikonska nalepka

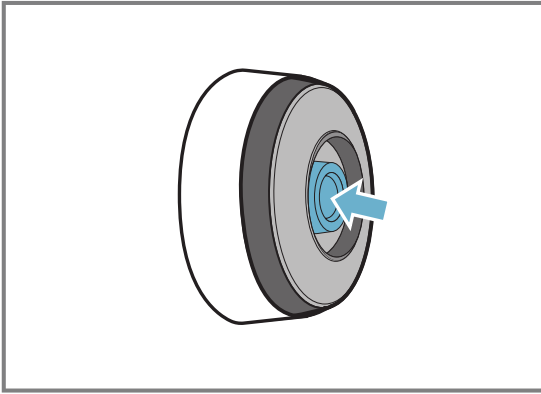
Senzor kuhanja pred namestitvijo očistite in osušite. Primerno za pomivanje v pomivalnem stroju.

Opomba: Posode s silikonsko nalepko ne pustite dlje časa v milnici.

Okence brezžičnega sensorja kuhanja

Okence naj bo vedno čisto in suho. V ta namen:

1. Redno odstranjujte umazanijo in sledi maščobe.
2. Za čiščenje uporabite mehko krpo ali vatirano paličico in čistilo za steklo.



Opombe

- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljate trdih in grobih predmetov, npr. ščetk ali grobih gobic in abrazivnih sredstev.

- Da ne umažete ali opraskate brezžičnega senzorja kuhanja, se ga ne dotikajte s prsti.

14.6 Izjava o skladnosti

BSH Hausgeräte GmbH izjavlja, da aparat s funkcijo brezžičnega senzorja kuhanja ustreza temeljnim zahtevam in drugim veljavnim predpisom direktive 2014/53/EU.

Podrobna izjava o skladnosti z direktivo RED se nahaja na www.bosch-home.com na proizvodni strani vašega aparata v rubriki Dodatni dokumenti.

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

15 Otroško varovalo

Kuhalna plošča ima otroško varovalo. Z njim preprečite, da bi otroci vklopili kuhavno ploščo.

15.1 Vklop Otroško varovalo

Zahteva: Kuhalna plošča mora biti izklopljena.

1. Dotaknite se ①.
 2. Za 4 sekunde se dotaknite Ⓛ.
- ✓ Prikaz Ⓛ sveti 10 sekund.
 - ✓ Kuhalna plošča je zaklenjena.

15.2 Izklop Otroško varovalo

1. Dotaknite se ①.
 2. Za 4 sekunde se dotaknite Ⓛ.
- ✓ Zapora je odpravljena.

15.3 Samodejno otroško varovalo

Otroško varovalo lahko tudi samodejno aktivirate ob vsakem izklopu kuhalne plošče. Kako vklopite in izklopite to funkcijo, je opisano v poglavju Osnovne nastavitve → *Stran 19*.

16 Zaščita pri brisanju

Omogoča zaporo upravljalnega polja za čiščenje, da nenamerno ne spremenite nastavitve. Zapora ne učinkuje na glavno stikalo.

16.1 Vklop Zaščita pri brisanju

- ▶ Pritisnite Ⓛ. Oglasi se opozorilni zvočni signal in Ⓛ sveti.
- ✓ Upravljalno polje je 35 sekund zaklenjeno. 5 sekund pred izklopom se oglasi zvočni signal.

16.2 Izklop Zaščita pri brisanju

Za predčasni izklop funkcije:

- ▶ Dotaknite se Ⓛ.
- ✓ Upravljalno polje je odklenjeno.

17 Posamezni varnostni izklop


Varnostna funkcija se aktivira, če je kuhališče dlje časa v uporabi in ne spremenite nobene nastavitve. Kuhališče prikaže *FB* in se izklopi. Čas od 1 do 10 ur je odvisen od izbrane stopnje moči.

Za vklop kuhališča pritisnite poljubno tipko.

18 Osnovne nastavitve

Osnovne nastavitve aparata lahko prilagodite svojim potrebam.

18.1 Pregled osnovnih nastavitvev

Prikaz	Nastavitev	Vrednost
c 1	Otroško varovalo	0 – Ročno. ¹ 1 – Samodejno. 2 – Izklopljeno.
c 2	Zvočni signali	0 – Zvočna signala za potrditev in napako sta izklopljena. 1 – Vključen je samo zvočni signal za napako. 2 – Vključen je samo zvočni signal za potrditev. 3 – Vsi zvočni signali so vključeni ¹ .
c 3	Prikaz porabe energije Prikazuje skupno porabo energije med vklopom in izklopom kuhalne plošče v kWh. Natančnost prikaza je med drugim odvisna od kakovosti napetosti električnega omrežja.	0 – Izklopljeno. ¹ 1 – Vključeno.
c 4	Nastavitev izberite glede na nadmorsko višino:	1–2 – Zmanjšanje. 3 – Osnovna nastavitev. 4–9 – Povečanje.
c 5	Samodejni izklop kuhališč.	00 – izklopljen. ¹ 01–99 – Minute za samodejnega izklopa.
c 6	Trajanje zvočnega signala ob koncu programske ure	1 – 10 sekund ¹ 2 – 30 sekund 3 – 1 minuta
c 7	Omejitev moči Po potrebi omogoča omejitev skupne moči kuhalne plošče, če je to potrebno glede na značilnosti vaše električne inštalacije. Razpoložljive nastavitve so odvisne od največje moči kuhalne plošče (glejte tipsko ploščico). Ko je ta funkcija aktivna in kuhalna plošča doseže nastavljeno omejitev moči, se prikaže _ in višje stopnje moči ni mogoče izbrati.	0 – Izklopljeno. Največja moč kuhalne plošče ¹ . 1 – 1000 W. Najmanjša moč. 1.5 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Priporočeno za 13 A 3.5 – 3500 W. Priporočeno za 16 A. 4 – 4000 W. 4.5 – 4500 W. Priporočeno za 20 A. ... 9 – Največja moč kuhalne plošče.
c 11	MoveMode Omogoča spremembo prednastavljenih stopenj kuhanja na treh kuhalnih območjih prilagodljivega kuhališča. V ta namen izberite eno od kuhališč, v nastavitvenem območju nastavite zeleno stopnjo kuhanja in se dotaknite  , da potrdite novo stopnjo kuhanja.	9 – Prednastavljena stopnja moči za sprednje kuhališče. 5 – Prednastavljena stopnja kuhanja za srednje kuhališče. 1.5 – Prednastavljena stopnja moči za zadnje kuhališče.
c 12	Preizkus posode S to funkcijo lahko preizkusite kakovost posode.	0 – Ni primerno. 1 – Ni optimalno. 2 – Primerno.
c 13	FlexInduction Sprememba načina vklopa Flex Zone.	0 – Kot dve neodvisni kuhališči. ¹ 1 – Kot eno združeno kuhališče.
c 14	Povezava brezžičnega senzorja kuhanja s kuhhalno ploščo.	0 – Povezava brez napak. 1 – Napačna povezava zaradi napake pri prenosu. 2 – Napačna povezava zaradi napake senzorja kuhanja.
c 0	Ponastavitev na tovarniške nastavitve	0 – Individualne nastavitve ¹ . 1 – Tovarniške nastavitve.

¹ Tovarniška nastavitvev

18.2 Na osnovne nastavitve

Zahteva: Kuhalna plošča mora biti izklopljena.

1. Da vklopite kuhavno ploščo, se dotaknite ①.
2. V naslednjih 10 sek. se za 4 sek. dotaknite ☒.

Informacije o izdelku	Prikaz
Seznam pooblaščenih servisov (PS)	01
Proizvodna številka	Fd
Proizvodna številka 1	02.
Proizvodna številka 2	0.5

- ✓ Prvi štirje prikazi navajajo informacije o izdelku. Za ogled posameznih prikazov se dotaknite nastavitvenega polja.

3. Za dostop do osnovnih nastavitvev se dotaknite ☒.
- ✓ Kot prednastavitvev svetijo c i in 0.
4. Tolikokrat se dotaknite ☒, da se prikaže zelena nastavitev.
5. V nastavitvenem območju izberite zeleno nastavitev.
6. Za 4 sek. se dotaknite ☒.
- ✓ Nastavitve so shranjene.

18.3 Prekinitev spremembe osnovnih nastavitvev

- ▶ Dotaknite se ①.
- ✓ Vse spremembe se zavrnejo in se ne shranijo.

19 Preizkus posode

Kakovost posode bistveno vpliva na hitrost in rezultat postopka kuhanja.

S to funkcijo lahko preizkusite kakovost posode.

Pred preizkusom se prepričajte, da se velikost dna posode ujema z velikostjo uporabljenega kuhališča.

Dostop poteka prek osnovnih nastavitvev. → *Stran 19*

19.1 Izvedba Preizkus posode

Prilagodljivo kuhališče je nastavljeno kot eno kuhališče, tako da preizkusi samo eno posodo.

1. Posodo pri sobni temperaturi napolnite s pribl. 200 ml vode in jo postavite na sredino kuhališča, ki se najbolje prilega velikosti dna posode.
2. Odprite osnovne nastavitve in izberite c i 2.
3. Dotaknite se nastavitvenega območja. Na kuhališčih utripa prikaz —.
- ✓ Preizkus poteka.
- ✓ Čez 10 sekund se na prikazu kuhališč prikaže rezultat.

19.2 Preverjanje rezultata

Naslednja preglednica prikazuje, kaj rezultat pomeni za kakovost in hitrost postopka kuhanja.

Rezultat

- | | |
|---|--|
| ☐ | Posoda ni primerna za kuhališče in se zato ne segreva. |
| i | Posoda se segreva počasneje, kot ste pričakovali, in postopek kuhanja ne poteka optimalno. |
| 2 | Posoda se pravilno segreva in postopek kuhanja je pravilen. |

Opomba: V primeru slabših rezultatov posodo ponovno postavite na manjše kuhališče, če obstaja.

Da aktivirate to funkcijo, se dotaknite nastavitvenega območja.

20 Čiščenje in nega

Da bo vaš aparat dolgo časa brezhibno deloval, ga skrbno čistite in negujte.

20.1 Čistilna sredstva

Primerna čistila ali strgala za steklokeramiko lahko kupite na pooblaščenem servisu, v trgovini ali v spletni trgovini www.bosch-home.com.

POZOR!

Neustrezna čistilna sredstva lahko poškodujejo površine aparata.

- ▶ Ne uporabljajte neustreznih čistilnih sredstev.
- ▶ Ne uporabljajte čistilnih sredstev dokler je kuhalna plošča še vroča. To lahko povzroči sledi v površini aparata.

Neprimerna čistila

- Nerazredčeno pomivalno sredstvo
- Čistilo za pomivalni stroj
- Abrazivna sredstva

- Ostra čistilna sredstva, kot so razpršilo za čiščenje pečice in odstranjevalci madežev
- Abrazivne gobice
- Visokotlačni čistilniki in parni čistilniki

20.2 Čiščenje kuhalne plošče

Kuhavno ploščo očistite po vsaki uporabi, da se ostanki jedi ne zapečejo.

Zahteva: Kuhalna plošča mora biti hladna. Če nastanejo madeži od sladkorja, riževega škroba, plastike ali aluminijaste folije, ne pustite, da se kuhalna plošča ohladi.

1. Grobo umazanijo odstranite s strgalom za steklokeramiko.
2. Kuhavno ploščo očistite s čistilom za steklokeramiko.

Upoštevajte navodila za čiščenje na embalaži čistila.

Nasveti

- S posebno gobico za steklokeramiko lahko dosežete dober rezultat čiščenja.

- Če je dno posode čisto, ostane površina kuhalne plošče v dobrem stanju.

20.3 Čiščenje okvirja kuhalne plošče

Če so po uporabi na okvirju kuhalne plošče umazanija ali madeži, jih očistite.

Opomba: Ne uporabljajte strgal za steklo.

1. Okvir kuhalne plošče očistite z vročo milnico in mehko krpo. Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito izperite.
2. Osušite z mehko krpo.

21 Odpravljanje motenj

Manjše motnje na aparatu lahko odpravite sami. Preverite informacije za odpravljanje motenj, preden se obrnete na pooblaščen servis. Tako se izognete nepotrebni stroškom.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila stroja sme izvajati le izšolano strokovno osebje.
- ▶ Če je stroj pokvarjen, pokličite storitveni servis za stranke.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.
- ▶ Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.
- ▶ Če je omrežni priključni vodnik aparata poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim priključnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu ali njegovi servisni službi.

21.1 Opozorila

Opombe

- Če se na prikazih pokaže E , pritisnite senzor ustreznega kuhališča in ga držite ter preberite kodo motnje.
- Če koda motnje ni navedena v preglednici, izključite kuhalno ploščo iz električnega omrežja, počakajte 30 sekund in jo ponovno priključite. Če se prikaz ponovno prikaže, pokličite pooblaščen servis in navedite natančno kodo motnje.
- Če pride do napake, se aparat ne preklopi v stanje pripravljenosti.
- Za zaščito elektronskih sestavnih delov aparata pred pregrevanjem ali preveliko napetostjo lahko kuhalna plošča začasno zmanjša stopnjo moči.

21.2 Navodila na zaslону

Napaka	Vzrok in odprava napak
Noben prikaz ne sve-ti.	Električno napajanje je prekinjeno. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Z drugimi električnimi aparati preverite, če je prišlo do izpada električnega toka. Aparat ni priključen v skladu z vezalno shemo. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aparat priključite v skladu z vezalno shemo. Motnja elektronike <ul style="list-style-type: none"> ▶ Če motnje ni mogoče odpraviti, obvestite pooblaščen servis.
Prikazi utripajo.	Upravljalno polje je vlažno ali pa je na njem predmet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Osušite upravljalno polje ali odstranite predmet.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektronika se je pregrela in je izklopila eno ali vsa kuhališča. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato se dotaknite poljubne tipke na upravljalnem polju.
<i>FS</i> + stopnja moči in zvočni signal	Na upravljalnem polju stoji vroča posoda. Elektronika se zato lahko pregreje. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odstranite posodo. Prikaz napake po kratkem času ugasne. Lahko nadaljujete s kuhanjem.
<i>FS</i> in zvočni signal	Na upravljalnem polju stoji vroča posoda. Za zaščito elektronike se je kuhališče izklopilo. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odstranite posodo. Počakajte nekaj sekund. Dotaknite se poljubne upravljalne površine. Ko prikaz napake ugasne, lahko nadaljujete s kuhanjem.
<i>F1/F6</i>	Kuhališče se je pregrelo in izklopilo, da zaščiti delovno površino. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi, in nato ponovno vklopite kuhališče.
<i>F8</i>	Kuhališče je dalj časa delovalo brez prekinitev. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Posamezni varnostni izklop se je vklopil. Da lahko nastavljate kuhališče, se dotaknite poljubne tipke, da izklopite prikaz.

Napaka	Vzrok in odprava napak
<i>E8202</i>	Senzor kuhanja se je pregrel in kuhališče je izklopljeno. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Počakajte, da se senzor kuhanja dovolj ohladi, in ponovno vklopite funkcijo.
<i>E8203</i>	Senzor kuhanja se je pregrel in vsa kuhališča so izklopljena. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Če senzorja kuhanja ne uporabljate, ga odstranite s posode in shranite ločeno od drugih kuhališč ali virov toplote. Vklopite kuhališča.
<i>E8204</i>	Na upravljalnem polju stoji vroča posoda. Za zaščito elektronike se je kuhališče izklopilo. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zamenjajte baterijo 3V CR2032. Več informacij najdete v razdelku → "Menjava baterije", Stran 17
<i>E8205</i>	Povezava s senzorjem kuhanja je prekinjena. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Funkcijo izklopite in jo ponovno aktivirajte.
<i>E8206</i>	Senzor kuhanja je uničen/v okvari. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pokličite pooblaščen servis.
Prikaz brezžičnega senzorja kuhanja ne sveti.	Brezžični senzor kuhanja se ne odziva in prikaz ne sveti. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zamenjajte baterijo 3V CR2032. Več informacij najdete v razdelku → "Menjava baterije", Stran 17. ▶ Če težave ne odpravite, 8–10 sekund držite simbol na senzorju kuhanja in ponovno povežite senzor kuhanja s kahalno ploščo. Več informacij najdete v razdelku → "Povezava brezžičnega senzorja kuhanja", Stran 15. ▶ Če težave ne odpravite, obvestite pooblaščen servis.
Prikaz na senzorju utripne dvakrat.	Baterija senzorja kuhanja je skoraj prazna. Ko boste naslednjič kuhali, bo lahko prišlo do prekinitve zaradi izpraznjene baterije. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zamenjajte baterijo 3V CR2032. Več informacij najdete v razdelku → "Menjava baterije", Stran 17.
Prikaz na senzorju trikrat utripne.	Povezava s senzorjem kuhanja je prekinjena. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Za 8–10 sekund pritisnite simbol na senzorju kuhanja in ponovno povežite senzor kuhanja s kahalno ploščo. Več informacij najdete v razdelku → "Povezava brezžičnega senzorja kuhanja", Stran 15.
<i>E 9000/E9010</i>	Napaka v delovni napetosti, izven običajnega območja delovanja. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Obrnite se na dobavitelja električne energije.
<i>U400</i>	Kuhalna plošča ni pravilno priključena. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Kuhalno ploščo priključite v skladu z vezalno shemo.
<i>dE</i>	Aktiviran je demonstracijski način. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Počakajte 30 sekund in priključite kuhalno ploščo. V naslednjih 3 minutah se dotaknite poljubnega senzorja. Demonstracijski način je deaktiviran.

21.3 Običajni zvoki vašega aparata

Indukcijski aparat lahko včasih povzroči zvoke ali vibracije, npr. brenčanje, šumenje, pokljanje, zvoke ventilatorja ali ritmične zvoke.

22 Odstranjevanje

22.1 Odstranitev starega aparata v odpad

Okolju prijazna odstranitev v odpad omogoča ponovno uporabo dragocenih surovin.

1. Izvlecite vtič iz omrežnega priključnega vodnika.
2. Prerežite omreži priključni vodnik.
3. Aparat odstranite na okolju prijazen način. Informacije o aktualnih možnostih odstranitve v odpad dobite pri strokovnem prodajalcu kot tudi na občinski ali mestni upravi.



Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opre (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

23 Servisna služba

Za delovanje pomembne originalne nadomestne dele v skladu z ustrežno uredbo o ekološki zasnovi izdelkov lahko dobite na našem pooblaščenem servisu najmanj 10 let od dne, ko je stroj dan na trg znotraj evropskega gospodarskega prostora.

Opomba: Poseg storitvenega servisa za stranke je v okviru garancijskih pogojev proizvajalca brezplačen.

Podrobne informacije o garancijskem roku in pogojih v vaši državi dobite na našem pooblaščenem servisu, pri vašem trgovcu ali na naši spletni strani.

Ko pokličete pooblaščen servis, potrebujete številko proizvoda (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) aparata. Kontaktne podatke servisne službe najdete v priloženem seznamu servisov ali na naši spletni strani.

23.1 Številka izdelka (E-Nr.) in proizvodna številka (FD)

Identifikacijsko številko izdelka (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) najdete na tipski tablici stroja.

Tipsko tablico najdete:

- v tehničnem opisu aparata;
- na spodnji strani kuhalne plošče.

Številka izdelka (št. E) se nahaja tudi na steklokeramiki. Servisni indeks (KI) in proizvodno številko (FD) pa lahko vidite tudi v osnovnih nastavitvah → *Stran 19*.

Da boste svoje podatke o aparatu in telefonsko številko servisne službe hitro našli, si jih zapišite.

24 Testne jedi

Ta priporočila za nastavitve so namenjena preizkusnim inštitutom za lažje testiranje naših aparatov. Preizkusi so bili opravljeni z našimi kompleti posode za indukcijske kuhalne plošče. Te komplete pribora lahko po potrebi naknadno kupite v specializiranih trgovinah, na našem pooblaščenem servisu ali v naši spletni trgovini.

24.1 Topljenje čokoladnega preliva

Sestavine: 150 g temne čokolade (55 % kakava).

- Lonec Ø 16 cm brez pokrovke
 - Kuhanje: stopnja moči 1.5

24.2 Pogrevanje in ohranjanje toplote enolončnice iz leče

Recept po DIN 44550

Začetna temperatura 20 °C

Segrevanje, brez mešanja

- Lonec Ø 16 cm s pokrovko, količina: 450 g
 - Segrevanje: trajanje 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.5
- Lonec Ø 20 cm s pokrovko, količina: 800 g
 - Segrevanje: trajanje 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.5

24.3 Pogrevanje in ohranjanje toplote enolončnice iz leče

Npr.: premer leče 5-7 mm, začetna temperatura 20 °C

Po 1 min. segrevanja premešajte

- Lonec Ø 16 cm s pokrovko, količina: 500 g
 - Segrevanje: trajanje pribl. 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.5
- Lonec Ø 20 cm s pokrovko, količina: 1 kg
 - Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.5

24.4 Bešamelna omaka

Temperatura mleka: 7 °C

- Lonec Ø 16 cm brez pokrovke, sestavine: 40 g masla, 40 g moke, 0,5 l mleka s 3,5 % maščobe in ščepec soli

Priprava bešamelne omake

1. Raztopite maslo, umešajte moko in sol ter vse skupaj segrejte.
 - Segrevanje: trajanje 6 min., stopnja moči 2
2. Prežganju dodajte mleko in ob neprestanem mešanju kuhajte, dokler ne zavre.
 - Segrevanje: trajanje 6 min. 30 sek., stopnja moči 7
3. Ko bešamelna omaka zavre, pustite posodo še 2 min. na kuhališču in neprestano mešajte.
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2

24.5 Kuhanje mlečnega riža s pokrovko

Temperatura mleka: 7 °C

1. Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Segrejte brez pokrovke. Po 10 min. segrevanja premešajte.

2. Nastavite priporočeno stopnjo moči in v mleko dodajte riž, sladkor in sol.

Čas priprave, vključno s segrevanjem pribl. 45 min.

- Lonec Ø 16 cm, sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka s 3,5 % maščobe in 1 g soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.5
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 3
- Lonec Ø 20 cm, sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka s 3,5 % maščobe in 1,5 g soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.5
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 3, po 10 min. premešajte

24.6 Kuhanje mlečnega riža brez pokrovke

Temperatura mleka: 7 °C

1. V mleko dodajte sestavine in segrevajte ob neprestanem mešanju.
2. Ko mleko doseže pribl. 90 °C, izberite priporočeno stopnjo moči in pustite, da na nižji stopnji rahlo vre pribl. 50 min.
 - Lonec Ø 16 cm brez pokrovke, sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka s 3,5 % maščobe in 1 g soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.5
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 3
 - Lonec Ø 20 cm brez pokrovke, sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka s 3,5 % maščobe in 1,5 g soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.5
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2.5

24.7 Kuhanje riža

Recept po DIN 44550

Temperatura vode: 20 °C

- Lonec Ø 16 cm s pokrovko, sestavine: 125 g dolgozrnatega riža, 300 g vode in ščepec soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2
- Lonec Ø 20 cm s pokrovko, sestavine: 250 dolgozrnatega riža, 600 g vode in ščepec soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2.5

24.8 Peka svinjskega fileja

Začetna temperatura fileja: 7 °C

- Ponev Ø 24 cm brez pokrovke, sestavine: 3 svinjski fileji, skupna teža pribl. 300 g, debelina 1 cm, in 15 ml sončničnega olja
 - Segrevanje: trajanje pribl. 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 7

24.9 Priprava palačink

Recept po DIN EN 60350-2

- Ponev Ø 24 cm brez pokrovke, sestavine: 55 ml testa na palačinko
 - Segrevanje: trajanje 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 7

24.10 Cvrenje globoko zamrznjenega ocvrtega krompirčka

- Lonec Ø 20 cm brez pokrovke, sestavine: 2 l sončničnega olja. Za vsak postopek cvrenja: 200 g globoko zamrznjenega ocvrtega krompirčka, debeline 1 cm.
 - Segrevanje: stopnja moči 9, dokler olje ne doseže temperature 180 °C.
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 9



A series of horizontal lines spanning the width of the page, designed for writing. The lines are evenly spaced and extend across the entire width of the page, starting from the top right of the pencil icon and continuing down to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area, providing a template for text entry.



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

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

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

A Bosch Company



9001688881 (020901)

sl