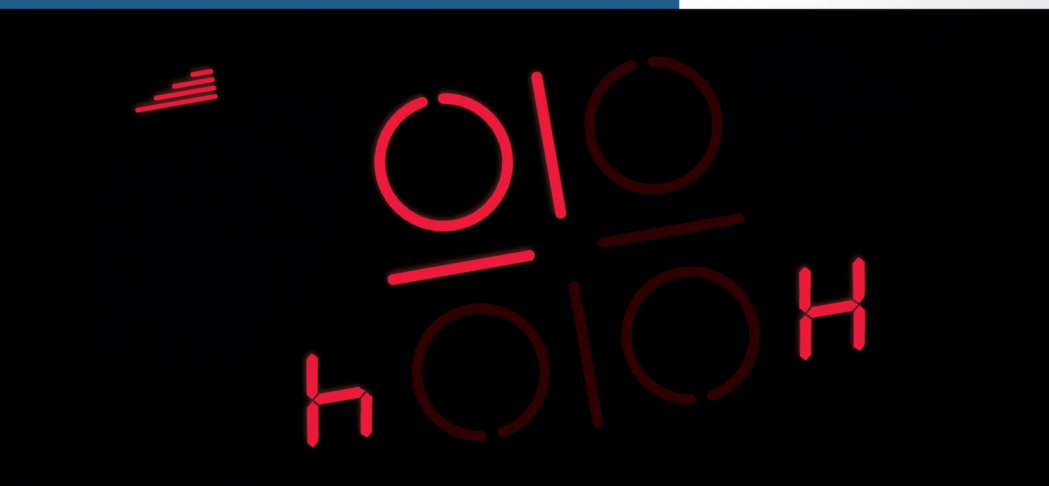




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



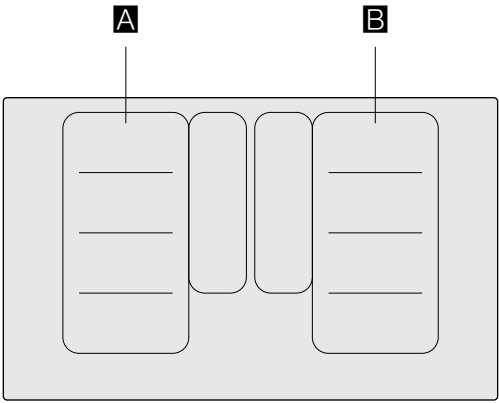
Kuhalna plošča
Готварски плот
PXY8...



BOSCH

sl Navodila za uporabo4

bg РЪКОВОДСТВО 41



		g*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Vsebina..... 4

Съдържание..... 41

Vsebina

	Namembna uporaba	5		Funkcija za ohranjanje jedi toplih	19
	Pomembna varnostna navodila	5	Vklop	19	
	Vzroki poškodb	7	Izklop	19	
Pregled	7			Prenos nastavitvev	19
	Varstvo okolja	7	Aktiviranje	19	
Nasveti za varčevanje z energijo	7			Funkcije za pomoč pri kuhanju	20
Okolju prijazno odstranjevanje	7		načinih delovanja pomoči pri kuhanju	20	
	Kuhanje z indukcijo	8	Primerna posoda	20	
Prednosti kuhanja z indukcijo	8		Senzorji in dodaten pribor	21	
Posoda	8		Funkcije in stopnje kuhanja	21	
	Spoznajte svoj aparat	9	Priporočene jedi	24	
Upravljalna plošča	9		Jedi	30	
Kuhališča	10		Priprava in nega brezžičnega senzorja za temperaturo .	30	
Pregled menijev	10		Izjava o skladnosti	31	
Načini kuhanja	11			Varovalo za otroke	32
Prikaz preostale toplote	11		Vklop in izklop otroškega varovala	32	
	Upravljanje naprave	11	Samodejna zaščita za otroke	32	
Vklop in izklop kuhalne plošče	11			Zaščita pri brisanju	32
Nastavitev kuhališča	11			Samodejna izključitev	32
Priporočila za kuhanje	12			Osnovne nastavitve	33
	Prilagodljivo območje	14		Prikaz porabe energije	34
Nasveti za uporabo posode	14			Preizkus posode	34
Uporaba združenih kuhališč	14			Čiščenje	35
Uporaba v obliki dveh neodvisnih kuhališč	14		Kuhalna plošča	35	
	Funkcija Move	15	Okvir kuhalne plošče	35	
Aktiviranje	15		Brezžičen senzor za temperaturo	35	
Izklop	15			Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)	36
	Časovne funkcije	16		Motnja, kaj storiti?	37
Nastavitev časa priprave	16		Navodila, opozorila in sporočila o napakah	37	
Kuhinjska ura	16		Nasveti	37	
Funkcija štoparice	17		Demo način	37	
	Funkcija PowerBoost	17		Servisna služba	38
Vklop	17		Številka E in številka FD	38	
Izklop	18			Preglednice in nasveti	39
	Funkcija ShortBoost	18			
Priporočila za uporabo	18				
Vklop	18				
Izklop	18				

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani **www.bosch-home.com** in v spletni trgovini **www.bosch-eshop.com**

Namembna uporaba

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

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

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

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

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

Ne uporabljajte pokrovov za kuhalno ploščo. Povzročijo lahko nesreče, npr. če se pregrejejo, vnamejo ali material počni.

Ne uporabljajte neustreznih zaščitnih naprav ali zaščitnih rešetk za otroke, saj lahko povzročijo nesreče.

Ta aparat ni namenjen uporabi z zunanjo vklopno uro ali daljinskim upravljalnikom.

Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo

varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom. Čiščenja in vzdrževalnih del s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od osmih let in pod nadzorstvom.

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

Nadzirajte postopek kuhanja. Kratek postopek kuhanje mora biti neprestano nadzorovan.

Osebe z vgrajenim srčnim spodbujevalnikom ali podobnim medicinskim pripomočkom morajo biti posebno previdne, če se nahajajo v bližini delujočih indukcijskih kuhalnih plošč ali če ploščo uporabljajo. Posvetujte se s svojim zdravnikom ali proizvajalcem pripomočka, da se prepričate ali izpolnjuje veljavne predpise, in pozanimajte se o možnih neskladnostih.

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



Pomembna varnostna navodila



Opozorilo – Nevarnost požara!

- Vroče olje in maščoba se hitro vnameta. Vročega olja in maščobe nikoli ne puščajte brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopите kuhališče. Plamene previdno pogasite s pokrovom, gasilno odejo ali podobnim.
- Kuhališča se močno segrejejo. Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov. Na kuhalni plošči ne shranjujte nobenih predmetov.
- Aparat se segreje. Vnetljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne hranite v predalih neposredno pod kuhalno ploščo.

- Kuhalna plošča se izklopi samodejno in je ne morete več upravljati. Pozneje se lahko nenamerno znova vklopi. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Kuhališča in njihova okolica se močno segrejejo. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Otrok ne puščajte blizu.

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, izšolan pri proizvajalcu. Tudi poškodovan priključni kabel lahko zamenja samo servisni tehnik. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.
- Pokvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklopite pokvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Razpoke ali odrgnine v steklokeramiki lahko povzročijo električni udar. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

⚠ Opozorilo – Nevarnost zaradi magnetnih polj!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodb!

Na spodnjo stran kuhalne plošče je nameščen ventilator. Če je pod kuhavno ploščo nameščen predal, v njem ni dovoljeno hraniti majhnih predmetov ali papirja. Ventilator bi jih lahko vsesal, kar lahko povzroči poškodbe ventilatorja ali vpliva na funkcijo hlajenja. Med vsebino predala in območjem sesanja ventilatorja mora biti najmanj 2 cm razmika.

⚠ Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

- Če se baterija v brezžičnem senzorju za temperaturo premočno segreje, se lahko poškoduje ali jo raznese. Senzor po kuhanju odstranite s kuhalne plošče ter ga ne shranjujte v bližini virov toplote.
- Senzor za temperaturo je lahko zelo vroč, ko ga odstranite s posode. Pri odstranjevanju uporabljajte kuhinjsko rokavico ali krpo.
- Pri kuhanju v vodni kopeli lahko kuhalna plošča in posoda zaradi pregrevanja počita. Posoda v vodni kopeli se ne sme neposredno dotikati dna posode, ki je napolnjena z vodo. Uporabljajte samo toplotno obstojno posodo.
- Če je med dnom posode in kuhališčem tekočina, lahko posoda nenadoma poskoči. Kuhališče in dno posode morata biti vedno suha.

Vzroki poškodb

Pozor!

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

Pregled

V naslednji tabeli so navedene najpogostejše poškodbe:

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

Varstvo okolja

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

Nasveti za varčevanje z energijo

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

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalazo odstranite na okolju prijazen način.



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

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

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

Kuhanje z indukcijo

Prednosti kuhanja z indukcijo

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

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

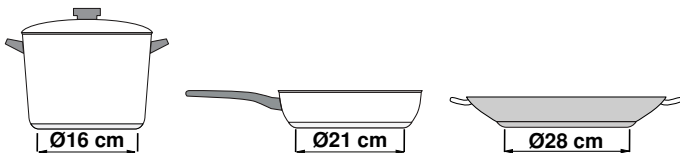
Posoda

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

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

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

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

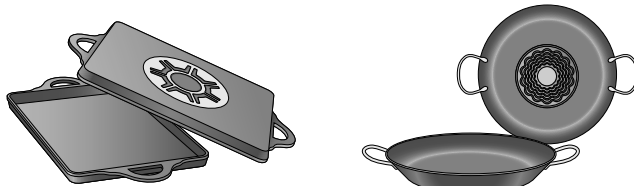


Ko uporabljate prilagodljivo območje kuhanja kot eno kuhališče, lahko hrano pripravljate tudi v večji posodi, ki je primerna posebej za to območje. Informacije o položaju posode najdete v poglavju → "Prilagodljivo območje".

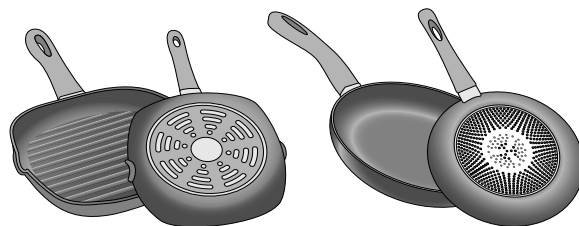


Obstaja tudi indukcijska posoda z dnom, ki ni v celoti feromagnetni:

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



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



Neustrezna posoda

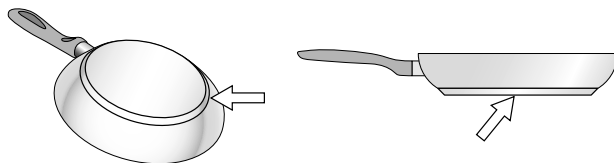
Ne uporabljajte razdelilnih plošč ali posode iz:

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

Značilnosti dna posode

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

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



Na kuhališču ni posode ali neprimerna velikost posode

Če na izbrano kuhališče ne postavite posode ali nanj postavite posodo neustrezne velikosti oz. materiala, prikazana stopnja moči utripa. Na kuhališče postavite ustrezno posodo. Prikaz kuhališča preneha utripati. V nasprotnem primeru se kuhališče po 90 sekundah samodejno izključi.

Prazna posoda ali posoda s tankim dnom

Ne segrevajte praznih loncev ali ponev in ne uporabljajte posode s tankim dnom. Posoda se lahko zelo hitro segreje, pri čemer se varnostni izklop ne vključi pravočasno. Dno posode se lahko stopi in poškoduje steklokeramično ploščo. Nikdar se ne dotikajte vroče posode. Izključite kuhališče. Če kuhalna plošča po ohladitvi ne deluje več, stopite v stik s servisno službo.

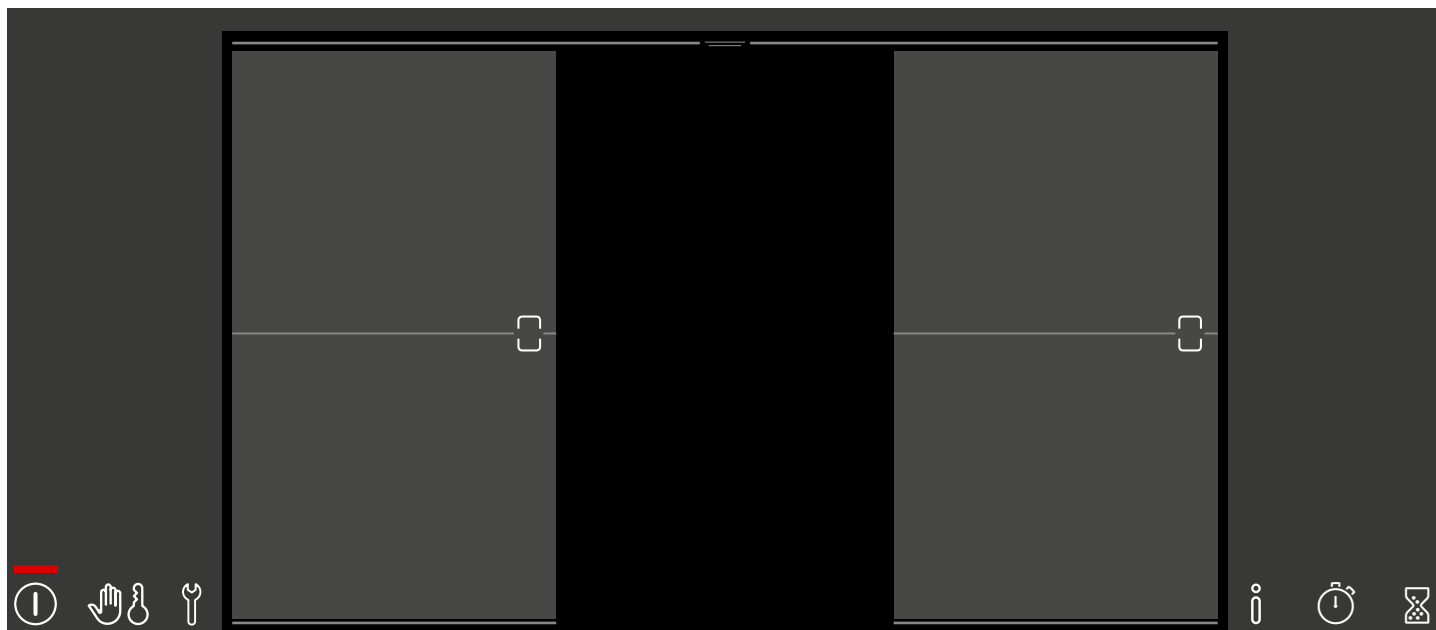
Zaznavanje posode

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

Spoznavajte svoj aparat

V tem poglavju so predstavljeni prikazi, upravljalni elementi in različne funkcije aparata.

Upravljalna plošča



Upravljalna polja

	Glavno stikalo
	Zaščita pri brisanju/otroško varovalo
	Osnovne nastavitve
	Informacijski meni
	Prilagodljivo območje
	Nastavitev časa priprave
	Funkcija štoparice
	Kuhinjska ura
	Stopnje moči
	Stopnje moči
	Funkcija ohranjanja jedi toplih
	Funkcija Move
	Funkcija PowerBoost
	Funkcija ShortBoost
	Senzor praženja

Upravljalna polja

	Senzor kuhanja
	Assist

Kuhališča

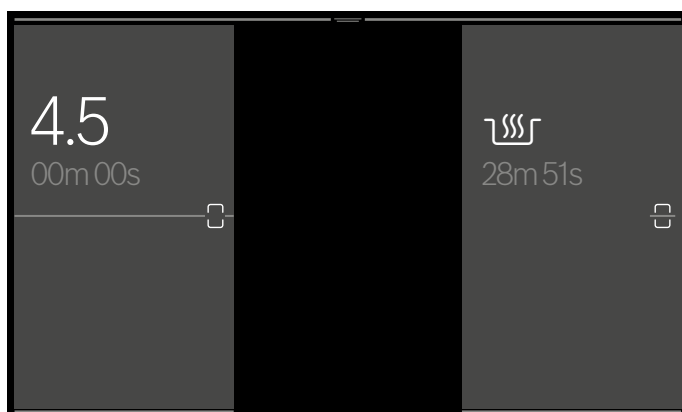
Kuhališče		
	Običajno kuhališče	Uporabljajte posodo ustrezne velikosti.
	Prilagodljivo območje kuhanja	Glejte razdelek → "Prilagodljivo območje"
	Območje kuhanja FlexPlus	Kuhališča območja FlexPlus se vedno vključijo v povezavi z desnim ali levim prilagodljivim kuhališčem. Glejte razdelek → "Območje kuhanja FlexPlus"

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

Pregled menijev

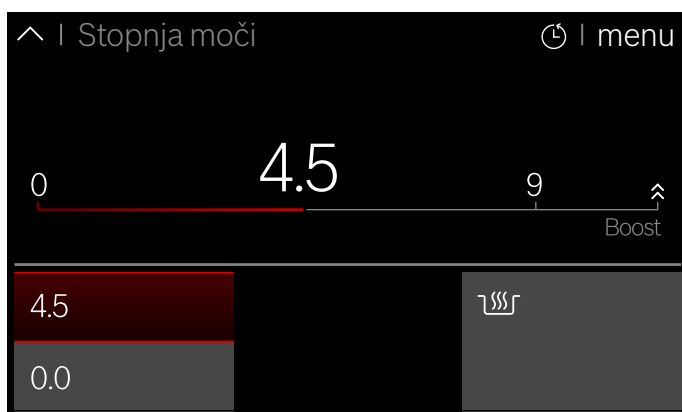
Zaradi intuitivne strukture menija kuhalne plošče se nanjo kar najhitreje privadite. Tu so vam na voljo informacije o najpomembnejših menijih.

Glavno območje



V glavnem območju vam je na voljo pregled posameznih kuhališč, ki so razporejena tako, kot na dejanski kuhalni plošči. Vidite lahko izbrane načine gretja, stopnje moči in časovne funkcije vključenih kuhališč. S pritiskom na prikaz kuhališča se pomaknete v njegovo nastavitveno območje.

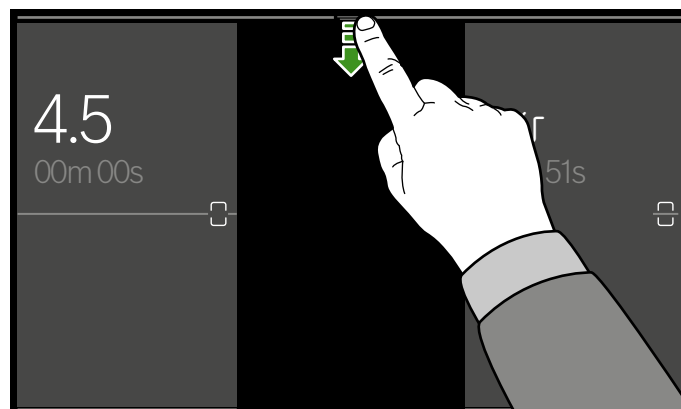
Nastavitveno območje



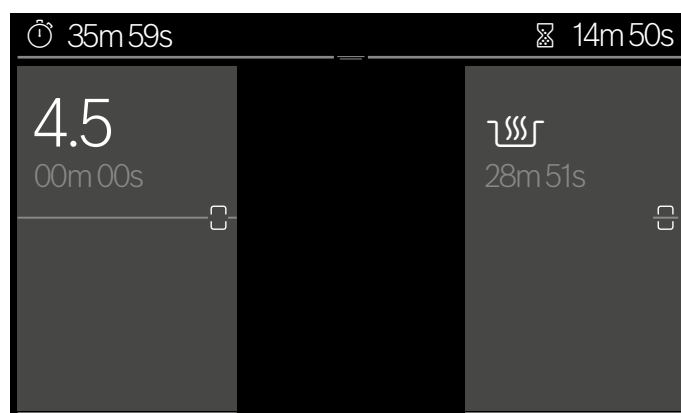
V nastavitvenem območju kuhališča lahko nastavite različne načine kuhanja in stopnje moči za dano kuhališče. Stopnje spremenite s pritiskom ali pomikom prsta po skali. Način kuhanja spremenite tako, da pritisnete na polje "Meni" in izberete drug način kuhanja.

Statusna vrstica

Vrstico na sredini zgornjega roba zaslona povlecite navzdol, da tako odprete statusno vrstico.



V statusni vrstici lahko hitro dostopate do alarma ali prištevanja časa.



Statusno vrstico povlecite nazaj navzgor, da jo zaprete.

Informacijski meni

S tipko na dotik se pomaknete v informacijski meni. Tu so vam na voljo informacije o funkcijah aparata.

Informacije o trenutnih funkcijah vam niso na voljo samo v informacijskem meniju. V ta namen nekaj časa držite zeleno polje površine na dotik. Pojavi se okno z informacijami, ki opisujejo trenutno funkcijo.

Načini kuhanja

Kuhalna plošča omogoča različne načine kuhanja. V meniju načinov kuhanja se lahko pomikate med posameznimi načini. Do menija dostopate tako, da v nastavitvenem načinu pritisnete na trenutni način kuhanja.

Način kuhanja	Funkcija
Stopnja moči	Ročno upravljanje temperature
Funkcija Move	Upravljanje temperature prek položaja posode na kuhališčih
Funkcija PowerBoost	Večja vročina kot pri stopnji moči 9.0
Funkcija ShortBoost	Za kratek čas še večja vročina kot pri funkciji PowerBoost
Ohranjanje jedi toplih	Hranjenje jedi na toplem
Senzor praženja	Praženje s samodejnim zaznavanjem temperature kuhalne plošče
Funkcije kuhanja	Kuhanje s samodejnim zaznavanjem temperature brezžičnega temperaturnega senzorja
Jedi	Praženje in kuhanje s predizbiro jedi

Prikaz preostale toplote

Kuhalna plošča ima za vsako kuhališče po en prikaz preostale toplote. Ta prikazuje, da je kuhališče še vedno vroče. Kuhališča se ne dotikajte, dokler njeno polje na zaslonu rdeče sveti.

Ko po končani pripravi hrane izključite kuhališče, zasveti prikaz preostale toplote. Tudi če ste kuharno ploščo izključili, prikaz preostale toplote sveti, dokler je kuhališče še toplo.



Upravljanje naprave

V tem poglavju lahko preberete, kako nastavite kuhališče. V razpredelnici so navedene stopnje moči in časi kuhanja za različne jedi.

Vklop in izklop kuhalne plošče

Kuharno ploščo vklopite in izklopite z glavnim stikalom.

Vklop: pritisnite tipko ①. Zasliši se zvočni signal in zaslon na dotik zasveti. Po kratkem vklopnem času je kuhalna plošča pripravljena za uporabo.

Izklop: držite tipko ①, dokler prikazi ne ugasnejo. Prikaz preostale toplote sveti, dokler se kuhališča ne ohladijo dovolj.

Opombe

- Ko so vsa kuhališča več kot 20 sekund izklopljena, se kuhalna plošča samodejno izklopi.
- Izbrane nastavitve ostanejo shranjene 10 minut po izklopu kuhalne plošče. Če aparat v tem času ponovno vklopite, se kuhališče vklopi s prejšnjimi nastavitvami.

Nastavitev kuhališča

Nastavite zeleno stopnjo moči od 1 do 9.

1. stopnja moči = najnižja stopnja.

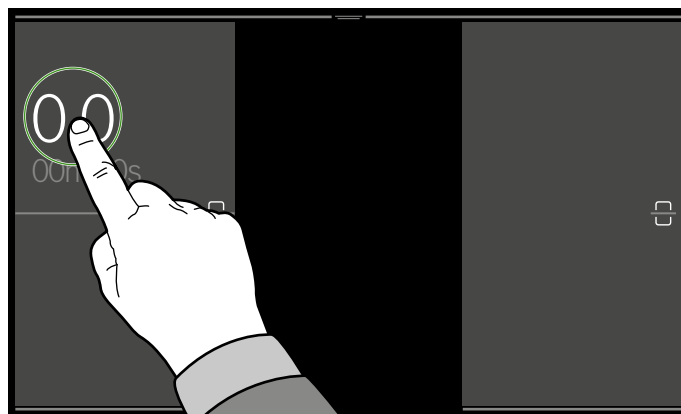
9. stopnja moči = najvišja stopnja.

Vsaka stopnja moči ima vmesno stopnjo.

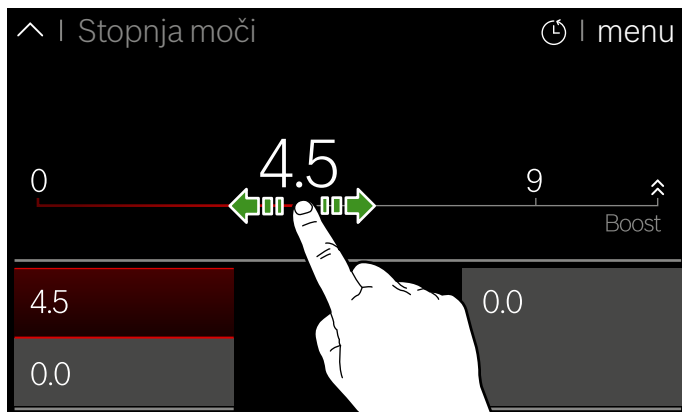
Izbira zelenega kuhališča in stopnje moči

Kuhalna plošča mora biti vklopljena.

1. Želeno kuhališče izberite s pritiskom. Prikaz se spremeni v nastavitveno območje izbranega kuhališča.



2. Želeno stopnjo izberite s pritiskom ali pomikom prsta po skali.



Stopnja moči je nastavljena in prikazana na polju izbranega kuhališča.

Če znova pritisnete na polje vključenega kuhališča, se pomaknete nazaj v glavni pogled.

Če pritisnete na polje drugega kuhališča, se pomaknete neposredno v njegovo nastavitveno območje.

Sprememba stopnje moči

Izberite kuhališče in nato v njegovem nastavitvenem območju nastavite novo stopnjo moči.

Izklop kuhališča

Izberite kuhališče in v njegovem nastavitvenem območju nastavite stopnjo moči 0. Kuhališče se izključi.

Opombe

- Če na vključenem kuhališču stoji posoda, prikaz stopnje moči utripa. Čez nekaj časa se kuhališče izključi.
- Če posoda stoji na kuhališču, za katerega ni izbrana stopnja moči, aparat samodejno zazna posodo. Ustrezno kuhališče zasveti.

Priporočila za kuhanje

Priporočila

- Pire, kremne juhe in goste omake med pogrevanjem občasno premešajte.
- Za predgrevanje nastavite stopnjo moči 8–9.
- Pri kuhanju v pokriti posodi zmanjšajte stopnjo moči takoj, ko začne izpod pokrovke uhajati para.
- Po kuhanju pustite posodo pokrito, dokler ne postrežete jedi.
- Pri kuhanju v loncu na pritisk upoštevajte navodila proizvajalca.
- Jedi ne kuhajte predolgo, da ohranijo hranilne vrednosti. Na kuhinjski uri lahko nastavite zelen čas priprave.
- Za zdrav rezultat kuhanja olja ali masti ne segrevajte toliko časa, da se začne kaditi.
- Pri popekanju jedi te pecite v manjših porcijah eno za drugo.
- Med pripravo jedi se lahko posoda zelo segreje. Priporočamo uporabo prijemalke za posodo.
- Priporočila za energetsko učinkovito kuhanje boste našli v poglavju → "Varstvo okolja"

Preglednica za pripravo jedi

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

	Stopnja moči	Čas priprave jedi (min)
Topljenje		
Čokolada, preliv	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatina	1 - 2	-
Pogrevanje in hranjenje jedi na toplem		
Enolončnica, npr. lečina enolončnica	1.5 - 2	-
Mleko*	1.5 - 2.5	-
Segrevanje klobasic v vodi*	3 - 4	-
Odmrzovanje in segrevanje		
Špinača, globoko zamrznjena	3 - 4	15 - 25
Golaž, globoko zamrznjen	3 - 4	35 - 45
Poširanje, počasno vrenje		
Cmoki*	4.5 - 5.5	20 - 30
Riba*	4 - 5	10 - 15
Bele omake, npr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Stepene omake, npr. bearnska omaka, holandska omaka	3 - 4	8 - 12
* Odkrita posoda		
** Večkrat obrnite		

	Stopnja moči	Čas priprave jedi (min)
Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje		
Riž (z dvojno količino vode)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mlečni riž	2 - 3	30 - 40
Krompir v oblicah	4.5 - 5.5	25 - 35
Slan krompir	4.5 - 5.5	15 - 30
Testenine, rezanci*	6 - 7	6 - 10
Enolončnice, juhe	3.5 - 4.5	15 - 120
Zelenjava	2.5 - 3.5	10 - 20
Golaž, globoko zamrznjen	3.5 - 4.5	7 - 20
Kuhanje v loncu na pritisk	4.5 - 5.5	-
Dušenje		
Rolade	4 - 5	50 - 65
Dušena pečenka	4 - 5	60 - 100
Golaž	3 - 4	50 - 60
Praženje z malo olja*		
Zrezki, naravni ali panirani	6 - 7	6 - 10
Zrezki, globoko zamrznjeni	6 - 7	8 - 12
Kotleti, naravni ali panirani**	6 - 7	8 - 12
Zrezki (debeline 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Perutninske prsi (debeline 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Perutninske prsi, globoko zamrznjene**	5 - 6	10 - 30
Hamburgerji, mesni cmoki (debeline 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
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
Škampji, kozice	7 - 8	4 - 10
Praženje zelenjave in gob, svežih	7 - 8	10 - 20
Jedi iz ponve, zelenjava, na trakove narezano meso na azijski način	7 - 8	15 - 20
Jedi iz ponve, globoko zamrznjene	6 - 7	6 - 10
Palačinke (pečene ena za drugo)	6 - 7	-
Omlete (pečene ena za drugo)	3.5 - 4.5	3 - 6
Jajca na oko	5 - 6	3 - 6
Cvrenje* (150–200 g na porcijo v 1–2 l olja, cvrenje posameznih porcij)		
Globoko zamrznjeni izdelki, npr. pomfrit, piščančji medaljoni	8 - 9	-
Kroketi, globoko zamrznjeni	7 - 8	-
Meso, npr. deli piščanca	6 - 7	-
Riba, panirana ali v pivskem testu	6 - 7	-
Zelenjava, gobe, panirane ali v pivskem testu, tempura	6 - 7	-
Drobno pecivo, npr. krofi, sadje v pivskem testu	4 - 5	-

* Odkrita posoda

** Večkrat obrnite

Prilagodljivo območje

Prilagodljivo območje kuhanja je mogoče po potrebi uporabljati kot združeno območje kuhanja ali kot dve neodvisni kuhališči.

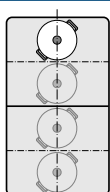
Prilagodljivo območje kuhanja je sestavljeno iz štirih induktorjev, ki delujejo neodvisno drug od drugega. Ko prilagodljivo območje kuhanja deluje, se aktivira le območje, na katerem je posoda.

Kuhalna plošča se zažene z dvema ločenima kuhališčema.

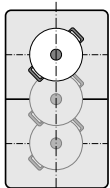
Nasveti za uporabo posode

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

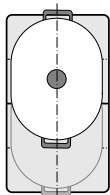
V obliki združenega območja kuhanja



Premer je manjši ali enak 13 cm
Posodo položite na enega izmed štirih položajev, ki jih vidite na sliki.

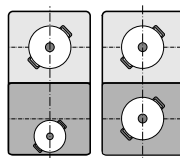


Premer večji od 13 cm
Posodo položite na enega izmed treh položajev, ki jih vidite na sliki.



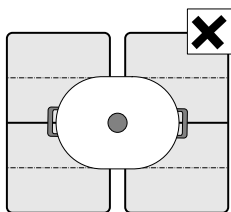
Če posoda zahteva več kot eno kuhališče, jo na aparat položite tako, da je njen rob na zgornjem ali spodnjem robu prilagodljivega kuhališča.

V obliki dveh neodvisnih kuhališč



Prednji in zadnji kuhališči s po dvema induktorjema lahko uporabljate neodvisno drug od drugega. Nastavite željeno stopnjo moči za vsako kuhališče posebej. Na vsakem kuhališču uporabite le eno posodo.

Priporočila



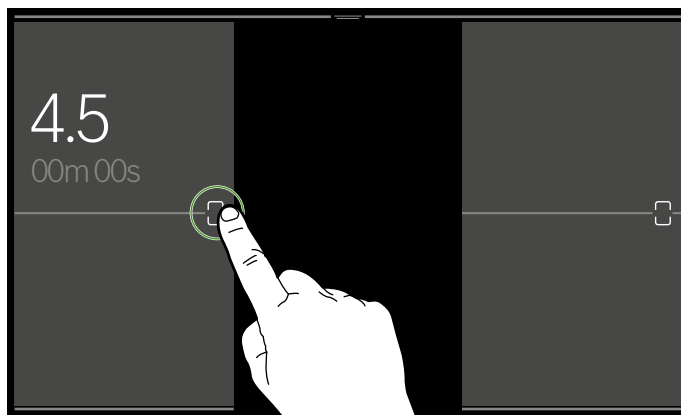
Pri kuhalnih ploščah z več kot enim prilagodljivim območjem kuhanja posodo nanj postavite tako, da je pokrito le eno prilagodljivo območje kuhanja. Sicer se kuhališča ne aktivirajo pravilno, kar pa prepreči dober rezultat kuhanja.

Uporaba združenih kuhališč

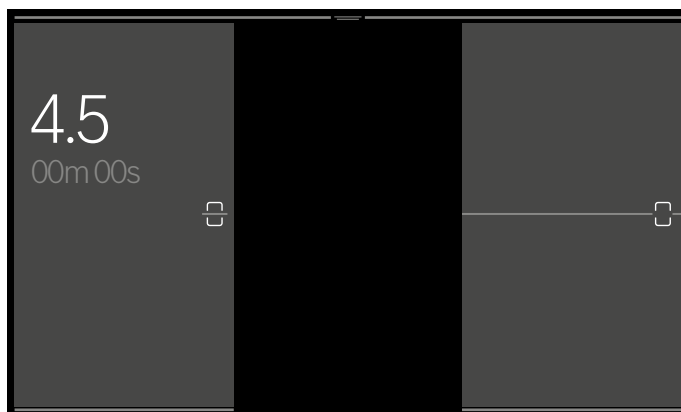
Prilagodljivo območje kuhanja uporabljate kot dve združeni kuhališči.

Povezovanje obeh posameznih kuhališč

1. Postavite posodo na kuhališče.
2. Pritisnite na simbol  med obema prilagodljivima kuhališčema.



Obe posamezni kuhališči sta povezani. Stopnjo moči ali način kuhanja lahko istočasno spremenite za obe povezani kuhališči.



Opomba: Ko kuharno ploščo izključite in nato spet vključite, se prilagodljivo območje kuhanja vključi v obliki dveh ločenih kuhališč.

Uporaba v obliki dveh neodvisnih kuhališč

Prilagodljivo območje kuhanja uporabljate kot dve neodvisni kuhališči.

Ločevanje povezanih kuhališč

Pritisnite na simbol  na sredini povezanih kuhališč.

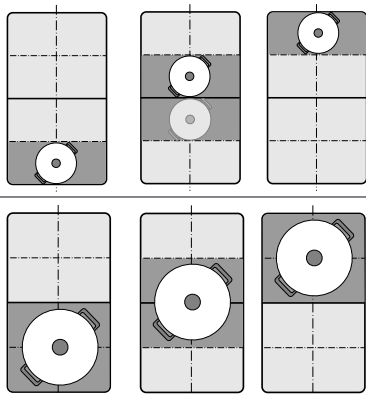
Povezava kuhališč se prekine. Kuhališči delujeta kot neodvisni kuhališči.

Funkcija Move

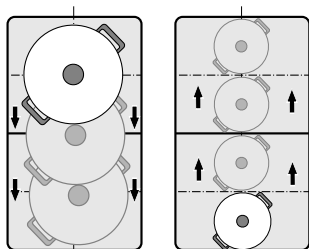
S to funkcijo se celotno prilagodljivo območje kuhanja vključi in razdeli na tri kuhališča. Vsako kuhališče ima prednastavljeno stopnjo moči.

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

Območja kuhanja



S to funkcijo je mogoče med kuhanjem spremeniti stopnjo moči tako, da posodo preprosto premaknete na drugo območje.



Prednastavljene stopnje moči:

Sprednje območje = stopnja moči 9.0

Srednje območje = stopnja moči 5.0

Zadnje območje = stopnja moči 1.5

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

Opombe

- Če aparat na prilagodljivem območju kuhanja zazna več kot eno posodo, se funkcija izključi.
- Če posodo na prilagodljivem območju kuhanja dvignete ali prestavite, kuhalna plošča zažene samodejno iskanje. Nastavljena bo stopnja moči novega območja.
- Več informacij o velikosti in položaju posode vam je na voljo v poglavju → "Prilagodljivo območje"

Aktiviranje

1. Izberite eno od obeh kuhališč prilagodljivega območja kuhanja.
2. V meniju načinov kuhanja izberite funkcijo Move. Funkcija je vklopljena.

Sprememba stopnje moči

Med kuhanjem je mogoče spremeniti stopnje moči za posamezna kuhališča. Postavite posodo na kuhališče in v njegovem nastavitvenem območju spremenite stopnjo moči.

Opomba: Če izključite funkcijo, se bodo stopnje moči treh kuhališč ponastavile na prednastavljene vrednosti.

Izklop

Izberite kuhališče in v nastavitvenem območju pritisnite na "Izklop". Kuhališče se izklopi in pojavi se prikaz preostale toplote.

Funkcija je izklopljena.

Območje kuhanja FlexPlus

Kuhalna plošča je opremljena z dvema območjema kuhanja FlexPlus, ki sta med obema prilagodljivima kuhališčema in ki delujeta v kombinaciji z levim oz. desnim prilagodljivim kuhališčem. Tako lahko uporabljate večje posode in dosežete boljše rezultate kuhanja.

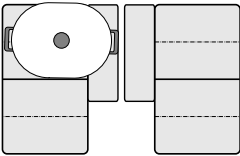
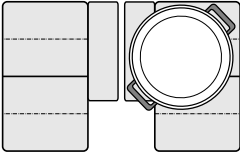
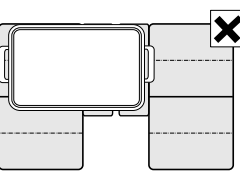
Vsako od obeh območij kuhanja FlexPlus se samodejno vključi v kombinaciji z levim ali desnim prilagodljivim kuhališčem. Ni ju mogoče vključiti brez pripadajočega prilagodljivega kuhališča.

Navodila za posodo

Posodo postavite na sredino območja za kuhanje, da tako omogočite najboljše zaznavanje posode in porazdelitev toplote.

Posoda naj stoji na stranskem in na razširjenem kuhališču.

Glede na velikost posode lahko prilagodljivo območje kuhanja vključite kot dve neodvisni ali kot eno kuhališče:

Postavitev posode	
	Podolgovata posoda: Prilagodljivo območje kuhanja vključite kot dve neodvisni ali kot eno kuhališče.
	Velika, okrogla posoda: Prilagodljivo območje kuhanja vključite kot eno kuhališče.
	Posoda ne sme pokrivati obeh kuhališč funkcije FlexPlus hkrati.

Aktiviranje

- Postavite posodo na kuhališče.
Opomba: Posoda mora stati tudi na kuhališču FlexPlus.
- Izberite zeleno kuhališče in stopnjo moči.

Kuhališče FlexPlus je samodejno vključeno in se prikaže na zaslonu.

Izklop

Izberite kuhališče in v nastavitvenem območju nastavite stopnjo moči 0. Kuhališče se izklopi in pojavi se prikaz preostale toplote.

Območje kuhanja FlexPlus je izključeno.

Časovne funkcije

Kuhalna plošča nudi tri časovne funkcije:

- Nastavitev časa priprave
- Kuhinjska ura
- Funkcija štoparice

Nastavitev časa priprave

Kuhališče se po izteku nastavljenega časa samodejno izklopi.

Nastavitev

- Izberite kuhališče in zeleno stopnjo moči.
- V nastavitvenem območju kuhališča pritisnite na simbol ☺.
- Pritisnite na čas, ki ga želite spremeniti. Nastavite zelen čas priprave v urah in minutah.
- Pritisnite na simbol ▷.

Čas priprave jedi se začne odšteti.

Opombe

- Prikaz lahko zapustite tako, da znova pritisnete na polje izbranega kuhališča. Funkcija se v tem primeru vklopi samodejno, če je na izbranem kuhališču posoda.
- Če je prilagodljivo območje kuhanja izbrano kot edino kuhališče, velja nastavljeni čas za celotno območje kuhanja.

Senzor praženja in funkcije kuhanja

Če za določeno kuhališče nastavite čas priprave, senzor praženja ali funkcija kuhanja pa je ob tem vključena, se nastavljeni čas priprave zažene šele, ko je dosežena izbrana temperatura.

Sprememba ali brisanje časa

Pomaknite se na čas priprave tako, da pritisnete na simbol ☺ v nastavitvenem območju kuhališča.

Pritisnite na aktiven čas priprave. Izberite nov čas priprave in pritisnite simbol ▷.

Za brisanje časa priprave pritisnite simbol ○.

Po preteku časa

Kuhališče se izklopi. Zasliši se signal, stopnja moči pa se nastavi na 0.

Kuhinjska ura

Kuhinjska ura deluje neodvisno od kuhališč in drugih nastavitev. Po preteku časa se zasliši signal. Ta funkcija kuhališča ne izklopi samodejno.

Nastavitev

- Pritisnite tipko na dotik ☒.
- Pritisnite na čas, ki ga želite spremeniti. Nastavite zelen čas v urah in minutah.
- Pritisnite na simbol ▷.
Čas začne teči.

Opomba: Prikaz lahko zapustite tako, da pritisnete na puščico zgoraj levo na zaslonu na dotik.

Sprememba ali brisanje časa

Pomaknite se v meni kuhinjske ure tako, da pritisnete na iztekajoči se čas v statusni vrstici.

Za spremembo časa nastavite nov čas. Pritisnite na simbol ⏸. Kuhinjska ura se zažene z novim časom.

Za brisanje časa pritisnite simbol ⏻. Kuhinjska ura je izključena.

Po preteku časa

Po preteku časa se zasliši signal.

Ko pritisnete na kuhinjsko uro, prikaz ugasne.

Funkcija štoparice

Funkcija štoparice prikazuje čas, ki je pretekel od vklopa.

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

Vklop

Pritisnite tipko na dotik ⏻.

Čas prične teči.

Izklop

Pomaknite se v funkcijo štoparice tako, da pritisnete na iztekajoči se čas v statusni vrstici.

Za izklop funkcije in ponastavitev časa pritisnite na simbol ⏻.

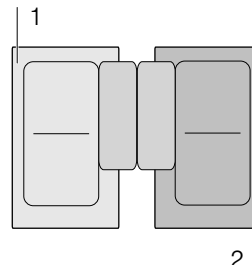
Opomba: Prikaz lahko zapustite tako, da pritisnete na puščico zgoraj levo na zaslonu na dotik.

Funkcija PowerBoost

S to funkcijo je mogoče večje količine vode segreti hitreje kot s stopnjo moči 9.

Po 10 minutah se funkcija samodejno izključi.

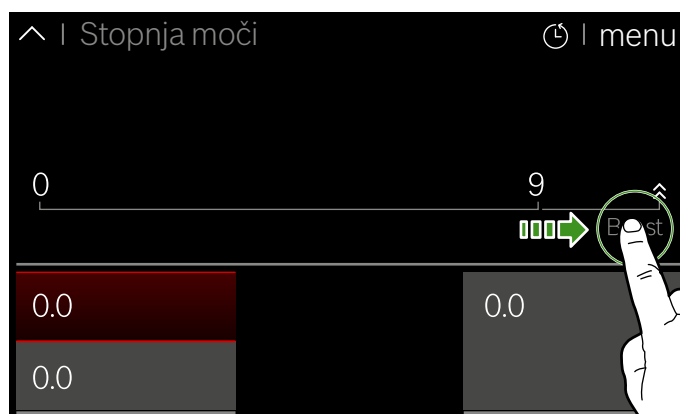
To funkcijo je mogoče aktivirati za vsa kuhališča takrat, ko drugo kuhališče iste skupine ne deluje (glejte sliko).



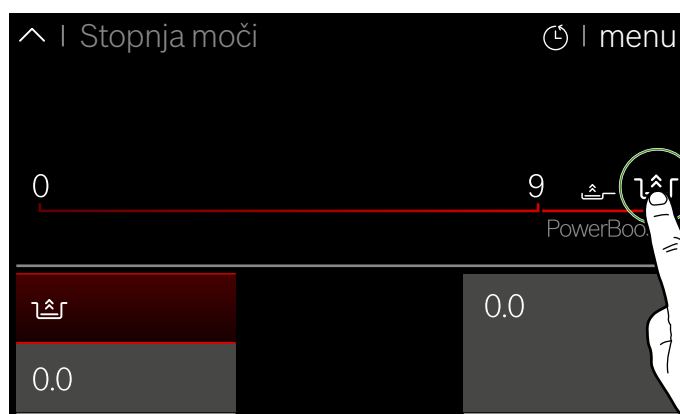
Opomba: S prilagodljivim območjem kuhanja je funkcijo mogoče vključiti tudi, ko celo območje uporabljate kot eno območje kuhanja.

Vklop

1. Izberite kuhališče.
2. Na skali s prstom povlecite v desno do oznake „boost“. S prstom držite površino pritisnjeno.



3. Dotaknite se simbola ⏻ in dvignite prst s površine.



Funkcija je vklopljena.

Izklop

Izberite kuhališče in v nastavitvenem območju spremenite stopnjo moči.

Funkcija je izklopljena.

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

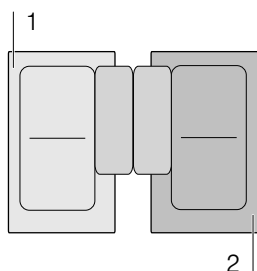
Funkcija ShortBoost

S to funkcijo je mogoče posodo hitreje segreti kot s stopnjo moči 9. Na ta način lahko jedi v ponvi zelo hitro segrejete na majhni količini olja ali masčobe.

Po 30 sekundah se funkcija samodejno izključi.

Po izklopu funkcije izberite ustrezno stopnjo moči za nadaljevanje kuhanja.

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



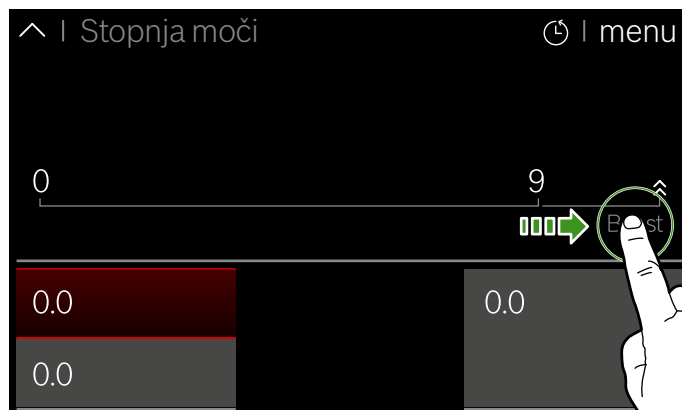
Opomba: S prilagodljivim območjem kuhanja je funkcijo mogoče vključiti tudi, ko celo območje uporabljate kot eno območje kuhanja.

Priporočila za uporabo

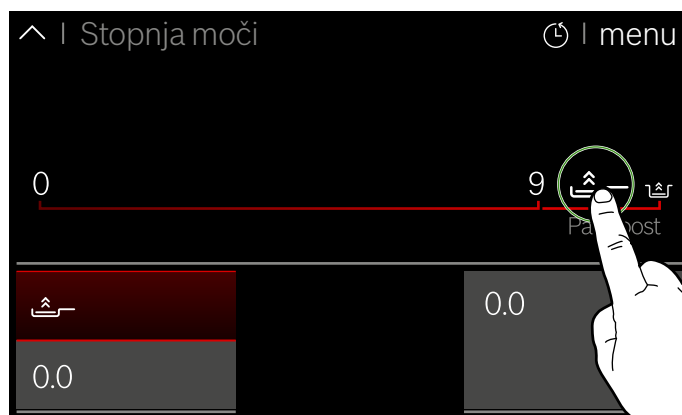
- Vedno uporabljajte posodo, ki prej ni bila segreta.
- Uporabljajte lonce in ponve z ravnim dnom. Ne uporabljajte posode s tankim dnom.
- Nikdar nenadzorovano ne segrevajte posode, olja, masla ali masti.
- Posod ne pokrivajte.
- Posodo postavite na sredino kuhališča. Prepričajte se, da premer dna posode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

Vklop

1. Izberite kuhališče.
2. Na skali s prstom povlecite v desno do oznake „boost“. S prstom držite površino pritisnjeno.



3. Pritisnite na simbol . Dvignite prst.



Funkcija je vklopljena.

Izklop

Izberite kuhališče in v nastavitvenem območju spremenite stopnjo moči.

Funkcija je izklopljena.

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

Funkcija za ohranjanje jedi toplih

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

Vklop

1. Izberite želeno kuhališče.
 2. Na skali izberite stopnjo moči .
- Funkcija je vklopljena. Kuhališče prikaže simbol .

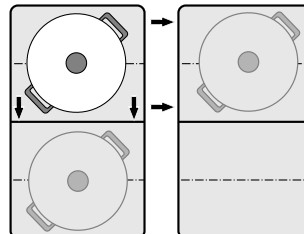
Izklop

1. Izberite kuhališče.
2. V nastavitvenem območju izberite stopnjo moči 0. Kuhališče se izključi. Simbol  ugasne in pojavi se prikaz preostale toplote. Funkcija je izklopljena.

Prenos nastavitev

S to funkcijo je mogoče prenesti način kuhanja, stopnjo moči in nastavljen čas priprave z enega kuhališča na drugega.

Posodo premaknite z vključenega kuhališča na drugo kuhališče, da prenesete nastavitve.



Opomba: Dodatne informacije o pravilnem položaju posode so vam na voljo v poglavju → "Prilagodljivo območje"

Aktiviranje

1. Posodo prestavite z vključenega kuhališča na drugo kuhališče.
Aparat zazna posodo. Čez kratek čas se na zaslonu prikaže vprašanje, ali želite dosedanje nastavitve prevzeti za novo kuhališče.
2. Potrdite prevzem nastavitev.

Nastavitve se prenesejo na novo kuhališče. Prvotno kuhališče se izključi.

Opombe

- Posodo prestavite na izklopljeno kuhališče, za katerega še niste izbrali prednastavitev oz. na katerem pred tem ni stala druga posoda.
- Nastavitve funkcij Move in senzorja praženja na ta način ni mogoče prenesti na drugo kuhališče.
- Če premaknete več posod, lahko funkcijo uporabite le za zadnjo premaknjeno posodo.
- Medtem ko vas aparat vpraša, ali želite prevzeti nastavitve, posodo postavite nazaj na zadnje kuhališče, da tako nadaljujete s kuhanjem pri prejšnjih nastavitvah. Potrditev ni potrebna.

Funkcije za pomoč pri kuhanju

Funkcije za pomoč pri kuhanju omogočajo preprosto kuhanje in pri pripravi jedi zagotovijo odlične rezultate. Priporočene temperaturne stopnje so primerne za vsako vrsto kuhanja.

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

Senzorji med celotnim postopkom kuhanja merijo temperaturo posode. To omogoča regulacijo moči kuhanja in posledično vzdrževanje prave temperature.

Ko je izbrana temperatura dosežena, lahko dodate živila. Aparat temperaturo samodejno ohranja na enaki vrednosti, ne da bi vam bilo treba spremeniti temperaturno stopnjo.

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

Funkcije za kuhanje so na voljo za vsa kuhališča, če je prisoten brezžičen temperaturni senzor.

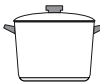
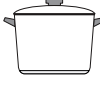
To poglavje podaja informacije o:

- funkcijah za pomoč pri kuhanju
- primerni posodi
- senzorjih in dodatnem priboru
- funkcijah in stopnjah moči
- priporočenih jedeh
- pripravi in vzdrževanju brezžičnega temperaturnega senzorja

načinih delovanja pomoči pri kuhanju

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

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

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

*Predgrevanje s pokrovko in cvrtje brez pokrovke.

Če kuhalna plošča ni opremljena z brezžičnim senzorjem za temperaturo, ga lahko naknadno kupite v specializiranih trgovinah ali naročite pri naši servisni službi.

Primerna posoda

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

Funkcije kuhanja niso primerne za praženje v ponvi, kot je to mogoče s senzorjem praženja.

Na voljo so ponve, ki so optimalne za uporabo s senzorjem praženja. Naknadno jih lahko kupite v specializiranih trgovinah ali pri naši servisni službi. Vedno navedite ustrezno referenčno številko:

- HEZ390210 ponev s premerom 15 cm.
- HEZ390220 ponev s premerom 19 cm.
- HEZ390230 ponev s premerom 21 cm.

- HEZ390250 ponev s premerom 28 cm.

Te ponve so prevlečene s prevleko proti sprijemanju, kar omogoča praženje z malo olja.

Opombe

- Senzor praženja je bil posebej nastavljen za to vrsto in velikost ponev.
- Druge vrste ponev se lahko pregrejejo in temperatura je lahko nižja ali višja od izbrane temperaturne stopnje. Najprej uporabite najnižjo temperaturno stopnjo in jo po potrebi spremenite.

Za funkcije kuhanja lahko uporabite vsako posodo, ki je primerna za indukcijske kuhalne plošče. Informacije o posodi, ki je primerna za kuhanje z indukcijo, najdete v poglavju → "Kuhanje z indukcijo".

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

Senzorji in dodaten pribor

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

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

- Senzorji za temperaturo, ki so nameščeni v kuhalni plošči in nadzirajo temperaturo dna posode. Primerni za senzor praženja.
- Brežžični temperaturni senzor, ki podatke o temperaturi posode posreduje upravljalnemu polju. Primeren za funkcije kuhanja.

Senzor za temperaturo je nujno potreben, če želite uporabljati funkcije pomoči pri kuhanju.

Če vaša kuhalna plošča ni opremljena z brezžičnim senzorjem za temperaturo, ga lahko seveda kupite v specializirani trgovini ali naročite pri naši servisni službi, pri čemer navedite referenčno številko HZ 39050.

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

Funkcije in stopnje kuhanja

Senzor praženja

S senzorjem praženja lahko pripravite jedi v ponvi z malo olja.

Prednosti

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

Opombe

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

Temperaturne stopnje

Temperaturna stopnja			Primerno za
1	I	zelo nizka	Priprava in zgoščevanje omak, dušenje zelenjave in peka jedi z ekstra deviškim oljčnim oljem, maslom ali margarino.
2	II	nizka	Peka jedi z ekstra deviškim oljčnim oljem, maslom ali margarino, npr. omlete.
3	III	srednje-nizka	Praženje rib, debelejših kosov, kot so npr. mesne kroglice in klobase.
4	IV	srednje-visoka	Praženje steakov (srednje zapečenih ali dobro pečenih), paniranih globoko zamrznjenih jedi in tankih jedi, npr. zrezki, na trakove narezano meso in zelenjava.
5	V	visoka	Praženje jedi pri visokih temperaturah, npr. steakov (krvavih), krompirjevih palačink in pečenega krompirja.

Nastavitev

V preglednici izberite primerno temperaturno stopnjo. Prazno ponev postavite na kuhališče.

1. Izberite kuhališče. V meniju načinov kuhanja izberite senzor praženja.
2. Izberite želeno temperaturo.
Funkcija je vklopljena.
Linija napredka se polni z rdečo barvo, dokler temperatura za praženje ni dosežena. Ko je temperatura za praženje dosežena, se zasliši signal.
3. Ko je temperatura peke dosežena, v ponev najprej nalijte olje in nato vanjo položite živila.

Opomba: Jedi obračajte, da se ne prismojijo.

Izklop senzorja praženja

Izberite kuhališče in v nastavitvenem območju nastavite stopnjo moči 0. Kuhališče se izklopi in pojavi se prikaz preostale toplote.

Funkcije kuhanja

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

Funkcije so na voljo za vsa kuhališča.

Prednosti

- Kuhališče se segreva le, če je to potrebno za vzdrževanje temperature. Na ta način aparat varčuje z energijo, olje pa se ne pregreje. Temperatura je pod nenehnim nadzorom. Na ta način aparat prepreči prekipanje jedi pri kuhanju. Temperaturne stopnje pri tem ni treba spremeniti.

- Funkcije kuhanja javijo, ko voda ali olje doseže optimalno temperaturo, da lahko dodate živila (glejte razpredelnico z odstopanji za živila, ki jih v posodo položite na začetku kuhanja).

Opombe

- Jedi v posodi morajo doseči določeno višino, da prekrijejo silikonski element temperaturnega senzorja.
- Za praženje z majhno količino olja vedno uporabite senzor praženja.
- Posodo na kuhhalno ploščo vedno postavite tako, da temperaturni senzor ni usmerjen v drugo posodo.
- Temperaturnega senzorja med kuhanjem ne smete odstraniti s posode. Ko je postopek kuhanja zaključen, lahko funkcije izberete za drugo kuhališče.
- Po koncu priprave jedi temperaturni senzor odstranite s posode. Previdno, temperaturni senzor je lahko zelo vroč.

Temperaturna območja in stopnja

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

Nasveti za kuhanje s funkcijami za pomoč pri kuhanju

- Funkcija pogrevanja/ohranjanja jedi toplih: globokozamrznjeni izdelki v porcijah, npr. špinača. Globokozamrznjen izdelek dajte v posodo. Dodajte količino vode, ki jo je navedel proizvajalec. Pokrijte posodo in izberite stopnjo 1/70 °C. Večkrat premešajte.
- Funkcija za poširanje: zgoščevanje jedi, npr. omak. Jed kuhajte pri priporočeni temperaturi. Po zgoščevanju s stopnjo 2/90 °C počakajte, da voda izpari. Ko se oglasi zvočni signal, jed s to stopnjo ohranjajte toplo, dokler je treba.
- Funkcija kuhanja: vodo segrevajte z zaprto pokrovko. Voda ne prekipi. Izberite temperaturno stopnjo 3/100 °C.
- Funkcija kuhanja v loncu na pritisk: upoštevajte priporočila proizvajalca. Po zvočnem signalu nadaljujte s pripravo v skladu s priporočenim časom. Izberite temperaturno stopnjo 4/120 °C.
- Funkcija za cvrtje z veliko olja: olje segrevajte z zaprto pokrovko. Po zvočnem signalu snemite pokrovko ter dodajte jed. Izberite temperaturno stopnjo 5/170 °C.

Opombe

- Vedno kuhajte z zaprto pokrovko. Izjema: „Cvrtje z veliko olja v posodi“, temperaturna stopnja 5/170 °C.
- Če se ne oglasi zvočni signal, se prepričajte, da je posoda pokrita s pokrovko.

- Olja nikoli ne segrevajte brez nadzora. Uporabljajte olje ali maščobo, ki sta primerna za cvrtje. Ne kombinirajte različnih maščob za cvrtje, npr. olja z mastjo. Vroče mešanice maščob se lahko penijo.
- Če rezultat kuhanja ni zadovoljiv, npr. pri kuhanju krompirja, naslednjič uporabite večjo količino vode, vendar ohranite priporočeno temperaturno stopnjo.

Nastavitev vrelišča

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

- Za izbiro osnovne nastavitve "Funkcija kuhanja" glejte poglavje → "Osnovne nastavitve"
- Osnovna nastavitev je standardno nastavljena na 200–400 m. Če stanujete na nadmorski višini med 200 in 400 m nadmorske višine, vrelišča ni treba nastaviti. V nasprotnem primeru izberite nastavitev, ki ustreza nadmorski višini vašega bivališča.

Opomba: Temperaturna stopnja 3/100 °C zadostuje za učinkovito kuhanje, tudi če voda ne vre močno. Če z rezultatom vseeno niste zadovoljni, lahko spremenite nastavitev vrelišča.

Povezava brezžičnega senzorja za temperaturo z upravljalnim poljem

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

1. Odprite osnovne nastavitve in izberite menijsko točko "Senzor kuhanja".
2. Izberite možnost "Dodajanje novega senzorja za kuhanje".
V 30 sekundah pritisnite na simbol  na brezžičnem temperaturnem senzorju.
Po nekaj sekundah se na zaslonu prikaže rezultat povezave temperaturnega senzorja z upravljalnim poljem.

Ko je temperaturni senzor pravilno povezan z upravljalno ploščo, so funkcije za kuhanje na voljo.

Opombe

- Napaka pri povezavi zaradi motnje senzorja za temperaturo se lahko pojavi iz naslednjih razlogov:
 - Napaka v komunikaciji Bluetooth.
 - Simbola na temperaturnem senzorju niste pritisnili v roku 30 sekund po izbiri kuhališča.
 - Baterija temperaturnega senzorja je prazna.
 Ponastavite brezžični temperaturni senzor in ponovite postopek povezave.
- Če se pojavi napaka pri povezavi zaradi napake pri prenosu, ponovite postopek povezave.
Če se pri povezovanju še naprej pojavlja napaka, se obrnite na servisno službo.

Ponastavitev brezžičnega senzorja za temperaturo

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

Nastavitev

1. Senzor za temperaturo pritrdite na posodo, glejte poglavje → "Priprava in nega brezžičnega senzorja za temperaturo"
 2. Posodo z zadostno količino vode postavite na kuhališče in jo vedno pokrijte s pokrovko.
 3. Izberite kuhališče, na katerem je posoda s temperaturnim senzorjem. V meniju načinov kuhanja kuhališča izberite način kuhanja "Funkcije kuhanja".
 4. Pritisnite simbol  brezžičnega temperaturnega senzorja.
 5. Iz preglednice izberite ustrezno temperaturno stopnjo.
Funkcija je vklopljena.
Linija napredka se polni z rdečo barvo, dokler voda ali olje ni dovolj vroče, da lahko v posodo položite živila. Ko je temperatura dosežena, se zasliši signal.
 6. Po zvočnem signalu snemite pokrovko ter dodajte jed. Med pripravo naj bo posoda zaprta.
- Opomba:** Pri funkciji za cvrtje z veliko olja ne uporabljajte pokrovke.

Izklop funkcij kuhanja

Izberite kuhališče in v nastavitvenem območju nastavite stopnjo moči 0. Kuhališče se izklopi in pojavi se prikaz preostale toplote.

Priporočene jedi

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

Meso	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za praženje z malo olja			
Zrezki*	Senzor praženja	4	6–10
Zrezki, panirani*	Senzor praženja	4	6–10
File**	Senzor praženja	4	6–10
Kotleti*	Senzor praženja	3	10–15
Cordon bleu*	Senzor praženja	4	10–15
Dunajski zrezek*	Senzor praženja	4	10–15
Steak, krvav**	Senzor praženja	5	6–8
Steak, srednje pečen**	Senzor praženja	5	8–12
Steak, dobro pečen*	Senzor praženja	4	8–12
Perutninske prsi*	Senzor praženja	3	10–20
Mesni sir	Senzor praženja	2	6–9
Na trakove narezano meso***	Senzor praženja	4	7–12
Giros***	Senzor praženja	4	7–12
Slanina*	Senzor praženja	2	5–8
Mleto meso***	Senzor praženja	4	6–10
Hamburger*	Senzor praženja	3	6–15
Polpeti*	Senzor praženja	3	6–15
Polnjeni polpeti*	Senzor praženja	3	10–20
Parjene klobase*	Senzor praženja	3	8–20
Surove klobase*	Senzor praženja	3	8–20
Funkcija za poširanj			
Klobase****	Funkcije kuhanja	2/90 °C	10–20
Funkcija kuhanja			
Mesni cmoki****	Funkcije kuhanja	3/100 °C	20–30
Kokoš za juho****	Funkcije kuhanja	3/100 °C	60–90
Kuhana govedina****	Funkcije kuhanja	3/100 °C	60–90
Funkcija kuhanja v loncu na pritisk			
Kokoš*****	Funkcije kuhanja	4/120 °C	15–25
Govedina*****	Funkcije kuhanja	4/120 °C	15–25
Funkcija za cvrtje z veliko olja			
Deli piščanca*****	Funkcije kuhanja	5/170 °C	10–15
Mesne kroglice*****	Funkcije kuhanja	5/170 °C	10–15

* Večkrat obrnite.

** Ko zaslišite zvočni signal, dajte v ponev olje in živila.

*** Redno mešajte.

**** Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Po zvočnem signalu dodajte živila.

***** Živila dajte v posodo že na začetku.

***** Olje segrevajte v pokriti posodi. Pražite v porcijah in v odkriti posodi.

Riba	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za praženje z malo olja			
Ribji file, naraven*	Senzor praženja	4	10–20
Ribji file, paniran*	Senzor praženja	3	10–20
Kozice*	Senzor praženja	4	4–8
Raki*	Senzor praženja	4	4–8
Cela riba*	Senzor praženja	3	10–20
Funkcija za poširanje			
Dušenje rib**	Funkcije kuhanja	2/90 °C	15–20
Funkcija za cvrtje z veliko olja			
Riba v pivskem testu***	Funkcije kuhanja	5/170 °C	10–15
Riba, panirana***	Funkcije kuhanja	5/170 °C	10–15
* Večkrat obrnite.			
** Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Po zvočnem signalu dodajte živila.			
*** Olje segrevajte v pokriti posodi. Pražite v porcijah in v odkriti posodi.			

Jajčne jedi	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za praženje z malo olja			
Jajca na oko na maslu*	Senzor praženja	2	2–6
Jajca na oko na olju**	Senzor praženja	4	2–6
Umešana jajca***	Senzor praženja	2	4–9
Omleta****	Senzor praženja	2	3–6
Palačinke****	Senzor praženja	5	1,5– 2,5
Francoski toast****	Senzor praženja	3	4–8
Cesarski praženec****	Senzor praženja	3	10–15
Funkcija kuhanja			
Kuhanje jajc*****	Funkcije kuhanja	3/100 °C	5–10
* Ko zaslišite zvočni signal, dajte v ponev maslo in živila.			
** Ko zaslišite zvočni signal, dajte v ponev olje in živila.			
*** Redno mešajte.			
**** Olje segrejte v pokriti posodi. Jedi v odkriti posodi pražite v porcijah (v preglednici je naveden skupen čas na porcijo).			
***** Živila dajte v posodo že na začetku.			

Zelenjava in stročnice	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za praženje z malo olja			
Česen*	Senzor praženja	2	2–10
Čebula*	Senzor praženja	2	2–10
Bučke**	Senzor praženja	3	4–12
Jajčevci**	Senzor praženja	3	4–12
Paprika*	Senzor praženja	3	4–15
Gobe*	Senzor praženja	4	10–15
Praženje zelenih špargljev**	Senzor praženja	3	4–15
Dušenje zelenjave v olju*	Senzor praženja	1	10–20
Glaziranje zelenjave*	Senzor praženja	3	6–10
Funkcija kuhanja			
Kuhanje brokolija***	Funkcije kuhanja	3/100 °C	10–20
Kuhanje cvetače***	Funkcije kuhanja	3/100 °C	10–20
Kuhanje zelja***	Funkcije kuhanja	3/100 °C	30–40
Kuhanje stročjega fižola***	Funkcije kuhanja	3/100 °C	15–30
Čičerika****	Funkcije kuhanja	3/100 °C	60–90
Grah***	Funkcije kuhanja	3/100 °C	15–20
Leča****	Funkcije kuhanja	3/100 °C	45–60
Funkcija kuhanja v loncu na pritisk			
Zelenjava v loncu na pritisk****	Funkcije kuhanja	4/120 °C	3–6
Čičerika v loncu na pritisk****	Funkcije kuhanja	4/120 °C	25–35
Fižol v loncu na pritisk****	Funkcije kuhanja	4/120 °C	25–35
Leča v loncu na pritisk****	Funkcije kuhanja	4/120 °C	10–20
Funkcija za cvrtje z veliko olja			
Cvrenje panirane zelenjave*****	Funkcije kuhanja	5/170 °C	4–8
Cvrenje zelenjave v pivskem testu*****	Funkcije kuhanja	5/170 °C	4–8
Cvrenje paniranih gob*****	Funkcije kuhanja	5/170 °C	4–8
Cvrenje gob v pivskem testu*****	Funkcije kuhanja	5/170 °C	4–8

* Redno mešajte.

** Večkrat obrnite.

*** Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Po zvočnem signalu dodajte živila.

**** Živila dajte v posodo že na začetku.

***** Olje segrevajte v pokriti posodi. Pražite v porcijah in v odkriti posodi.

Krompir	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za praženje z malo olja			
Pražen krompir iz krompirja v oblicah*	Senzor praženja	5	6–12
Pražen krompir iz surovega krompirja*	Senzor praženja	4	15–25
Krompirjeve palačinke**	Senzor praženja	5	2,5– 3,5
Krompirjeve polpete***	Senzor praženja	1	50–55
Glaziran krompir*	Senzor praženja	3	15–20
Funkcija za poširanje			
Krompirjevi cmoki****	Funkcije kuhanja	2/90 °C	30–40
Funkcija kuhanja			
Kuhanje krompirja*****	Funkcije kuhanja	3/100 °C	30–45
Funkcija kuhanja v loncu na pritisk			
Krompir v loncu na pritisk*****	Funkcije kuhanja	4/120 °C	10–20
* Redno mešajte. ** Celoten čas na eno porcijo. Posamična peka. *** Ko zaslišite zvočni signal, dajte v ponev maslo in živila. **** Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Po zvočnem signalu dodajte živila. ***** Živila dajte v posodo že na začetku.			

Testenine in žita	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za poširanje			
Riž*	Funkcije kuhanja	2/90 °C	25–35
Polenta**	Funkcije kuhanja	2/90 °C	3–8
Zdrobova kaša**	Funkcije kuhanja	2/90 °C	5–10
Funkcija kuhanja			
Testenine**	Funkcije kuhanja	3/100 °C	7–10
Polnjene testenine**	Funkcije kuhanja	3/100 °C	6–15
Funkcija kuhanja v loncu na pritisk			
Riž v loncu na pritisk***	Funkcije kuhanja	4/120 °C	6–8
* Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Po segrevanju dodajte živila. ** Redno mešajte. *** Živila dajte v posodo že na začetku.			

Juhe	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za poširanje			
Kremne juhe*	Funkcije kuhanja	2/90 °C	10–15
Funkcija kuhanja			
Obare**	Funkcije kuhanja	3/100 °C	60–90
Juhe iz vrečke*	Funkcije kuhanja	3/100 °C	5–10
* Redno mešajte. ** Živila dajte v posodo že na začetku.			

Juhe	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija kuhanja v loncu na pritisk Obare v loncu na pritisk**	Funkcije kuhanja	4/120 °C	20–30
* Redno mešajte. ** Živila dajte v posodo že na začetku.			

Omake	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za praženje z malo olja Paradižnikova omaka z zelenjavo* Bešamel omaka* Sirova omaka* Zgoščevanje omak* Sladke omake*	Senzor praženja Senzor praženja Senzor praženja Senzor praženja Senzor praženja	1 1 1 1 1	25–35 10–20 10–20 25–35 15–25
* Redno mešajte			

Sladice	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za poširanje Mlečni riž* Ovsena kaša* Kompot** Čokoladni puding*	Funkcije kuhanja Funkcije kuhanja Funkcije kuhanja Funkcije kuhanja	2/90 °C 2/90 °C 3/100 °C 2/90 °C	40–50 10–15 15–25 3–5
Funkcija za cvrtje z veliko olja Cvrtje krofov*** Cvrtje ameriških krofov*** Cvrtje kroglic buñuelos***	Funkcije kuhanja Funkcije kuhanja Funkcije kuhanja	5/170 °C 5/170 °C 5/170 °C	5–10 5–10 5–10
* Redno mešajte. ** Živila dajte v posodo že na začetku. *** Olje segrevajte v pokriti posodi. Pražite v porcijah in v odkriti posodi.			

Globoko zamrznjeni izdelki	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za praženje z malo olja			
Zrezki*	Senzor praženja	4	15–20
Cordon bleu*	Senzor praženja	4	10–30
Perutninske prsi*	Senzor praženja	4	10–30
Piščančji medaljoni*	Senzor praženja	4	10–15
Giros**	Senzor praženja	3	10–15
Kebab**	Senzor praženja	3	10–15
Ribji file, naraven*	Senzor praženja	3	10–20
Ribji file, paniran*	Senzor praženja	3	10–20
Ribje palčke*	Senzor praženja	4	8–12
Praženje pomfrita**	Senzor praženja	5	4–6
Jedi iz ponve**	Senzor praženja	3	6–10
Spomladanski zavitki*	Senzor praženja	4	10–30
Camembert*	Senzor praženja	3	10–15
Funkcija za pogrevanje/ohranjanje jedi toplih			
Zelenjava v smetanovi omaki**	Funkcije kuhanja	1/70 °C	15–20
Funkcija kuhanja			
Stročji fižol***	Funkcije kuhanja	3/100 °C	15–30
Funkcija za cvrtje z veliko olja			
Cvrtje pomfrita****	Funkcije kuhanja	5/170 °C	4–8
* Večkrat obrnite. ** Redno mešajte. *** Po zvočnem signalu dodajte živila. **** Olje segrejte v pokriti posodi. Pražite v porcijah in v odkriti posodi.			

Druge	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za praženje z malo olja			
Praženje sira Camembert*	Senzor praženja	3	7–10
Krutoni**	Senzor praženja	3	6–10
Suhe pripravljene jedi***	Senzor praženja	1	5–10
Praženje mandeljev****	Senzor praženja	4	3–15
Praženje orehov****	Senzor praženja	4	3–15
Praženje pinjol****	Senzor praženja	4	3–15
Funkcija za pogrevanje/ohranjanje jedi toplih			
Pogrevanje golaževe juhe*****	Funkcije kuhanja	1/70 °C	10–20
Pogrevanje kuhanega vina*****	Funkcije kuhanja	1/70 °C	-
Funkcija za poširanje			
Pogrevanje mleka*****	Funkcije kuhanja	2/90 °C	3–10
* Večkrat obrnite. ** Redno mešajte. *** Ko se oglasi signal, dodajte vodo. Ko voda zavre, dodajte živila. **** Ko zaslišite zvočni signal, dajte v ponev olje in živila. ***** Živila dajte v posodo že na začetku.			

Jedi

S to funkcijo lahko pripravite najrazličnejše jedi. Aparat za vas izbere optimalne nastavitve.

Izbira in nastavitev programa

1. Izberite želeno kuhališče.
2. V nastavitvenem območju kuhališča izberite način gretja „Assist“.
3. Izberite želeno programsko skupino.
4. Izberite želeno jed.

Aparat vas bo vodil skozi celoten postopek nastavljanja za izbrano jed. Prikazana bodo navodila za pripravo izbranih jedi.

Prekinitev programa

Za prekinitev programa izberite stopnjo moči 0 ali spremenite način gretja.

Priprava in nega brezžičnega senzorja za temperaturo

To poglavje podaja informacije o:

- Namestitev silikonske nalepke
- Uporaba brezžičnega senzorja za temperaturo
- Čiščenje
- Menjava baterije

Dodatni pribor, kot sta silikonska nalepka in senzor za temperaturo, je mogoče kupiti naknadno v specializiranih trgovinah ali naročiti pri naši servisni službi, pri čemer navedite ustrezno referenčno številko:

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

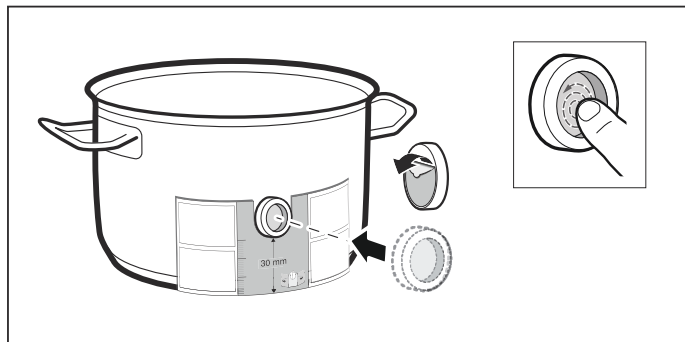
Namestitev silikonske nalepke

Senzor za temperaturo je na posodo pritrjen s silikonsko nalepko.

Pred prvo uporabo posode s funkcija za kuhanje namestite silikonsko nalepko.

Postopajte na sledeč način:

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



3. Silikonsko nalepko pritisnite na površino, tudi notranjo stran.

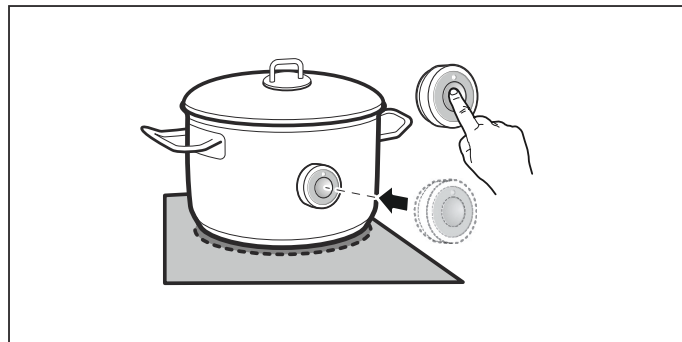
Lepilo potrebuje 1 uro, da si pravilno posuši. Posode v tem času ne uporabljajte ali čistite.

Opombe

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

Uporaba brezžičnega senzorja za temperaturo

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



Opombe

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

Čiščenje

Brezžičnega senzorja za temperaturo ne čistite v pomivalnem stroju.

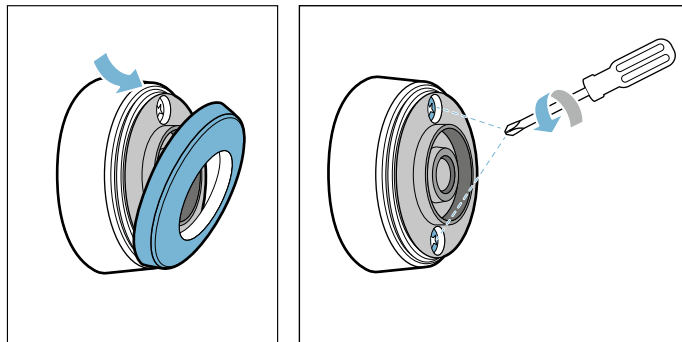
Informacije o čiščenju senzorja za temperaturo najdete v poglavju → "Čiščenje"

Menjava baterije

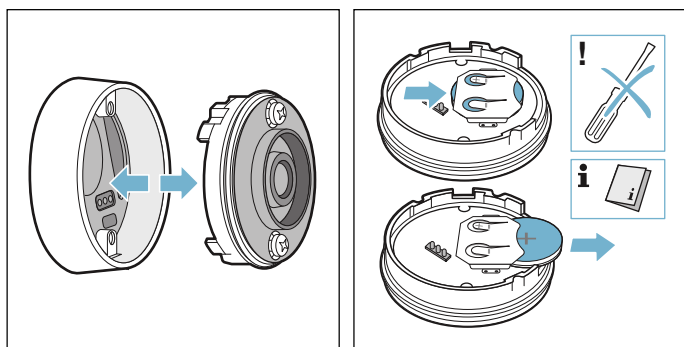
Če ste pritisnili simbol na brezžičnem senzorju za temperaturo in LED-dioda ne zasveti, se je baterija izpraznila.

Menjava baterije:

1. Odstranite silikonski pokrov s spodnjega dela ohišja. Odvijte vijake z izvijačem.

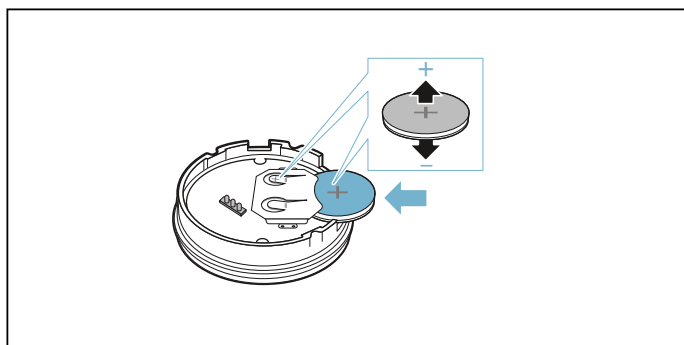


2. Snemite zgornji del ohišja. Odstranite staro baterijo. Vstavite novo baterijo. Pri tem bodite pozorni na pravilne pole.

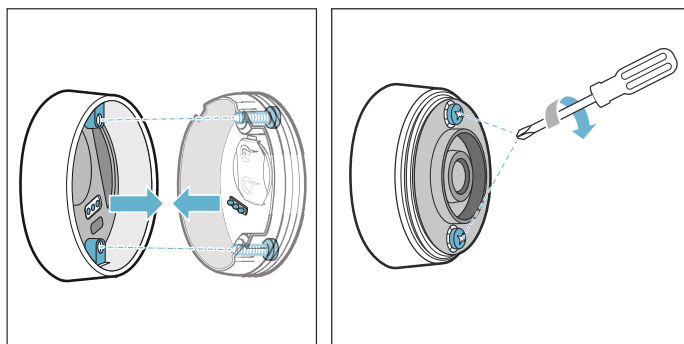


Pozor!

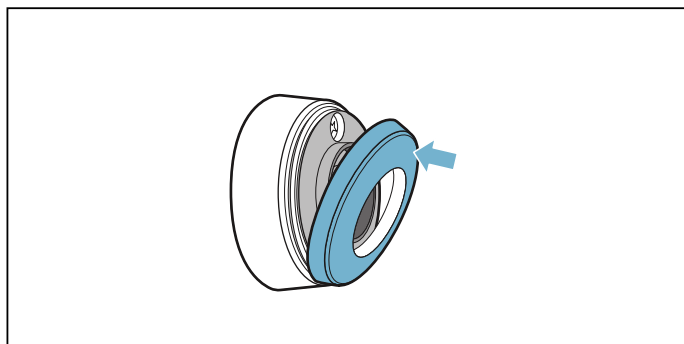
Za odstranitev baterije ne uporabljajte kovinskih predmetov. Ne dotikajte se kontaktov.



3. Ponovno sestavitev zgornji in spodnji del ohišja. Pri tem bodite pozorni, da bodo kontakti pravilno usmerjeni.



4. Ponovno namestite silikonski pokrov na spodnji del ohišja senzorja za temperaturo.



Opomba: Uporabljajte zgolj visokokakovostne baterije tipa CR2032. Zagotavljajo posebej dolgo delovanje.

Izjava o skladnosti

Podjetje Robert Bosch Hausgeräte GmbH potrjuje, da aparat s funkcijo brezžičnega senzorja za temperaturo ustreza temeljnim zahtevam in drugim veljavnim predpisom direktive 1999/5/ES.

Podrobno izjavo o skladnosti R&TTE najdete na spletnem naslovu www.bosch-home.com, na proizvodni strani vašega aparata med dodatnimi dokumenti.

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

Varovalo za otroke

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

Vklop in izklop otroškega varovala

Vsa kuhališča morajo biti izklopljena.

Vklop

1. Izklopite vsa kuhališča.
 2. Dotaknite se tipke  in sledite navodilom na zaslonu.
- Otroško varovalo je vklopljeno. Kuhalna plošča je zaklenjena.

Izklop

1. Vklopite kuhavno ploščo z glavnim stikalom ①.
 2. Dotaknite se tipke  in sledite navodilom na zaslonu.
- Otroško varovalo je izklopljeno. Zapora je deaktivirana.

Samodejna zaščita za otroke

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

Vklop in izklop

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

Zaščita pri brisanju

Če upravljalno polje brišete, ko je kuhalna plošča vklopljena, lahko spremenite nastavitve. Da bi to preprečili, je kuhalna plošča opremljena s funkcijo zapore upravljalnega polja zaradi čiščenja.

Vklop

Pritisnite tipko na dotik .

Zaščita pri brisanju je vklopljena. Upravljalno polje se zaklene za 30 sekund. Površino upravljalnega polja lahko brišete, ne da bi spremenili nastavitve.

Izklop

Po 30 sekundah se upravljalno polje samodejno odklene. Če želite predčasno izklopiti funkcijo zaščite pri brisanju, se dotaknite tipke  in sledite navodilom na zaslonu.

Opombe

- 30 sekund po vklopu se zasliši signal. Ta kaže na to, da se je delovanje funkcije končalo.
- Zapora za čiščenje ne vpliva na glavno stikalo. Kuhavno ploščo lahko kadar koli izključite.

Samodejna izključitev

Ko kuhališče deluje že dalj časa brez sprememb nastavitve, se vključi samodejni varnostni izklop.

Kuhališče ne greje več. Na zaslonu se prikaže obvestilo.

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

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

Osnovne nastavitve

Aparat ima različne prednastavitve, ki jih lahko prilagodite svojim navadam in potrebam.

Dostop do osnovnih nastavitvev

S tipko na dotik  na kuhalni plošči odprite osnovne nastavitve. Kuhališča morajo biti v ta namen izklopljena.

Premikanje po osnovnih nastavitvah

V pregledu možnosti s prstom potegnite navzgor ali navzdol, da si tako ogledate različne nastavitve. Pritisnite na eno od nastavitvev, da si v ustreznem podmeniju ogledate nadaljnje možnosti.

V podmeniju pritisnite na simbol < zgoraj levo, da se pomaknete nazaj na pregled možnosti.

Izhod iz osnovnih nastavitvev

V pregledu možnosti pritisnite na simbol X zgoraj desno, da zapustite osnovne nastavitve.

Opustitev ali shranjevanje sprememb

Ko želite zapustiti osnovne nastavitve, se pojavi vprašanje, ali želite zadnje opravljene spremembe shraniti ali zavreči. Če jih shranite, se spremembe aktivirajo. Če jih zavrzete, pa se zadnje spremembe ponastavijo.

Nastavitev	Opis in možnosti
Jezik	Nastavljen jezik lahko spremenite.
Zvočni signali	Določite lahko, kateri zvočni signali naj se aktivirajo. ■ Vsi zvočni signali so izključeni – ne zasliši se noben zvočni signal. ■ Vsi zvočni signali so vključeni* – zaslišijo se vsi zvočni signali. ■ Vključena so le zvočna opozorila za napake – zaslišijo se le zvočni signali za javljanje napak.
Trajanje zvočnih signalov	Trajanje zvočnih signalov lahko nastavite.
Ton tipk	Izberete lahko, ali naj se ob dotiku polj in simbolov na zaslonu na dotik zaslišijo zvočni signali.
Svetlost zaslona	Svetlost zaslona lahko spremenite.
Indukcijsko območje kuhanja Flex	Izberete lahko, ali se kuhališča območja kuhanja Flex po vklopu aparata vključijo skupaj ali posamezno.
Stopnje načina Move	Prednastavljene stopnje funkcije Move lahko spremenite.
Otroško varovalo	Kuhalno ploščo lahko zaklenete z otroškim varovalom in tako otrokom preprečite, da bi jo uporabljali brez dovoljenja. ■ Ročno* – otroško varovalo je treba vedno ročno vključiti in izključiti. ■ Samodejno – otroško varovalo se ob izklopu kuhalne plošče vedno samodejno vključi.
Logotip znamke	Nastavite lahko, ali naj se ob vklopu aparata prikaže logotip znamke.
ReStart	Nastavite lahko, koliko časa po izklopu naj si aparat še zapomni zadnje uporabljene nastavitve.
Maksimalna poraba moči	Skupno moč kuhalne plošče lahko omejite in prilagodite na lokalno električno napajanje. Za prilagoditev se obrnite na svojega prodajalca.
Poraba energije	Izberete lahko, ali se bo po izklopu aparata prikazal podatek o porabi energije.
Senzor kuhanja	Dodate lahko nov senzor kuhanja.
Funkcije kuhanja	Vnesete lahko nadmorsko višino svojega bivališča, da tako omogočite natančnejše delovanje senzorja za kuhanje.
Preizkus posode	Preverite lahko, ali je posoda primerna za kuhanje z indukcijo.
Informacije o aparatu	Na voljo so vam informacije o aparatu.
Tovarniške nastavitve	Vse nastavitve lahko ponastavite na stanje ob dobavi.
* Prednastavitev ob dobavi	

Prikaz porabe energije

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

Po izklopu je poraba v kWh prikazana še 10 sekund.

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

Preizkus posode

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

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

1. Mrzlo posodo s pribl. 200 ml vode postavite na sredino kuhališča, ki glede na premer najbolje ustreza dnu posode.
2. Pomaknite se v osnovne nastavitve in izberite točko menija Preizkus posode.
Funkcija je vklopljena.

Po 10 sekundah se na zaslonu prikažeta rezultat kakovosti in hitrost kuhanja. Pritisnite na ustrezno kuhališče na zaslonu, da se prikaže več informacij o preizkusu posode.

Opombe

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

Čiščenje

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

Kuhalna plošča

Čiščenje

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

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

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

Nikakor ne uporabljajte:

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

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

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

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

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

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

Okvir kuhalne plošče

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

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

Brezžičen senzor za temperaturo

Senzor za temperaturo

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

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

Silikonska nalepka

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

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

Okno senzorja za temperaturo

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

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

Opombe

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

Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)

Uporaba

Zakaj ne morem vključiti kuhališča in zakaj sveti simbol za otroško varovalo?

Otroško varovalo je aktivirano.

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

Zakaj utripajo prikazi in zakaj je mogoče slišati zvočni signal?

Z upravljalnega polja odstranite tekočino ali ostanke hrane. Odstranite vse predmete, ki so na upravljalnem polju.

Navodila za deaktivacijo zvočnega signala najdete v poglavju → "Osnovne nastavitve"

Zvoki

Zakaj je mogoče med kuhanje slišati zvoke?

Glede na sestavo dna posode lahko med delovanjem kuhalne plošče nastajajo zvoki. Ti zvoki so za indukcijsko tehnologijo običajni in ne pomenijo okvare.

Možni zvoki:

Globoko brenčanje, podobno transformatorju:

nastane pri kuhanju z visoko stopnjo moči. Zvok izgine ali pa postane tišji, ko znižate stopnjo moči.

Globoko žvižganje:

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

Prasketanje:

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

Visoki žvižgajoči toni:

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

Zvoki, podobni ventilatorju:

kuhalna plošča je opremljena z ventilatorjem, ki se vključi pri visokih temperaturah. Če je izmerjena temperatura še vedno previsoka, lahko ventilator deluje tudi po izklopu kuhalne plošče.

Posoda

Kakšna posoda je primerna za indukcijsko kuhalno ploščo?

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

Zakaj se kuhališče ne segreva, stopnja moči pa utripa?

Kuhališče, na katerem stoji posoda, ni vključeno.

Prepričajte se, da je kuhališče, na katerem stoji posoda, vključeno.

Posoda je premajhna za vključeno kuhališče ali pa ni primerna za indukcijo.

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

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

Posoda je premajhna za vključeno kuhališče ali pa ni primerna za indukcijo.

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

Čiščenje

Kako očistim kuhalne plošče?

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

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

Motnja, kaj storiti?

Pogosto je vzrok za motnjo le malenkost. Preden pokličete servisno službo, upoštevajte naslednja navodila in namige.

Navodila, opozorila in sporočila o napakah

Če se pojavi težava, se na zaslonu samodejno prikažejo navodila opozorila ali sporočila o napakah. Za odpravo težave upoštevajte navodila na zaslonu na dotik.

Opomba: . Skupaj z nekaterimi opozorili se prikaže tudi koda napake. Po potrebi servisni službi sporočite tudi kodo napake.

Nasveti

Težava	Rešitev
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti.	S pomočjo drugih električnih aparatov preverite, ali je v električnem omrežju prišlo do kratkega stika. Prepričajte se, da je bil aparat priključen v skladu z vezalno shemo. Če motnje ni mogoče odpraviti, o njej obvestite tehnično servisno službo.
Stopnje moči kuhališča ni mogoče zvišati.	Skupna moč kuhalne plošče je bila omejena. Nastavite skupno moč pod „Maksimalna poraba moči“ v osnovnih nastavitvah. Zelo velika posoda lahko vpliva na maksimalno stopnjo moči na isti polovici kuhalne plošče. Posodo znova postavite na kuhavno ploščo.
Funkcija PowerBoost se je izklopila oz. je ni mogoče vklopiti.	Skupna moč kuhalne plošče je bila omejena. Nastavite skupno moč pod „Maksimalna poraba moči“ v osnovnih nastavitvah.
Ko je na zaslonu na dotik nek predmet, se oglasi zvočni signal.	Odstranite predmet in potrdite opozorilo na zaslonu. Ponovno lahko izberete nastavitve za kuhavno ploščo. Na upravljalno polje ne postavite vroče posode.
Kuhalna plošča ne prepozna posode.	Posoda mogoče ni primerna za indukcijo.
Kuhalna plošča se nenavadno odziva oz. je ni več mogoče pravilno upravljati.	Izključite aparat s hišno varovalko ali z varnostnim stikalom v omarici z varovalkami. Počakajte nekaj sekund in ga ponovno vključite.
Na zaslonu se prikaže „E“.	Izberite kuhališče, da se prikaže koda napake.

Demo način

Če se na zaslonu prikaže simbol , je aktiven demonstracijski način. Aparat se v demonstracijskem načinu ne segreva. Odklopite aparat z električnega napajanja. Počakajte nekaj sekund in ponovno priklopite aparat. V roku 3 minut po priklopu deaktivirajte demonstracijski način v osnovnih nastavitvah.



Servisna služba

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

Številka E in številka FD

Ko se obrnete na našo servisno službo, navedite številko E in številko FD aparata.

Tipsko tablico s števkami najdete:

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

Številko E najdete tudi na steklokeramični površini kuhalne plošče. Številko E, servisni indeks (KI) in številko FD lahko preverite tako, da odprete osnovne nastavitve. V ta namen si preberite poglavje → "Osnovne nastavitve".

Upoštevajte, da obisk serviserja v primeru napačnega upravljanja tudi v času trajanja garancije ne bo brezplačen.

Podatke glede vseh držav, boste našli v priloženem seznamu servisnih služb.

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

Preglednice in nasveti

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

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

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

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

*Recept v skladu z DIN 44550

**Recept v skladu z DIN EN 60350-2

Testni obroki	Posoda	Stopnja kuhanja	Predgretje trajanje (min:s)	Po-krov	Priprava Stopnja kuhanja	Po-krov
Kuhanje mlečnega riža Mlečni riž, kuhan v pokriti posodi Temperatura mleka: 7 °C Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Nastavite priporočeno stopnjo kuhanja in v mleko dodajte riž, sladkor ter sol. Čas priprave, vključno s predgrevanjem pribl. 45 min.						
Sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (3,5 % maščobe) in 1 g soli	Lonec Ø 16 cm	8.5	pribl. 5:30	Ne	3 (premešajte po pribl. 10 min)	da
Sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (3,5 % maščobe) in 1,5 g soli	Lonec Ø 22 cm	8.5	pribl. 5:30	Ne	3 (premešajte po pribl. 10 min)	da
Mlečni riž, kuhan v nepokriti posodi Temperatura mleka: 7 °C V mleko dodajte sestavine in segrevajte ob nenehnem mešanju. Izberite priporočeno stopnjo kuhanja in, ko mleko doseže pribl. 90 °C, kuhajte ob rahlem vrenju na manjši stopnji še približno 50 min.						
Sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (3,5 % maščobe) in 1 g soli	Lonec Ø 16 cm	8.5	pribl. 5:30	Ne	3	Ne
Sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (3,5 % maščobe) in 1,5 g soli	Lonec Ø 22 cm	8.5	pribl. 5:30	Ne	2.5	Ne
Kuhanje riža* Temperatura vode: 20 °C						
Sestavine: 125 g dolgozrnatega riža, 300 g vode in ščepec soli	Lonec Ø 16 cm	9	pribl. 2:30	da	2	da
Sestavine: 250 g dolgozrnatega riža, 600 g vode in ščepec soli	Lonec Ø 22 cm	9	pribl. 2:30	da	2.5	da
Peka svinjskega fileja Začetna temperatura fileja: 7 °C						
Količina: 3 svinjski fileji (skupna teža pribl. 300 g, debelina 1 cm) in 15 ml sončničnega olja	Ponev Ø 24 cm	9	pribl. 1:30	Ne	7	Ne
Priprava palačink**						
Količina: 55 ml močnate zmesi na palačinko	Ponev Ø 24 cm	9	pribl. 1:30	Ne	7	Ne
Cvrenje globoko zamrznjenega pomfrita						
Količina: 1,8 l sončničnega olja, na porcijo: 200 g globoko zamrznjenega pomfrita (npr. znamka McCain 123 Frites Original)	Lonec Ø 22 cm	9	Do temperature olja 180 °C	Ne	9	Ne
*Recept v skladu z DIN 44550 **Recept v skladu z DIN EN 60350-2						

Съдържание

	Използване по предназначение	42
	Важни указания за безопасност	43
	Причини за повредите	44
	Преглед.	44
	Опазване на околната среда	45
	Съвети за пестене на енергия.	45
	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти	45
	Индукционно нагряване	45
	Предимства при готвене с индукция.	45
	Съдове	45
	Запознаване с уреда	47
	Контролен панел	47
	Готварските зони	47
	Преглед на менютата.	48
	Режими на готвене.	49
	Индикатор за остатъчна топлина	49
	Обслужване на уреда	49
	Включване и изключване на готварския плот	49
	Настройка на готварската зона	49
	Препоръки за готвене	50
	Гъвкава зона	52
	Съвети за използване на съдовете.	52
	Използване като една взаимозависима готварска зона	52
	Използване като две независими готварски зони	52
	функция Move	53
	Активиране	53
	Деактивиране	53
	FlexPlus зона	54
	Указания за готварския съд	54
	Активиране	54
	Деактивиране	54
	Времеви функции	54
	Програмиране на времето на готвене	54
	Кухненски таймер	55
	Функция хронометър	55
	Функция PowerBoost	55
	Активиране	55
	Деактивиране	56
	ShortBoost функция	56
	Препоръки за употреба	56
	Активиране	56
	Деактивиране	56
	Функция за запазване на топлина	57
	Активиране	57
	Деактивиране	57
	Предаване на настройки	57
	Активиране	57
	Функции готварски помощник	58
	Видове функции асистент за готвене.	58
	Подходящ съд за готвене	58
	Сензори и аксесоари за сензори.	59
	Функции и степени на котлона.	59
	Препоръчани ястия	62
	Ястия	68
	Подготовка и риж за безкабелния сензор за температура	68
	Заявление за съответствие.	69
	Защита от деца	70
	Активиране и деактивиране на защитата от деца	70
	Автоматично обезопасяване за деца	70
	Защита при търкане	70
	Автоматично изключване	70
	Основни настройки	71
	Показание за консумацията на енергия	72
	Тест на готварски съдове	72
	Почистване	73
	Готварски плот	73
	Рамка на готварския плот.	73
	Безкабелен сензор за температура	73
	Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)	74
	Повреда – какво да направим?	75
	Указания, предупреждения и съобщения за неизправности	75
	Съвети	75
	Демо режим	75
	Специализиран сервиз	76
	Номер на изделиято и дата на производство	76
	Тестови ястия	77

По-нататъшна информация за продуктите, принадлежностите, резервните части и обслужването ще намерите на адрес: www.bosch-home.com и интернет магазина: www.bosch-eshop.com



Използване по предназначение

Прочетете внимателно настоящото ръководство. Съхранете ръководството за употреба и монтаж, както и паспорта на уреда за по-късна употреба или за следващият притежател.

Огледайте уреда след като го извадите от опаковъчния материал. Не включвайте уреда в случай, че е бил повреден по време на транспортирането му; свържете се с нашия Технически сервиз и подайте писмена заявка за възникналите повреди, в противен случай ще загубите правото на обезщетение.

Монтажът на уреда трябва да се извърши съгласно приложеното ръководство за монтаж.

Този уред е предназначен за употреба само в частни домакинства и в битова среда. Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки. Наблюдавайте уреда по време на процеса на готвене.

Наблюдавайте уреда непрекъснато дори по време на кратки процеси на готвене. Използвайте уреда само в затворени помещения.

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 4000 метра над морското равнище.

Не използвайте покрития за готварския плот. Те могат да доведат до злополуки, напр. при прегряване, запалване или разпръскващи се материали.

Не използвайте неподходящи предпазни съоръжения или защитни решетки за деца. Те могат да доведат до злополуки.

Този уред не е замислен за работа с външен таймер или дистанционно управление.

Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или ментални способности или без достатъчно опит или познания, ако се контролират или инструктират по отношение на безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за тяхната сигурност и ако са наясно с опасностите, които могат да се получат от тази употреба.

Децата не бива да си играят с уреда.

Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и не се контролират.

Деца под 8 години да се пазят далеч от уреда и кабела и съединителния кабел.

Готвенето трябва да се наблюдава.

Краткото готвене трябва да се наблюдава текущо.

В случай, че имате пейсмейкър или друго подобно медицинско устройство следва да бъдете особено внимателни при използването или доближаването до готварския плот докато работи.

Консултирайте се с Вашия лекар или с производителя на устройството, за да се уверите, че съответства на действащото законодателство и за да се информирате относно възможните несъвместимости.

Ако носите активен имплантиране медицински уред (напр. пейсмейкър или дефибрилатор), консултирайте се с Вашия лекар относно това, че този уред отговаря на Директива 90/385/ЕИО на Съвета на Европейските общности от 20.юни 1990 г., както и на DIN EN 45502-2-1 и DIN EN 45502-2-2 и е избран, имплантиран и програмиран съгласно VDE-AR-E 2750-10. Ако тези предпоставки са изпълнени и освен това се използват неметални готварски прибори и съдове с неметални дръжки, употребата на този индукционен готварски плот не е опасна, ако е по предназначение.

Важни указания за безопасност

Предупреждение – Опасност от пожар!

- Горещите олио и мазнина се възпламеняват бързо. Не оставяйте никога горещите олио и мазнина без контрол. Никога не гасете пожар с вода. Изключете котлона. Внимателно задушете пламъците с капак, гасящо покритие или подобен предмет.
- Котлоните се нагряват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става горещ. Никога не съхранявайте запалими предмети или спрейове в чекмеджета директно под готварския плот.
- Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. По-късно може сам да се включи. Изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в сервиза.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Котлоните и тяхното обкръжение, по-специално евентуални наличните рамки на котлони, стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата надалеч.
- Котлонът загрява, но индикаторът не функционира. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Предметите от метал се нагорещават много бързо върху готварския плот. Никога не поставяйте предмети от метал, като напр. ножове, вилници, лъжици и капаци върху готварския плот.
- След всяко използване винаги изключвайте готварския плот от основния прекъсвач. Не чакайте нагревателната зона да се изключи автоматично поради липсата на съд за готвене.

Предупреждение – Опасност от токов удар!

- Неправилният ремонт води до значителни опасности. Ремонтът и смяната на повредени свързващи кабели може да се извършват само от надлежно обучени служители на Сервиза за техническо обслужване. Ако уредът е повреден, изключете го от електрическата мрежа или изключете предпазителя от таблото с бушоните. Извикайте сервизен техник.
- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Пропукванията или счупванията в стъклокерамиката могат да предизвикат токови уреди. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Предупреждение – Опасност поради магнетизъм!

Безкабелният сензор за температура е магнитен. Магнитните елементи могат да повредят електронните импланти, напр. пейсмейкъри или инсулинови помпи. Хората, които носят електронни импланти, не бива да носят сензора за температура в джобовете на дрехите си и да спазват минимално разстояние от 10 см от пейсмейкъра или подобен медицински уред.

Предупреждение – Опасност от повреди!

Плотът е снабден с охлаждащ вентилатор разположен от долната му страна. Ако под готварския плот има чекмедже, не дръжте в него малки предмети или хартии, тъй като могат да повредят вентилатора ако попаднат в него или да навредят на процеса на охлаждане. Между съдържанието на чекмеджето и отвора на вентилатора трябва да се осигури минимално разстояние от 2 см.

Предупреждение – Опасност от нараняване!

- Батерията в безкабелния сензор за температура може да се повреди или да гръмне, ако се нагрее твърде много. Свалете сензора след готвене от готварския плот и не го съхранявайте в близост до източници на топлина.
- Сензорът за температура може да е много горещ при сваляне от тенджерата. За сваляне използвайте кухненска ръкавица или кухненска кърпа.

- При готвене на водна баня, готварският плот и съдът за готвене може да се счупят поради прегряване. Съдът, който използвате за водна баня, не бива да се опира директно върху дъното на съда с водата. Използвайте само съдове за готвене с висока степен на потлинна устойчивост.
- Тенджерите могат поради течност между дъното и котлона да подскочат внезапно. Винаги дръжте сухи котлона и дъното на тенджерата.

Причини за повредите

Внимание!

- Съдовете с грапави дъна могат да надраскат готварския плот.
- В никакъв случай не поставяйте празни съдове върху нагревателните зони. Може да причинят повреда.
- Не поставяйте горещи съдове върху командното табло, върху индикаторите или върху рамката на готварския плот. Може да причинят повреда.
- Падането на твърди или остри предмети върху готварския плот може да го повреди.
- Алюминиевото фолио и пластамасовите съдовете се стопяват върху нагорещените нагревателни зони. Не се препоръчва използването на предпазни панели върху готварския плот.

Преглед

В следната таблица ще откриете най-често срещаните повреди:

Повреди	Причина	Мярка
Петна	Кипнали ястия	Отстранявайте кипналите ястия незабавно със стъргалка за стъкло.
	Неподходящи препарати за миене.	Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за готварски плотове от този вид.
Надраскване	Сол, захар и пясък.	Не използвайте готварския плот като работен плот или като поставка.
	Грубите дъна на съдовете надраскват готварския плот.	Проверявайте готварския съд.
Оцветявания	Неподходящи препарати за миене.	Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за готварски плотове от този вид.
	Изтъкване на тенджерата.	При преместване повдигайте тенджерите и тиганите.
Образуване на корички	Захар, ястия с високо съдържание на захар.	Отстранявайте кипналите ястия незабавно със стъргалка за стъкло.

Опазване на околната среда

В тази глава ще получите информация за спестяването на енергия и за изхвърлянето на уреда.

Съвети за пестене на енергия

- Затваряйте тенджерите със съответстващ капак. Готвенето без капак изисква много повече енергия. Използвайте стъклен капак, за да можете да гледате в съда, без да трябва да повдигате капака.
- Използвайте тенджери и тигани с дълбоко, равно дъно. Неравните подове увеличават разхода на енергия.
- Диаметърът на дъното на тенджерата и на тигана трябва да се припокриват с размера на котлона. Спазвайте следното: производителите на съдове често пъти посочват горния диаметър, който най-често е по-голям от диаметъра на дъното на съда.
- За малки количества храна използвайте по-малки съдове. Голяма, малко напълнена тенджера консумира много енергия.
- Гответе с малко вода. Така се пести енергия. При зеленчуците се запазват витамините и минералите.
- Превключете своевременно на по-ниска степен на мощност. Така пестите енергия.

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Безкабелният сензор за температура е снабден с батерия. Изхвърляйте използваната батерия по екологичен начин.

Индукционно нагряване

Предимства при готвене с индукция

Готвенето с индукция се различава радикално от обичайното готвене, топлината възниква директно в готварския съд. Това предлага цяла редица от предимства:

- Пестене на време при готвене и пържене.
- Пестене на енергия.
- По-лесно поддържане и почистване. Кипналите ястия не загарят толкова бързо.
- Контрол на топлината и сигурност, готварският плод увеличава или намалява подаването на топлина веднага след всяка команда. Котлонът с индукция веднага прекъсва подаването на топлина, ако съдът се свали от котлона без котлонът преди това да е изключен.

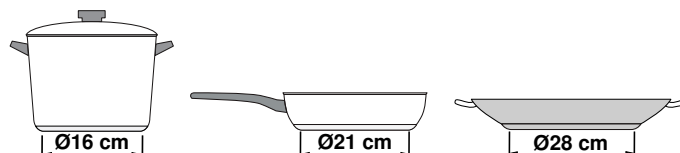
Съдове

Използвайте само феромагнитни съдове за готвене с индукция, например:

- Съд от емайлирана стомана
- Съд от чугун
- Подходящи за индукция специални съдове от неръждаема стомана.

За да проверите, дали съдовете са подходящи за индукция, можете да направите справка в глава → "Тест на готварски съдове".

За добър резултат от готвенето феромагнитната зона на дъното на тенджерата трябва да отговаря на големината на готварската зона. Ако съдът върху готварска зона не се разпознае, опитайте още веднъж върху готварска зона с по-малък диаметър.

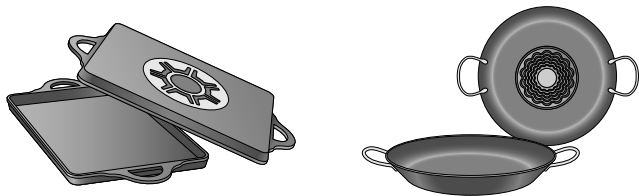


Ако гъвкавата готварска зона се използва като единствена готварска зона, могат да се използват по-големи съдове, които са особено подходящи за тази област. Информация за позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Гъвкава зона".



Има и индукционни съдове, чието дъно не е напълно феромагнитно:

- Ако дъното на готварския съд е само отчасти феромагнитно, само феромагнитната повърхност се нагрява. Така може да се получи неравномерно разпределяне на топлината. Зоната, която не е феромагнитна, може да има твърде ниска за готвене температура.



- Ако материалът на дъното на съда съдържа алуминий, феромагнитната повърхност е намалена. Може да се получи така, че този съд да не се нагрее добре или дори въобще да не се разпознае.



Неподходящи съдове

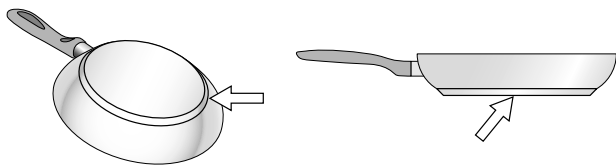
Никога не използвайте дифузорни плочи или готварски съдове от:

- обикновена финна стомана
- стъкло
- глина
- мед
- алуминий

Свойства на дъното на съда

Характеристиките на дъното на съда могат да окажат влияние върху резултата от готвенето. Използвайте тенджери и тигани от материали, които разпределят равномерно топлината в тенджерата, напр. тенджери с дъно тип "сандвич" от неръждаема стомана, така се пестят време и енергия.

Използвайте съдове с плоско дъно, неравностите по дъното оказват негативно влияние върху подаването на топлина.



Няма готварски съд върху готварската зона или готварският съд е с неподходящ размер

Ако не се постави готварски съд върху избраната готварска зона или ако съдът не е с подходящ размер или е от неподходящ материал, показваната степен на мощност мига. Поставете подходящ готварски съд върху готварската зона. Индикацията на готварската зона престава да мига. В противен случай готварската зона се изключва автоматично след 90 секунди.

Празен готварски съд или готварски съд с тънко дъно

Не загревайте празни тенджери или тигани и не използвайте готварски съдове с тънко дъно. Съдът може да се нагрее много бързо, така че изключването за безопасност да не се активира своевременно. Дъното на съда може да се разтопи и да повреди стъклокерамиката. В никакъв случай не докосвайте горещия готварски съд. Изключете готварската зона. Ако готварският плот след охлаждането вече не функционира, свържете се с клиентската служба.

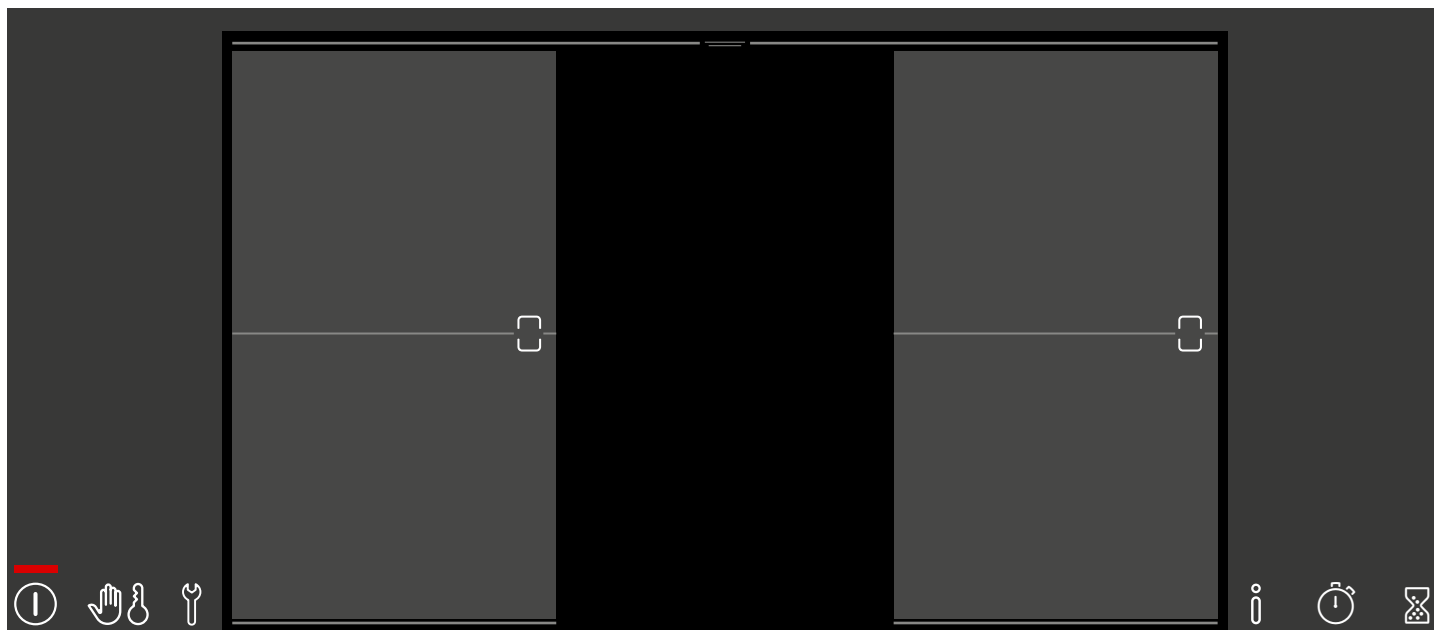
Разпознаване на тенджери

Всяка готварска зона има долна граница за разпознаване на тенджери, която зависи от феромагнитния диаметър и от материала на дъното на съда. Трябва винаги да използвате готварската зона, която най-добре отговаря на диаметъра на дъното на тенджерата.

Запознаване с уреда

В тази глава ще се запознаете с индикациите, елементите на управление и различните функции на Вашия уред.

Контролен панел



Полета за обслужване

	Главен превключвател
	Защита от бърсане / защита от деца
	Основни настройки
	Информационно меню
	Гъвкава зона
	Програмиране на времето на готвене
	Функция хронометър
	Кухненски таймер
	Степени на мощност

Полета за обслужване

0-9	Степени на мощност
	Функция за запазване на топлина
	Функция Move
	Функция Powerboost
	Функция Shortboost
	Сензор за пържене
	Сензор за готвене
	Асистент

Готварските зони

Готварска зона

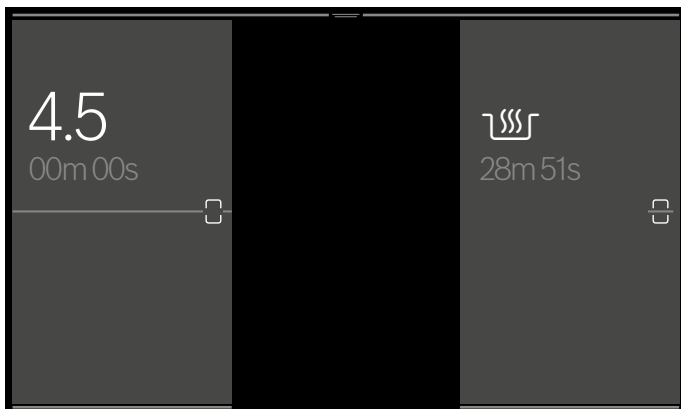
	Проста готварска зона	Използвайте кухненски съд с подходяща големина.
	Гъвкава готварска зона	Вж. раздел → "Гъвкава зона"
	Готварска зона FlexPlus	Готварските зони FlexPlus винаги се включват заедно със съответната дясна или лява гъвкава готварска зона. Вж. раздел → "FlexPlus зона"

Използвайте само съдове, подходящи за индукционно готвене, вж. раздел → "Индукционно нагряване"

Преглед на менютата

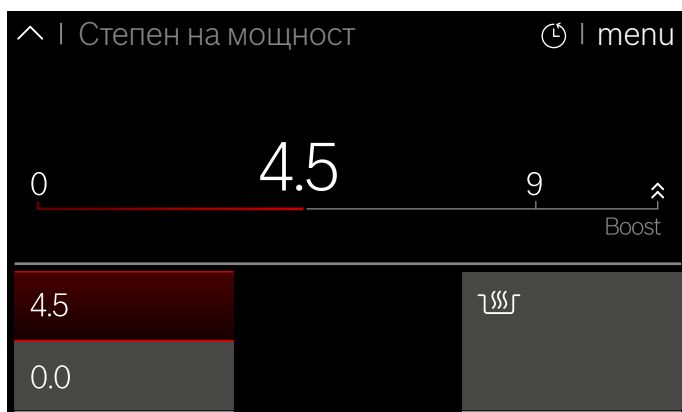
Интуитивната структура на менюто на Вашия готварски плот Ви помага да се ориентирате бързо. Тук ще научите повече за най-важните менюта.

Главна зона



В главната зона имате преглед на отделните готварски зони във формата, в която са подредени върху Вашия готварски плот. Виждате избраните видове загреване, степени на мощност и функции на време на Вашите активни степени на готвене. Чрез докосване на готварска зона преминавате в зоната за настройка на съответната готварска зона.

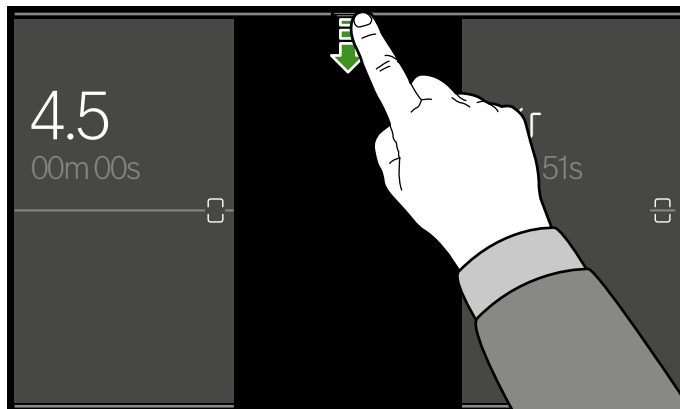
Зона за настройка



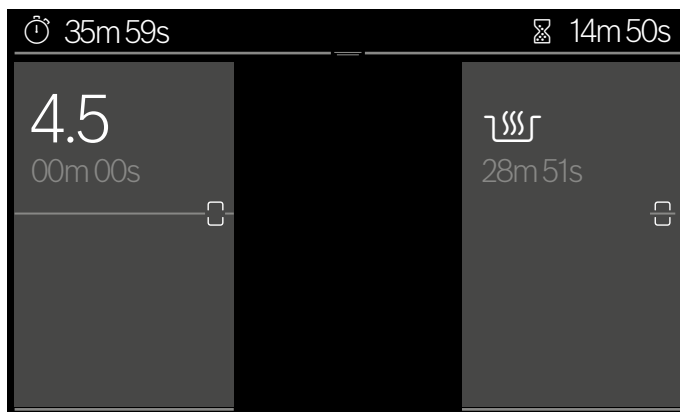
В зоната за настройка на вашата готварска зона можете да настройвате различни режими на готвене и степени на мощност за съответната готварска зона. Степените на мощност се променят чрез директно докосване или жест на бърсане върху скалата. Сменете режима на готвене като докоснете екранния клавиш "menu" и изберете друг режим на готвене.

Статусен ред

Изтеглете реда в средата на горния ръб на екрана надолу, за да отворите статусния ред.



В статусния ред имате бърз достъп до таймера и обратния таймер.



Изтеглете статусния ред отново нагоре, за да го затворите.

Информационно меню

Със сензорния клавиш **i** попадате в информационното меню. Тук можете да прочетете информация за функциите на Вашия уред.

И извън информационното меню можете да получите информация за актуалните функции. Докоснете за тази цел желаното поле върху сензорната повърхност за няколко секунди. Информационен прозорец се появява, описващ актуалната функция.

Режими на готвене

Вашият готварски плот разполага с различни режими на готвене. Сменете на меню за режим на готвене между отделните режими. Попадате в това меню, ако докоснете актуалния режим на готвене в зоната за настройка.

Режим на готвене	Функция
Степен на мощност	Ръчно регулиране на температурата
Функция Move	Регулиране на температурата през позицията на готварския съд върху готварските зони
PowerBoost	По-голяма топлина отколкото със степен на мощност 9.0
ShortBoost	За кратко още по-голяма топлина от PowerBoost
Затопляне	Поддържане топли на ястията
Сензор за пържене	Пържете с автоматично разпознаване на температурата на готварския плот
Функции за готвене	Готвене с автоматично разпознаване на температурата на безкабелния сензор за температура
Ястия	Пържене и готвене с предварителен избор на ястия

Индикатор за остатъчна топлина

Готварският плот има по един индикатор за остатъчна топлина за всяка готварска зона. Той показва, че готварската зона е още гореща. Не докосвайте готварската зона докато полето върху дисплея свети в червено.

Ако готварската зона се изключи след процес на готвене, индикаторът за остатъчна топлина свети. Дори и когато готварският плот вече е изключен, индикаторът за остатъчна топлина свети докато готварската зона е топла.



Обслужване на уреда

В тази глава можете да прочетете как да извършвате настройки за готварска зона. В таблицата ще откриете степените на мощност и времената на готвене за различните ястия.

Включване и изключване на готварския плот

С главния превключвател включвате и изключвате готварския плот.

Включване: Натиснете бутон ①. Прозвучава сигнален тон и сензорният дисплей светва. След кратко време на включване готварският плот е готов за работа.

Включване: Натиснете бутон ① докато не угаснат индикациите. Индикаторът за остатъчна топлина светва докато готварските зони не се охладят достатъчно.

Указание

- Готварският плот се изключва автоматично, когато всички котлони са изключени в продължение на повече от 20 секунди.
- Избраните настройки остават запазени през първите 10 минути след изключването на готварския плот. При повторно включване през този период готварският плот се включва с предишните настройки.

Настройка на готварската зона

Настройте желаната степен на мощност от 1 до 9.

Степен на мощност 1 = най-ниска степен.

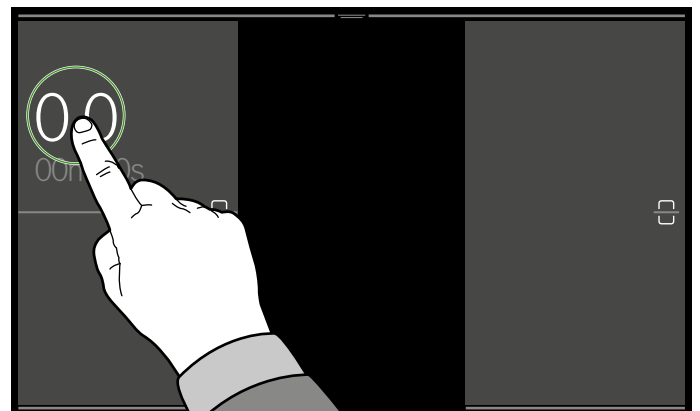
Степен на мощност 9 = най-висока степен.

Всяка степен на мощност има междинна степен.

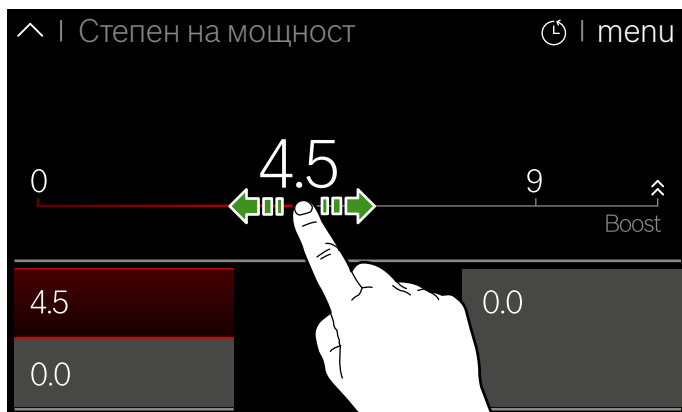
Изберете готварска зона и степен на мощност

Готварският плот трябва да е включен.

1. Изберете желаната готварска зона чрез докосване. Изгледът се сменя в зоната на настройка на избраната готварска зона.



2. Изберете желаната степен на мощност чрез директно докосване или с жест на бърсане върху скалата.



Степента на мощност е настроена и се показва на полето на избраната готварска зона.

Чрез повторно докосване на активната готварска зона се връщате към основния изглед.

Чрез докосване на друга готварска зона изберете директно в зоната за настройка съответната готварска зона.

Промяна на степента на мощност

Изберете готварска зона и след това в зоната за настройка на готварската зона изберете новата степен на мощност.

Изключване на готварска зона

Изберете готварска зона и настройте степента на мощност в зоната за настройка на готварската зона на 0. Готварската зона се изключва.

Указание

- Ако върху активна готварска зона не стои съд за готвене, индикаторът на степените на мощност мига. След известно време готварската зона се изключва.
- Ако върху готварска зона стои съд за готвене и още не е избрана степен на мощност, съдът за готвене се разпознава автоматично. Съответната готварска зона светва.

Препоръки за готвене

Препоръки

- При загряване на пюре, крем супи и гъсти сосове разбърквайте от време на време.
- За предварително загряване настройте степен на мощност 8-9.
- При готвене с капак намалете степента на мощност когато между капака и готварския съд започне да излиза пара.
- След печенето дръжте кухненските съдове затворени до сервирането.
- За печене с тенджерата под налягане спазвайте указанията на производителя.
- Не печете ястията твърде дълго, за да запазите хранителната стойност. С кухненския таймер желаното време на готвене може да се настройва.
- За по-здравословен резултат от готвенето олиото или мазнината не бива да се загряват до точката на образуване на пушек.
- За запичане на ястия последните трябва да се пекат едно след друго на малки порции.
- Кухненските съдове могат да се нагреят до високи температури при печенето. Използването на ръкохватки е препоръчително.
- Препоръки за енергийно ефикасно готвене ще откриете в глава → "Опазване на околната среда"

Таблица за печене

В таблицата се показва коя степен на мощност е подходяща за всяко ястие. Времето на готвене може да варира според вида, теглото, дебелината и качеството на храните.

	Степен на мощност	Време на готвене (мин.)
Разтапяне		
Шоколад, кувертюра	1 - 1.5	-
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Загряване и поддържане топло		
Яхния, напр. леща яхния	1.5 - 2	-
Мляко*	1.5 - 2.5	-
Загряване на наденички във вода*	3 - 4	-
Размразяване и затопляне		
Спанак, дълб.замр.	3 - 4	15 - 25
Гулаш, дълб.замр.	3 - 4	35 - 45
*Без капак		
** Обръщайте няколко пъти		

	Степен на мощност	Време на готвене (мин.)
Сваряване, кипване		
Кнедли, кюфтета*	4.5 - 5.5	20 - 30
Риба*	4 - 5	10 - 15
Бял сос, напр. сос бешамел	1 - 2	3 - 6
Бити сосове, напр. сос беарнез, сос холандес	3 - 4	8 - 12
Варене, задушаване на пара, задушаване		
Ориз (с двойно количество вода)	2.5 - 3.5	15 - 30
Мляко с ориз	2 - 3	30 - 40
Варени картофи (с обелките)	4.5 - 5.5	25 - 35
Варени картофи (без обелките)	4.5 - 5.5	15 - 30
Тестени изделия, варива*	6 - 7	6 - 10
Яхния, супи	3.5 - 4.5	15 - 120
Зеленчуци	2.5 - 3.5	10 - 20
Гулаш, дълб. замр.	3.5 - 4.5	7 - 20
Приготвяне в тенджерата под налягане	4.5 - 5.5	-
Задушаване (месо)		
Руладини	4 - 5	50 - 65
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш	3 - 4	50 - 60
Печено с малко количество мазнина**		
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Шницел, дълб. замр.	6 - 7	8 - 12
Котлети, натюр или панирани**	6 - 7	8 - 12
Пържоли (3 см дебели)	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)**	5 - 6	10 - 20
Птичи гърди, дълб. замр.**	5 - 6	10 - 30
Хамбургери, кюфтета (дебелина 3 см)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Риба и филе от риба, натюр	5 - 6	8 - 20
Риба и филе от риба, панирано	6 - 7	8 - 20
Риба, панирана и дълб. замр., напр. пърж. рибени пръчици	6 - 7	8 - 15
Скариди	7 - 8	4 - 10
Сотиране на зеленчуци и гъби, пресни	7 - 8	10 - 20
Ястия на тиган, зеленчуци, месо на лентички по азиатски	7 - 8	15 - 20
Ястия на тиган, замразени	6 - 7	6 - 10
Палачинки (изпичане една след друга)	6 - 7	-
Омлет (печене един след друг)	3.5 - 4.5	3 - 6
Яйца на очи	5 - 6	3 - 6
Пържене във фритюрник* (150-200 г на порция в 1-2 л олио, пържене на порции)		
Дълб. замр. прод., напр. пърж. картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
Крокети, дълб. замр.	7 - 8	-
Месо, напр. части пиле	6 - 7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	6 - 7	-
Зеленчуци, гъби, панирани или в бирено тесто, темпура	6 - 7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4 - 5	-

*Без капак

** Обръщайте няколко пъти

Гъвкава зона

Гъвкава готварска зона може при нужда да се използва като взаимозависима готварска зона или като две независими готварски зони.

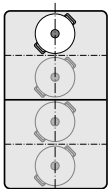
Гъвкавата готварска зона се състои от четири индуктора, които функционират независимо един от друг. Когато гъвкавата готварска зона работи, се активира само зоната, която е покрита от готварския съд.

Готварският плот стартира с две независими готварски зони.

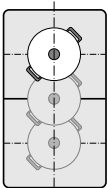
Съвети за използване на съдовете

За да се осигури добро разпознаване на съда и разпределение на топлината, препоръчваме да поставяте съда точно в центъра:

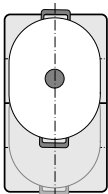
Като взаимозависима готварска зона



Диаметърът е по-малък или равен на 13 см
Поставете готварския съд на една от четирите позиции, които се виждат на илюстрацията.

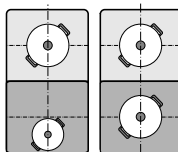


Диаметърът е над 13 см
Поставете готварския съд на една от трите позиции, които се виждат на илюстрацията.



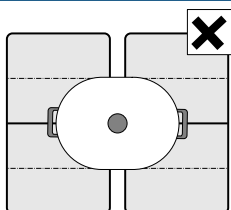
Когато готварският съд изисква повече от една готварска зона, поставете го в началото на горния или долния ръб на гъвкавата готварска зона.

Като две независими готварски зони



Предната и задната готварски зони с по два индуктора могат да се използват независимо един от друг. Настройте за всяка отделна готварска зона желаната степен на мощност. Върху всяка готварска зона използвайте само един готварски съд.

Препоръки



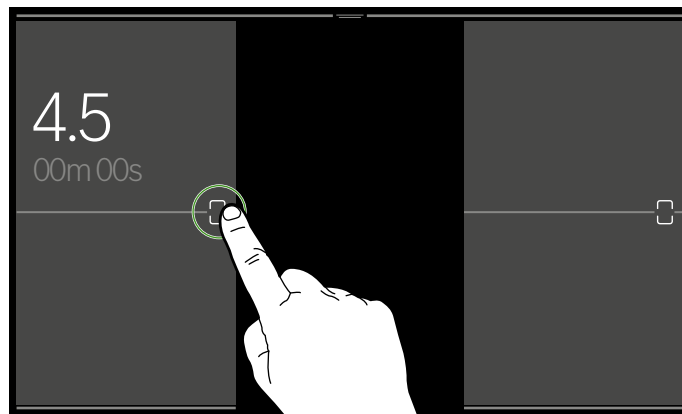
При готварски плотове с повече от една гъвкава готварска зона поставяйте готварския съд така, че да покрива само една от гъвкавите готварски зони.
Готварските зони иначе не се активират според предписанията и не се постига добър резултат от готвенето.

Използване като една взаимозависима готварска зона

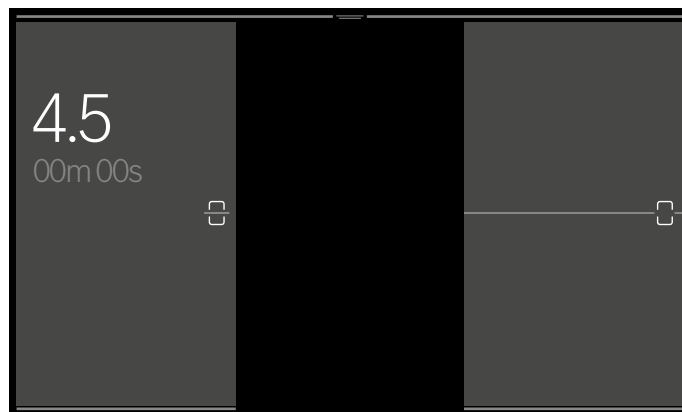
Гъвкавата готварска зона се използва като взаимозависима готварска зона.

Свързване на двете отделни готварски зони

1. Поставете готварски съд.
2. Докоснете символа  между двете гъвкави готварски зони.



Двете отделни готварски зони сега са свързани. Можете да промените степента на мощност или режима на готвене за взаимозависимата готварска зона изцяло.



Указание: Ако готварският плот се изключи и по-късно отново се включи, гъвкавата готварска зона отново се превръща в две разделени готварски зони.

Използване като две независими готварски зони

Гъвкавата готварска зона се използва като две независими готварски зони.

Разделяне на взаимозависимата готварска зона

Докоснете символа  в средата на взаимозависимата готварска зона.

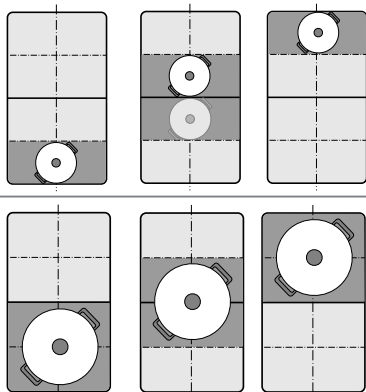
Взаимозависимата готварска зона се деактивира. Двете готварски зони сега функционират като две независими готварски зони.

функция Move

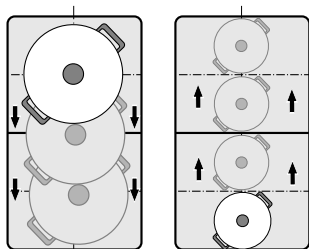
С тази функция се активира цялата гъвкава готварска зона и се разделя на три диапазона на готвене. Всеки диапазон на готвене има предварително настроена степен на мощност.

Използвайте само един съд. Размерът на диапазона на готвене зависи от използвания съд и неговото правилно позициониране.

Зони на готвене



С тази функция можете просто чрез поставяне на готварския съд в друга зона да напаснете степента на мощност по време на процеса на готвене.



Предварително настроени степени на мощност:

Предна зона = степен на мощност 9.0

Средна зона = степен на мощност 5.0

Задна зона = степен на мощност 1.5

Предварително настроените степени на мощност могат да се променят за всеки котлон независимо една от друга. Как можете да ги промените, ще научите в глава → "Основни настройки".

Указание

- Ако повече от един съд се разпознае върху гъвкавата готварска зона, функцията се деактивира.
- Ако готварският съд се повдигне или премести в рамките на гъвкавата готварска зона, готварският плот стартира автоматично търсене. Степента на мощност на новата зона се настройва.
- Допълнителна информация за размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Гъвкава зона"

Активиране

1. Изберете една от двете готварски зони на гъвкавата готварска зона.
2. В менюто на режима за готвене изберете функцията MoveMode.

Функцията е активирана.

Промяна на степените на мощност

Степените на мощност на отделните диапазони на готвене могат да се променят по време на процеса на готвене. Поставете готварския съд върху диапазона за готвене и променете степента на мощност в диапазона на регулиране на съответния диапазон за готвене.

Указание: Ако функцията се деактивира, степените на мощност в трите диапазона на готвене се връщат до предварително настроените стойности.

Деактивиране

Изберете готварската зона и докоснете в зоната за настройка екранния клавиш "Изключване". Готварската зона се изключва и се показва индикатор за остатъчна топлина.

Функцията е деактивирана.

FlexPlus зона

Готварският плот разполага с две FlexPlus готварски зони, които се намират между двете гъвкави готварски зони и работят заедно с дясната или лявата готварска зона. Така можете да използвате по-големи готварски съдове и да постигате по-добри резултати при готвене.

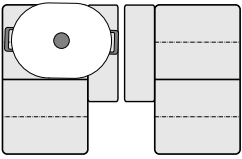
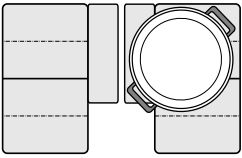
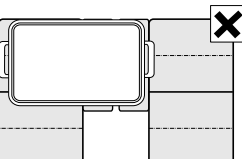
Всяка една от двете FlexPlus готварски зони винаги се включва автоматично заедно със съответната дясна или лява гъвкава готварска зона. Не е възможно да се включват отделно от съответната друга гъвкава готварска зона.

Указания за готварския съд

За добро разпознаване на тенджерата и разпределение на топлината съдът трябва да се постави централно.

Съдът трябва да покрива страничната готварска зона и разширената готварска зона.

Според размера на готварския съд гъвкавата готварска зона може да се активира като две независими готварски зони или като една готварска зона:

Поставяне на готварски съд	
	Продълговат готварски съд: Гъвкавата готварска зона се активира като две независими готварски зони или като една зона.
	Голям кръгъл готварски съд: Гъвкавата готварска зона се активира като една единствена готварска зона.
	Съдът не може едновременно да покрива двете FlexPlus готварски зони.

Активиране

- Поставете съда върху готварската зона.
Указание: Внимавайте съдът да покрива и FlexPlus готварската зона.
- Изберете желаната готварска зона и степента на мощност.

FlexPlus готварска зона се активира автоматично и се показва на дисплея.

Деактивиране

Изберете готварска зона и настройте степента на мощност в зоната за настройка на 0. Готварската зона се изключва и се показва индикатор за остатъчна топлина.

FlexPlus готварската зона се деактивира.

Времеви функции

Вашият готварски плот разполага с три функции за време:

- Програмиране на времето на готвене
- Кухненски таймер
- Функция хронометър

Програмиране на времето на готвене

Готварската зона се изключва автоматично след изтичане на настроеното време.

Така се настройва

- Изберете готварската зона и желаната степен на мощност.
- В диапазона за настройка на готварската зона докоснете символа .
- Докоснете времето за промяната. Настройте желаното време на готвене в часове и минути.
- Докоснете символа .

Времето на готвене започва да тече.

Указание

- Можете отново да напуснете този индикатор, като отново докоснете полето на избраната готварска зона. Функцията стартира в този случай автоматично, ако върху избраната готварска зона има готварски съд.
- Ако гъвкавата готварска зона е избрана като единствена готварска зона, то настроеното време за цялата готварска зона е еднакво.

Сензор за пържене и функции за готвене

Ако за една готварска зона се програмира време на готвене и сензорът за пържене или функциите за готвене са активирани, то настроеното време на готвене стартира едва когато се достигне избраната степен на температура.

Промяна или изтриване на времето

Сменете на време за готвене като докоснете символа  в диапазона за настройка на готварската зона.

Докоснете текущото време на готвене. Изберете ново време за готвене и докоснете след това символа .

За да изтриете времето на готвене, докоснете символа .

След изтичане на времето

Готварската зона се изключва. Прозвучава сигнал и степента на мощност се настройва на 0.

Кухненски таймер

Кухненският таймер функционира независимо от готварските зони и другите настройки. След изтичане на времето прозвучава сигнал. Тази функция не изключва автоматично готварска зона.

Така се настройва

1. Докоснете сензорния клавиш .
2. Докоснете времето до промяната. Настройте желаното време в часове и минути.
3. Докоснете символа . Времето започва да тече.

Указание: Можете отново да напуснете тази индикация, като докоснете стрелката вляво горе на сензорния дисплей.

Промяна или изтриване на времето

Сменете на кухненски таймер като докоснете течащото време в статусния ред.

За да промените времето, настройте ново време. След това докоснете символа . Кухненският таймер стартира с новото време.

За да изтриете времето, докоснете символа . Кухненският таймер се деактивира.

След изтичане на времето

След изтичане на времето прозвучава сигнал.

След докосване на кухненския таймер, индикаторът угасва.

Функция хронометър

Функцията хронометър показва изминалото време от активирането.

Тя функционира независимо от готварските зони и другите настройки. Тази функция не изключва автоматично готварска зона.

Активиране

Докоснете сензорния клавиш .

Времето започва да тече.

Деактивиране

Сменете на функция хронометър, като докоснете течащото време в статусния ред.

За да деактивирате функцията и да нулирате времето, докоснете символа .

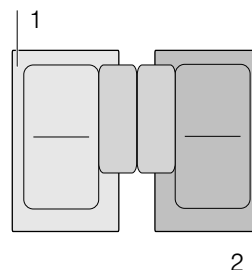
Указание: Можете отново да напуснете тази индикация, като докоснете стрелката вляво горе на сензорния дисплей.

Функция PowerBoost

С тази функция могат да се загреват по-бързо големи количества вода отколкото със степен на мощност 9.

След 10 минути тази функция автоматично се изключва.

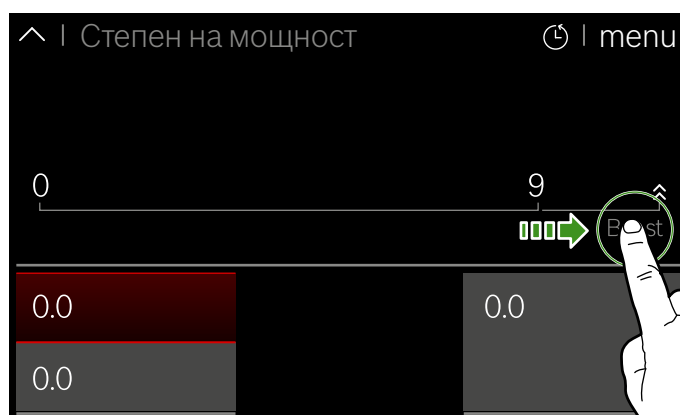
Тази функция може да се активира за готварска зона винаги, когато другата готварска зона от същата група не е в експлоатация (вж. илюстрацията).



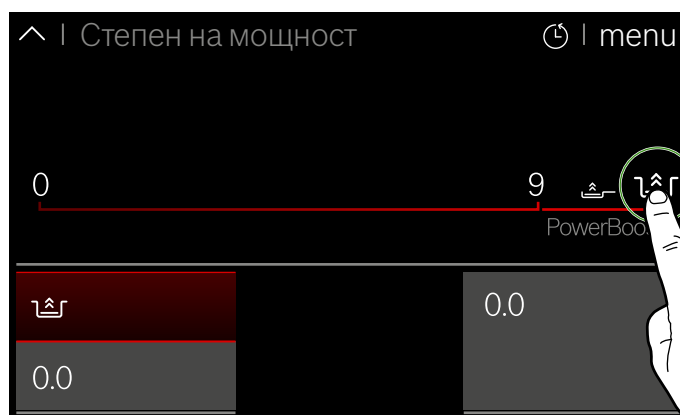
Указание: С една гъвкава готварска зона функцията може да се активира и тогава, когато целият диапазон се използва като една единствена готварска зона.

Активиране

1. Изберете готварска зона.
2. По скалата преместете пръст надясно до "Boost". Продължете да натискате с пръст.



3. Докоснете символа  и отпуснете пръста.



Функцията е активирана.

Деактивиране

Изберете готварска зона и в зоната за настройка настройте друга степен на мощност.

Функцията е деактивирана.

Указание: При определени обстоятелства функцията може да се изключи автоматично, за да се предпазят елементите на електрониката във вътрешността на готварския плот.

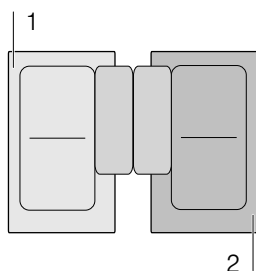
ShortBoost функция

С тази функция готварският съд може да се загрее по-бързо отколкото със степен на мощност 9. Така ястията могат да се загреват много бързо в тиган с по-малко олио или мазнина.

След 30 секунди тази функция автоматично се изключва.

Изберете след деактивирането на функцията подходяща степен за продължаване на готвенето за Вашите ястия.

Тази функция може да се активира за готварска зона винаги, когато другата готварска зона от същата група не е в експлоатация (вж. илюстрацията).



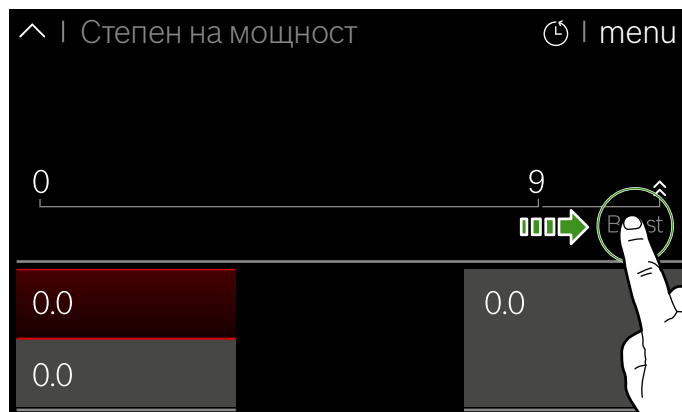
Указание: С една гъвкава готварска зона функцията може да се активира и тогава, когато целият диапазон се използва като една единствена готварска зона.

Препоръки за употреба

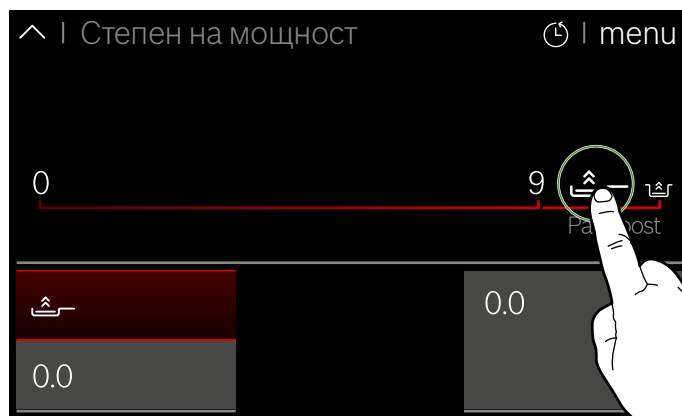
- Използвайте винаги готварски съд, който преди това не е бил загрят.
- Използвайте тенджери и тигани с равно дъно. Не използвайте съдове с тънко дъно.
- Никога не загревайте без надзор празен готварски съд, олио, масло или мазнина.
- Не поставяйте капак върху готварския съд.
- Поставете готварския съд централно върху котлона. Уверете се, че диаметърът на дъното на съда отговаря на размера на котлона.
- Информация за вида, размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в раздел → "Индукционно нагриване"

Активиране

1. Изберете готварска зона.
2. По скалата преместете пръст надясно до "Boost". Продължете да натискате с пръст.



3. Докоснете символа . Отпуснете пръста



Функцията е активирана.

Деактивиране

Изберете готварска зона и в зоната за настройка настройте друга степен на мощност.

Функцията е деактивирана.

Указание: При определени обстоятелства функцията може да се изключи автоматично, за да се предпазят елементите на електрониката във вътрешността на готварския плот.



Функция за запазване на топлина

Тази функция е подходяща за разтопяване на шоколад или масло и за запазване на ястията топли.

Активиране

1. Изберете желаната готварска зона.
2. Изберете степента на мощност върху скалата. Функцията е активирана. Готварската зона показва символа .

Деактивиране

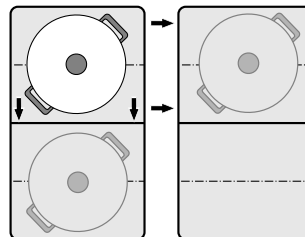
1. Изберете готварска зона.
 2. Настройте степента на мощност в зоната за настройка на 0.
- Готварската зона се изключва. Символът угасва и се показва индикатор за остатъчна топлина. Функцията е деактивирана.



Предаване на настройки

С тази функция се прехвърлят режима на готвене, степента на мощност и програмираното време на готвене от една готварска зона на друга.

За да прехвърлите настройките, преместете готварския съд от включената готварска зона на друга.



Указание: Допълнителна информация за правилното позициониране на готварските съдове ще намерите в глава → "Гъвкава зона"

Активиране

1. Съдът се поставят от активната готварска зона на друга зона.
Съдът се разпознава. След кратко време на дисплей се показва запитване, дали желаете да приемете досегашните настройки за новата готварска зона.
2. Потвърдете приемането на настройките.

Настройките се пренасят върху новата готварска зона. Първоначалната готварска зона се деактивира.

Указание

- Изместете готварския съд на готварска зона, който не е включен, който още не сте настройвали предварително или на който преди това няма друг готварски съд.
- Настройките на функциите Move и сензор за пържене не могат по този начин да се предадат на друга готварска зона.
- Ако няколко съда се изместят, функцията е готова за използване само за последния от изместените съдове.
- Готварският съд по време на запитването за приемане на настройките се премества до последната готварска зона, за да се продължи готвенето с предишните настройки. За това не е нужно потвърждаване.



Функции готварски помощник

Функциите на готварския асистент са гаранция за лесно готвене и обещаваат отлични резултати от готвенето. Препоръчаните степени на температура са подходящи за всеки вид готвене.

Те позволяват процеси без прекомерно завиране и обещаваат перфектни резултати от варене и пържене.

Сензорите измерват по време на целия процес на готвене температурата на готварския съд. Това позволява регулиране на готвенето, за да се запази правилната температура.

Ако избраната температура се достигне, ястието може да се добави. Температурата се поддържа автоматично константна без да трябва да се променя температурното ниво.

Готварските зони, които разполагат със сензор за пържене, са обозначени със символа за сензор за пържене.

Функциите за готвене са на разположение за всички готварски зони, ако е налице безкабелен сензор за температура.

В тази глава ще получите информация за:

- Функции готварски помощник
- Подходящ съд за готвене
- Сензори и аксесоари за сензори
- Функции и степени на мощност
- Препоръчани ястия
- Подготовка и грижа за безкабелния сензор за температура

Видове функции асистент за готвене

С функциите готварски помощник за всяко ястие може да се избере най-подходящия вид на приготвяне.

Таблицата показва различните налични настройки за функциите готварски помощник:

Функции готварски помощник	Степени на температура	Готварски съдове	Наличност	Активиране
Сензор за пържене				
Задушаване / печене с малко мазнина	1, 2, 3, 4, 5			
Функции за готвене				
Загряване / поддържане топло	1 / 70 °C		Всички котлони	
Приготвяне на бавен огън	2 / 90 °C		Всички котлони	
Варене	3 / 100 °C		Всички котлони	
Приготвяне в тенджерата под налягане	4 / 120 °C		Всички котлони	
Пържене с много олио в тенджерата*	5 / 170 °C		Всички котлони	

*Предварително загряване с капак и пържене без капак.

Ако готварският плот няма безкабелен сензор за температура, той може да се получи впоследствие в специализираната търговска мрежа или от нашата техническа служба обслужване на клиенти.

Подходящ съд за готвене

Изберете готварската зона, която отговаря най-добре на диаметъра на дъното на съда и поставете готварския съд в средата на тази готварска зона.

Функциите за готвене не са подходящи за пържене в тиган, както това става със сензора за пържене.

Има тигани, които са оптимално подходящи за сензора за пържене. Могат допълнително да се получат в специализираната търговска мрежа или от нашата техническа служба обслужване на клиенти. Винаги посочвайте съответния референтен номер:

- HEZ390210 тиган с диаметър от 15 см.
- HEZ390220 тиган с диаметър от 19 см.

- HEZ390230 тиган с диаметър от 21 см.
- HEZ390250 тиган с диаметър от 28 см.

Тези тигани са с антизалепващо покритие, така че е възможно пържене с малко олио.

Указание

- Сензорът за пържене е специално настроен за този вид и размер тигани.
- Другите тигани могат да се прегреят и температурата може да се настрои под или над избраната степен. Първо изпробвайте най-ниската степен на температура и според нуждата променете.

За функциите за готвене е подходящ всеки готварски съд, който може да се използва за индукционно готвене. Информация за готварския съд, който е подходящ за индукция, ще намерите в глава → "Индукционно нагряване".

В таблицата за функции за готварски помощник ще откриете подходящия готварски съд за всяка функция.

Сензори и аксесоари за сензори

Сензорите измерват по време на целия процес на готвене температурата на готварския съд. Така мощността се регулира с по-висока точност, за да се запази правилната температура и да се постигнат перфектни резултати при готвенето.

Вашият готварски плот разполага с две различни системи за измерване на температурата, за да могат да се постигнат най-добри резултати:

- Температурни датчици, които се намират в готварския плот и контролират температурата на дъното на готварския съд. Подходящо за BratSensor.
- Безкабелен сензор за температура, който предава информацията за температурата на готварския съд към панела за обслужване. Подходящо за функции за готвене.

Сензорът за температура е незаменим за използването на функциите за готвене.

Ако Вашият готварски плот не разполага с безкабелен сензор за температура, можете да си набавите такъв допълнително в специализираната търговска мрежа или от нашата служба за обслужване на клиенти при посочване на референтния номер HZ39050.

Степени на температура

Степен на температура			Подходящо за
1	I	много ниско	Приготвяне и сгъстяване на сосове, задушаване на зеленчуци и печене на ястия със зехтин върджин екстра, масло или маргарин.
2	II	ниска	Пържене на ястия със зехтин върджин екстра, масло или маргарин, напр. омлети.
3	III	ниско - средно	Пържене на риба и дебели продукти за пържене, напр. фрикадели и наденички.
4	IV	средна – висока	Печене на пържоли, средно или добре изпечени, панирани дълбоко замразени продукти и тънки ястия, напр. шницел, кълцано и зеленчуци.
5	V	висока	Печене на ястия при високи температури, напр. пържоли алангле (с кръв), картофени кюфтета и печени картофи.

Така се настройва

Изберете подходящата степен на температура от таблицата. Поставете празния тиган върху готварската зона.

1. Изберете готварската зона. В менюто на режима за готвене изберете сензора за пържене на режима на готвене.
2. Изберете желаната температурна степен. Функцията е активирана. Лентичката за напредък се пълни с червено докато не се достигне температура на пържене. При достигане на температурата на пържене прозвучава сигнал.
3. След достигане на температурата за пържене, поставете в тигана първо олио и след това ястията.

Указание: Обръщайте ястията, за да не загорят.

Информация за безкабелния сензор за температура ще откриете в раздел → "Подготовка и рижа за безкабелния сензор за температура"

Функции и степени на котлона

Сензор за пържене

Със сензора за пържене можете да приготвяте ястия в тигана с малко олио.

Предимства

- Готварската зона нагрява само когато е нужно. Това пести енергия. Олиото и мазнината не прегряват.
- Ако празният тиган е достигнал оптимална температура за добавяне на олиото и ястието, прозвучава сигнал.

Указание

- Не поставяйте капак върху тигана, в противен случай регулаторът не функционира. Обаче можете да използвате предпазно решето срещу пръскане, за да избегнете пръските мазнина.
- Използвайте подходящи за пържене олио или мазнина. Ако се използват масло, маргарин, студено пресован зехтин или свинска мас, настройте степен на температура 1 или 2.
- Никога не загрявайте тиган с или без ястия без надзор.
- Ако готварската зона има по-висока температура от готварския съд или обратно, сензорът за температура не е правилно активиран.
- За пържене с много олио в тенджерата винаги използвайте функциите за готвене. "Пържене с голямо количество олио в тенджерата", степен на котлона 5.

Изключване на сензора за пържене

Изберете готварска зона и настройте степента на мощност в зоната за настройка на 0. Готварската зона се изключва и се показва индикатор за остатъчна топлина.

Функции за готвене

С тези функции можете да загрявате хранителни продукти, както и да ги готвите, варите, да варите с тенджера под налягане или да пържите в тенджера с обилно количество олио при контролирана температура.

Тези функции са на разположение за всички готварски зони.

Предимства

- Готварската зона нагрява само когато това е нужно за запазване на температурата. Така се пести енергия и олиото не се прегрява. Температурата се контролира постоянно. По този начин се предотвратява кипването на храната в съда при готвене. Освен това температурната степен не трябва да се променя.

Температурни диапазони и степени

Функции за готвене	Степен на температура	Температурен диапазон	Подходящо за
Загряване, поддържане топло	1/70 °C	60 - 70 °C	напр. супи, пунш
Приготвяне на бавен огън	2/90 °C	80 - 90 °C	напр. ориз, мляко
Варене	3/100 °C	90 - 100 °C	напр. фиде, зеленчуци
Приготвяне в тенджера под налягане	4/120 °C	110 - 120 °C	напр. пиле, яхния.
Пържене с много олио в тенджера	5/170 °C	170 - 180 °C	напр. донъти, топчета от кайма

Съвети за готвене с функциите за готвене

- Функция Затопляне/подгряване: Порции дълбоко замразени продукти, напр. спанак. Поставете продукта за дълбоко замразяване в готварския съд. Добавете посоченото от производителя количество вода. Покрийте готварския съд и изберете степен 1/70 °C. Разбърквайте от време на време.
- Функция приготвяне на бавен огън: сгъстяване на ястия, напр. сосове. Оставете ястието да заври с препоръчаната температура. След сгъстяване го оставете на степен 2/90 °C. Ако прозвучи сигнал, пазете ястието топло на тази степен за нужното време.
- Функция готвене: Загрейте вода със затворен капак. Не излиза от тенджерата. Избиране на степен на температура 3/100 °C.
- Функция варене в тенджера под налягане: Спазвайте препоръките на производителя. След сигналния тон продължете за препоръчаното време. Избиране на степен на температура 4/120 °C.
- Функция Пържене с много олио в тигана: Загрейте олиото при затворен капак. Свалете капака след сигналния тон и добавете ястието. Избиране на степен на температура 5/170 °C.

Указание

- Винаги гответе със затворен капак. Изключение: "Пържене с много олио в тенджера", температурна степен 5/170 °C.
- Ако не последва акустичен сигнал се уверете, че върху тенджерата има капак.

- Функциите за готвене съобщават кога водата или олиото са достигнали оптимална температура, за да се постави храната (вж. посочените в таблицата отклонения за храни, които трябва да се добавят още в началото).

Указание

- Необходимо е съдържанието на готварския съд да достигне съответната височина, за да се покрие силиконовата лепенка на датчика за температура.
- За пържене с малко олио винаги използвайте сензора за пържене.
- Готварският съд винаги трябва да се разполага така, че температурният датчик да не сочи към друг съд.
- Температурният датчик не бива по време на процеса на готвене да се отстранява от готварския съд. Ако процесът на готвене завърши, могат да се избират функции за друга готварска зона.
- Свалете сензора за температура след процеса на готвене. Внимание, сензорът за температура може да е много горещ.

- Не нагрявайте олиото без надзор. Използвайте подходящи за пържене олио или мазнина. Не използвайте смес от различни мазнини за пържене, напр. олио с мас. Горещите смеси мазнина могат да се разпенят.
- Ако резултатът от готвенето не е удовлетворителен, напр. при варене на картофи, следващият път използвайте повече вода, но запазете препоръчителната степен на температура.

Настройка на точка на завиране

Точката, в която водата завира, зависи от надморската височина на Вашето населено място. Ако водата ври твърде силно или твърде слабо, точката на варене може да се настрои. При това трябва да се процедира по следния начин:

- Избиране на основна настройка за функция за готвене, вж. глава → "Основни настройки"
- Основната настройка по стандарт е зададена на 200 - 400 м. Ако живеете на надморска височина между 200 и 400 м, не е нужна настройка, в противен случай изберете настройката, която отговаря на надморската височина на Вашето населено място.

Указание: Температурната степен 3/100 °C е достатъчна за ефикасно готвене, ако водата не кипи твърде силно. Ако все пак не сте доволни от резултата от готвенето, можете да промените настройката на точката на завиране.

Свързване на безкабелния сензор за температура с панела за обслужване

Преди първата употреба на функциите за готвене трябва да се установи свързване между безкабелния сензор за температурата и панела за обслужване.

1. Отворете основните настройки и изберете точка от менюто Сензор за готвене.
2. Изберете опцията "Добавяне на нов сензор за готвене".
В рамките на 30 секунди натиснете върху символа  на безкабелния сензор за температурата. След няколко секунди на дисплея се показва резултата от свързването на датчика за температура с панела за обслужване.

След като сензорът за температура се свърже безгрешно с панела за обслужване, функциите за готвене са на разположение.

Указание

- Грешно свързване вследствие на повреда на температурния сензор може да възникне поради следните причини:
 - Грешка в Bluetooth комуникацията.
 - Символът върху сензора за температурата не е бил натиснат в рамките на 30 секунди след избора на котлон.
 - Батерията на сензора за температура е изтощена.Нулирайте безкабелния сензор за температура и отново извършете процедурата по свързване.
- При грешно свързване поради грешка при предаването извършете отново процедурата по свързване.
Ако свързването продължава да е грешно, обърнете се към техническата служба за обслужване на клиенти.

Нулиране на безкабелния сензор за температура

1. Докоснете символа  за ок. 8-10 секунди. През това време светодиодният индикатор на сензора за температура светва три пъти. При третото светване на светодиода нулирането започва. В този момент свалете пръста от символа. Когато светодиодът угасне, безкабелният сензор за температура е нулиран.
2. Повторете процедурата по свързване от точка 2.

Така се настройва

1. Закрепете сензора за температура върху тенджерата, вж. глава → "Подготовка и рижа за безкабелния сензор за температура"
2. Поставете тенджера с достатъчностности върху желанния котлон и винаги затваряйте с капак.
3. Изберете готварската зона, върху която се намира готварският съд със сензора за температура. В менюто на режима за готвене на готварската зона изберете функциите за готвене на режима за готвене.
4. Докоснете символа  на безкабелния сензор за температурата.

5. Изберете подходящата степен на температура от таблицата.
Функцията е активирана.
Лентичката за напредък се пълни с червено докато водата или олиото не достигнат подходяща температура за поставяне на ястието. При достигане на температурата прозвучава сигнал.
6. Свалете капака след сигналния тон и добавете ястието. По време на процеса на готвене дръжте тенджерата затворена.
Указание: При функцията "Пържене с много олио в тенджерата" не покривайте тенджерата.

Изключване на функциите за готвене

Изберете готварска зона и настройте степента на мощност в зоната за настройка на 0. Готварската зона се изключва и се показва индикатор за остатъчна топлина.

Препоръчани ястия

Следната таблица показва избор от ястия и е сортирана по хранителни продукти. Температурата и времето на готвене зависят от количеството, състоянието и качеството на хранителните продукти.

Месо	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Шницел*	Сензор за пържене	4	6 - 10
Шницел, паниран*	Сензор за пържене	4	6 - 10
Филе**	Сензор за пържене	4	6 - 10
Котлети*	Сензор за пържене	3	10 - 15
Кордон бльо*	Сензор за пържене	4	10 - 15
Виенски шницел*	Сензор за пържене	4	10 - 15
Пържола, алангле**	Сензор за пържене	5	6 - 8
Пържола, средно изпечена**	Сензор за пържене	5	8 - 12
Пържола, добре изпечена	Сензор за пържене	4	8 - 12
Птичи гърди*	Сензор за пържене	3	10 - 20
Леберкез	Сензор за пържене	2	6 - 9
Кълцано месо***	Сензор за пържене	4	7 - 12
Джирози***	Сензор за пържене	4	7 - 12
Сланина*	Сензор за пържене	2	5 - 8
Кайма***	Сензор за пържене	4	6 - 10
Хамбургер*	Сензор за пържене	3	6 - 15
Кюфтета*	Сензор за пържене	3	6 - 15
Пълнени кюфтета*	Сензор за пържене	3	10 - 20
Варени наденици*	Сензор за пържене	3	8 - 20
Сурови наденици*	Сензор за пържене	3	8 - 20
Функция приготвяне на бавен огън			
Наденички****	Функции за готвене	2 / 90 °C	10 - 20
Функция Варене			
Месни кюфтенца****	Функции за готвене	3 / 100 °C	20 - 30
Пилешка супа****	Функции за готвене	3 / 100 °C	60 - 90
Ястие от говежди бут****	Функции за готвене	3 / 100 °C	60 - 90
Функция Варене в тенджерата под налягане			
Пилешко месо*****	Функции за готвене	4 / 120 °C	15 - 25
Говеждо*****	Функции за готвене	4 / 120 °C	15 - 25
Функция Пържене с много олио			
Пилешки разфасовки*****	Функции за готвене	5/170 °C	10 - 15
Кюфтенца*****	Функции за готвене	5/170 °C	10 - 15

* Обръщайте няколко пъти.

** Поставете в тигана олио и продукти след сигналния тон.

*** Редовно разбърквайте.

**** Загряване и готвене с капак. Добавете продукти след сигналния тон.

***** Добавете продукт за готвене в началото.

***** Загрейте олиото при затворен капак. Без капак пържете на порции.

Риба	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Филе от риба, натюр*	Сензор за пържене	4	10 - 20
Филе от риба, панирано*	Сензор за пържене	3	10 - 20
Скариди*	Сензор за пържене	4	4 - 8
Раци*	Сензор за пържене	4	4 - 8
Цяла риба*	Сензор за пържене	3	10 - 20
Функция приготвяне на бавен огън			
Задушаване на риба**	Функции за готвене	2 / 90 °C	15 - 20
Функция Пържене с много олио			
Риба, в бирено тесто***	Функции за готвене	5 / 170 °C	10 - 15
Риба, панирана***	Функции за готвене	5 / 170 °C	10 - 15

* Обръщайте няколко пъти.

** Загриване и готвене с капак. Добавете продукти след сигналния тон.

*** Загрейте олиото при затворен капак. Без капак пържете на порции.

Ястия с яйца	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Яйца на очи в масло*	Сензор за пържене	2	2 - 6
Яйца на очи в олио**	Сензор за пържене	4	2 - 6
Бъркани яйца***	Сензор за пържене	2	4 - 9
Омлет****	Сензор за пържене	2	3 - 6
Палачинки****	Сензор за пържене	5	1,5 - 2,5
Пържени филийки****	Сензор за пържене	3	4 - 8
Кайзерски омлет****	Сензор за пържене	3	10 - 15
Функция Варене			
Варене на яйца*****	Функции за готвене	3 / 100 °C	5 - 10

* Добавете маслото и хранителните продукти след сигналния тон в тигана.

** Поставете в тигана олио и продукти след сигналния тон.

*** Редовно разбърквайте.

**** Загрейте олиото при затворен капак. Пържене без капак на порции (Таблицата показва общата продължителност на порция).

***** Добавете продукта за готвене в началото.

Зеленчуци и шушулки	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Чесън*	Сензор за пържене	2	2 - 10
Лук*	Сензор за пържене	2	2 - 10
Тиквички**	Сензор за пържене	3	4 - 12
Патладжани**	Сензор за пържене	3	4 - 12
Червени пиперки*	Сензор за пържене	3	4 - 15
Гъби*	Сензор за пържене	4	10 - 15
Пържене на зелени аспержи**	Сензор за пържене	3	4 - 15
Задушаване на зеленчуци в олио*	Сензор за пържене	1	10 - 20
Глазиране на зеленчуци*	Сензор за пържене	3	6 - 10
Функция Варене			
Варене на броколи***	Функции за готвене	3 / 100 °C	10 - 20
Варене на карфиол***	Функции за готвене	3 / 100 °C	10 - 20
Варене на зеле***	Функции за готвене	3 / 100 °C	30 - 40
Варене на зелен фасул***	Функции за готвене	3 / 100 °C	15 - 30
Нахут****	Функции за готвене	3 / 100 °C	60 - 90
Грах***	Функции за готвене	3 / 100 °C	15 - 20
Леща****	Функции за готвене	3 / 100 °C	45 - 60
Функция Варене в тенджера под налягане			
Зеленчуци в тенджера под налягане****	Функции за готвене	4 / 120 °C	3 - 6
Нахут в тенджера под налягане****	Функции за готвене	4 / 120 °C	25 - 35
Боб в тенджера под налягане****	Функции за готвене	4 / 120 °C	25 - 35
Леща в тенджера под налягане****	Функции за готвене	4 / 120 °C	10 - 20
Функция Пържене с много олио			
Пържене на панирани зеленчуци*****	Функции за готвене	5 / 170 °C	4 - 8
Пържене на зеленчуци в бирено тесто*****	Функции за готвене	5 / 170 °C	4 - 8
Пържене на панирани гъби*****	Функции за готвене	5 / 170 °C	4 - 8
Пържене на гъби в бирено тесто*****	Функции за готвене	5 / 170 °C	4 - 8
* Редовно разбърквайте. ** Обръщайте няколко пъти. *** Загряване и готвене с капак. Добавете продукти след сигналния тон. **** Добавете продукт за готвене в началото. ***** Загрейте олиото при затворен капак. Без капак пържете на порции.			

Картофи	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Пържени картофи от варени картофи (с обелките)*	Сензор за пържене	5	6 - 12
Пържени картофи от сурови картофи*	Сензор за пържене	4	15 - 25
Картофени кюфтета**	Сензор за пържене	5	2,5 - 3,5
Швейцарски настърг. пърж. картофи***	Сензор за пържене	1	50 - 55
Глазирани картофи*	Сензор за пържене	3	15 - 20
Функция приготвяне на бавен огън			
Картофени кюфтета****	Функции за готвене	2 / 90 °C	30 - 40
Функция Варене			
Варене на картофи*****	Функции за готвене	3 / 100 °C	30 - 45
Функция Варене в тенджерата под налягане			
Картофи в тенджерата под налягане*****	Функции за готвене	4 / 120 °C	10 - 20
* Редовно разбърквайте. ** Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго. *** Добавете маслото и хранителните продукти след сигналния тон в тигана. **** Загряване и готвене с капак. Добавете продукти след сигналния тон. ***** Добавете продукта за готвене в началото.			

Фиде и зърнени храни	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция приготвяне на бавен огън			
Ориз*	Функции за готвене	2 / 90 °C	25 - 35
Полента**	Функции за готвене	2 / 90 °C	3 - 8
Каша грис**	Функции за готвене	2 / 90 °C	5 - 10
Функция Варене			
Фиде**	Функции за готвене	3 / 100 °C	7 - 10
Пълнени тестени изделия**	Функции за готвене	3 / 100 °C	6 - 15
Функция Варене в тенджерата под налягане			
Ориз в тенджерата под налягане***	Функции за готвене	4 / 120 °C	6 - 8
* Загряване и готвене с капак. Добавете продукти след загряване. ** Редовно разбърквайте. *** Добавете продукта за готвене в началото.			

Супи	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция приготвяне на бавен огън			
Кремсупи*	Функции за готвене	2 / 90 °C	10 - 15
Функция Варене			
Бульон**	Функции за готвене	3 / 100 °C	60 - 90
Инстантни супи*	Функции за готвене	3 / 100 °C	5 - 10
* Редовно разбърквайте. ** Добавете продукта за готвене в началото.			

Супи	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Варене в тенджера под налягане Бульон в тенджера под налягане**	Функции за готвене	4 / 120 °C	20 - 30
* Редовно разбърквайте. ** Добавете продукта за готвене в началото.			

Сосове	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио Доматен сос със зеленчуци* Сос бешамел* Сос със сирене* Сгъстяване на сосове* Сладки сосове*	Сензор за пържене Сензор за пържене Сензор за пържене Сензор за пържене Сензор за пържене	1 1 1 1 1	25 - 35 10 - 20 10 - 20 25 - 35 15 - 25
* Редовно разбърквайте			

Десерти	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция приготвяне на бавен огън Мляко с ориз* Овесена каша* Компот** Шоколадов пудинг*	Функции за готвене Функции за готвене Функции за готвене Функции за готвене	2 / 90 °C 2 / 90 °C 3 / 100 °C 2 / 90 °C	40 - 50 10 - 15 15 - 25 3 - 5
Функция Пържене с много олио Фритиране на понички*** Фритиране на донъти*** Пържене на бунюелос***	Функции за готвене Функции за готвене Функции за готвене	5 / 170 °C 5 / 170 °C 5 / 170 °C	5 - 10 5 - 10 5 - 10
* Редовно разбърквайте. ** Добавете продукта за готвене в началото. *** Загрейте олиото при затворен капак. Без капак пържете на порции.			

Продукти за дълбоко замразяване	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Шницел*	Сензор за пържене	4	15 - 20
Кордон бльо*	Сензор за пържене	4	10 - 30
Птичи гърди*	Сензор за пържене	4	10 - 30
Пилешки нъгети*	Сензор за пържене	4	10 - 15
Джирози**	Сензор за пържене	3	10 - 15
Кебап**	Сензор за пържене	3	10 - 15
Филе от риба, натюр*	Сензор за пържене	3	10 - 20
Филе от риба, панирано*	Сензор за пържене	3	10 - 20
Рибени пръчици*	Сензор за пържене	4	8 - 12
Пържени картофи**	Сензор за пържене	5	4 - 6
Ястия на тиган**	Сензор за пържене	3	6 - 10
Пролетни ролца*	Сензор за пържене	4	10 - 30
Камембер*	Сензор за пържене	3	10 - 15
Функция загревяне/поддържане топло			
Зеленчуци в сметанов сос**	Функции за готвене	1 / 70 °C	15 - 20
Функция Варене			
Зелен фасул***	Функции за готвене	3 / 100 °C	15 - 30
Функция Пържене с много олио			
Пържени картофи****	Функции за готвене	5 / 170 °C	4 - 8
* Обръщайте няколко пъти. ** Редовно разбърквайте. *** Добавете хранителните продукти след сигналния тон. **** Загрейте олиото при затворен капак. Без капак пържете на порции.			

Други	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Пържене на камембер*	Сензор за пържене	3	7 - 10
Кротони**	Сензор за пържене	3	6 - 10
Сухи готови ястия***	Сензор за пържене	1	5 - 10
Печене на бадеми****	Сензор за пържене	4	3 - 15
Печене на орехи****	Сензор за пържене	4	3 - 15
Печене на семена от пиния****	Сензор за пържене	4	3 - 15
Функция загревяне/поддържане топло			
Затопляне на гулаш*****	Функции за готвене	1 / 70 °C	10 - 20
Затопляне на греяно вино*****	Функции за готвене	1 / 70 °C	-
Функция приготвяне на бавен огън			
Загревяне на мляко*****	Функции за готвене	2 / 90 °C	3 - 10
* Обръщайте няколко пъти. ** Редовно разбърквайте. *** Добавете вода след сигналния тон. Добавете продукти когато водата заври. **** Поставете продукта след сигналния тон в тигана. ***** Добавете продукта за готвене в началото.			

Ястия

С тази функция можете да пригответе различни ястия. Уредът избира вместо Вас оптималната настройка.

Избор и настройка на програмата

1. Изберете желаната готварска зона.
 2. В зоната за настройка на готварската зона изберете вида загряване "Assist".
 3. Изберете желаната програмна група.
 4. Изберете желаното ястие.
- Превеждате се напълно през процедурата по настройка на Вашето избрано ястие и получавате указания за приготвянето на Вашето избрано ястие.

Прекъсване на програмата

Изберете степен на мощност 0 или променете вида загряване, за да прекъснете програмата.

Подготовка и риж за безкабелния сензор за температура

В този раздел ще получите информация за:

- Залепване на силиконовата лепенка
- Използване на безкабелния сензор за температура
- Почистване
- Смяна на батерията

Опционалната допълнителна принадлежност, като силиконова лепенка и сензора за температура могат допълнително да се получат в специализираната търговска мрежа или от нашата техническа служба за обслужване на клиенти; за тази цел моля посочвайте съответния референтен номер:

00577921	Комплект с 5 силиконови лепенки
HEZ39050	Сензор за температура и комплект с 5 силиконови лепенки

Залепване на силиконова лепенка

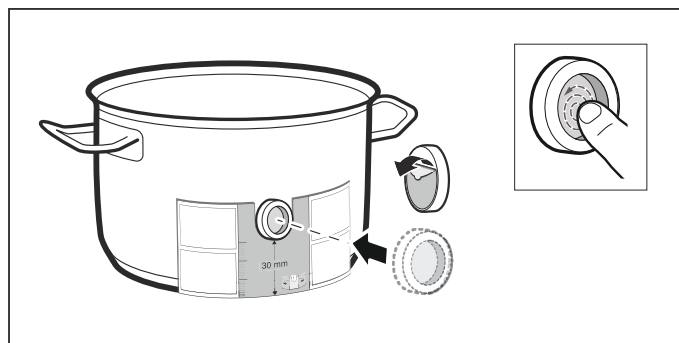
Силиконовата лепенка фиксира сензора за температура върху готварски съд.

Ако дадена тенджерата се използва за първи път с функциите за готвене, трябва да се постави силиконова лепенка.

Процедурата по следния начин:

1. Мястото на залепване върху тенджерата трябва да е обезмаслено. Почистете тенджерата, изсушете добре и изтъркайте мястото на залепване напр. със спирт.

2. Свалете защитното фолио от силиконовата лепенка. С помощта на доставения шаблон залепете силиконовата лепенка на съответната височина в тенджерата.



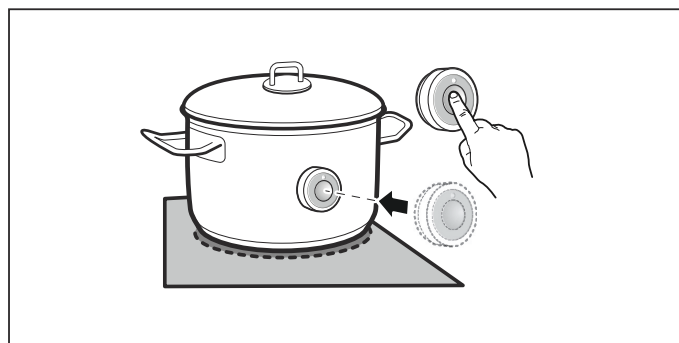
3. Притиснете силиконовата лепенка, включително и вътрешната повърхност. Лепилото се нуждае от 1 час за добро втвърдяване. Готварският съд не бива да се използва или почиства през това време.

Указание

- Съдовете със силиконова лепенка не бива да се оставят за по-дълго време в сапунен разтвор.
- Ако силиконовата лепенка се отлепи, трябва да се използва нова.

Използване на безкабелния сензор за температура

Поставете сензора за температура така върху силиконовата лепенка, че да пасва перфектно.



Указание

- Уверете се, че силиконовата лепенка е изцяло суха преди поставяне на сензора за температура.
- Поставете готварския съд така, че сензорът за температура да сочи към страничната външна част на готварския плот.
- Сензорът за температура не бива да е насочен към друг горещ готварски съд, за да се избегне прегряване.
- Вземете сензора за температура след готвенето от тенджерата. Съхранявайте го на чисто, безопасно място, например в опаковката и не в близост до източници на топлина.
- Можете да използвате едновременно до три сензора за температура.

Почистване

Безкабелният сензор за температура не бива да се почиства в съдомиялна машина.

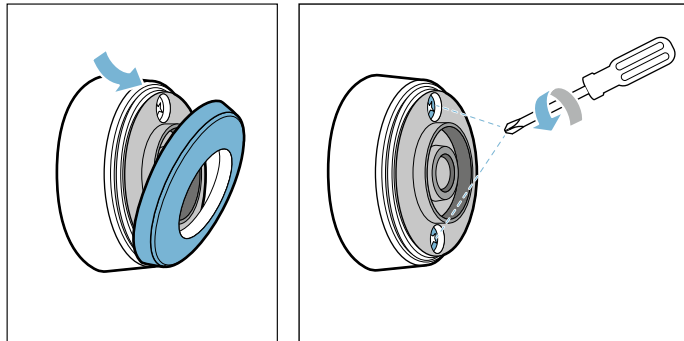
Информация за почистване на сензора за температура ще откриете в глава → "Почистване"

Смяна на батерията

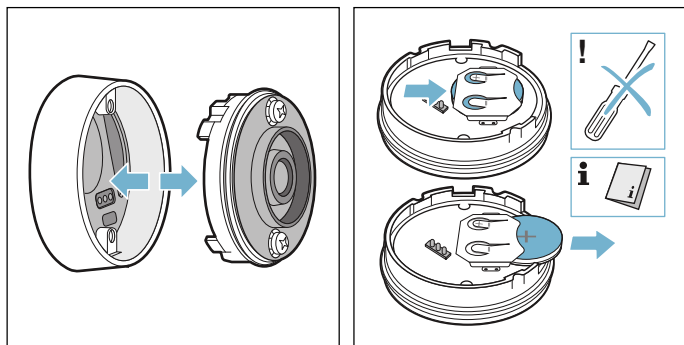
Ако символът върху безкабелния сензор за температура се натисне и светодиодът не светне, батерията е изтощена.

Смяна на батерията:

1. Свалете силиконовия капак от долната част на корпуса. Завийте винтовете с отвертка.

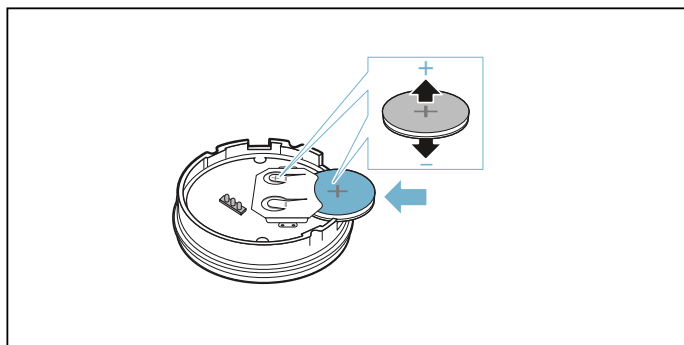


2. Изтеглете горната част на корпуса. Свалете старата батерия. Пъхнете новата батерия. При това внимавайте за полюсите.

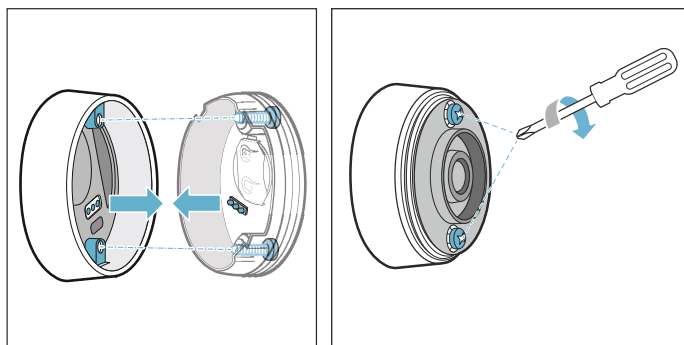


Внимание!

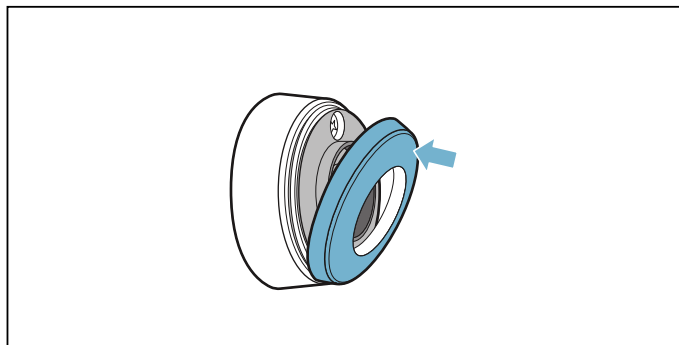
За сваляне на батерията не използвайте предмети от метал. Не докосвайте контактите.



3. Отново съберете горната и долната част на корпуса. При това внимавайте за правилното нивелиране на контактните щифтове.



4. Поставете обратно силиконовия капак върху долната част на корпуса на сензора за температура.



Указание: Използвайте само висококачествени батерии от типа CR2032. Те издържат особено дълго.

Заявление за съответствие

С насоящото Robert Bosch Hausgeräte GmbH декларира, че уредът с функцията безкабелен сензор за температура отговаря на основните изисквания и останалите релевантни разпоредби на Директива 1999/5/EO.

Изчерпателна R&TE декларация за съответствие ще откриете в Интернет на www.bosch-home.com на продуктова страница на Вашия уред в Допълнителни документи.

Логотата и марката Bluetooth® са регистрирани търговски марки и собственост на Bluetooth SIG, Inc. и всяка употреба на тези марки от Robert Bosch Hausgeräte GmbH става с лиценз. Всички други марки и имена на марки са собственост на съответните фирми.



Защита от деца

Със защитата от деца можете да предотвратите включването на готварския плот от деца.

Активиране и деактивиране на защитата от деца

Всички зони за готвене трябва да са изключени.

Активиране

1. Изключете всички готварски зони.
2. Докоснете сензорния клавиш  и следвайте указанията на дисплея.

Активирана е защитата за деца. Готварският плот е блокиран.

Деактивиране

1. Включете готварския плот с главния превключвател .
2. Докоснете сензорния клавиш  и следвайте указанията на дисплея.

Деактивирана е защитата от деца. Блокирането е отменено.

Автоматично обезопасяване за деца

С тази функция безопасността за деца се задейства автоматично веднага когато бъде изключен готварският плот.

Включване и изключване

Как се включва автоматичната защита от деца ще научите в глава → "Основни настройки"



Защита при търкане

Ако бършете върху обслужващия панел, докато готварският плот е включен, настройките могат да се променят. За да се предотврати това, готварският плот разполага с функцията за блокиране на обслужващия панел с цел почистване.

Активиране

Докоснете сензорния клавиш .

Защитата при почистване е активна. Панелът за обслужване е блокиран в продължение на 30 секунди. Сега можете да бършете върху повърхността на обслужващия панел, без да промените настройките.

Деактивиране

След 30 секунди панелът за обслужване се отблокира автоматично. За предсрочна отмяна на функцията за защита от търкане докоснете сензорния клавиш  и следвайте указанията на дисплея.

Указание

- 30 секунди след активирането прозвучава сигнал. Тя показва, че функцията е прекратена.
- Блокировката за почистване няма въздействие върху главния ключ. Готварският плот може да се изключи по всяко време.



Автоматично изключване

Ако готварската зона работи по-дълго време и не е извършена промяна на настройките, се активира автоматичното предпазно изключване.

Готварската зона престава да нагрява. На дисплея се появява указание.

При докосване на произволен символ индикацията се изключва. Готварската зона сега може да се настрои отново.

Кога да се активира автоматичното предпазно изключване се определя според настроената степен на мощност (след 1 до 10 часа).

Основни настройки

Вашият уред има различни предварителни настройки. Можете да напаснете тези предварителни настройки към Вашите собствени навици и нужди.

Отваряне на основните настройки

Отворете основната настройка през сензорния клавиш  върху готварския плот. Зоните за готвене трябва да са изключени за тази цел.

Навигиране в основните настройки

Преместете пръст в прегледа нагоре или надолу, за да прелистите през различните настройки. Докоснете настройка, за да получите в подменюто ѝ допълнителни опции.

Докоснете в подменю символа < горе вляво, за да се върнете обратно в прегледа.

Напускане на основните настройки

Докоснете в прегледа символа X горе вдясно, за да напуснете основните настройки.

Запаметяване или отхвърляне на промени

При напускане на основните настройки получавате запитване, дали желаете да запаметите или да отхвърлите последно извършените настройки. При запаметяване Вашите промени стават активни. При отхвърляне Вашите последни промени се анулират.

Настройка	Описание и опции
Език	Можете да промените езика на уреда.
Сигнални тонове	Можете да изберете кои сигнални тонове да се пускат от уреда. ■ Всички сигнални тонове изкл. - Уредът не пуска сигнални тонове. ■ Всички сигнални тонове вкл.* - Уредът пуска всички сигнални тонове. ■ Само тонове за грешка вкл. - Уредът пуска сигнални тонове само при съобщения за грешка.
Продължителност на сигналния тон	Можете да промените продължителността на сигналните тонове.
Сигнал на бутоните	Можете да изберете дали уредът при докосване на полета и символи върху сензорния дисплей да пуска тонове.
Яркост на дисплей	Можете да промените яркостта на дисплея.
Гъвкава индукционна зона	Можете да избирате дали гъвкавите зони на готварския плот след стартиране да се свързват или разделят.
Степени на режим Move	Можете да промените свободно предварително настроените степени на Move функцията.
Функция за обезопасяване спрямо деца	Можете да блокирате готварския плот със защита от деца и да предотвратявате неототоризираното използване от деца. ■ Ръчно* - Защитата от деца трябва винаги да се включва и изключва ръчно. ■ Автоматично - Защитата от деца винаги се активира автоматично, когато изключите готварския плот.
Лого	Можете да настроите дали логото на марката при стартиране на уреда да се показва.
Рестартиране	Можете да настроите колко дълго след изключване Вашият уред да взима под внимание последно използваните настройки.
Максимален разход на енергия	Можете да ограничите общата мощност на готварския плот и да я адаптирате към локалната електрическа мрежа. За напасване се свържете с Вашия дилър.
Разход на енергия	Можете да избирате дали уредът след изключване да показва консумацията на енергия.
Сензор за готвене	Можете да добавите нов сензор за готвене.
Функция за готвене	Можете да въведете височината над морското равнище на Вашето местоположение, за да може да функционира по-точно сензора за готвене.
Тест на готварски съдове	Можете да проверите дали Вашият готварски съд подходящ за готвене с индукция.
Информация за уреда	Можете да получите информация за Вашия уред.
Фабр. настройки	Можете да нулирате всички настройки до заводските.

*Предварителна настройка при доставката

Показание за консумацията на енергия

Тази функция показва общия разход на енергия за последното готвене на този готварски плот.

След изключването разходът се показва в продължение на 10 секунди в кВтч.

Как да включите тази функция ще разберете в глава → "Основни настройки"

Тест на готварски съдове

С тази функция бързината и качеството на процеса на готвене могат да се проверяват независимо от готварския съд.

Резултатът е референтна стойност и зависи от свойствата на готварския съд и на използваната готварска зона.

1. Поставете студения готварски съд с ок. 200 мл вода в средата на готварската зона, която съответства по диаметър най-добре на дъното на съда.
2. Отидете на основните настройки и изберете точка от менюто Тест на готварския съд.
Функцията е активирана.

След 10 секунди на дисплея се появява резултата за качеството и бързината на процеса на готвене. Докоснете съответната готварска зона върху дисплея, за да разберете повече за резултата от теста на готварските съдове.

Указание

- Гъвкавата готварска зона е единична готварска зона; използвайте само един готварски съд.
- Ако използваната готварска зона е много по-малка от диаметъра на готварския съд, само средата на съда се нагрява и резултатът може да не е най-добрият възможен или да не е задоволителен.
- Информация за тази функция ще намерите в глава → "Основни настройки".
- Информация за вида, размера и позиционирането на готварския съд ще намерите в глави → "Индукционно нагряване" и → "Гъвкава зона".

Почистване

Подходящи средства за почистване и поддръжка ще получите от сервизната служба или от нашия електронен магазин.

Готварски плот

Почистване

Почиствайте готварския плот винаги след готвене. Така се предотвратява загарянето на залепналите остатъци. Почиствайте готварския плот едва когато индикаторът за остатъчна топлина е угаснал.

Почиствайте готварския плот с влажна кърпа за миене и го подсушавайте с кърпа, за да не се образуват петна от котлен камък.

Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за готварски плотове от този вид. Моля, съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката на продукта.

В никакъв случай не използвайте:

- Неразредени средства за почистване на съдове
- Почистващи средства за съдомиялна машина
- Абразивни средства
- Остри почистващи средства като спрей за фурна или препарат за отстраняване на петна
- Абразивни гъби
- Уреди за почистване под налягане или пароструйки

Упоритата мръсотия отстранявайте най-добре със стъргалка за стъкло, налична в търговската мрежа. Спазвайте указанията на производителя.

Подходящи стъргалки за стъкло ще получите от нашата сервизна служба или в нашия онлайн магазин.

Със специални гъби за почистване на готварски плотове от стъклокерамика получавате добри резултати при почистване.

Възможни петна

Остатъци от котлен камък и вода	Почиствайте готварския плот когато е охладен. Може да се използва подходящо почистващо средство за готварски плотове от стъклокерамика.*
Захар, оризово нишесте или пласт-маса	Веднага почистете. Използвайте стъргалка за стъкло. Внимание: Опасност от изгаряне.*

* След това почистете с влажна кърпа за миене и подсушете с кърпа.

Указание: Не използвайте почистващи средства докато готварският плот е горещ, в противен случай могат да се образуват петна. Уверете се, че всички остатъци от използваното почистващо средство са отстранени.

Рамка на готварския плот

За да избегнете щети по рамката на готварския плот, моля, следвайте указанията:

- Използвайте само топъл сапунен разтвор
- Преди употреба добре измивайте новите кърпи за миене.
- Не използвайте остри или абразивни средства за почистване.
- Не използвайте стъргалка за стъкло или остри предмети.

Безкабелен сензор за температура

Сензор за температура

Почиствайте сензора за температура с влажна кърпа. Никога не почиствайте в съдомиялна машина. Не потапяйте във вода и не почиствайте под течаща вода.

Свалете сензора за температура от готварската тенджерка след варенето. Съхранявайте го на чисто, безопасно място, например в опаковката и не в близост до източници на топлина.

Силиконова лепенка

Преди поставяне на сензора за температура почистете и подсушете. Подходящо за съдомиялна машина.

Указание: Съдовете със силиконова лепенка не бива да се оставят за по-дълго време в сапунен разтвор.

Прозорец на сензора за температура

Прозорецът на сензора трябва да е винаги чист и сух. Процедирайте по следния начин:

- Отстранявайте редовно замърсяванията и пръските мазнина.
- За почистване използвайте мек парцал или вата и препарат за почистване на прозорци.

Указание

- Не използвайте драскащо почистващо средство като например гъби и четки или мляко за почистване.
- Не докосвайте прозорчето на сензора с пръсти. То може да се замърси или одраска.

Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)

Употреба

Защо не мога да включа готварския плот и защо свети символът на защитата за деца?

Активирана е защитата за деца.

Информация за тази функция ще намерите в глава → "Защита от деца"

Защо мигат показанията и се чува сигнален тон?

Отстранете течностите или остатъците от храна от обслужващия панел. Отстранете всички предмети, които лежат върху обслужващия панел.

Инструкциите за деактивиране на сигналния тон ще намерите в глава → "Основни настройки"

Шумове

Защо се чуват шумове по време на готвене?

В зависимост от структурата на дъното на готварския съд по време на работата на готварския плот могат да възникнат шумове. Тези шумове са нормално, принадлежат към индукционната технология и не са признак на дефект.

Възможни шумове:

Дълбоко бръмчене като от трансформатор:

Възниква при готвене на по-висока степен на мощност. Шумът изчезва или става по-тих, когато степента на готвене се намали.

Дълбоко свирене:

Възниква, когато готварският съд е празен. Този шум изчезва, когато се добави вода или хранителни продукти в готварския съд.

Пращене:

Възниква при готварски съдове от различни разположени един върху друг материали или при едновременно използване на готварски съдове с различен размер и различни материали. Силата на звука на шума може да варира в зависимост от количеството и начина на приготвяне на ястията.

Високи тонове на свирене:

Могат да възникнат, ако две готварски зони се използват едновременно на най-висока степен на мощност. Свирещите тонове изчезват или стават по-слаби при намаляване на степента на мощност.

Вентилаторен шум:

Готварският плот е оборудван с вентилатор, който се включва при високи температури. Вентилаторът може да продължи да работи също и след изключване на готварския плот, ако измерената температура все още е прекалено висока.

Готварски съдове

Кои готварски съдове са подходящи за индукционния готварски плот?

Информация за готварския съд, който е подходящ за индукция, ще намерите в глава → "Индукционно нагряване".

Защо готварската зона не се нагрява и степента на мощност мига?

Готварската зона, върху която стои готварският съд, не е включена.

Уверете се, че готварската зона, върху която стои готварският съд, е включена.

Готварският съд е прекалено малък за включената готварска зона или не е подходящ за индукция.

Уверете се, че готварският съд е подходящ за индукция, и че се намира върху готварска зона, чийто размер съответства най-добре на размера на съда. Информация за вида, размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глави → "Индукционно нагряване", → "Гъвкава зона" и → "Функция Move".

Защо отнема толкова дълго, докато готварските съдове се загреят, или защо те не се загреват достатъчно, въпреки че е настроена висока степен на мощност?

Готварският съд е прекалено малък за включената готварска зона или не е подходящ за индукция.

Уверете се, че готварският съд е подходящ за индукция, и че се намира върху готварска зона, чийто размер съответства най-добре на размера на съда. Информация за вида, размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глави → "Индукционно нагряване", → "Гъвкава зона" и → "Функция Move".

Почистване**Как се почиства готварският плот?**

Оптимални резултати се постигат със специални почистващи препарати за стъклокерамика. Препоръча се да не се използват остри или абразивни почистващи препарати, препарати за съдомиялни (концентрати) или абразивни гъби.

Допълнителна информация за почистването и грижите за готварския плот ще намерите в глава → "Почистване"

? Повреда – какво да направим?

Често пъти повредите се дължат на „дреболии“. Внимавайте за следните указания и съвети, преди да се обаждате на центъра за обслужване на клиенти.

Указания, предупреждения и съобщения за неизправности

Ако възникне проблем, указанията, предупрежденията или съобщенията за неизправности автоматично се показват на дисплея. Следвайте указанията на сензорния дисплей, за да отстраните проблема.

Указание: . При някои предупреждения се показва код за грешка. При нужда посочете кода за грешка на клиентската служба.

Съвети

Проблем	Отстраняване
Готварският плот не може да се включи.	Проверете с помощта на други електрически уреди дали не е възникнало късо съединение в електрозахранването. Уверете се, че уредът е свързан съгласно електрическата схема. Ако повреда не може да се отстрани, информирайте техническата служба за обслужване на клиенти.
Степента на мощност на готварската зона не може да се увеличава.	Общата мощност на готварския плот е ограничена. Адаптирайте общата мощност в "Максимален разход на мощност" в основните настройки. Много голям готварски съд може да повлияе върху максималната степен на мощност в същата половина на готварския плот. Наново поставете готварския съд.
Функцията PowerBoost е била деактивирана или не може да се активира.	Общата мощност на готварския плот е ограничена. Адаптирайте общата мощност в "Максимален разход на мощност" в основните настройки.
Прозвучава сигнал, ако върху сензорния дисплей се намира предмет.	Отстранете предмета и потвърдете указанието в индикатора. Можете отново да настроите готварския плот. Не поставяйте горещ готварски съд върху панела за обслужване.
Готварският съд не се разпознава.	Готварският съд е възможно да не е подходящ за индукция.
Готварският плот реагира необичайно или не може да се управлява правилно.	Изключете уреда от бушона или от защитния прекъсвач в кутията с бушони. Изчакайте няколко секунди и включете отново.
На дисплея се показва "E".	Изберете готварската зона, за да прочетете кода за грешка.

Демо режим

Ако на дисплея се показва символът , то демо режимът е активен. Уредът не нагрява в демо режим. Разкачете уреда от електрозахранването. Изчакайте няколко секунди и отново включете уреда. Деактивирайте демо режима в основните настройки в рамките на 3 минути след включването.



Специализиран сервис

Когато уредът ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Винаги ще намерим подходящо решение, така ще спестим и ненужното посещение на персонала от службата обслужване на клиенти.

Номер на изделието и дата на производство

Когато се свържете с нашата служба за обслужване на клиентите, моля посочете номера на изделието и датата на производство.

Табелката с номерата ще откриете:

- Върху паспорта на уреда.
- От долната страна на готварския плот.

Е-номерът може да се открие и върху стъклокерамиката на готварския плот. Можете да проверите Е-номера, индекса на клиентската служба (KI) и FD номера като отидете на основните настройки. Направете справка за това в глава→ "Основни настройки".

Имайте предвид, че в случай на повреда в резултат на погрешно обслужване посещението на техник от службата за обслужване на клиенти не е безплатно дори по време на гаранционния период.

Данните за контакт със сервисите във всички страни ще намерите в приложения списък.

Доверете се на компетентността на производителя. Така ще сте сигурни, че ремонтът ще бъде извършен от обучени сервисни техници, които разполагат с оригинални резервни части за Вашия уред.

Тестови ястия

Тази таблица е изготвена за тестовите институти, за да се облекчи тестването на нашите уреди.

Данните в таблицата се отнасят до нашите допълнителни съдове за готвене на Schulte-Ufer (комплект от 4 части за индукционни пчеки HEZ 390042) със следните размери:

- Тенджера с дръжка Ø 16 см, 1,2 л за котлони с Ø 14,5 см
- Тенджера Ø 16 см, 1,7 л за котлони с Ø 14,5 см
- Тенджера Ø 22 см, 4,2 л за котлони с Ø 18 см
- Тиган Ø 24 см, за котлони с Ø 18 см

Тестови ястия		Съдове	Предварително загряване		Приготвяне		
			Степен за готвене	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за готвене	Капак
Разтопяване на шоколад							
Кувертюра (напр. марка Dr. Oetker, фин натурален шоколад 55% какао, 150 г)		Тенджера с дръжка с диаметър 16 см	-	-	-	1.5	Не
Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния							
Леща яхния*							
Начална температура 20°C							
	Количество: 450 г	Тенджера с диаметър 16 см	9	1:30 (без разбъркване)	Да	1.5	Да
	Количество: 800 г	Тенджера с диаметър 22 см	9	2:30 (без разбъркване)	Да	1.5	Да
Леща яхния от кутия							
Напр. леща с наденички от Erasco.							
Начална температура 20°C							
	Количество: 500 г	Тенджера с диаметър 16 см	9	прибл. 1:30 (разбъркайте след прибл. 1 мин.)	Да	1.5	Да
	Количество: 1 кг	Тенджера с диаметър 22 см	9	прибл. 2:30 (разбъркайте след прибл. 1 мин.)	Да	1.5	Да
Приготвяне на сос бешамел							
Температура на млякото: 7 °C							
Съставки: 40 г масло, 40 г брашно, 0,5 л мляко (3,5 % масленост) и щипка сол							
	1. Разтопете маслото, разбъркайте брашното и солта и загрейте.	Тенджера с дръжка с диаметър 16 см	2	прибл. 6:00	Не	-	-
	2. Добавете млякото към брашното и с постоянно разбъркване го оставете да заври.		7	прибл. 6:30	Не	-	-
	3. Когато сосът бешамел заври, оставете на котлона за още 2 минути при постоянно бъркане.		-	-	-	2	Не

*Рецепта съгласно DIN 44550

**Рецепта съгласно DIN EN 60350-2

Тестови ястия		Предварително загряване			Приготвяне		
		Съдове	Степен за готвене	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за готвене	Капак
Варене на мляко с ориз							
Мляко с ориз, варено с капак							
Температура на млякото: 7 °C							
Загрейте млякото докато не започне да се надига. Настройте препоръчителната степен на готвене и добавете към млякото ориз, захар и сол.							
Време на готвене вкл.: предварително загряване припл. 45 мин.							
	Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко (3,5 % масленост) и 1 г сол	Тенджерас диаметър 16 см	8.5	припл. 5:30	Не	3 (разбъркайте след 10 мин.)	Да
	Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко (3,5 % масленост) и 1,5 г сол	Тенджерас диаметър 22 см	8.5	припл. 5:30	Не	3 (разбъркайте след 10 мин.)	Да
Мляко с ориз, варено без капак							
Температура на млякото: 7 °C							
Добавете съставките към млякото и загрейте при постоянно бъркане. Изберете препоръчителната степен на готвене когато млякото е достигнало припл. 90 °C и оставете за около 50 мин. на по-ниска степен.							
	Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко (3,5 % масленост) и 1 г сол	Тенджерас диаметър 16 см	8.5	припл. 5:30	Не	3	Не
	Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко (3,5 % масленост) и 1,5 г сол	Тенджерас диаметър 22 см	8.5	припл. 5:30	Не	2.5	Не
Варене на ориз*							
Температура на водата: 20 °C							
	Съставки: 125 г дългозърнест ориз, 300 г вода и щипка сол	Тенджерас диаметър 16 см	9	припл. 2:30	Да	2	Да
	Съставки: 250 г дългозърнест ориз, 600 г вода и щипка сол	Тенджерас диаметър 22 см	9	припл. 2:30	Да	2.5	Да
Печене на свинска рибица							
Начална температура на рибицата: 7°C							
	Количество: 3 свински рибици (общо тегло ок. 300 г, 1 см дебели) и 15 мл слънчогледово олио	Тиган диаметър 24 см	9	припл. 1:30	Не	7	Не
Приготвяне на палачинки**							
	Количество: 55 мл тесто на палачинка	Тиган диаметър 24 см	9	припл. 1:30	Не	7	Не
Пържене на дълб. замр. пърж. картофи							
	Количество: 1,8 л слънчогледово олио, на порция: 200 г дълб. замр. пърж. картофи (напр. MacCain 123 Frites Original)	Тенджерас диаметър 22 см	9	Докато температурата на олиото достигне 180 °C	Не	9	Не
*Рецепта съгласно DIN 44550							
**Рецепта съгласно DIN EN 60350-2							



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001186389
96033145