



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



Kuhalna plošča
Готварски плот
PXE...D...



BOSCH

[sl] Navodila za uporabo3

[bg] РЪКОВОДСТВО 39



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

* IEC 60335-2-6

Vsebina

	Namembna uporaba	4		Funkcije za pomoč pri kuhanju	18
	Pomembna varnostna navodila	5		načinih delovanja pomoči pri kuhanju	18
	Vzroki poškodb	6		Primerna posoda	19
	Pregled	6		Senzorji in dodaten pribor	19
	Varstvo okolja	7		Funkcije in stopnje kuhanja	19
	Nasveti za varčevanje z energijo	7		Priporočene jedi	23
	Okolju prijazno odstranjevanje	7		Priprava in nega brezžičnega senzorja za temperaturo	27
	Kuhanje z indukcijo	7		Izjava o skladnosti	28
	Prednosti kuhanja z indukcijo	7		Varovalo za otroke	29
	Posoda	7		Vklop in izklop otroškega varovala	29
	Spoznajte svoj aparat	9		Samodejna zaščita za otroke	29
	Upravljalna plošča	9		Zaščita pri brisanju	29
	Kuhališča	9		Samodejna izključitev	29
	Prikaz preostale toplote	10		Osnovne nastavitve	30
	Upravljanje naprave	10		Tako se pomaknete do osnovnih nastavitvev:	31
	Vklop in izklop kuhalne plošče	10		Prikaz porabe energije	32
	Nastavitvev kuhališča	10		Preizkus posode	32
	Priporočila za kuhanje	11		Čiščenje	33
	Prilagodljivo območje	13		Kuhalna plošča	33
	Nasveti za uporabo posode	13		Okvir kuhalne plošče	33
	Kot neodvisni kuhališči	13		Brezžičen senzor za temperaturo	33
	Kot eno kuhališče	13		Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)	34
	Funkcija Move	14		Motnja, kaj storiti?	35
	Aktiviranje	14		Servisna služba	36
	Izklop	14		Številka E in številka FD	36
	Časovne funkcije	15		Preglednice in nasveti	37
	Programiranje časa priprave	15			
	Kuhinjska ura	15			
	Funkcija štoparice	16			
	Funkcija PowerBoost	16			
	Vklop	16			
	Izklop	16			
	Funkcija ShortBoost	17			
	Priporočila za uporabo	17			
	Vklop	17			
	Izklop	17			
	Funkcija za ohranjanje jedi toplih	17			
	Vklop	17			
	Izklop	17			

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 poči.

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.

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

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.

⚠ 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. Izklopite 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 kuhalno ploščo nikoli ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so npr. nož, vilice, žlica in pokrov.
- Kuhalno ploščo po vsaki uporabi izključite z glavnim stikalom. Ne čakajte, da bi se kuhalna plošča izključila sama iz razloga, da na njej ni več posode.

⚠ Opozorilo – Nevarnost 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 inzulinške 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 kuhalno 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 dnem posode in kuhališčem tekočina, lahko posoda nenadoma poskoči. Kuhališče in dno posode morata biti vedno suha.

Vzroki poškodb

Pozor!

- Hrapavo dno posode lahko opraska kuhavno 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 kuhalne plošče. Povzroči lahko poškodbe.
- Če na kuhavno ploščo padejo trdi ali koničasti predmeti, jo lahko poškodujejo.
- Aluminijska folija in plastična posoda se na vročih kuhališčih 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 kuhavnih plošč.
Strgalo	Sol, sladkor in pesek.	Kuhavnih plošč ne uporabljajte kot delavne ali odlagalne površine.
	Hrapava dna posod spraskajo kuhavno ploščo.	Preverite posodo.
Obarvanja	Neustrezna čistilna sredstva.	Uporabljajte le tista čistilna sredstva, ki so primerna za čiščenje tovrstnih kuhavnih plošč.
	Odrgnina 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 dnom. Če posoda nima ravnega dna, je poraba energije večja.
- Premer posode mora ustrezati premeru kuhališča. Upoštevajte, da proizvajalci posode pogosto navedejo zgornji premer posode, ki je večinoma večjo kot premer dna posode.
- Za pripravo majhnih količin uporabite majhno posodo. Za segrevanje velike, le malo napolnjene posode je potrebne veliko energije.
- Za kuhanje uporabljajte majhno količino vode. Tako boste prihranili energijo, zelenjava pa bo ohranila vitamine in minerale.
- Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja. Tako boste prihranili energijo.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalazo odstranite na okolju prijazen način.



Ta 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.

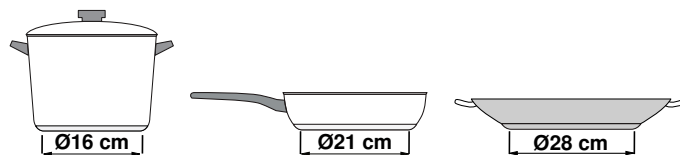
Posoda

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.

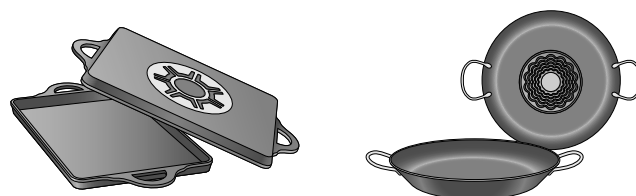


Ko uporabljate prilagodljivo območje kot edino kuhališče, lahko uporabljate tudi večjo posodo, ki je primerna posebej za to območje. Informacije o položaju posode najdete v poglavju → "Prilagodljivo območje".

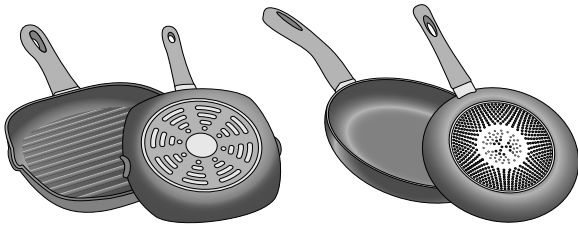


Obstaja tudi indukcijska posoda z dnom, ki ni v celoti feromagnetni:

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



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



Neustrezna posoda

Ne uporabljajte razdelilnih plošč ali posode iz:

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

Značilnosti dna posode

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

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



Na kuhališču ni posode ali je neprimerne velikosti

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

Prazna posoda ali posoda s tankim dnom

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

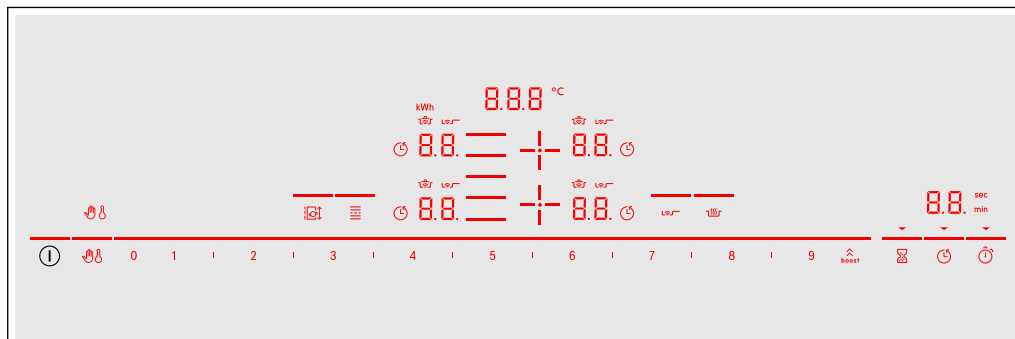
Zaznavanje posode













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

Spoznajte svoj aparat

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

Upravljalna plošča



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

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

Upravljalna polja


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

Ko se dotaknete določenega simbola, se aktivira njegova funkcija.

Opombe

- Ustrezni simboli upravljalnih polj zasvetijo, ko so ta na voljo.
Prikazi kuhališč ali izbranih funkcij zasvetijo svetleje.
- Upravljalno polje naj bo vedno čisto in suho.
Vlažnost lahko ovira delovanje funkcij.

Kuhališča

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

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

Prikaz preostale toplote

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

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

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

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



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


Upravljanje naprave

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

Vklop in izklop kuhalne plošče

Kuhalno ploščo z glavnim stikalom vključite in izključite.

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

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

Opombe

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

Nastavitev kuhališča

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




Stopnja kuhanja **1** = najnižja stopnja.

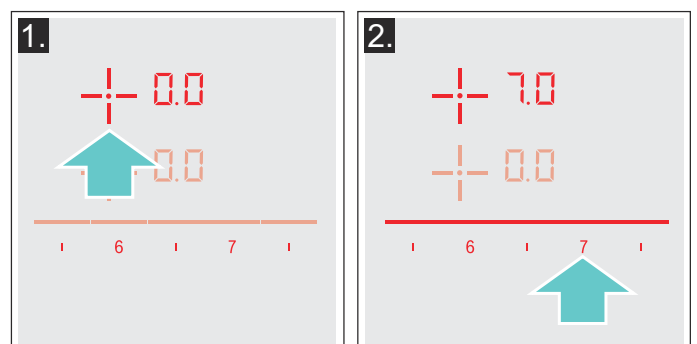
Stopnja kuhanja **9** = najvišja stopnja.

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

Izbira kuhališča in nastavitev stopnje kuhanja

Kuhalna plošča mora biti vključena.

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




Stopnja kuhanja je nastavljena.

Sprememba stopnje kuhanja

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

Izklop kuhališča

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

Opombe

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

Priporočila za kuhanje

Priporočila

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

Preglednica za pripravo jedi

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

	Stopnja kuhanja	Čas priprave jedi (min)
Topljenje		
Čokolada, preliv	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatina	1 - 2	-
Pogrevanje in hranjenje jedi na toplem		
Enolončnica, npr. lečina enolončnica	1.5 - 2	-
Mleko*	1.5 - 2.5	-
Segrevanje klobasic v vodi*	3 - 4	-
Odmrzovanje in segrevanje		
Špinača, globoko zamrznjena	3 - 4	15 - 25
Golaž, globoko zamrznjen	3 - 4	35 - 45
Poširanje, počasno vrenje		
Krompirjevi cmoki*	4.5 - 5.5	20 - 30
Riba*	4 - 5	10 - 15
Bele omake, npr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Stepene omake, npr. bernska ali holandska	3 - 4	8 - 12
* Brez pokrovke		
** Večkrat obrnite		
*** Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.5.		

	Stopnja kuhanja	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
Enolončnica	3.5 - 4.5	120 - 180
Juhe	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenjava	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenjava, globoko zamrznjena	3.5 - 4.5	7 - 20
Kuhanje v loncu na pritisk	4.5 - 5.5	-
Dušenje z maščobo		
Rulade	4 - 5	50 - 65
Dušena pečenka	4 - 5	60 - 100
Golaž***	3 - 4	50 - 60
Dušenje/ pečenje z malo olja*		
Zrezek, naraven ali paniran	6 - 7	6 - 10
Zrezek, globoko zamrznjen	6 - 7	8 - 12
Kotlet, naraven ali paniran**	6 - 7	8 - 12
Zrezki (debeline 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Perutninske prsi (debeline 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Perutninske prsi, globoko zamrznjene**	5 - 6	10 - 30
Polpete (debeline 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (debeline 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Riba in ribji file, naravna	5 - 6	8 - 20
Riba in ribji file, panirana	6 - 7	8 - 20
Riba, panirana in globoko zamrznjena, npr. ribje palčke	6 - 7	8 - 15
Škampi, kozice	7 - 8	4 - 10
Praženje zelenjave in gob, svežih	7 - 8	10 - 20
Jedi iz ponve, zelenjava, na trakove narezano meso na azijski način	7 - 8	15 - 20
Jedi iz ponve, globoko zamrznjene	6 - 7	6 - 10
Palačinke (pečene ena za drugo)	6.5 - 7.5	-
Omlete (pečene ena za drugo)	3.5 - 4.5	3 - 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. pražen krompirček, piščančji medaljoni	8 - 9	-
Kroketi, globoko zamrznjeni	7 - 8	-
Meso, npr. deli piščanca	6 - 7	-
Riba, panirana ali v pivskem testu	6 - 7	-
Zelenjava, gobe panirane ali v pivskem testu, tempura	6 - 7	-
Drobno pecivo, npr. krofi, sadje v pivskem testu	4 - 5	-

* Brez pokrovke

** Večkrat obrnite

***Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.5.

Prilagodljivo območje

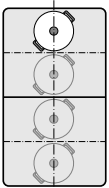
Po potrebi jo je mogoče uporabiti kot eno ali kot dve neodvisni kuhališči.

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

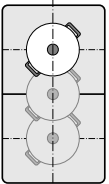
Nasveti za uporabo posode

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

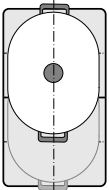
Kot eno kuhališče



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

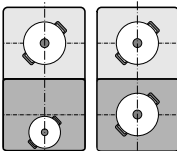


Premer večji od 13 cm
Posodo položite na enega izmed treh položajev, ki jih vidite na sliki.



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

Kot dve neodvisni kuhališči



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

Kot neodvisni kuhališči

Prilagodljivo območje kuhanja lahko uporabljate kot dve neodvisni kuhališči.


Vklop

Glejte poglavje → "Upravljanje naprave"

Kot eno kuhališče

Celotno kahalno območje lahko uporabite tako, da povežete kuhališči.

Povezovanje obeh kuhališč


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

Prilagodljivo območje kuhanja je vključeno.

Sprememba stopnje kuhanja


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

Dodajanje nove posode

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

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

Ločevanje obeh kuhališč

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

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

Opombe

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

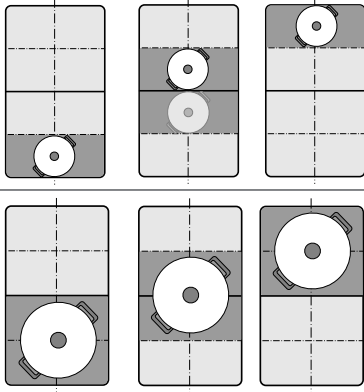


Funkcija Move

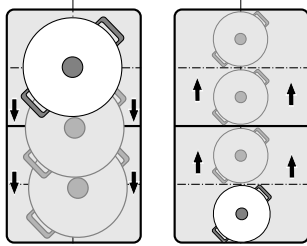
S to funkcijo se vključi celotno prilagodljivo območje kuhanja, ki je razdeljeno na tri kuhališča in ki ima prednastavljene stopnje kuhanja.

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

Območja kuhanja



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



Prednastavljene stopnje kuhanja:

Prednje območje = stopnja kuhanja **9**

Srednje območje = stopnja kuhanja **5**



Zadnje območje = stopnja kuhanja **1.5**

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

Opombe

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

Aktiviranje

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



Sprememba stopnje kuhanja

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


Opombe

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

Izklop

Pritisnite na simbol . Prikaz poleg simbola  ugasne.

Funkcija je izklopljena.

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

Časovne funkcije





Kuhalna plošča omogoča tri funkcije programske ure:

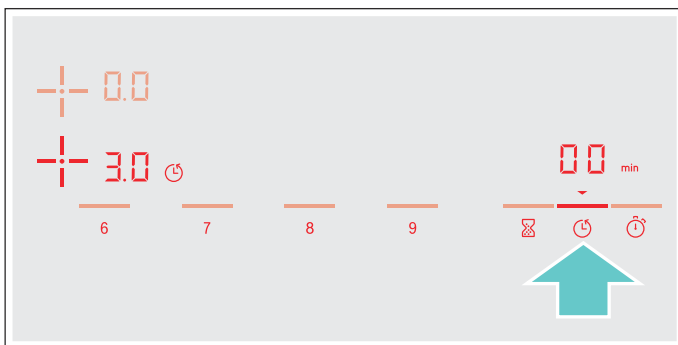
- Nastavljanje časa priprave
- Elektronska ura
- Funkcija štoparice

Programiranje časa priprave

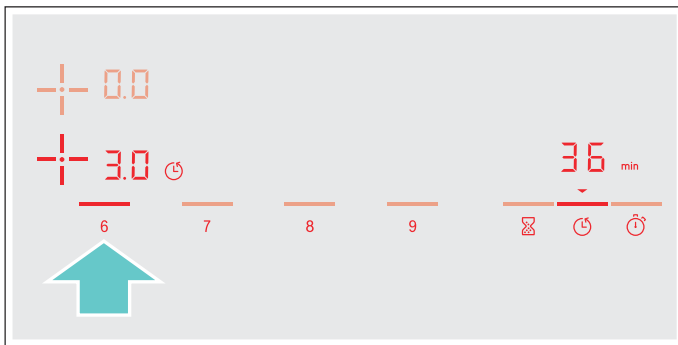
Kuhališče se po izteku nastavljenega časa samodejno izključi.


Vklop poteka tako:

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



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



4. Pritisnite na simbol , da potrdite izbrano nastavev.

Čas priprave jedi se začne odštevati.

Opombe

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

Senzor pečenja



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

Funkcije kuhanja



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



Sprememba ali brisanje časa


Izberite kuhališče in nato pritisnite na simbol .

V nastavitvenem območju spremenite čas priprave ali nastavite , da tako zbrisete nastavljeni čas priprave. Pritisnite na simbol , da potrdite izbrano nastavev.

Po preteku časa

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

Na prikazovalniku programske ure utripata  in prikaz .

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

Opombe





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

Kuhinjska ura

S kuhinjsko uro lahko nastavite čas do 99 minut.


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



Nastavitvev

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

Po nekaj sekundah se čas začne odštevati.

Sprememba ali brisanje časa

Pritisnite na simbol .

V nastavitvenem območju spremenite čas priprave ali nastavite , da tako zbrisete nastavljeni čas priprave. Pritisnite na simbol , da potrdite izbrano nastavev.

Po preteku časa

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




Ko pritisnete na simbol , prikaza ugasneta.

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 na simbol . Na prikazovalniku programske ure svetita simbol  in prikaz .

Čas se začne odšteti.


Izklop

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

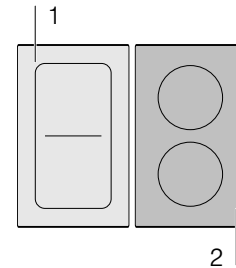
Ko ponovno pritisnete na simbol , prikazi ugasnejo.

Funkcija je izklopljena.

Funkcija PowerBoost



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

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



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

Vklop

1. Izberite kuhališče.
2. Pritisnite na simbol .
Prikaz  svet.

Funkcija je vklopljena.

Izklop

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

Funkcija je izklopljena.

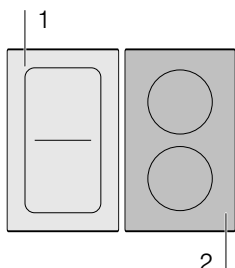
Opomba: V določenih okoliščinah se lahko funkcija PowerBoost samodejno izključi, s čimer zaščiti elektronske elemente v notranjosti kuhališča.

Funkcija ShortBoost

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

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

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




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

Priporočila za uporabo

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

Vklop

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

Sveti prikaz **Pb.**

Funkcija je vklopljena.

Izklop

1. Izberite kuhališče.
2. Pritisnite na simbol .

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


Funkcija je izklopljena.


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

Funkcija za ohranjanje jedi toplih

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


Vklop


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

Prikaz  sveti.

Funkcija je vklopljena.

Izklop

1. Izberite kuhališče.
2. Pritisnite na simbol .

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

Funkcija je izklopljena.

Funkcije za pomoč pri kuhanju

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

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

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

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

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

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




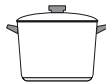

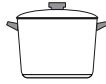



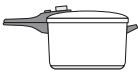



To poglavje podaja informacije o:

- načinih delovanja pomoči pri kuhanju
- primerni posodi
- senzorjih in dodatnem priboru
- funkcijah in stopnjah kuhanja
- priporočenih jedeh
- pripravi in negi brezžičnega senzorja za temperaturo

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 najbolj ustreza premeru uporabljene posode ter posodo postavite na sredino kuhališča.

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

Na voljo so ponve, ki so optimalne za uporabo s senzorjem za praženje. 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.

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.
- Pri prilagodljivih območjih kuhanja se lahko zgodi, da se senzor praženja pri drugačni velikosti ponve ali nepravilno nameščenih ponvi ne vklopi. Glejte poglavje → *"Prilagodljivo območje"*.
- Druge vrste ponev se lahko pregrejejo in temperatura je lahko nižja ali višja od izbrane temperaturne stopnje. Najprej preizkusite najnižjo temperaturno stopnjo in jo po potrebi spremenite.

Za funkcije pomoči pri kuhanju je primerna vsaka posoda, ki je primerna za indukcijske kupalne 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 kupalna plošča je opremljena z različnima sistemoma za merjenje temperature, ki zagotavljata najboljše rezultate:

- Senzorji za temperaturo, ki so nameščeni v kupalni 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 kupalna 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 za praženje lahko pripravite jedi v ponvi z malo olja.

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

Prednosti

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

Opombe



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

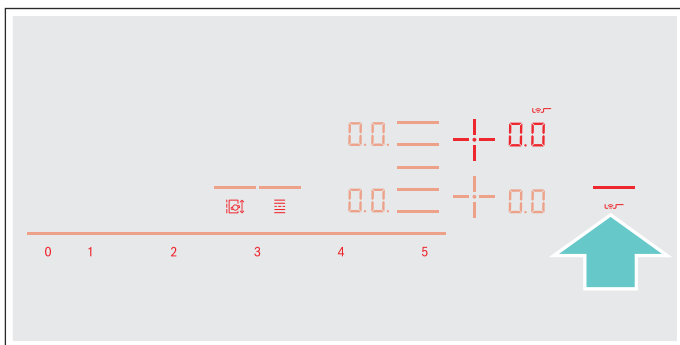
Temperaturne stopnje

Temperaturna stopnja	Primerna za
1 zelo nizka	Priprava in vkuhanje omak, dušenje zelenjave in pečenje jedi z ekstra deviškim oljčnim oljem, maslom ali margarinom.
2 nizka	Pečenje jedi z ekstra deviškim oljčnim oljem, maslom ali margarinom, npr. omlete.
3 srednje-nizka	Pečenje rib in sesekljanih jedi, npr. mesnih kroglic in klobasic.
4 srednje-visoka	Pečenje srednje ali močno zapečenih zrezkov, globoko zamrznjenih, paniranih in tankih jedi, npr. zrezki, ragu in zelenjava.
5 visoka	Pečenje jedi pri visokih temperaturah, npr. angleško pečenih zrezkov, krompirjevih palačink in pečenega krompirja.

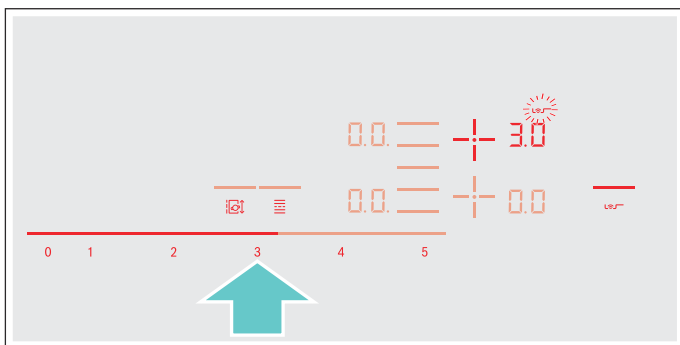
Nastavitev

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


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



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




Funkcija je vklopljena.

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

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

Opomba: Jedi obračajte, da se ne prismojijo.

Izklop senzorja pečenja

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

Funkcije kuhanja

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

Funkcije so na voljo za vsa kuhališča.

Prednosti

- Kuhališče se segreva le, ko je to potrebno. To zagotavlja prihranek energije. Olje ali maščoba se ne pregreje. Temperatura je nenehno nadzorovana. Jedi ne morejo prekipeti. Temperature ni treba naknadno uravnati.
- Zvočni signal se oglasi, ko voda ali olje doseže optimalno temperaturo, da lahko vanj položite jed. Če je treba jed dodati že takoj na začetku, je to razvidno iz tabele.

Opombe

- Uporabljajte lonce in ponve z ravnim dnom. Ne uporabljajte loncev in ponev s tankim ali deformiranim dnom.
- Lonec napolnite toliko, da vsebina v njem sega nad silikonski element na zunanji strani lonca.
- Za praženje z majhno količino olja uporabite senzor za praženje.
- Posodo namestite tako, da je senzor za temperaturo usmerjen v stransko zunanjo površino kupalne plošče.
- Senzorja za temperaturo med pripravo ne odstranite s posode. Ko je postopek zaključen, lahko izberete funkcije za drugo kuhališče.
- Po koncu priprave senzor za temperaturo snemite s posode. Previdno, senzor za temperaturo 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 vode vre prešibko ali premočno, je mogoče nastaviti vrelišče. Pri tem postopajte, kot je opisano v nadaljevanju:

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

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



* Osnovna nastavev




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


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

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



Rezultat	
	Napačna povezava
	Napačna povezava: zaradi napake pri prenosu.
	Napačna povezava: zaradi napake senzorja za temperaturo.

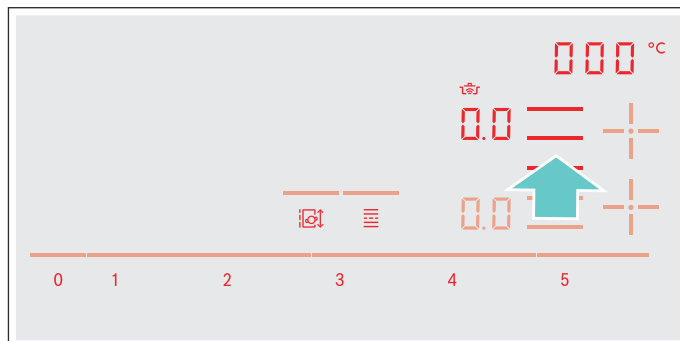
- Ko je senzor za temperaturo pravilno povezan z upravljalno ploščo, so funkcije za kuhanje na voljo.
- Napaka pri povezavi zaradi motnje temperaturnega senzorja se lahko pojavi iz naslednjih razlogov:
 - Napaka v komunikaciji Bluetooth.
 - Simbola na senzorju za temperaturo niste pritisnili v roku 30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

Ponastavitev brezžičnega senzorja za temperaturo

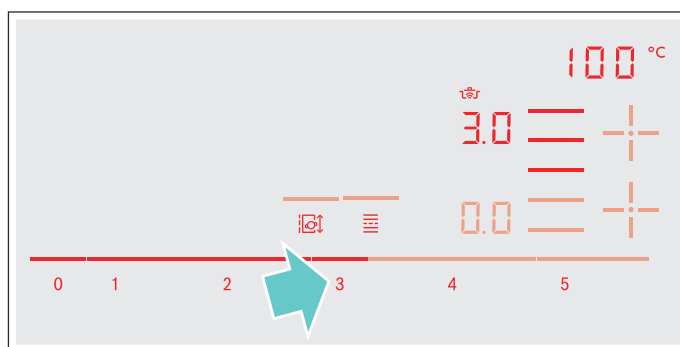
1. Držite simbol  pritisnjen pribl. 8–10 sekund. Medtem se trikrat prižge LED-indikator senzorja za temperaturo. Ko LED-indikator zasveti tretjič, se začne ponastavitev. V tem trenutku umaknite prst s simbola.
Ko LED-indikator ugasne, je brezžični senzor za temperaturo ponastavljen.
2. Ponovite postopek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

Nastavitev


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



5. Iz preglednice izberite ustrezno temperaturno stopnjo.




Funkcija je vklopljena.

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

6. Po zvočnem signalu snemite pokrovko ter dodajte jed. Med pripravo naj bo posoda zaprta.
Opomba: Pri funkciji za cvrtje z veliko olja ne uporabljajte pokrovke.

Izklop funkcij kuhanja

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

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

Priporočene jedi

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

Meso	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za praženje z malo olja			
Zrezki, naravni ali panirani	Senzor praženja	4	6 - 10
File	Senzor praženja	4	6 - 10
Kotlet**	Senzor praženja	3	10 - 15
Cordon bleu, dunajski zrezki*	Senzor praženja	4	10 - 15
Steaki, angleško pečeni (debeline 3 cm)	Senzor praženja	5	6 - 8
Steaki, srednje ali povsem prepečeni (debeline 3 cm)	Senzor praženja	4	8 - 12
Perutninske prsi (debelina 2 cm)*	Senzor praženja	3	10 - 20
Obarjene ali surove klobasice*	Senzor praženja	3	8 - 20
Hamburger, mesne kroglice, polnjena zvita pečenka*	Senzor praženja	3	6 - 30
Mesni sir	Senzor praženja	2	6 - 9
Ragu, giros	Senzor praženja	4	7 - 12
Mleto meso	Senzor praženja	4	6 - 10
Slanina	Senzor praženja	2	5 - 8
Funkcija za poširanje			
Klobase	Funkcije kuhanja	2/90 °C	10 - 20
Funkcija za kuhanje			
Mesni odščipnjenci	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			
Piščanec, jagnje***	Funkcije kuhanja	4/120 °C	15 - 25
Funkcija za cvrtje z veliko olja			
Kosi piščanca, kroglice iz mletega mesa**	Funkcije kuhanja	5/170 °C	10 - 15

* Večkrat obrnite.
 ** Olje segrevajte pri zaprti pokrovki. Brez pokrovke jedi pražite po porcijah (za trajanje za posamezne porcije glejte preglednico).
 *** Jed dajte posodo takoj na začetku.

Riba	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za praženje z malo olja			
Celotna riba, pečena, npr. postrv	Senzor praženja	3	10 - 20
Ribji file, naraven ali paniran	Senzor praženja	3 - 4	10 - 20
Škampi, kozice	Senzor praženja	4	4 - 8
Funkcija za poširanje			
Dušena riba, npr. oslič	Funkcije kuhanja	2/90 °C	15 - 20
Funkcija za cvrtje z veliko olja			
Riba, v pivovskem testu ali panirana*	Funkcije kuhanja	5/170 °C	10 - 15

* Olje segrevajte pri zaprti pokrovki. Brez pokrovke cvrite eno porcijo za drugo (v preglednici je naveden čas za vsako porcijo).

Jajčne jedi	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za praženje z malo olja			
Palačinke*	Senzor praženja	5	-
Omleta*	Senzor praženja	2	3-6
Jajca na oko	Senzor praženja	2-4	2-6
Umešana jajca	Senzor praženja	2	4-9
Cesarski praženec	Senzor praženja	3	10-15
Francoski toast*	Senzor praženja	3	4-8
Funkcija za kuhanje			
Trdo kuhanja jajca**	Funkcije kuhanja	3/100 °C	5-10

* Celoten čas za vsako porcijo. Pražite eno porcijo za drugo.

** Jed dajte v posodo takoj 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, čebula	Senzor praženja	1-2	2-10
Bučke, jajčevci	Senzor praženja	3	4-12
Paprika, zeleni šparglji	Senzor praženja	3	4-15
V olju dušena zelenjava, npr. bučke, zelena paprika	Senzor praženja	1	10-20
Gobe	Senzor praženja	4	10-15
Glazirana zelenjava	Senzor praženja	3	6-10
Funkcija za kuhanje			
Sveža zelenjava, npr. brokoli	Funkcije kuhanja	3/100 °C	10-20
Sveža zelenjava, npr. brstični ohrovt	Funkcije kuhanja	3/100 °C	30-40
Čičerika*	Funkcije kuhanja	3/100 °C	60-90
Grah	Funkcije kuhanja	3/100 °C	15-20
Lečina enolončnica*	Funkcije kuhanja	3/100 °C	45-60
Funkcija kuhanja v loncu na pritisk*			
Zelenjava, npr. stročji fižol	Funkcije kuhanja	4/120 °C	3-6
Čičerika, fižol	Funkcije kuhanja	4/120 °C	25-35
Lečina enolončnica	Funkcije kuhanja	4/120 °C	10-20
Funkcija za cvrtje z veliko olja			
Zelenjava in gobe panirane ali v pivskem testu**	Funkcije kuhanja	5/170 °C	4-8

* Jed dajte v posodo takoj na začetku.

** Olje segrevajte v pokriti posodi. V odkriti posodi ocvrte eno porcijo za drugo (v tabeli je navedeno trajanje za vsako porcijo).

Krompir	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za praženje z malo olja			
Pečen krompir (pripravljen iz kuhanega krompirja z olupkom)	Senzor praženja	5	6–12
Pečen krompir (iz surovega krompirja)	Senzor praženja	4	15–25
Ocvrtki iz naribanega krompirja*	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 za kuhanje			
Krompir**	Funkcije kuhanja	3/100 °C	30–45
Funkcija kuhanja v loncu na pritisk			
Krompir**	Funkcije kuhanja	4/120 °C	10–20
* Celoten čas za vsako porcijo. Pražite eno porcijo za drugo.			
** Jed dajte v posodo takoj 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 za kuhanje			
Testenine	Funkcije kuhanja	3/100 °C	7–10
Polnjene testenine	Funkcije kuhanja	3/100 °C	6–15
Funkcija kuhanja v loncu na pritisk			
Riž**	Funkcije kuhanja	4/120 °C	5–8
* Predgrejte s pokrovko, jed pripravljajte v odkriti posodi in med pripravo neprestano mešajte.			
** Jed dajte v posodo takoj na začetku.			

Juhe	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za poširanje			
Juhe iz vrečke, npr. kremna juha*	Funkcije kuhanja	2/90 °C	10–15
Funkcija za kuhanje			
Domače juhe, npr. mesne juhe ali zelenjavne juhe**	Funkcije kuhanja	3/100 °C	60–90
Juhe iz vrečke, npr. juha z rezanci	Funkcije kuhanja	3/100 °C	5–10
Funkcija kuhanja v loncu na pritisk			
Domača juha, npr. zelenjavna juha**	Funkcije kuhanja	4/120 °C	3–6
* Večkrat premešajte.			
** Jed dajte v posodo takoj 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	Senzor praženja	1	25 - 35
Bešamel omaka	Senzor praženja	1	10 - 20
Sirova omaka, npr. omaka z gorgonzolo	Senzor praženja	1	10 - 20
Zgoščevanje omak, npr. paradižnikove omake, bolonjske omake	Senzor praženja	1	25 - 35
Sladke omake, npr. pomarančna omaka	Senzor praženja	1	15 - 25

Sladice	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za poširanje			
Mlečni riž*	Funkcije kuhanja	2/90 °C	40-50
Ovseni kosmiči	Funkcije kuhanja	2/90 °C	10-15
Kompot**	Funkcije kuhanja	3/100 °C	15-25
Čokoladni puding***	Funkcije kuhanja	2/90 °C	3-5

Funkcija za cvrtje z veliko olja			
Fino pecivo, npr. različne vrste krofov****	Funkcije kuhanja	5/170 °C	5-10

* Večkrat premešajte.

** Jed dajte v posodo takoj na začetku.

*** Predgrejte s pokrovko, jed pripravljajte v odkriti posodi in med pripravo neprestano mešajte.

**** Olje segrejte v pokriti posodi. V odkriti posodi ocvrte eno porcijo za drugo (v tabeli je navedeno trajanje za vsako porcijo).

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, kebab	Senzor praženja	3	5-10
Ribji file, naraven ali paniran	Senzor praženja	3	10-20
Ribje palčke	Senzor praženja	4	8-12
Popečen krompir	Senzor praženja	5	4-6
Pražene jedi, npr. zelenjava iz ponve s piščancem	Senzor praženja	3	6-10
Spomladanski zavitki	Senzor praženja	4	10-30
Camembert/sir	Senzor praženja	3	10-15

Funkcija za pogrevanje/ohranjanje jedi toplih			
Globoko zamrznjena zelenjava s smetanovo omako, npr. kremna špinača**	Funkcije kuhanja	1/70 °C	15-20

Funkcija za kuhanje			
Zamrznjena zelenjava, npr. stročji fižol**	Funkcije kuhanja	3/100 °C	15-30

Funkcija za cvrtje z veliko olja			
Zamrznjen pomfrit***	Funkcije kuhanja	5/170 °C	4-8

* Večkrat obrnite.

** Dodajte tekočino v skladu z navodili proizvajalca.

*** Olje segrevajte v pokriti posodi. Jedi v odkriti posodi pražite v porcijah (trajanja za posamezne porcije so vam na voljo v tabeli).

Druge	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za praženje z malo olja			
Camembert/sir	Senzor praženja	3	7-10
Suhi gotovi izdelki, ki jim dodamo vodo, npr. testenine	Senzor praženja	1	5-10
Krutoni	Senzor praženja	3	6-10
Mandlji/oreščki/pinjole	Senzor praženja	4	3-15
Funkcija za pogrevanje/ohranjanje jedi toplih			
Jedi iz pločevinke, npr. golaževa juha*	Funkcije kuhanja	1/70 °C	10-20
Kuhano vino**	Funkcije kuhanja	1/70 °C	-
Funkcija za poširanje			
Mleko**	Funkcije kuhanja	2/90 °C	-

* Jed dajte v posodo takoj na začetku in neprestano mešajte.
** Jed dajte v posodo takoj na začetku.

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

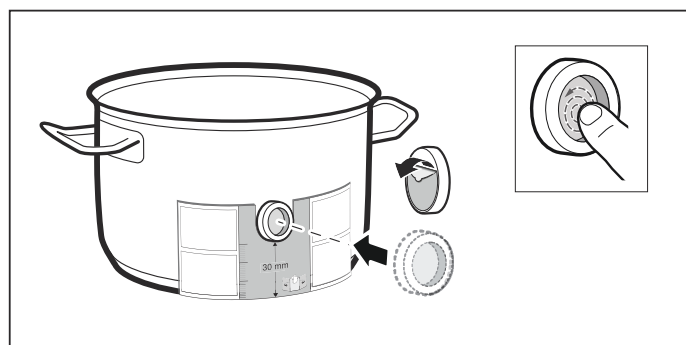
Namestitev silikonske nalepke

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.



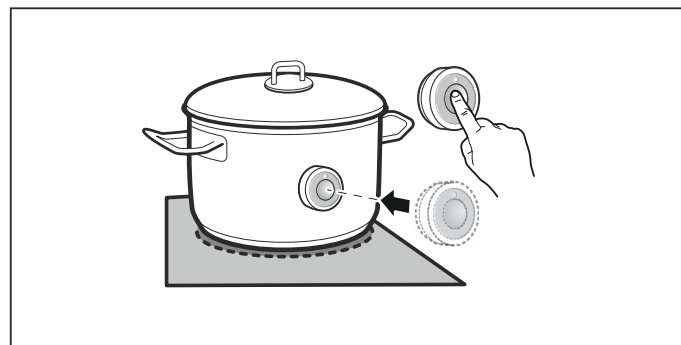
3. Silikonsko nalepko pritisnite na površino, tudi notranjo stran. Lepilo potrebuje 1 uro, da si pravilno posuši. Posode v tem času ne uporabljajte ali čistite.

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.

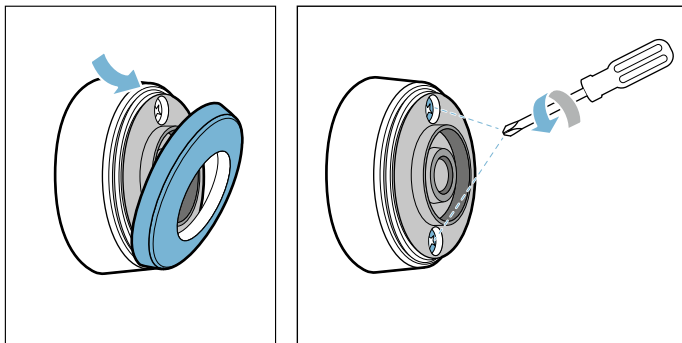
Informacije o čiščenju senzorja za temperaturo najdete v poglavju → "Čiščenje"

Menjava baterije

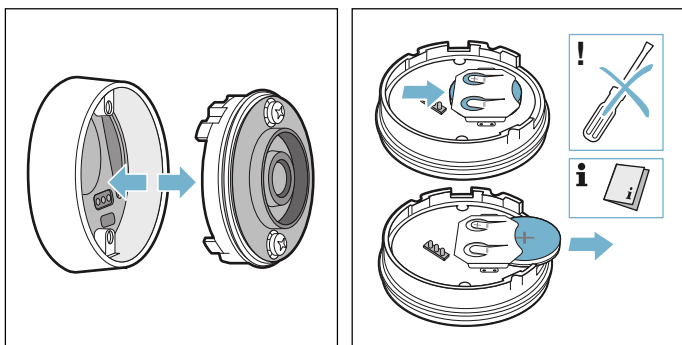
Če ste pritisnili simbol na brezžičnem senzorju za temperaturo in LED-dioda ne zasveti, se je baterija izpraznila.

Menjava baterije:

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

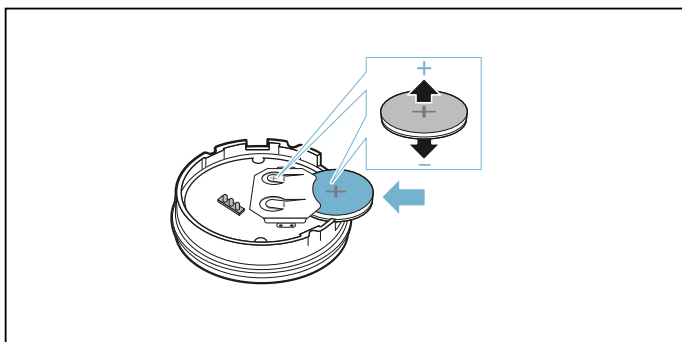


2. Snemite zgornji del ohišja. Odstranite staro baterijo. Vstavite novo baterijo. Pri tem bodite pozorni na pravilne pole.

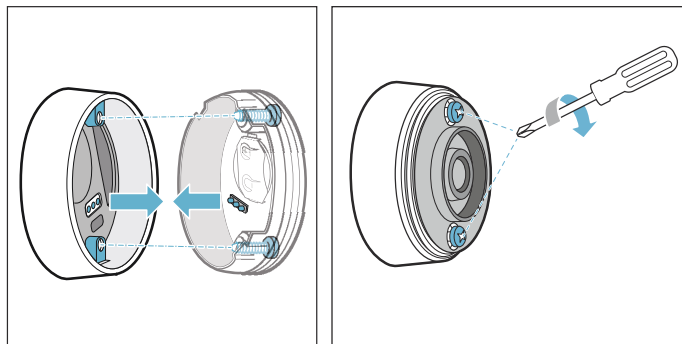


Pozor!

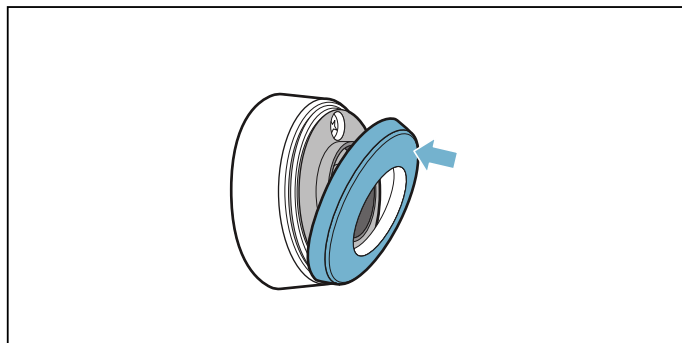
Za odstranitev baterije ne uporabljajte kovinskih predmetov. Ne dotikajte se kontaktov.



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


Kuhalna plošča mora biti izključena.

Vklop:

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

Kuhalna plošča je zaklenjena.

Izklop:

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

Samodejna zaščita za otroke


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


Vklop in izklop

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

Zaščita pri brisanju

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

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

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

Opombe

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

Samodejna izključitev

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

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

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

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

Osnovne nastavitve

Aparat omogoča različne osnovne nastavitve. Te nastavitve lahko prilagodite svojim navadam.

Prikaz	Funkcija
c 1	Avtomatska varnostna ključavnica 0 Ročno*. 1 Samodejno. 2 Funkcija je izklopljena.
c 2	Zvočni signali 0 Zvočna signala za potrditev in napake sta izključena. 1 Vključen je samo zvočni signal za napake. 2 Vključen je samo potrditveni zvočni signal. 3 Vsi zvočni signali so vključeni.*
c 3	Prikaz porabe energije 0 Izklopljeno.* 1 Vključeno.
c 4	Nastavitev glede na nadmorsko višino 1-2 Zmanjšanje 3 Osnovna nastavitev 4-9 Povečanje
c 5	Samodejno programiranje časa priprave 00 Izklopljeno.* 0 1-99 Čas do samodejnega izklopa.
c 6	Trajanje zvočnega signala ob koncu programske ure 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Funkcija Power-Management. Omejitev skupne moči kuhalne plošče 0 Izklopljeno.* 1 Najmanjša moč 1000 W. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 ali 9. Največja moč kuhališča.
c 11	Spreminjanje prednastavljenih stopenj kuhanja za funkcijo Move -9 Prednastavljena stopnja kuhanja za kuhališče spredaj. -5 Prednastavljena stopnja kuhanja za kuhališče na sredini. -1. Prednastavljena stopnja kuhanja za kuhališče zadaj.
c 12	Preverjanje posode, rezultat priprave jedi 0 Ni primerno 1 Ni optimalno 2 Primerno


* Tovarniške nastavitve

Prikaz	Funkcija
c 13	Konfiguriranje aktiviranja prilagodljivega območja kuhanja 0 Kot dve neodvisni kuhališči.* 1 Kot eno kuhališče.
c 14	Povezava brezžičnega senzorja za temperaturo s kuhalno ploščo 0 Napačna povezava 1 Napačna povezava: zaradi napake pri prenosu. 2 Napačna povezava: zaradi napake senzorja za temperaturo.
c 0	Ponastavitev na tovarniške nastavitve 0 Posamične nastavitve.* 1 Ponastavitev na tovarniške nastavitve.


* Tovarniške nastavitve

Tako se pomaknete do osnovnih nastavitvev:


Kuhalna plošča mora biti izključena.

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

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


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



- Večkrat pritisnete simbol , dokler se ne prikaže zelena funkcija.

- Nato v polju za nastavitve izberite želeno nastavitvev.



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

Izhod iz osnovnih nastavitvev

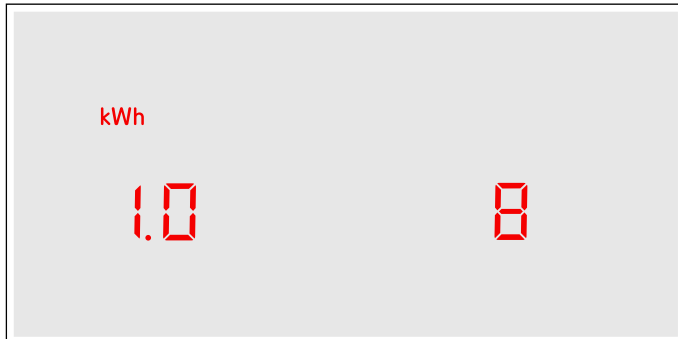
Z glavnim stikalom ugasnite kuhalno ploščo.

Prikaz porabe energije

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

Po izklopi je poraba v kWh prikazana še 10 sekund.

Slika prikazuje primer porabe **1.08** kWh.



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

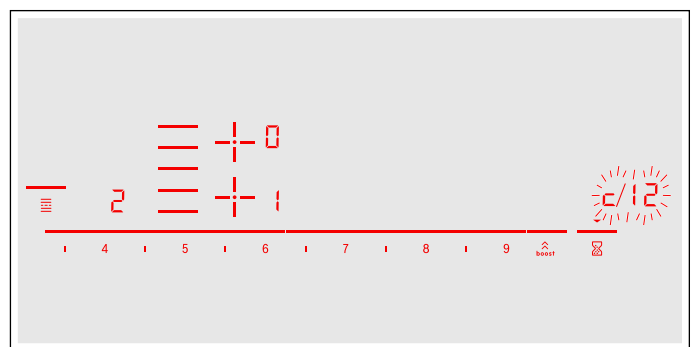
Preizkus posode

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

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

1. Posodo s pribl. 200 ml vode postavite na sredino kuhališča, ki glede na premer najbolje ustreza dnu posode.
2. Pomaknite se v osnovne nastavitve in izberite nastavitve **c 12**.
3. Pritisnite na nastavitveno območje. Na prikazovalniku kuhališča utripa **—**. Funkcija je vklopljena.

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



Rezultat preverite na podlagi naslednje tabele:

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

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

Da funkcijo ponovno vklopite, pritisnite na nastavitveno območje.

Opombe

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

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

Opombe

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

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 kugalne plošče nastanejo zvoki. Ti zvoki so za indukcijsko tehnologijo običajni in ne kažejo na okvaro.

Možni zvoki:

Globoko brenčanje, podobno transformatorju:

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

Globoko žvižganje:

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

Prasketanje:

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

Visoki žvižgajoči toni:

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

Zvoki, podobni ventilatorju:

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

Posoda

Kakšna posoda je primerna za indukcijsko kugalno ploščo?

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

Zakaj se kuhališče ne segreje in zakaj utripa stopnja kuhanja?

Kuhališče, na katerem stoji posoda, ni vključeno.
Prepričajte se, da je kuhališče, na katerem stoji posoda, vključeno.
Posoda je premajhna za vključeno kuhališče ali pa ni primerna za indukcijo.

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

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

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

Čiščenje**Kako očistim kuhalne plošče?**

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

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

? Motnja, kaj storiti?

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

Prikaz	Možni vzroki	Pomoč
Brez	Prekinjeno je električno napajanje. Aparat ni bil priključen v skladu z vezalno shemo. Motnja elektronike.	S pomočjo drugih električnih aparatov preverite, ali je v električnem omrežju prišlo do kratkega stika. Aparat mora biti priključen v skladu z vezalno shemo. Če motnje ni mogoče odpraviti, o njej obvestite tehnično servisno službo.
Prikazi utripajo.	Upravljalno polje je vlažno ali pa je na njem nek predmet.	Osušite upravljalno polje ali odstranite predmet.
Prikaz — utripa na prikazih kuhališč.	Prišlo je do motnje v elektroniki.	Da potrdite motnjo, z roko za kratek čas pokrijte upravljalno polje.
F2 / E8207	Elektronika se je pregrela in je izklopila ustrezno kuhališče.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato se dotaknite poljubnega simbola kuhališča.
F4 / E8208	Elektronika se je pregrela in je izklopila vsa kuhališča.	
F5 + stopnja kuhanja in zvočni signal	Vroč lonec stoji na območju upravljalnega polja. Nevarnost pregretja elektronike.	Odstranite lonec. Prikaz napake po kratkem času ugasne. Lahko nadaljujete s kuhanjem.
F5 in zvočni signal	Vroč lonec stoji na območju upravljalnega polja. Za zaščito elektronike se je kuhališče izklopilo.	Odstranite lonec. Počakajte nekaj sekund. Pritisnite na poljubno upravljalno polje. Ko prikaz napake ugasne, lahko nadaljujete s kuhanjem.
F1 / F6	Kuhališče se je pregrelo in se je za zaščito delovne površine izklopilo.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi in ponovno vključite kuhališče.
F8	Kuhališče je dalj časa delovalo brez prekinitiv.	Aktiviral se je samodejni varnostni izklop. Glejte razdelek
E8202	Senzor za temperaturo se je pregrel in kuhališče se je izklopilo.	Počakajte, da se senzor za temperaturo dovolj ohladi in ponovno vklopite funkcijo.
E8203	Senzor za temperaturo se je pregrel in vsa kuhališča so se izklopila.	Če senzorja za temperaturo ne uporabljate, ga odstranite s posode in ga shranite stran od drugih kuhališč ali virov toplote. Ponovno vklopite kuhališča.
E8204	Baterija senzorja za temperaturo je skoraj prazna.	Zamenjava baterije 3V CR2032. Glejte razdelek → "Menjava baterije"
E8205	Senzor za temperaturo ni več povezan.	Izklopite funkcijo in jo nato ponovno vklopite.
E8206	Senzor za temperaturo je v okvari.	Obrnite se na tehnično servisno službo.
Prikaz senzorja za temperaturo ne sveti.	Senzor za temperaturo se ne odziva in prikaz se ne prižge.	Zamenjava baterije 3V CR2032. Glejte razdelek → "Menjava baterije" Če težave na ta način ne odpravite, držite simbol na senzorju za temperaturo pritisnjen 8 sekund in senzor za temperaturo ponovno povežite s kuhavno ploščo. Če težave na ta način ne odpravite, se obrnite na tehnično servisno službo.

Na upravljalno polje ne postavljajte vročih posod.

Prikaz	Možni vzroki	Pomoč
Prikaz na senzorju za temperaturo dvakrat utripne.	Baterija senzorja za temperaturo je skoraj prazna. Med naslednjo pripravo bo lahko prišlo do prekinitve zaradi izpraznjene baterije.	Zamenjajte baterijo 3V CR2032. Glejte razdelek → "Menjava baterije"
Prikaz na senzorju za temperaturo trikrat utripne.	Senzor za temperaturo ni več povezan.	Če težave na ta način ne odpravite, držite simbol na senzorju za temperaturo pritisnjen 8 sekund in senzor za temperaturo ponovno povežite s kuhalno ploščo.
E9000 E90 10	Napaka v delovni napetosti, izven običajnega območja delovanja.	Obrnite se na oskrbovalca z energijo.
U400	Kuhalna plošča ni pravilno priključena.	Kuhalno ploščo odklopite z električnega omrežja. Priključena mora biti v skladu z vezalno shemo.
dE	Vklopljen je demonstracijski način.	Kuhalno ploščo odklopite z električnega omrežja. Počakajte 30 sekund in jo znova priključite. V naslednjih 3 minutah pritisnite na poljubno upravljalno polje. Demonstracijski način se izključi.

Na upravljalno polje ne postavljajte vročih posod.

Opombe

- Če se na prikazovalniku pojavi **E**, držite senzor ustreznega kuhališča pritisnjen, da lahko preberete kodo motnje.
- Če koda motnje v tabeli ni navedena, kuhalno ploščo odklopite z električnega omrežja, počakajte 30 sekund in jo ponovno priključite na električno omrežje. Če se prikaz ponovno pojavi, se obrnite na tehnično servisno službo in natančno navedite kodo motnje.

Servisna služba

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

Številka E in številka FD

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

Tipsko tablico s števkami najdete:

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

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

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

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

*Recept v skladu z DIN 44550

**Recept v skladu z DIN EN 60350-2

Testni obroki	Posoda	Stopnja kuhanja	Predgretje		Priprava		
			trajanje (min:s)	Po-krov	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	40		Функции готварски помощник	56	
	Важни указания за безопасност	41		Видове функции асистент за готвене	56	
	Причини за повредите	43		Подходящ съд за готвене	57	
	Преглед	43		Сензори и аксесоари за сензори	57	
	Опазване на околната среда	44		Функции и степени на котлона	57	
	Съвети за пестене на енергия	44		Препоръчани ястия	61	
	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти	44		Подготовка и рижа за безкабелния сензор за температура	65	
	Индукционно нагряване	44		Заявление за съответствие	67	
	Предимства при готвене с индукция	44		Защита от деца	67	
	Съдове	44		Активиране и деактивиране на защитата от деца	67	
	Запознаване с уреда	46		Автоматично обезопасяване за деца	67	
	Контролен панел	46		Защита при търкане	68	
	Котлоните	47		Автоматично изключване	68	
	Индикатор за остатъчна топлина	47		Основни настройки	69	
	Обслужване на уреда	48		Така достигате до основните настройки:	70	
	Включване и изключване на готварския плот	48		Показание за консумацията на енергия	71	
	Настройка на котлон	48		Тест на готварски съдове	71	
	Препоръки за готвене	48		Почистване	72	
	Гъвкава зона	51		Готварски плот	72	
	Съвети за използване на съдовете	51		Рамка на готварския плот	72	
	Като два независими котлона	51		Безкабелен сензор за температура	72	
	Като един-единствен котлон	51		Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)	73	
	функция Move	52			Повреда – какво да направим?	74
	Активиране	52			Специализиран сервиз	75
	Деактивиране	52		Продуктов № и производствен №	75	
	Времени функции	53		Тестови ястия	76	
	Програмиране на времето на готвене	53				
	Кухненският таймер	53				
	Функция хронометър	54				
	Функция PowerBoost	54				
	Активиране	54				
	Деактивиране	54				
	ShortBoost функция	55				
	Препоръки за употреба	55				
	Активиране	55				
	Деактивиране	55				
	Функция за запазване на топлина	55				
	Активиране	55				
	Деактивиране	55				

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.

Деца 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.

При използване на функциите за готвене настроеният котлон трябва да съответства на котлона, върху който се намира тенджерата със сензора за температура.

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.

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, вилици, 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 поставяте 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.
	Изтъркване 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.

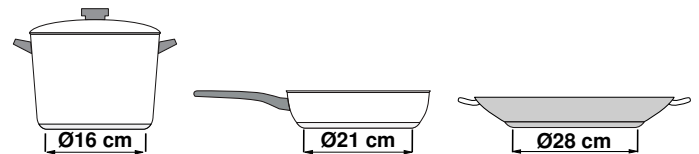
Съдове

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 котлона. Ако съдът върху котлона не се разпознае, опитайте още веднъж върху котлон с по-малък диаметър.

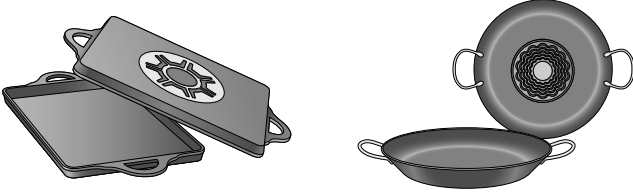


Ако гъвкавата готварска зона се използва като единствен котлон, могат да се използват по-големи съдове, които са особено подходящи за тази област. Информация за позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Гъвкава зона".

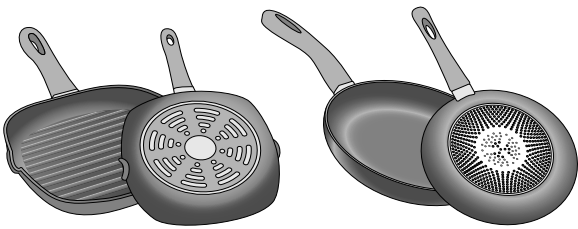


Има и индукционни съдове, чието дъно не е напълно феромагнитно:

- 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

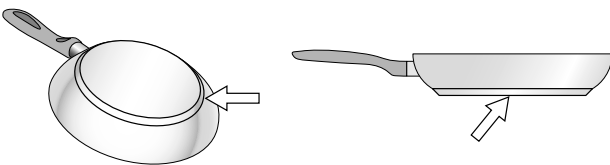
Никога не използвайте дифузорни плочи или готварски съдове от:

- 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.



Липса на съд или неподходящ размер

Ако върху избраната нагревателна зона не поставите съд за готвене или поставеният съд е от неподходящ материал или с неподходящи размери, степента на нагряване, указана в индикатора на избраната нагревателна зона, ще започне да примигва. При поставяне на подходящ съд мигането спира. Ако се забавите по-вече от 90 секунди, нагревателната зона се изключва автоматично.

Празни съдове или съдове с тънко дъно

Не нагрявайте празни съдове и не използвайте съдове с тънко дъно. Готварският плот е снабден с вградена система за защитна блокировка, но празните съдове могат да се нагряят толкова бързо, че функцията „автоматично изключване“ да не се задейства навреме и по този начин плота може да достигне много висока температура. Дъното на съда може да се разтопи и да повреди стъклото на плота. Ако това се случи, не докосвайте съда и изгасете нагревателната зона. Ако след изстиване плота не работи, обадете се на сервизен техник.

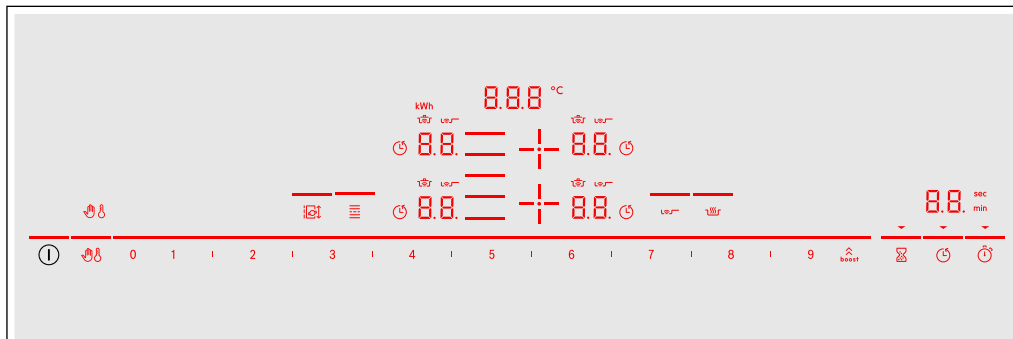
Разпознаване на тенджери

Всеки котлон има долна граница за разпознаване на тенджери, която зависи от феромагнитния диаметър и от материала на дъното на съда. Ето защо трябва да използвате винаги котлона, който отговаря най-добре на диаметъра на дъното на тенджерата.

Запознаване с уреда

Ще откриете информация за размерите и мощностите на котлоните в → Страница 2

Контролен панел



Полета за обслужване	
①	Главен превключвател
+ / ☰	Избор на котлон
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Зона за настройка
boost	Функция PowerBoost и ShortBoost
☞	Блокиране на обслужващия панел с цел почистване
👶	Функция за обезопасяване спрямо деца
🔥	Функция за поддържане в топло състояние
🔥	Сензор за пържене
☰	Гъвкава готварска зона
🏠	Функция Move
⌚	Кухненски таймер
🕒	Настройка на времето на готвене
🕒	Функция хронометър

Индикатори	
0.0	Работно състояние
1.9	Степени на котлона
H/h	Остатъчна топлина
00	Функция Timer
000°C	Температура функции за готвене
☞	Блокиране на обслужващия панел с цел почистване
👶	Функция за обезопасяване спрямо деца
🕒	Настройка на времето на готвене
min / sec	Индикатори на таймера
b.	Функция Powerboost
Pb.	Функция Shortboost
🔥	Функции за готвене
🔥	Сензор за пържене
kWh	Разход на енергия
Lo	Функция за поддържане в топло състояние

Полета за обслужване

Ако готварският плот се загрее, светят символите на полетата за обслужване, които към този момент са на разположение.

Ако докоснете символ, съответната функция се активира.

Указание

- Съответните символи на полетата за управление светват според наличността. Индикациите на котлоните или избраната функция светят по-ярко.
- Винаги поддържайте панела за управление чисто и сухо. Влагата може да окаже негативно влияние върху функцията.

Котлоните

Котлони		
○ / ☰	Обикновен котлон	Използвайте кухненски съд с подходяща големина.
☰	Гъвката готварска зона	Вж. раздел → "Гъвкава зона"

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

Индикатор за остатъчна топлина

Готварският плот има по един индикатор за остатъчна топлина за всеки котлон. Той показва, че котлонът още е горещ. Не докосвайте котлона докато индикаторът за остатъчна светлина свети.

В зависимост от размера на остатъчната топлина се показва следното:

- Индикатор **H**: висока температура
- Индикатор **h**: ниска температура

Ако свалите съда по време на готвене от котлона, индикаторът за остатъчна топлина и избраната степен на готвене мигат редувайки се.



Когато котлонът се изключи, индикаторът за остатъчна топлина свети. Дори и когато готварският плот вече е изключен, индикаторът за остатъчна топлина свети докато котлонът е топъл.


Обслужване на уреда

В тази глава можете да прочетете как се настройва котлон. В таблицата ще откриете степените и времената за готвене за различни ястия.

Включване и изключване на готварския плот

С главния превключвател включвате и изключвате готварския плот.

Включване: Докоснете символа . Прозвучава сигнален тон. Спадащите към котлоните символи и функциите, които към този момент са на разположение, светят. До котлоните свети символа . Готварският плот е готов за работа.

Изключване: Докоснете символа  докато индикаторите не угаснат. Индикаторът за остатъчна топлина свети докато котлоните са достатъчно охладени.

Указание

- Готварският плот се изключва автоматично, ако всички котлони са изключени за повече от 20 секунди.
- Избраните настройки остават запаметени през първите 4 секунди след изключването на готварския плот. Ако през това време отново го включите, готварският плот ще започне работа с предишните настройки.

Настройка на котлон

След това изберете желаната степен на готвене със символите **1** до **9**.




Степен на готвене **1** = най-ниска степен.

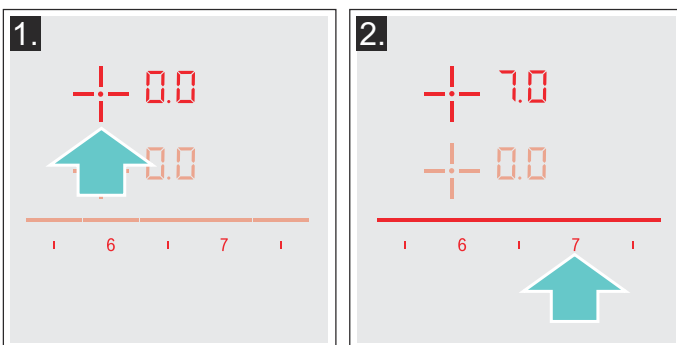
Степен на готвене **9** = най-висока степен.

Всяка степен за готвене има междинна степен. Тази степен на готвене е маркирана в диапазона на настройка със символа **I**.

Избор на котлон и степен на готвене

Готварският плот трябва да е включен.

1. Докоснете символа  /  на желания котлон. Индикаторът  свети по-ярко.
2. В зоната за настройка след това изберете желаната степен на готвене.




Степента на готвене е настроена.

Смяна на степента на готвене

Изберете котлон и след това настройте желаната степен за готвене чрез диапазона за настройка.

Изключване на котлон

Изберете котлона и настройте в диапазона на регулиране на . Котлонът се изключва и се показва индикатор за остатъчна топлина.

Указание

- Ако върху нагревателната зона не е поставен съд за готвене, избраната степен на мощност примигва. След известно време нагревателната зона изгасва.
- Ако върху нагревателната зона е поставен съд за готвене, преди да е включен плотът, наличието му ще бъде отчетено 20 секунди след натискане на главния прекъсвач и нагревателната зона автоматично ще се избере. След като бъде избрана, имате 20 секунди да посочите степента на мощност, в противен случай нагревателната зона ще се изключи. Дори да поставите повече от един съд, при включване на нагревателната зона ще бъде отчетен само един от тях.

Препоръки за готвене

Препоръки

- При загряване на пюре, крем супи и гъсти сосове разбърквайте от време на време.
- За предварително загряване настройте степен на готвене 8 - 9.
- При печене с капак намалете степента на готвене когато между капака и готварския съд започне да излиза пара. За добър резултат при готвенето не е нужно излизане на 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 часовник може да се настрои оптималното време на печене.
- За по-здравословно готвене трябва да се избягва димящото олио.
- 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 готвене е подходяща за всяко ястие. Времето на готвене може да варира според вида, теглото, дебелината и качеството на храните.

	Степен за готвене	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
Сваряване, кипване		
Картофени топчета*	4.5 - 5.5	20 - 30
Риба*	4 - 5	10 - 15
Бял сос, напр. сос бешамел	1 - 2	3 - 6
Разбити сосове, напр. сос Беарнез, сос Холандез	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	3.5 - 4.5	120 - 180
Супи	3.5 - 4.5	15 - 60
Зеленчуци	2.5 - 3.5	10 - 20
Зеленчуци, замразени	3.5 - 4.5	7 - 20
Приготвяне в тенджера под налягане	4.5 - 5.5	-
Задушаване (месо)		
Руладини	4 - 5	50 - 65
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш***	3 - 4	50 - 60

* Без капак

** Обръщайте няколко пъти

***Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5

	Степен за готвене	Време на готвене (мин.)
Задушено / печено с малко олио**		
Шницел, натюр или паниран	6-7	6-10
Шницел, замразен	6-7	8-12
Котлет, натюр или панирано**	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
Кюфтета (3 см дебелина)**	4.5-5.5	20-30
Хамбургер (2 см дебел)**	6-7	10-20
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)	6.5-7.5	-
Омлети (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)		
Замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8-9	-
Крокети, замразени	7-8	-
Месо, напр. пилешки части	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		
***Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5		

Гъвкава зона

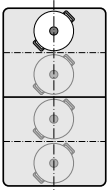
Според нуждата може да се използва като отделен котлон или като два отделни котлона.

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

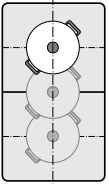
Съвети за използване на съдовете

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

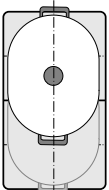
Като един-единствен котлон



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

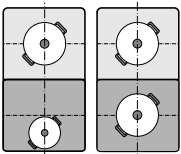


Диаметърът е над 13 см. Поставете готварския съд на една от трите позиции, които се виждат на илюстрацията.



Когато готварският съд изисква повече от един котлон, поставете го в началото на горния или долния ред на гъвкавата готварска зона.

Като два независими котлона



Предният и задният котлон с по два индуктора могат да се използват независимо един от друг. Настройте за всеки отделен котлон желаната степен на готвене. Върху всеки котлон използвайте само един готварски съд.

Като два независими котлона

Гъвкавата готварска зона може да се използва като два независими котлона.


Активиране

Вижте глава → "Обслужване на уреда"

Като един-единствен котлон

Използване на общата готварска зона чрез свързване на двата котлона.

Свързване на двата котлона


1. Поставете готварски съд. Изберете единия от двата котлона, спадащи към гъвкавата готварска зона и настройте степента на готвене.
2. Докоснете символа . Индикаторът свети. Степента на готвене се появява в индикатора на долния котлон.

Гъвкавата готварска зона е активирана.

Смяна на степента на готвене


Изберете единия от двата котлона, спадащи към гъвкавата готварска зона и променете степента на готвене в зоната за настройка.

Добавяне на нов съд

Поставете новия съд върху печката, изберете един от двата котлона от гъвкавата готварска зона и след това два пъти докоснете символа . Новият готварски съд се разпознава и преди това избраната степен на готвене остава.

Указание: Ако съдът се измести върху използвания котлон или се повдигне от него, готварският плот стартира автоматично търсене и преди това избраната готварска степен остава.

Разделяне на двата котлона

Изберете един от двата котлона от гъвкавата готварска зона и докоснете символа .

Гъвкавата готварска зона е деактивирана. Двата котлона продължават да функционират като два независими котлона.

Указание

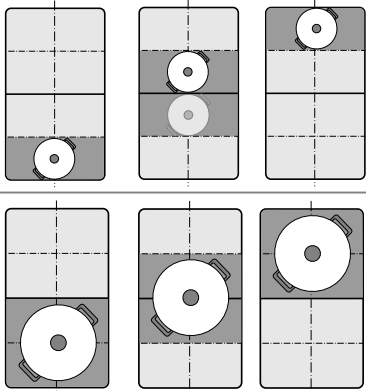
- Ако готварският плот се изключи и включи отново след това, гъвкавата готварска зона се пренастройва отново на два независими котлона.
- Консултирайте се с глава → "Основни настройки" за промяна на настройките за конфигурация на гъвкавата зона.

функция Move

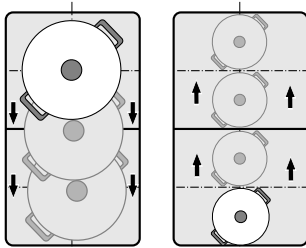
С тази функция се активира цялата гъвкава готварска зона, която е разделена на три части и чиито степени на готвене са предварително настроени.

Използвайте само един съд. Размерът на готварската зона зависи от използвания съд и неговото правилно позициониране.

Зони на готвене



Така даден съд може да се премести върху друга готварска зона с друга степен на готвене по време на процеса на готвене:



Предварително настроени степени на готвене:

Предна зона = степен на готвене **9**

Средна зона = степен на готвене **5**



Задна зона = степен на готвене **1.5**

Предварително настроените степени на готвене 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 премести в рамките на гъвкавата готварска зона или се повдигне, готварският плот стартира автоматично търсене и степента на готвене на зоната, в която е бил разпознат съда, се настройва.
- Допълнителна информация за размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Гъвкава зона"

Активиране

1. Изберете едната от двете зони за готвене на гъвкавата зона за готвене.
2. Докоснете символа . Индикацията до символа  светва. Гъвкавата зона за готвене се активира като единствен котлон. Степента на готвене на зоната, върху която се намира готварският съд, свети в индикатора на котлона. Функцията е активирана.


Смяна на степента на готвене

Готварските степени на отделните зони на готвене могат да се променят по време на процеса на готвене. Поставете съда върху зоната на готвене и променете степента на готвене в диапазона на регулиране.


Указание

- Променя се само степента на готвене в зоната, върху която се намира съда.
- Ако функцията се деактивира, степените на готвене в трите зони на готвене се връщат до предварително настроените стойности.

Деактивиране

Докоснете символа . Индикацията до символа  угасва.

Функцията е деактивирана.

Указание: Ако една от зоните на готвене се настрои на , функцията се деактивира в рамките на няколко секунди.

Времени функции





Вашият готварски плот разполага с три функции за таймер:

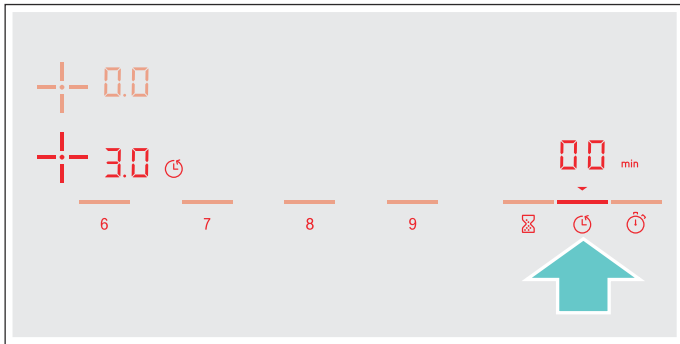
- Програмиране на времето на готвене
- Кухненски таймер
- Функция хронометър

Програмиране на времето на готвене

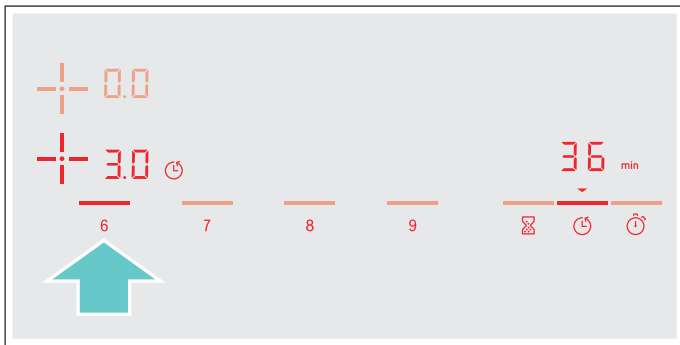
Котлонът се изключва автоматично след изтичане на настроеното време.


Така се настройва:

1. Изберете котлон и желаната степен на готвене.
2. Докоснете символа . В индикацията на таймера светят символа  и индикацията . В индикатора на котлона свети .



3. През следващите 10 секунди настройте в диапазона на регулиране желаното време на готвене.



4. Докоснете символа , за да потвърдите избраната настройка.

Времето на готвене започва да тече.

Указание

- За всички котлони може автоматично да се настройва същото време на готвене. Настроеното време тече независимо за всеки един от котлоните. Информация за автоматичното програмиране на времето на готвене ще откриете в раздел → "Основни настройки"
- Ако готварската зона е избрана като единствен котлон, то настроеното време за цялата готварска зона е еднакво.
- Ако при комбиниран котлон се избере функцията комбинирана зона или Move, настроеното време за трите котлона е еднакво.

Сензор за пържене


Ако за един котлон се програмира време на готвене и сензорът за пържене се активира, времето за готвене започва да тече едва когато избраната температурна степен бъде достигната.


Функции за готвене

Ако за даден котлон е програмирано време на готвене и е активирана една от функциите за готвене, настроеното време на готвене стартира едва когато температурата за избрания диапазон се достигне.



Промяна или изтриване на времето

Изберете котлона и след това докоснете символа .


В диапазона на регулиране променете времето на готвене или настройте , за да изтриете програмираното време на готвене.

Докоснете символа , за да потвърдите избраната настройка.

След изтичане на времето

Котлонът се изключва, индикацията  мига и степента на готвене се настройва на . Прозвучава сигнал.

В индикацията на таймера мигат  и индикацията .

При докосване на символа  угасват индикаторите и се заглушава сигналния тон.

Указание





- За да настроите време на готвене под 10 минути, докосвайте винаги **0**, преди да изберете желаната стойност.
- Когато за няколко котлона е програмирано време на готвене, в индикатора на таймера се показва винаги времето на готвене на избрания котлон.
- За извикване на оставащото време на готвене изберете съответния котлон.
- Можете да настроите време на готвене до **99** минути.

Кухненският таймер


Посредством кухненския таймер можете да настроите време до 99 минути.


Той функционира независимо от котлоните и другите настройки. Тази функция не изключва автоматично котлона.


Така се настройва

1. Докоснете символа . В индикацията на таймера светят символа  и индикацията .
2. Изберете в диапазона за настройка желаното време и докоснете символа  за потвърждение. След няколко секунди времето започва да тече.



Промяна или изтриване на времето


Докоснете символа .

В диапазона на регулиране променете времето на готвене или настройте , за да изтриете програмираното време на готвене.

Докоснете символа , за да потвърдите избраната настройка.

След изтичане на времето

След изтичане на времето прозвучава сигнал. В индикацията на таймера мигат  и символа .




След докосване на символа  индикациите угасват.

Функция хронометър

Функцията хронометър показва изминалото време от активирането.


Тя функционира независимо от котлоните и другите настройки. Тази функция не изключва автоматично котлона.


Активиране

Докоснете символа . В индикацията на таймера светят символа  и индикацията .

Времето започва да тече.


Деактивиране

Докосването на символа  спира функцията на хронометъра. Индикациите на таймера продължават да светят.

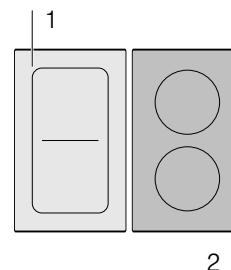
Ако отново докоснете символа , индикациите изгасват.

Функцията е деактивирана.

Функция PowerBoost



С функцията PowerBoost големи количества вода могат да се загряват по-бързо отколкото със степента на готвене .

Тази функция може да се активира за даден котлон винаги когато другият котлон от същата група не работи (вж. изображението).





Указание: В гъвкавата зона функцията Powerboost може да се активира и когато готварската зона се използва като единствен котлон.

Активиране

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа . Индикаторът  свети. Функцията е активирана.

Деактивиране

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа . Индикаторът  угасва и котлонът превключва обратно към степен на готвене . Функцията е деактивирана.

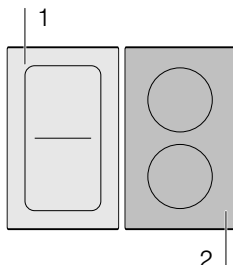
Указание: При определени обстоятелства функцията PowerBoost може да се изключи автоматично, за да се предпазят елементите на електрониката във вътрешността на готварския плот.

ShortBoost функция

С функцията ShortBoost готварският съд може да се загрее по-бързо отколкото със степента на готвене **9**.

След дезактивиране на функцията изберете подходящата степен на готвене за Вашите ястия.

Тази функция може да се активира за даден котлон винаги когато другият котлон от същата група не работи (вж. изображението).




Указание: При гъвкавата готварска зона Shortboost функцията може да се активира, ако тя се използва като единствен котлон.


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 котлон.
2. Докоснете символа  два пъти.
Индикаторът **Pb.** свети.
Функцията е активирана.

Дезактивиране


1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа .
Индикаторът **Pb.** угасва и котлонът превключва обратно към степен на готвене **9**.
Функцията е дезактивирана.

Указание: При определени обстоятелства функцията ShortBoost може да се дезактивира 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 желанния котлон.
2. През следващите 10 секунди докоснете символа .
Индикаторът **L0** свети.
Функцията е активирана.

Дезактивиране

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа .
Индикацията **L0** угасва. Котлонът се изключва и се показва индикаторът за остатъчна топлина.
Функцията е дезактивирана.



Функции готварски помощник

С функциите готварски помощник готвенето става много лесно и винаги получавате оптимален резултат. 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 тенджерата или тигана. При това мощността перманентно се регулира и се поддържа правилната температура.

Ако избраната температура се достигне, ястието може да се добави. Ястията не прегряват, нищо не кипва.

Котлоните, които разполагат със сензор за пържене, са обозначени със символа за сензор за пържене.

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

В тази глава ще получите информация за:

- Видове функции асистент за готвене
- Подходящ съд за готвене
- Сензори и аксесоари за сензори
- Функции и степени на котлона
- 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 тенджера под налягане	4 / 120 °C		Всички котлони	
Пържене с много олио в тенджера*	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 котлона, който най-добре отговаря на диаметъра на дъното на съда и поставете готварския съд централно върху котлона.

Функциите за готвене не са подходящи за пържене в тиган, както това става с BratSensor.

Има тигани, които са оптимално подходящи за BratSensor. 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.

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

Указание

- BratSensor е специално настроен за този вид и размер тигани.
- При гъвкавите готварски зони може да се случи така, че BratSensor при отклоняващ се размер на тигана или лошо разположен тиган да не се активира. Вж. глава → "Гъвкава зона".
- Другите видове 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 е посочен 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 незаменяем 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.

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 пригответе ястия в тигана с малко олио.

Котлоните с тази функция са обозначени със символа за сензора за пържене.

Предимства

- Котлонът нагрява само когато е необходимо. Това пести енергия. Олиото и мазнината не прегреват.
- 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 котлонът 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.

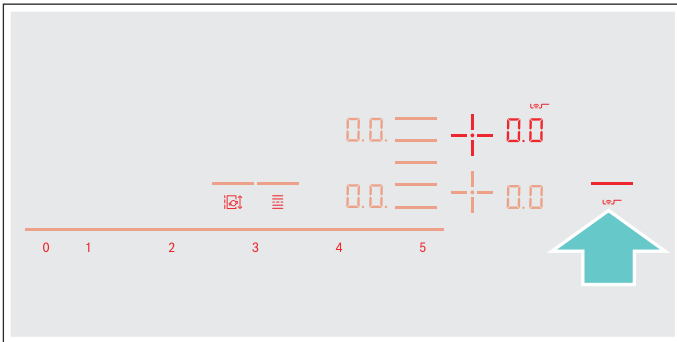
Степени на температура

Степен на температура	Подходящо за
1	много ниско Приготвяне и консервиране на сосове, задушаване на зеленчуци и печене на ястия със зехтин върджин екстра, масло или маргарин.
2	ниско Пържене на ястия със зехтин върджин екстра, масло или маргарин, напр. омлети.
3	ниско - средно Печене на риба и груби ястия, напр. топчета от кайма и наденички.
4	средно - високо Печене на пържоли, средно или добре изпечени, дълб. замр., панирани и фини ястия, напр. шницел, рагу и зеленчуци.
5	високо Печене на ястия при високи температури, напр. пържоли, алангле, картофени кюфтета и печени картофи.

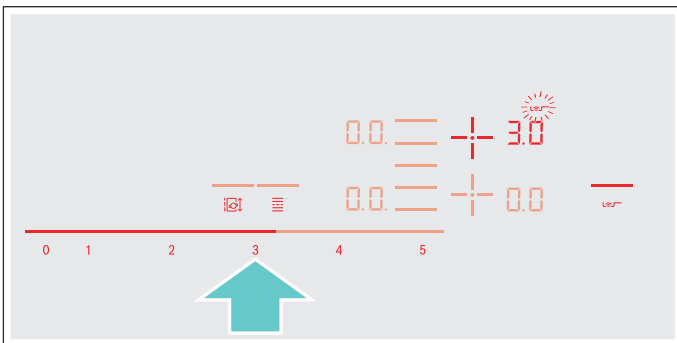
Така се настройва

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


- Изберете котлон. Докоснете символа . В индикацията на котлоните светва .



- През следващите 10 секунди в зоната за настройка изберете желаната степен на температура.




Функцията е активирана.

Символът за температура  мига докато температурата за пържене не се достигне. Прозвучава сигнал и символът за температура угасва.

- След достигане на температурата за пържене, поставете в тигана първо олио и след това ястията.

Указание: Обръщайте ястията, за да не загорят.

Изключване на сензора за пържене

Изберете котлона и настройте в диапазона на регулиране на . Котлонът се изключва и се показва индикатор за остатъчна топлина.

Функции за готвене

С тези функции можете да загревате 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 котлони.

Предимства

- Котлонът нагрява само когато е необходимо. Това пести енергия. Олиото и мазнината не прегряват. Температурата се контролира постоянно. Изкипяване на храните се предотвратява. Температурата не трябва да се регулира допълнително.
- Сигнал посочва когато водата или олиото са достигнали оптимална температура, за да поставите ястието. Ако още от началото трябва да се добави ястие, ще видите това в таблицата.

Указание

- Използвайте тенджери и тигани с равно дъно. Не използвайте тенджер и тигани с тънко или деформирано дъно.
- Напълнете тенджерата толкова, че височината на съдържанието да е над силиконовата лепенка отвън на тенджерата.
- Използвайте сензора за пържене за пържене с малко количество мазнина.
- Поставете готварския съд така, че сензорът за температура да сочи към страничната външна част на готварския плот.
- Не сваляйте сензора за температура от тенджерата по време на процеса на готвене. Когато процесът на готвене завърши, могат да се избират функции и за друг котлон.
- След готвене извадете сензора за температура от тенджерата. Внимание, сензорът за температура може да е много горещ.

Температурни диапазони и степени

Функции за готвене	Степен на температура	Температурен диапазон	Подходящо за
Загриване, 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 тенджерата под налягане	4/120 °C	110 - 120 °C	напр. пиле, яхния.
Пържене с много олио в тенджерата	5/170 °C	170 - 180 °C	напр. донъти, топчета от кайма

Съвети за готвене с функциите за готвене

- Функция Затопляне/подгриване: 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 тенджерата 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 тенджерата", температурна степен 5/170 °C.
- Ако не последва акустичен сигнал се уверете, че върху тенджерата има капак.
- 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:

- Изберете основна настройка **4**, вж. глава → "Основни настройки"
- Основната настройка е стандартно настроена на 3. Ако живеете на надморска височина между 200 и 400 м, не е нужна настройка на точката на завиране, в противен случай изберете настройката, която е посочена в следната таблица за съответната височина:

Височина	Стойност на настройка 4
0 - 100 м.	1
100 - 200 м.	2
200 - 400 м.	3*
400 - 600 м.	4
600 - 800 м.	5
800 - 1000 м.	6
1000 - 1200 м.	7
1200 - 1400 м.	8
Над 1400 м.	9



* Основна настройка




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.


За да свържете безкабелния сензор за температура с панела за обслужване, процедирайте както следва:

1. Изберете меню **14**, вж. глава → "Основни настройки"
Индикацията на котлоните свети.
2. Изберете котлона, чийто индикатор свети.
Прозвучава сигнал. Индикаторът  свети.
3. В рамките на 30 секунди натиснете символа  на безкабелния сензор за температура.
След няколко секунди на индикатора на котлона се появява събитието за свързване на сензора за температурата с панела за обслужване.



Резултат	
	Безгрешно свързване
	Грешно свързване: поради грешка при предаване.
	Грешно свързване: поради грешка на сензора за температура.

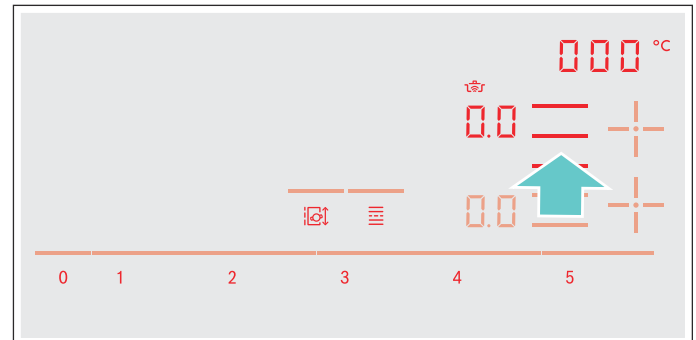
- След като сензорът за температура се свърже безгрешно с панела за обслужване, функциите за готвене са на разположение.
- Грешно свързване вследствие на повреда на температурния сензор може да възникне поради следните причини:
 - Грешка в Bluetooth комуникацията.
 - Символът върху сензора за температурата 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

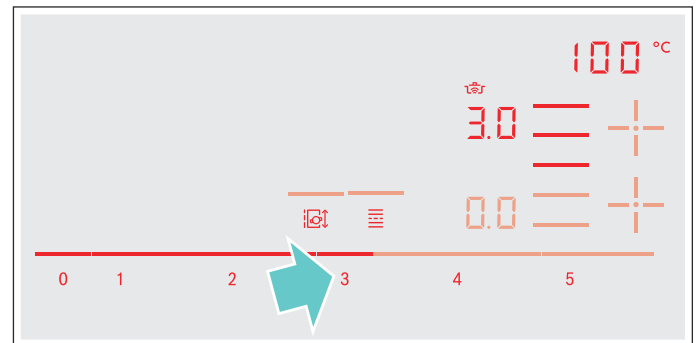
1. Докоснете символа  за ок. 8-10 секунди.
През това време светодиодният индикатор на сензора за температура светва три пъти. При третото светване на светодиода нулирането започва. В този момент свалете пръста от символа. Когато светодиодът угасне, безкабелният сензор за температура е нулиран.
2. Повторете 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 достатъчносточности върху желанния котлон и винаги затваряйте с капак.
3. Изберете котлона, върху който се намира тенджерата със сензора за температура.
4. Докоснете символа  на сензора за температура.
На панела за обслужване свети индикаторът .



5. Изберете подходящата степен на температура от таблицата.




Функцията е активирана.

Символът за температура  мига докато водата или олиото не са достигнали подходящата температура, за да се постави ястието. Прозвучава сигнал и символът за температура престава да мига.

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 тенджера" не покривайте тенджерата.

Изключване на функциите за готвене

Изберете котлона и настройте в диапазона на регулиране на . Котлонът се изключва и се показва индикатор за остатъчна топлина.

Указание: За да активирате отново готварските функции, изчакайте ок. 10 секунди.

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, натюр или паниран	Сензор за пържене	4	6 - 10
Филе	Сензор за пържене	4	6 - 10
Котлет*	Сензор за пържене	3	10 - 15
Кордон бльо, виенски шницел*	Сензор за пържене	4	10 - 15
Пържоли, алангле (3 см дебели)	Сензор за пържене	5	6 - 8
Пържоли леко или добре изпечени (3 см дебели)	Сензор за пържене	4	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)*	Сензор за пържене	3	10 - 20
Наденички, варени или сурови*	Сензор за пържене	3	8 - 20
Хамбургер, месни топчета, пълнено роле*	Сензор за пържене	3	6 - 30
Леберкез	Сензор за пържене	2	6 - 9
Рагу, джирози	Сензор за пържене	4	7 - 12
Кайма	Сензор за пържене	4	6 - 10
Сланина	Сензор за пържене	2	5 - 8
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
Тафелшпиц	Функции за готвене	3/100 °C	60 - 90
Функция Варене в тенджерата под налягане			
Пиле, телешко***	Функции за готвене	4/120 °C	15 - 25
Функция Пържене с много олио			
Пилешки части, топчета от кайма**	Функции за готвене	5/170 °C	10 - 15

* Обръщайте няколко пъти.

** Загрейте олиото при затворен капак. Пържене на порции без капак (за продължителност на порция вж. таблицата).

*** Поставете ястието в началото.

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

* Загрейте олиото при затворен капак. Последователно пържене на порции без капак (таблицата показва времето за всяка порция).

Ястия с яйца	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Палачинки*	Сензор за пържене	5	-
Омлет*	Сензор за пържене	2	3 - 6
Яйца на очи	Сензор за пържене	2 - 4	2 - 6
Бъркани яйца	Сензор за пържене	2	4 - 9
Кайзершмарн	Сензор за пържене	3	10 - 15
Френски тост*	Сензор за пържене	3	4 - 8
Функция Варене			
Твърдо сварени яйца**	Функции за готвене	3/100 °C	5 - 10

* Общо време за всяка порция. Пържене едно след друго.

** Поставете ястието 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, лук	Сензор за пържене	1 - 2	2 - 10
Тиквички, патладжани	Сензор за пържене	3	4 - 12
Чушки, зелен аспарагус	Сензор за пържене	3	4 - 15
Задушени в олио зеленчуци, напр. тиквички, зелени чушки	Сензор за пържене	1	10 - 20
Гъби	Сензор за пържене	4	10 - 15
Глазирани зеленчуци	Сензор за пържене	3	6 - 10
Функция Варене			
Зеленчуци пресни, напр. броколи	Функции за готвене	3 / 100 °C	10 - 20
Зеленчуци пресни, напр. брюкселско зеле	Функции за готвене	3 / 100 °C	30 - 40
Нахут*	Функции за готвене	3 / 100 °C	60 - 90
Грах	Функции за готвене	3 / 100 °C	15 - 20
Леща яхния*	Функции за готвене	3 / 100 °C	45 - 60
Функция готвене в тенджерата под налягане*			
Зеленчуци, напр. зелен фасул	Функции за готвене	4 / 120 °C	3 - 6
Нахут, боб	Функции за готвене	4 / 120 °C	25 - 35
Леща яхния	Функции за готвене	4 / 120 °C	10 - 20
Функция Пържене с много олио			
Зеленчуци и гъби панирани или в бирено тесто**	Функции за готвене	5 / 170 °C	4 - 8

* Поставете ястието в началото.

** Загрейте олиото при затворен капак. Последователно пържене на порции без капак (таблицата показва времетраенето за всяка порция).

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 обелка)	Сензор за пържене	5	6 - 12
Пържени картофи (от сурови картофи)	Сензор за пържене	4	15 - 25
Картофена палачинка*	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 топчета	Функции за готвене	2 / 90 °C	30 - 40
Функция Варене			
Картофи**	Функции за готвене	3 / 100 °C	30 - 45
Функция Варене в тенджерата под налягане			
Картофи**	Функции за готвене	4 / 120 °C	10 - 20
* Общо време за всяка порция. Пържене едно след друго.			
** Поставете ястието 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
Тестени джобчета	Функции за готвене	3 / 100 °C	6 - 15
Функция Варене в тенджерата под налягане			
Ориз**	Функции за готвене	4 / 120 °C	5 - 8
* Загривайте предварително с капак, гответе без капак и с постоянно разбъркване.			
** Поставете ястието в началото.			

Супи	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция приготвяне на бавен огън			
Инстантни супи, напр. крем супи*	Функции за готвене	2 / 90 °C	10 - 15
Функция Варене			
Домашни бульони, напр. месни или зеленчукови супи**	Функции за готвене	3 / 100 °C	60 - 90
Инстантни супи, напр. супа фиде	Функции за готвене	3 / 100 °C	5 - 10
Функция Варене в тенджерата под налягане			
Домашен бульон, напр. зеленчукова супа**	Функции за готвене	4 / 120 °C	3 - 6
* Разбърквайте често.			
** Поставете ястието 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	Сензор за пържене	1	25 - 35
Сос бешамел	Сензор за пържене	1	10 - 20
Сос от сирене, напр. сос от горгонзола	Сензор за пържене	1	10 - 20
Преваряване на сосове, напр. доmatен сос, сос Болонезе	Сензор за пържене	1	25 - 35
Сладки сосове, напр. портокалов сос	Сензор за пържене	1	15 - 25

Десерти	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция приготвяне на бавен огън			
Мляко с ориз*	Функции за готвене	2 / 90 °C	40 - 50
Овесена каша	Функции за готвене	2 / 90 °C	10 - 15
Компот**	Функции за готвене	3 / 100 °C	15 - 25
Шоколадов пудинг***	Функции за готвене	2 / 90 °C	3 - 5
Функция Пържене с много олио			
Фини сладки, напр. понички, донъти и бухти****	Функции за готвене	5 / 170 °C	5 - 10

* Разбърквайте често.

** Поставете ястието в началото.

*** Загривайте предварително с капак, гответе без капак и с постоянно разбъркване.

**** Загрейте олиото при затворен капак. Последователно пържене на порции без капак (таблицата показва времетраенето за всяка порция).

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
Гирос, кебап	Сензор за пържене	3	5 - 10
Филе от риба, натюр или панирано	Сензор за пържене	3	10 - 20
Рибени пръчици	Сензор за пържене	4	8 - 12
Пържени картофи	Сензор за пържене	5	4 - 6
Пържено, напр. зеленчуци на тиган с пилешко	Сензор за пържене	3	6 - 10
Пролетни ролца	Сензор за пържене	4	10 - 30
Камембер/Кашкавал	Сензор за пържене	3	10 - 15
Функция загряване/поддържане топло			
ТК-зеленчуци със сметанов сос, напр. спанак с извара**	Функции за готвене	1 / 70 °C	15 - 20
Функция Варене			
Зеленчуци замразени, напр. зелен фасул**	Функции за готвене	3 / 100 °C	15 - 30
Функция Пържене с много олио			
Пържени картофи замразени***	Функции за готвене	5 / 170 °C	4 - 8

* Обръщайте няколко пъти.

** Добавете течност съгласно указанията на производителя.

*** Загрейте олиото при затворен капак. Пържене на порции без капак (за продължителност на порция вж. таблицата).

Други	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Камембер/Кашкавал	Сензор за пържене	3	7 - 10
Предварително изпечени сухи продукти с добавяне на вода, напр. фиде	Сензор за пържене	1	5 - 10
Кротони	Сензор за пържене	3	6 - 10
Бадеми / орехи / пиниеви ядки	Сензор за пържене	4	3 - 15
Функция загряване/поддържане топло			
Ястия от консерви, напр. супа гулаш	Функции за готвене	1 / 70 °C	10 - 20
Греяно вино**	Функции за готвене	1 / 70 °C	-
Функция приготвяне на бавен огън			
Мляко**	Функции за готвене	2 / 90 °C	-

* Поставете ястието в началото и го разбърквайте често.

** Поставете ястието в началото.

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

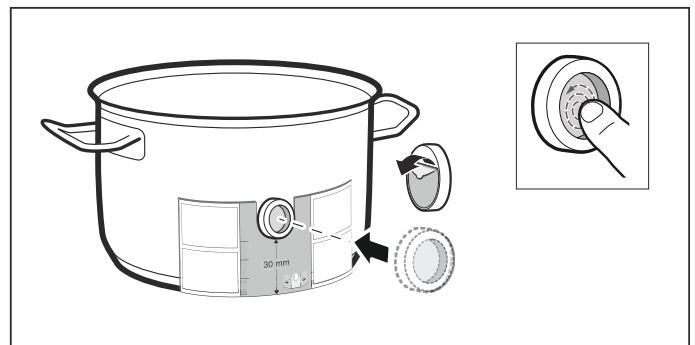
Силиконовата лепенка фиксира сензора за температура върху готварски съд.

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

Процедирайте 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.



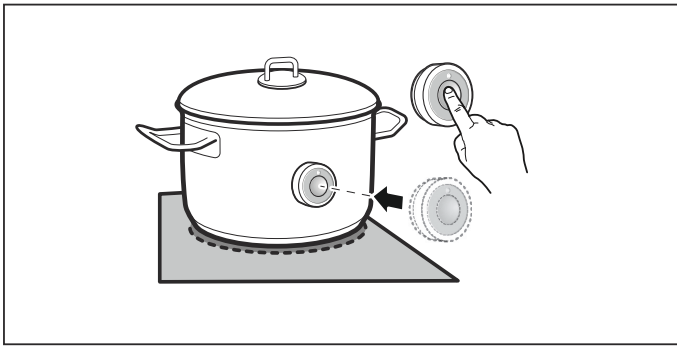
3. Притиснете силиконовата лепенка, включително и вътрешната повърхност. Лепилото се нуждае от 1 час за добро втвърдяване. Готварският съд не бива да се използва или почиства през това време.

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.

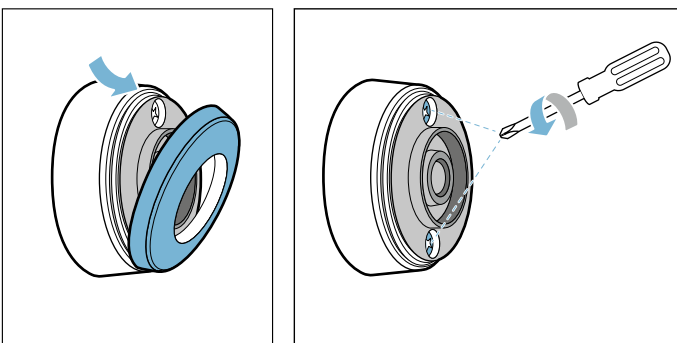
Информация за почистване на сензора за температура ще откриете в глава → "Почистване"

Смяна на батерията

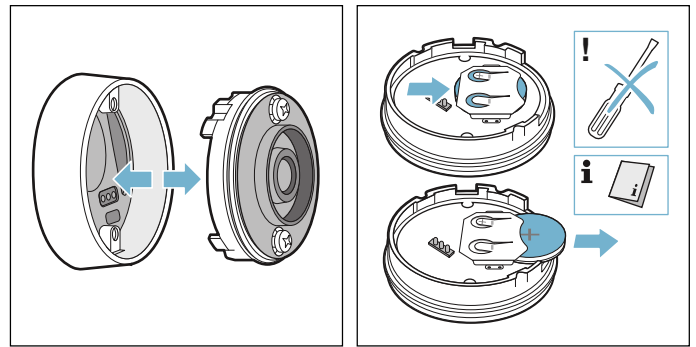
Ако символът върху безкабелния сензор за температура се натисне и светодиодът не светне, батерията е изтощена.

Смяна на батерията:

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

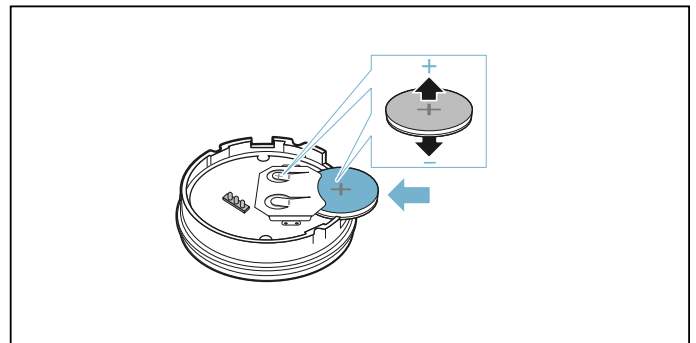


2. Изтеглете горната част на корпуса. Свалете старата батерия. Пъхнете новата батерия. При това внимавайте за полюсите.

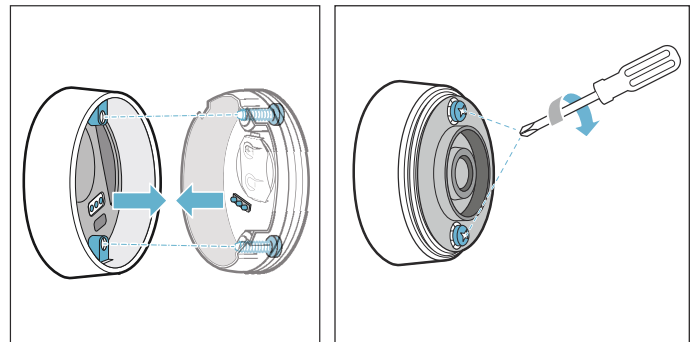


Внимание!

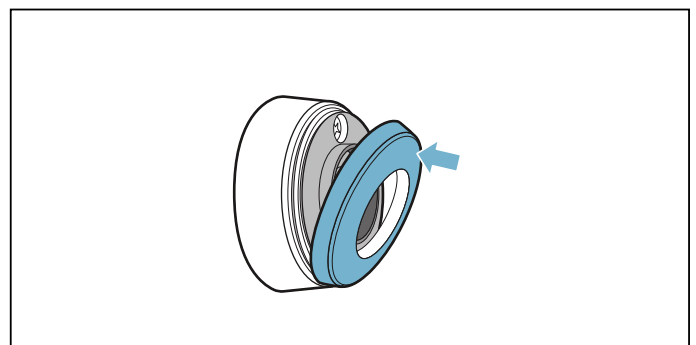
За сваляне на батерията не използвайте предмети от метал. Не докосвайте контактите.



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/ЕО.

Изчерпателна R&TTE декларация за съответствие ще откриете в Интернет на www.bosch-home.com на продуктовата 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


Готварският плот трябва да е изключен.

Активиране:

1. Включете готварския плот с главния превключвател.
2. Докоснете символа  за ок. 4 секунди.
Индикаторът  светва за 10 секунди.

Готварският плот е блокиран.

Деактивиране:

1. Включете готварския плот с главния превключвател.
2. Докоснете символа  за ок. 4 секунди.

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.

Включване: Докоснете символа . Прозвучава сигнал. Панелът за обслужване е блокиран в продължение на 35 секунди. Сега можете да бършете върху повърхността на обслужващия панел, без да промените настройките.

Деактивиране: след 35 секунди обслужващият панел се отблокира. За преждевременно прекъсване на функцията докоснете символа .

Указание

- 30 секунди след активирането прозвучава сигнал. Той показва, че функцията приключва скоро.
- Блокировката за почистване няма въздействия върху главния ключ. Готварският плот може да се изключи по всяко време.

Автоматично изключване

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

Котлонът престава да нагрява. В индикацията на котлона мигат последователно **F**, **B** и индикаторът за остатъчна топлина **h** или **H**.

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

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

Основни настройки

Уредът предлага различни основни настройки. Те могат да се напаснат към вашите собствени навици.

Индикация	Функция
c 1	Автоматично предпазно устройство за деца 0 Ръчно*. 1 Автоматично. 2 Функцията е деактивирана.
c 2	Акустични сигнали 0 Сигналите за потвърждение и грешка са изключени. 1 Само сигналът за грешка е включен. 2 Само сигналът за потвърждение е включен. 3 Всички сигнални тонове са включени.*
c 3	Показване на разхода на енергия 0 Изключено.* 1 Включено.
c 4	Настройка според надморската височина 1-2 намаляване 3 Основна настройка 4-9 увеличаване
c 5	Автоматично програмиране на времето на готвене 00 Изключено.* 0 1-99 Време до автоматичното изключване.
c 6	Продължителност на сигналния тон за край на таймера 1 10 секунди.* 2 30 секунди. 3 1 минута.
c 7	Функция Power-Management. Ограничаване на общата мощност на готварския плот 0 Изключено.* 1 1000 W минимална мощност. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 или 9. Максимална мощност на готварския плот.
c 11	Промяна на предварително настроените степени на готвене за функция Move -9 Предварително настроена степен на готвене за предната готварска зона. -5 Предварително настроена степен на готвене за средната готварска зона. -1. Предварително настроена степен на котлона за задната готварска зона.
c 12	Проверка на готварските съдове, резултат от готвенето 0 Неподходящи 1 Неоптимални 2 Подходящи


* Фабрични настройки

Индикация	Функция
c 13	Конфигурирайте активирането на гъвкавата зона за готвене 0 Като два независими котлона.* 1 Като един-единствен котлон.
c 14	Свързване на безкабелния сензор за температура с готварския плот 0 Безгрешно свързване 1 Грешно свързване: поради грешка при предаване. 2 Грешно свързване: поради грешка на сензора за температура.
c 0	Връщане към фабричните настройки 0 Индивидуални настройки.* 1 Връщане към фабричните настройки.


* Фабрични настройки

Така достигате до основните настройки:


Готварският плот трябва да е изключен.

1. Включете готварския плот.
2. В рамките на следващите 10 секунди докоснете символа  за ок. 4 секунди. Първите четири индикации дават информация за продукта. Докоснете диапазона за настройка, за да можете да видите отделните индикации.

Информация за продукта	Индикация
Индекс на клиентската служба (KI)	0 1
Фабричен номер	Fd
Фабричен номер 1	95.
Фабричен номер 2	0.5

3. Ако докоснете отново символа , ще достигнете до основните настройки. На дисплеите светват c 1 и 0 като предварителна настройка.



4. Докосвайте символа  повторно докато желаната функция не се появи.

5. След това в диапазона на настройка изберете желаната настройка.



6. Докоснете символа  за минимум 4 секунди.

Настройките са запаметени.

Напускане на основните настройки

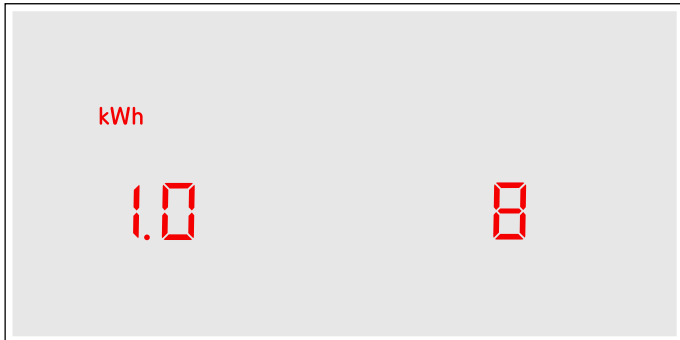
Изключете готварския плот с помощта на главния превключвател.

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.

Фигурата показва пример с разход от **1.08** кВтч.



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

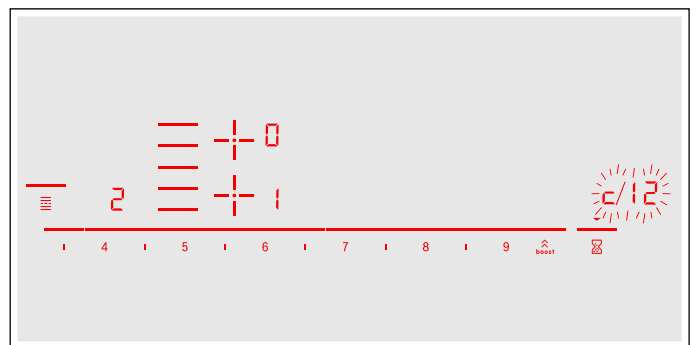
Тест на готварски съдове

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 използвания котлон.

1. Поставете студения готварски съд с ок. 200 мл вода в средата на котлона, който съответства по диаметър най-добре на дъното на съда.
2. Преминете към основните настройки и изберете настройка **c 12**.
3. Докоснете зоната за настройка. На дисплея на котлоните мига **—**.
Функцията е активирана.

След 10 секунди на дисплея за котлоните се появява резултата за качеството и бързината на процеса на готвене.



Проверете резултата на базата на следната таблица:

Резултат	
0	Готварският съд не е подходящ за котлона и поради това не се загрева.*
1	Готварският съд се загрева по-бавно от очакваното и процесът на готвене не е оптимален.*
2	Готварският съд се загрева правилно и процесът на готвене е наред.

* Ако по-малък котлон е на разположение, тествайте готварския съд още веднъж върху по-малкия котлон.

За да активирате отново тази функция, докоснете зоната за настройка.

Указание

- Гъвката зона за готвене е единичен котлон; използвайте само един готварски съд.
- Ако използваният котлон е много по-малък 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 → "Гъвката 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 измийте 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 готвенето на висока степен за готвене. 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.

Пращане:

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 два котлона се използват едновременно на най-висока степен на готвене. Свирещите тонове изчезват или стават по-слаби при намаляване на степента на готвене.

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 готварските съдове, които са подходящи за индукция, ще намерите в глава → "Индукционно нагряване".

Защо котлонът не загрява и степента на готвене мига?

Котлонът, върху който се намира готварският съд, не е включен.

Уверете се, че котлонът, върху който се намира готварският съд, е включен.

Готварският съд е прекалено малък за включения котлон или не е подходящ за индукция.

Уверете се, че готварският съд е подходящ за индукция, и че се намира върху котлон, 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 готвене?

Готварският съд е прекалено малък за включения котлон или не е подходящ за индукция.

Уверете се, че готварският съд е подходящ за индукция, и че се намира върху котлон, 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?

По правило повредите са лесни за отстраняване дреболии. Моля обърнете внимание на указанията в таблицата, преди да се свържете със службата за обслужване на клиенти.

Индикация	Възможна причина	Отстраняване
Няма	Електрозахранването е прекъснато. Уредът не е свързан съгласно електрическата схема. Повреда на електрониката.	С помощта на друг електрически уред проверете дали не е възникнало късо съединение в електрозахранването. Уверете се, че уредът е свързан съгласно електрическата схема. Ако повредата не може да се отстрани, информирайте техническата служба за обслужване на клиенти.
Индикациите мигат	Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет.	Изсушете панела за обслужване или отстранете предмета.
В индикациите на котлоните мига индикацията —	Възникнала е повреда в електрониката.	За кратко с ръка покрийте обслужващия панел, за да потвърдите повредата.
F2 / E8207	Електрониката е прегряла и е изключила съответния котлон.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това докоснете произволен символ от готварския плот.
F4 / E8208	Електрониката е прегряла и всички котлони са се изключили.	
F5 + степен за готвене и сигнален тон	В зоната на панела за обслужване се намира гореща тенджерата. Съществува опасност от прегряване на електрониката.	Свалете тенджерата. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите готвенето.
F5 и сигнален тон	В зоната на панела за обслужване се намира гореща тенджерата. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Свалете тенджерата. Изчакайте няколко секунди. Докоснете произволно поле за обслужване. Ако индикацията за грешка угасне, можете да готвите още.
F1 / F6	Котлонът е прегрял и е изключен за защита на вашата работна повърхност.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и отново включете котлона отново.
F8	Котлонът е работел дълго време без прекъсване.	Автоматичното предпазно изключване е активирано. Вж. раздел
E8202	Сензорът за температура е прегрял и котлонът е изключен.	Изчакайте докато сензорът за температура се охлади достатъчно и активирайте отново функцията.
E8203	Сензорът за температура е прегрял и всички котлони са изключени.	Ако сензорът за температура не се използва, отстранете го от готварския съд и го съхранявайте далеч от други котлони или източници на топлина. Включете отново котлоните.
E8204	Батерията на сензора за температура е почти изтощена.	Смяна на батерията 3V CR2032. Вж. раздел → "Смяна на батерията"
E8205	Сензорът за температура няма вече свързване.	Изключете функцията и след това я включете отново.
E8206	Сензорът за температура е повреден/дефектен.	Свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.
Индикацията на сензора за температура не свети	Сензорът за температура не реагира и индикаторът не свети.	Смяна на батерията 3V CR2032. Вж. раздел → "Смяна на батерията" Ако проблемът продължи, задръжте натиснат символа върху сензора за температура за 8 секунди и отново свържете сензора за температура с готварския плот. Ако проблемът продължи, свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.

Не поставяйте горещи тенджери върху панела за обслужване.

Индикация	Възможна причина	Отстраняване
Индикацията на сензора за температура мига два пъти.	Батерията на сензора за температура е почти изтощена. Следващата процедура по готвене може да се прекъсна поради изтощена батерия.	Сменете батерията 3V CR2032. Вж. раздел → "Смяна на батерията"
Индикацията на сензора за температура мига три пъти.	Сензорът за температура няма вече свързване.	Задръжте натиснат символа върху сензора за температура за 8 секунди и отново свържете сензора за температура с готварския плот.
E9000 E90 10	Работното напрежение е грешно, намира се извън нормалния работен диапазон.	Свържете се с електроснабдителя.
U400	Готварският плот не е свързан правилно	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Уверете се, че е свързан съгласно електрическата схема.
dE	Демо режимът е активиран	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте 30 секунди и свържете отново. Докоснете произволно поле за обслужване в рамките на следващите 3 минути. Демо режимът е деактивиран.

Не поставяйте горещи тенджери върху панела за обслужване.

Указание

- Ако в индикацията се покаже **E**, трябва да задържите натиснат сензора на съответния котлон, за да можете да отчетете кода за повреда.
- Ако кодът за повреда не е посочен в таблицата, разкачете готварския плот от електрическата мрежа, изчакайте 30 секунди и отново го включете. Ако индикацията се покаже отново, свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти и посочете точния код за повреда.



Специализиран сервиз

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.

Продуктов № и производствен №

Когато се свържете с нашата служба обслужване на клиенти, моля посочете Е-номера и FD-номера на уреда.

Табелката с номерата ще откриете:

- Върху паспорта на уреда.
- На долната част на готварския плот.

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

Имайте предвид, че посещението на техника от службата обслужване на клиенти в случай на погрешно обслужване няма да е безплатно дори и през периода на гаранцията.

Данните за контакт със сервизите 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 сервизни 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	Съдове	Предварително загряване			Приготвяне	
		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	Тенджера с 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	Тенджера с 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	Тенджера с 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	Тенджера с 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	Тенджера с диаметър 16 см	9	припл. 2:30	Да	2	Да
Съставки: 250 г дългозърнест ориз, 600 г вода и щипка сол	Тенджера с 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)	Тенджера с 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



9001197436
960317(00)