



BOSCH



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

Hob

PIF...D...

[sl] Navodila za uporabo

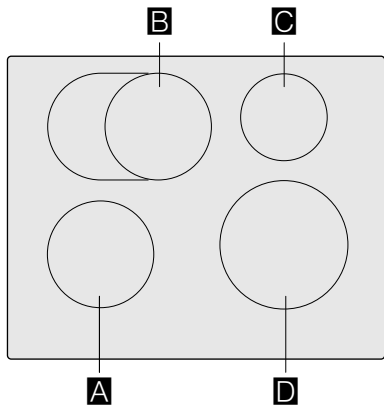
[bg] Ръководство



Kuhalna plošča

Готварски плот

3

44



		g^*	b^*	
A	Ø 18	1.800 W	3.100 W	
B	Ø 18/28		1.800 W	3.100 W
			2.000 W	3.700 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W	
D	Ø 21	2.200 W	3.700 W	

*  IEC 60335-2-6

Vsebina

	Namenska uporaba	4		Brezžični temperaturni senzor	30
	Pomembni varnostni napotki	5		Priprava in nega brezžičnega senzorja za temperaturo	30
	Vzroki poškodb	6		Povezava brezžičnega senzorja za temperaturo z upravljalnim poljem	30
	Pregled	6		Čiščenje	31
	Varstvo okolja	7		Menjava baterije	31
	Nasveti za varčevanje z energijo	7		Izjava o skladnosti	32
	Okolju prijazno odstranjevanje	7		Varovalo za otroke	33
	Kuhanje z indukcijo	7		Vklop in izklop otroškega varovala	33
	Prednosti kuhanja z indukcijo	7		Samodejna zaščita za otroke	33
	Posoda	7		Zaščita pri brisanju	33
	Spoznajte svoj aparat	9		Samodejna izključitev	33
	Upravljalna plošča	9		Osnovne nastavitve	34
	Kuhališča	10		Tako se pomaknete do osnovnih nastavitvev:	35
	Prikaz preostale toplote	10		Prikaz porabe energije	36
	Upravljanje aparata	11		Preizkus posode	36
	Vklop in izklop kuhalne plošče	11		Power-Manager	37
	Nastavitve kuhališča	11		Čiščenje	37
	Priporočila za kuhanje	11		Kuhalna plošča	37
	Časovne funkcije	14		Okvir kuhalne plošče	37
	Programiranje časa priprave	14		Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)	38
	Kuhinjska ura	14		Kaj storiti ob motnjah?	39
	Funkcija štoparice	15		Servisna služba	41
	Funkcija PowerBoost	15		Številka E in številka FD	41
	Vklop	15		Preglednice in nasveti	42
	Izklop	15			
	Funkcija ShortBoost	16			
	Priporočila za uporabo	16			
	Vklop	16			
	Izklop	16			
	Funkcija za ohranjanje jedi toplih	16			
	Vklop	16			
	Izklop	16			
	Funkcije za pomoč pri kuhanju	17			
	načinih delovanja pomoči pri kuhanju	17			
	Primerna posoda	18			
	Senzorji in dodaten pribor	18			
	Funkcije in stopnje kuhanja	18			
	Priporočene jedi	22			

Več informacij o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in storitvah najdete na spletu: **www.bosch-home.com** in v spletni trgovini: **www.bosch-eshop.com**

Namenska 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.

Samo pooblaščen serviser lahko priključi aparat brez vtiča. V primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve izgubite pravico do uveljavljanja garancije.

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 kahalno ploščo. Povzročijo lahko nesreče, npr. zaradi pregretja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

Uporabljajte samo zaščitne naprave ali zaščitne rešetke za otroke, ki smo jih odobrili. Zaradi neustreznih zaščitnih naprav ali zaščitnih rešetk za otroke lahko pride do nesreč.

Aparat ni namenjen za delovanje z zunanjo programsko uro ali z daljinskim upravljanjem.

Otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali znanja lahko ta aparat uporabljajo le, ko so pod nadzorom osebe, odgovorne za njihovo varnost, ali če so bili z njene strani poučeni o varni uporabi aparata in so razumeli nevarnosti, povezane z njo.

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

Otrok, mlajših od 8 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.

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

Pomembni varnostni napotki

Opozorilo – Nevarnost požara!

- Vroče olje in maščoba se hitro vnameta. Nikoli ne pustite vročega olja in maščobe brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite kuhališče. Plamene previdno zadušite s pokrovko, odejo ali čim 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.
- Pokrovov za kuhalno ploščo ni dovoljeno uporabljati. Povzročijo lahko nesreče, npr. zaradi pregretja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

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.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Kuhališča in njihova okolica se močno segrejejo. 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 udara električnega toka!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu, sme izvajati popravila in menjati poškodovane priključne vode. Če je aparat v okvari, izvalcite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite pooblaščen servis.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.
- Okvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne priključujte okvarjenega aparata. Izvalcite 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 motenj!

Ta kuhalna plošča ima na spodnji strani ventilator. Če je pod kuhalno ploščo predal, v njem ne shranjujte majhnih ali koničastih predmetov, papirja in kuhinjskih krp. Ventilator bi jih lahko vsrkal in se poškodoval ali pa bi bilo hlajenje slabše. Razdalja med vsebino predala in vhodom ventilatorja mora znašati najmanj 2 cm.

Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

- Brezžični senzor kuhanja ima baterijo, ki se lahko poškoduje, če je izpostavljena visoki temperaturi. Odstranite senzor s posode in ga shranjujte daleč od 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 kahalna plošča in posoda zaradi pregrevanja počita. Posoda v vodni kopeli se ne sme neposredno dotikati dna posode, ki je napolnjena z vodo. Uporabljajte samo toplotno obstojno posodo.
- Če je med dnom posode in kuhališčem tekočina, lahko posoda nenadoma poskoči. Kuhališče in dno posode morata biti vedno suha.

Vzroki poškodb

Pozor!

- Hrapavo dno posode lahko opraska kahalno 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 kahalne plošče. Povzroči lahko poškodbe.
- Če na kahalno ploščo padejo trdi ali koničasti predmeti, jo lahko poškodujejo.
- Aluminijasta folija in plastična posoda se na vročih kuhaliških stopita. Uporaba zaščitnih kovinskih plošč na kuhališču ni priporočljiva.

Pregled

V naslednji tabeli so navedene najpogostejše poškodbe:

Poškodba	Vzrok	Ukrep
Madeži	Prekipele jedi.	S strgalom za steklokeramiko takoj odstranite prekipele jedi.
	Neustrezna čistilna sredstva.	Uporabljajte le tista čistilna sredstva, ki so primerna za čiščenje tovrstnih kahalnih plošč.
Strgalo	Sol, sladkor in pesek.	Kahalnih plošč ne uporabljajte kot delavne ali odlagalne površine.
	Hrapava dna posod spraskajo kahalno ploščo.	Preverite posodo.
Obarvanja	Neustrezna čistilna sredstva.	Uporabljajte le tista čistilna sredstva, ki so primerna za čiščenje tovrstnih kahalnih plošč.
	Odrgnina od lonca.	Ko lonce in ponve prestavljate, 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 aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).



Ta direktiva določa vračanje in recikliranje odsluženih naprav 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 izklučili.

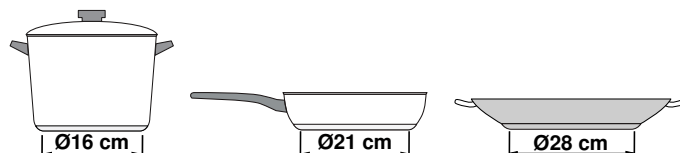
Posoda

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.

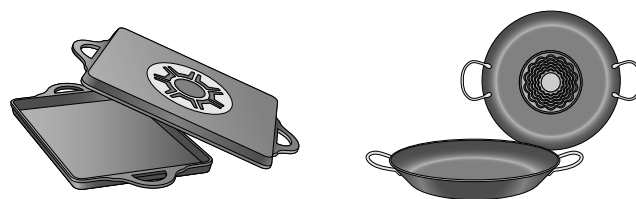
V poglavju → "Preizkus posode" lahko preverite, ali je posoda primerna za indukcijo.

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

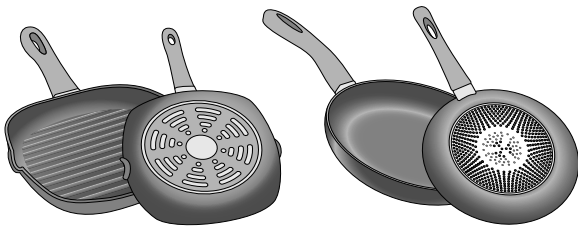


Obstaja tudi indukcijska posoda z dnom, ki ni v celoti feromagnetni:

- 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

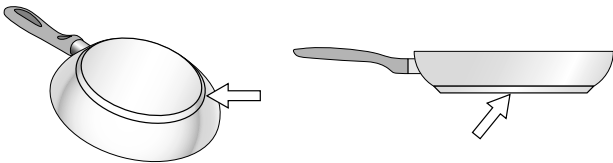
Ne uporabljajte razdelilnih plošč ali posode iz:

- 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

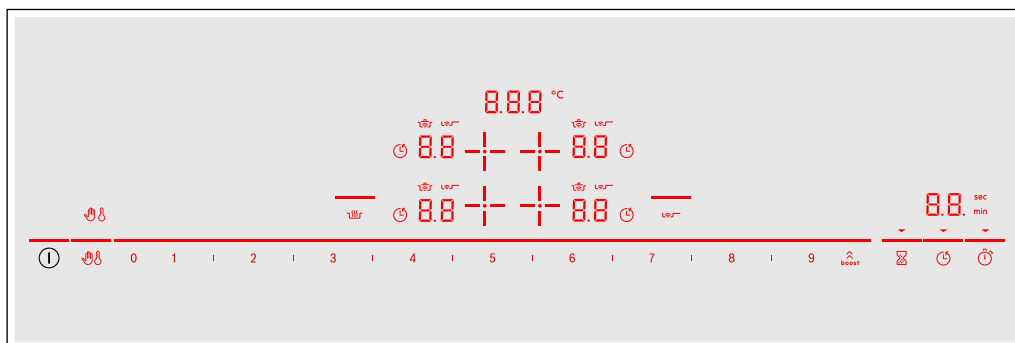
Vsako kuhališče ima spodnjo mejo za zaznavanje posode, ki je odvisna od feromagnetnega premera in materiala dna posode. Zato vedno uporabljajte kuhališče, ki najbolje ustreza premeru dna posode.

Spoznajte svoj aparat





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

Opomba: Glede na vrsto aparata so možni odkloni pri barvah in podrobnostih.

Upravljalna plošča



Upravljalna polja	
	Glavno stikalo
	Izbira kuhališča
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Nastavitveno območje
	Funkciji PowerBoost in ShortBoost
	Zapora upravljalnega polja zaradi čiščenja
	Otroško varovalo
	Funkcija ohranjanja jedi toplih
	Senzor pečenja
	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
	Senzor praženja
	Funkcije kuhanja
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.
- V bližino prikazov in senzorjev ne pomaknite posode. Elektronika se lahko pregreje.

Kuhališča

Kuhališča		
○	Enostavno kuhališče	Uporabljajte posodo ustrezne velikosti.
∞	Ovalno kuhališče	Ko uporabljate posodo z dnom, ki po velikosti ustreza zunanjemu območju, se kuhališče samodejno priključi.

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 aparata

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

Vklop in izklop kupalne plošče

Kuhalno ploščo z glavnim stikalom vključite in izklopite.

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**.

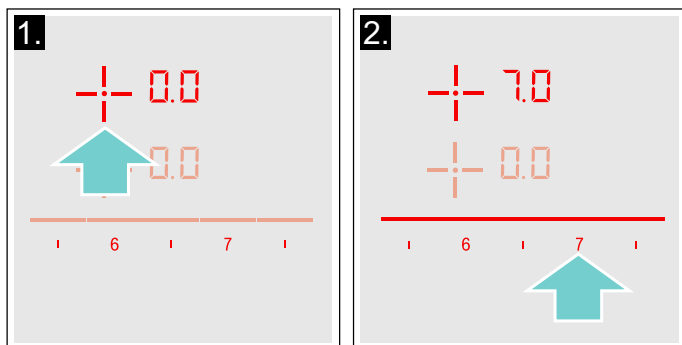
Opombe

- Za zaščito občutljivih delov aparata pred pregrevanjem ali električno preobremenitvijo se lahko moč kupalne plošče začasno zmanjša.
- Da aparat ne bi postal hrupen, se lahko moč kupalne plošče začasno zmanjša.

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 želena 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 kupalno ploščo postavite več kot eno posodo, bo ob priključitvi 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 - 55
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
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

* Brez pokrovke

** Večkrat obrnite

***Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.5.

	Stopnja kuhanja	Čas priprave jedi (min)
Dušenje/ pečenje z malo olja*		
Zrezek, naraven ali paniran	6-7	6-10
Zrezek, globoko zamrznjen	6-7	6-12
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
Škampji, kozice	7-8	4-10
Praženje zelenjave in gob, svežih	7-8	10-20
Jedi iz ponve, zelenjava, na trakove narezano meso na azijski način	7-8	15-20
Jedi iz ponve, globoko zamrznjene	6-7	6-10
Palačinke (pečene ena za drugo)	6.5-7.5	-
Omlete (pečene ena za drugo)	3.5-4.5	3-10
Jajca na oko	5-6	3-6
Cvrenje* (150–200 g na porcijo v 1–2 l olja, cvrenje posameznih porcij)		
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.		

Časovne funkcije





Kuhalna plošča omogoča tri funkcije programske ure:

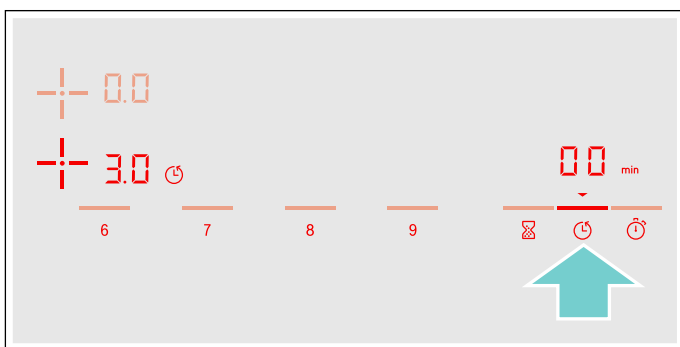
- Nastavljanje časa priprave
- Elektronska ura
- Funkcija štoparice

Programiranje časa priprave

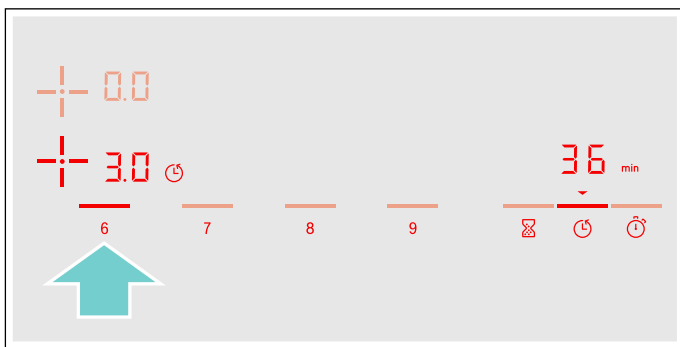
Kuhališče se po izteku nastavljenega časa samodejno izključi.


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 nastavitev.

Čas priprave jedi se začne odšteti.

Opomba: 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"

Senzor pečenja


Če je za eno kuhališče programiran čas priprave in aktiviran senzor pečenja, se začne čas priprave odšteti 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 odšteti 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 nastavitev.

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 zeleno 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.


Nastavitev


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 odšteti.



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 nastavitev.

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.

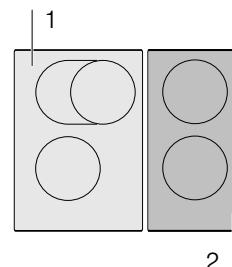
Ko ponovno pritisnete na simbol , prikazi ugasnejo.

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).



Vklop

1. Izberite kuhališče.
2. Pritisnite na simbol .
Prikaz  sveti.
Funkcija je vklopljena.

Izklop

1. Izberite kuhališče.
 2. Pritisnite na simbol .
Prikaz  ugasne in kuhališče se vrne na stopnjo kuhanja .
- Funkcija je izklopljena.

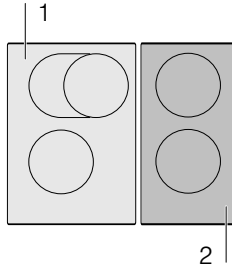
Opomba: V določenih okoliščinah se lahko funkcija PowerBoost samodejno izključi, s čimer zaščiti elektronske elemente v notranjosti kuhališča.

Funkcija ShortBoost

S funkcijo ShortBoost lahko posodo segrejete hitreje kot s stopnjo kuhanja **5**.

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).




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 **5**.
Funkcija je izklopljena.

Opomba: Po 30 sekundah se ta funkcija samodejno izklopi.



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.




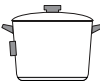

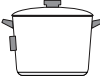



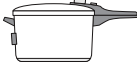



To poglavje podaja informacije o:

- načinih delovanja pomoči pri kuhanju
- primerni posodi
- senzorjih in dodatnem priboru
- funkcijah in stopnjah kuhanja
- priporočenih jedeh

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 kuhanje, ga lahko naknadno kupite v specializiranih trgovinah, pri naši servisni službi ali na naši uradni spletni strani.

Primerna posoda

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

Za funkcije kuhanja uporabite posodo, ki je tako visoka, da bo potrebna količina vode segala nad silikonsko nalepko brezžičnega senzorja za kuhanje.

Na voljo so poneve, ki so optimalne za uporabo s senzorjem pečenja. Naknadno jih lahko kupite v specializiranih trgovinah, pri naši servisni službi ali na naši uradni spletni strani. Navedite ustrezno referenčno številko:

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

Te poneve so prevlečene s slojem proti prijemanju, kar omogoča pečenje z malo olja.

Opombe

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

Za funkcije pomoči pri kuhanju je primerna vsaka posoda, ki je primerna za indukcijske kuhalne plošče. Informacije o posodi, ki je primerna za kuhanje z indukcijo, najdete v poglavju → *"Kuhanje z indukcijo"*.

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

Senzorji in dodaten pribor

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

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

- Temperaturni senzorji, ki so nameščeni v kuhalni plošči in nadzirajo temperaturo dna posode. Primerni za senzor pečenja.
- Brezžični senzor za kuhanje, ki podatke o temperaturi posode posreduje upravljalnemu polju. Primeren za funkcije kuhanja.

Senzor za kuhanje je nujno potreben pri uporabi funkcij pomoči pri kuhanju.

Če vaša kuhalna plošča ni opremljena z brezžičnim senzorjem za kuhanje, ga lahko naknadno kupite v specializiranih trgovinah, pri naši servisni službi ali na naši uradni spletni strani, pri čemer navedite referenčno številko HEZ39050.

Več podatkov o senzorju za kuhanje 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

- Poneve 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.
- Maščobe ali olja nikoli ne segrevajte brez nadzora.
- 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", kuhalna stopnja 5.

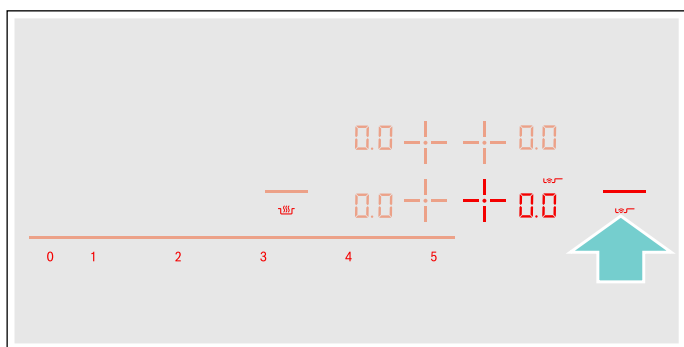
Temperaturne stopnje

Temperaturna stopnja	Primerno za
1 zelo nizka	Priprava in zgoščevanje omak, dušenje zelenjave in peka jedi z ekstra deviškim oljčnim oljem, maslom ali margarino.
2 nizka	Peča jedi z ekstra deviškim oljčnim oljem, maslom ali margarino, npr. omlete.
3 srednja-nizka	Pečenje rib in debelejših kosov, npr. mesnih kroglic in klobasic.
4 srednja-visoka	Pečenje steakov, dobro pečenih, paniranih globoko zamrznjenih jedi in tankih jedi, npr. zrezkov, na trakove narezanega mesa in zelenjave.
5 visoka	Pečenje jedi pri visokih temperaturah, npr. angleško pečenih zrezkov (krvavih) ali srednje pečenih, krompirjevih kroketov in pečenega krompirja.

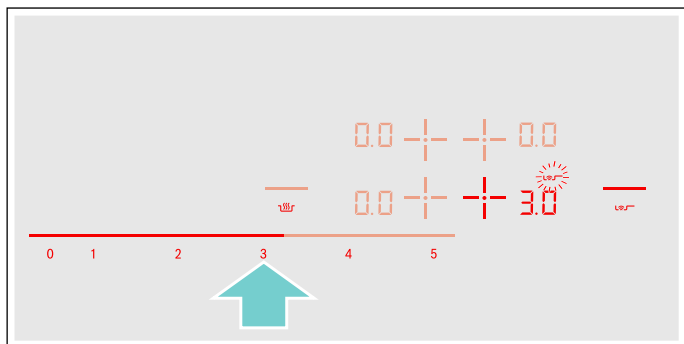
Nastavitev

Iz preglednice izberite ustrezno temperaturno stopnjo. Na kuhališče postavite prazno posodo.


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



2. V naslednjih 10 sekundah v nastavitvenem območju izberite zeleno 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, če je to potrebno za vzdrževanje temperature. Na ta način prihranite energijo, olje ali maščoba pa se ne pregreje.
- Temperatura je pod nenehnim nadzorom. Na ta način preprečite prekipevanje jedi. Temperaturne stopnje pri tem ni treba spremeniti.
- Zvočni signal se oglasi, ko voda ali olje doseže optimalno temperaturo, da lahko vanj vložite jed. Če je treba jed dodati že takoj na začetku, je to razvidno iz preglednice.

Opombe

- Uporabljajte lonce in ponve z ravnim in debelim dnom. Ne uporabljajte loncev in ponev s tankim ali deformiranim dnom.
- Posodo napolnite do takšne višine, da bo vsebina prekrivala silikonsko nalepko senzorja za kuhanje.
- Za pečenje z majhno količino olja uporabite senzor pečenja.
- Posodo namestite tako, da je senzor za kuhanje obrnjen proti stranski zunanji površini kuhalne plošče.
- Med pripravo ne odstranjujte senzorja za kuhanje s posode.
- Po koncu priprave odstranite senzor za kuhanje s posode. Bodite previdni, senzor za kuhanje 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: globoko zamrznjeni izdelki v porcijah, npr. špinača. Globoko zamrznjen izdelek dajte v posodo. Prilijte količino vode, ki jo je navedel proizvajalec. Pokrijte posodo in izberite stopnjo 1/70 °C. Občasno premešajte.
- Funkcija poširanja: ta funkcija je primerna za kuhanje živil pri nizki temperaturi in za zgoščevanje omak in enolončnic. Izberite stopnjo 2/90 °C.
- Funkcija kuhanja: ta funkcija omogoča vretje vode v pokriti posodi, ne da bi prekipela. Nadzor nad temperaturo vam omogoča učinkovito kuhanje. Izberite 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 stopnjo 4/120 °C.
- Funkcija cvrtja z veliko olja: olje segrevajte v pokriti posodi. Po zvočnem signalu odkrijte pokrovko in dodajte jed (če v preglednici priporočenih jedi ni navedeno drugače). Izberite 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 nastavitev je standardno izbrana nastavitev 3. Če je vaše prebivališče na nadmorski višini med 200 in 400 m. M., če vrelišča ni treba nastaviti, sicer izberite nastavitev, 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

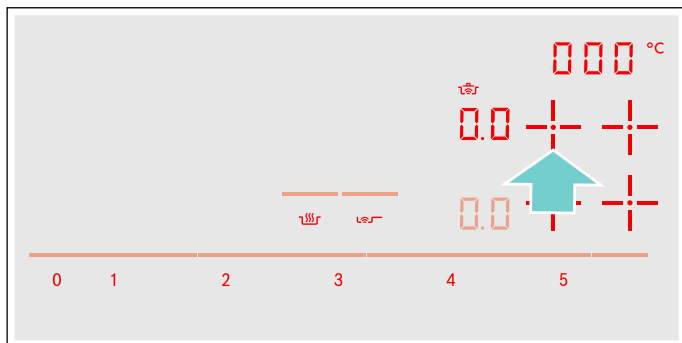
* Osnovna nastavitev

Opomba: Temperaturna stopnja 3/100 °C zadošča za učinkovito kuhanje, čeprav voda ne vre premočno. Kljub temu lahko spremenite vrelišče. Če na primer želite, da bo voda vrela močnejše, lahko izberete manjšo nadmorsko višino.

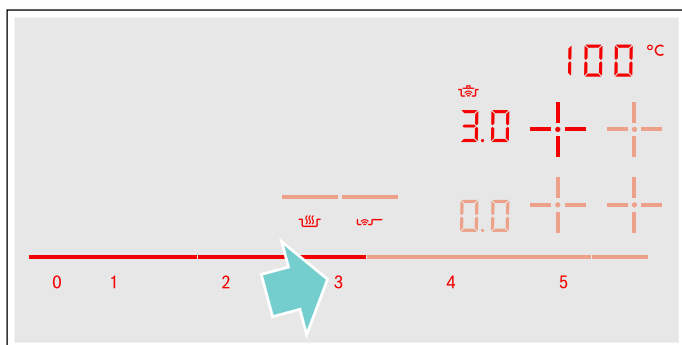
Nastavitev

Pred prvo uporabo funkcij za kuhanje je treba vzpostaviti povezavo med brezžičnim senzorjem za kuhanje in upravljalnim poljem. V ta namen si preberite poglavje → "📶 Brezžični temperaturni senzor"

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 0.0. 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.

Funkcije za pomoč pri kuhanju:

	Senzor praženja za ponve
	Senzor kuhanja

Meso	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Praženje z malo olja			
Zrezek, naraven ¹		4	6 - 10
Zrezek, paniran ¹		4	6 - 10
File ²		4	6 - 10
Zarebrnice ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Dunajski zrezek ¹		4	10 - 15
Steak, angleško pečen (debeline 3 cm) ²		5	6 - 8
Steak, srednje pečen (debeline 3 cm) ²		5	8 - 12
Steak, dobro pečen (debeline 3 cm) ¹		4	8 - 12
Perutninska prsa (debeline 2 cm) ¹		3	10 - 20
Meso, narezano na trakove ³		4	7 - 12
Giros ³		4	7 - 12
Slanina ¹		2	5 - 8
Mleto meso ³		4	6 - 10
Hamburger (debeline 1,5 cm) ¹		3	6 - 15
Mesne polpete (debeline 2 cm) ¹		3	10 - 20
Polnjene mesne polpete ¹		3	10 - 20
Obarjene klobase ¹		3	8 - 20
Surove klobasice ¹		3	8 - 20
Kuhanje tik pod vreliščem			
Klobasice ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Kuhanje			
Mesni cmoki ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Kokoš za juho ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Kuhana govedina ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Večkrat obrnite.

² Olje in živila dodajte po zvočnem signalu.

³ Redno mešajte.

⁴ Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Jed dodajte po zvočnem signalu.

⁵ Jed dodajte na začetku.

⁶ Olje segrevajte pri zaprti pokrovki. Pecite zaporedoma in brez pokrovke.

Meso	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Kuhanje v loncu na pritisk			
Kokoš za juho ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Kuhana govedina ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Cvrenje z veliko olja			
Cvrenje kosov piščanca ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Cvrenje mesnih cmokov ⁶		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Večkrat obrnite.









² Olje in živila dodajte po zvočnem signalu.

³ Redno mešajte.

⁴ Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Jed dodajte po zvočnem signalu.

⁵ Jed dodajte na začetku.









⁶ Olje segrevajte pri zaprti pokrovki. Pecite zaporedoma in brez pokrovke.

Riba	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Praženje z malo olja			
Ribji file, naraven ¹		4	10 - 20
Ribji file, paniran ¹		3	10 - 20
Raki ¹		4	4 - 8
Kozice ¹		4	4 - 8
Pečena riba, cela ¹		3	10 - 20
Kuhanje tik pod vreliščem			
Dušena riba ²		2 - 90 °C	15 - 20
Cvrenje z veliko olja			
Cvrenje ribe v pivskem testu ³		5 - 170 °C	10 - 15
Cvrenje panirane ribe ³		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Večkrat obrnite.

² Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Jed dodajte po zvočnem signalu.

³ Olje segrevajte pri zaprti pokrovki. Pecite zaporedoma in brez pokrovke.

Jajčne jedi	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Praženje z malo olja			
Jajca na oko na maslu ¹		2	2 - 6
Jajca na oko ²		4	2 - 6
Umešana jajca ³		2	4 - 9
Omleta ⁴		2	3 - 6
Palačinke ⁴		5	1,5 - 2,5
Ocvrte kruhove rezine ⁴		3	4 - 8
Cesarski praženec ⁴		3	10 - 15
Kuhanje			
Kuhana jajca ⁵		3 - 100 °C	5 - 10

¹ Maslo in jed dodajte po zvočnem signalu.

² Olje in živila dajte v ponev po zvočnem signalu.

³ Redno mešajte.

⁴ Celoten čas priprave na porcijo. Pecite eno za drugo.

⁵ Jed dodajte na začetku.

Zelenjava in stročnice	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Praženje z malo olja			
Česen ¹		2	2 - 10
Dušena čebula ¹		2	2 - 10
Čebulni obročki ¹		3	5 - 10
Bučke ²		3	4 - 12
Jajčevci ²		3	4 - 12
Paprika ¹		3	4 - 15
Peka zelenih belušev ²		3	4 - 15
Gobe ¹		4	10 - 15
Dušenje zelenjave na olju ¹		1	10 - 20
Glazirana zelenjava ¹		3	6 - 10
















¹ Redno mešajte.

² Večkrat obrnite.

³ Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Živila dajte v ponev po zvočnem signalu.

⁴ Jed dodajte na začetku.

⁵ Olje segrevajte pri zaprti pokrovki. Pecite zaporedoma in brez pokrovke.

Zelenjava in stročnice	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Kuhanje			
Brokoli ³		3 - 100 °C	10 - 20
Cvetača ³		3 - 100 °C	10 - 20
Brstični ohrovt ³		3 - 100 °C	30 - 40
Stročji fižol ³		3 - 100 °C	15 - 30
Čičerika ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Grah ³		3 - 100 °C	15 - 20
Leča ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Kuhanje v loncu na pritisk			
Zelenjava v loncu na pritisk ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Čičerika v loncu na pritisk ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Beli fižol v loncu na pritisk ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Leča v loncu na pritisk ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Cvrenje z veliko olja			
Cvrenje panirane zelenjave ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Cvrenje zelenjave v pivskem testu ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Cvrenje paniranih gob ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Cvrenje gob v pivskem testu ⁵		5 - 170 °C	4 - 8







¹ Redno mešajte.

² Večkrat obrnite.

³ Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Živila dajte v ponev po zvočnem signalu.

⁴ Jed dodajte na začetku.

⁵ Olje segrevajte pri zaprti pokrovki. Pecite zaporedoma in brez pokrovke.

Krompir	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Praženje z malo olja			
Pečen krompir v oblicah ¹		5	6 - 12
Ocvrt krompirček (iz surovega krompirja) ¹		4	15 - 25
Krompirjevi ocvrtki ²		5	2,5 - 3,5
Švicarske krompirjeve polpete ³		2	50 - 55
Glaziran krompir ¹		3	10 - 15
Kuhanje tik pod vreliščem			
Kuhanje krompirjevih cmokov ⁴		2 - 90 °C	30 - 40



¹ Redno mešajte.

² Celoten čas priprave na porcijo. Pecite eno za drugo.

³ Olje in živila dajte v ponev po zvočnem signalu.

⁴ Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Jed dodajte po zvočnem signalu.





⁵ Jed dodajte na začetku.

Krompir	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Kuhanje Kuhanje krompirja ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Kuhanje v loncu na pritisk Krompir v loncu na pritisk ⁵		4 - 120 °C	10 - 20






¹ Redno mešajte.
² Celoten čas priprave na porcijo. Pecite eno za drugo.
³ Olje in živila dajte v ponev po zvočnem signalu.
⁴ Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Jed dodajte po zvočnem signalu.
⁵ Jed dodajte na začetku.

Testenine in žita	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Kuhanje tik pod vreliščem Riž ¹ Polenta ² Zdrobova kaša ²	  	2 - 90 °C 2 - 90 °C 2 - 90 °C	25 - 35 3 - 8 5 - 10
Kuhanje Testenine ² Žepki ²	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	7 - 10 6 - 15
Kuhanje v loncu na pritisk Riž v loncu na pritisk ³		4 - 120 °C	5 - 8








¹ Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Jed dodajte po zvočnem signalu.
² Redno mešajte.
³ Jed dodajte na začetku.

Juhe	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Kuhanje tik pod vreliščem Kremne juhe iz vrečke ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Kuhanje Domače mesne juhe ² Juhe iz vrečke ¹	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	60 - 90 5 - 10
Kuhanje v loncu na pritisk Domača mesna juha v loncu na pritisk ²		4 - 120 °C	20 - 30

















¹ Redno mešajte.
² Jed dodajte na začetku.

Omake	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Praženje z malo olja			
Paradižnikova omaka z zelenjavo ¹		1	25 - 35
Bešamel omaka ¹		1	10 - 20
Sirova omaka ¹		1	10 - 20
Zgoščevanje omake ¹		1	25 - 35
Sladke omake ¹		1	15 - 25

¹ Redno mešajte.

Sladica	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Kuhanje tik pod vreliščem			
Mlečni riž ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Ovsena kaša ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Čokoladni puding ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Kuhanje			
Kompot ²		3 - 100 °C	15 - 25
Cvrenje z veliko olja			
Cvrenje krofov ³		5 - 170 °C	5 - 10
Cvrenje ameriških krofov ³		5 - 170 °C	5 - 10
Cvrenje mišk ³		5 - 170 °C	5 - 10

¹ Redno mešajte.
² Jed dodajte na začetku.
³ Olje segrevajte pri zaprti pokrovki. Pecite zaporedoma in brez pokrovke.










Globoko zamrznjeni izdelki	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Praženje z malo olja			
Zrezek ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Perutninska prsa ¹		4	10 - 30
Piščančji medaljoni ¹		4	10 - 15
Giros ²		4	10 - 15
Kebab ²		4	10 - 15
Ribji file, naraven ¹		3	10 - 20
Ribji file, paniran ¹		3	10 - 20
Ribje palčke ¹		4	8 - 12
Peka ocvrtega krompirčka ²		5	4 - 6
Jedi iz ponve ²		3	6 - 10
Spomladanski zavitki ¹		4	10 - 30
Camembert ¹		3	10 - 15
Ohranjanje jedi toplih, pogrevanje			
Zelenjava v smetanovi omaki ²		1 - 70 °C	15 - 20
Kuhanje			
Stročji fižol, globoko zamrznjen ³		3 - 100 °C	15 - 30
Cvrenje z veliko olja			
Cvrenje ocvrtega krompirčka ⁴		5 - 170 °C	4 - 8

¹ Večkrat obrnite.

² Redno mešajte.

³ Segrevanje in kuhanje v pokriti posodi. Jed dodajte po zvočnem signalu.

⁴ Olje segrevajte pri zaprti pokrovki. Pecite zaporedoma in brez pokrovke.

Razno	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturna stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min.)
Praženje z malo olja			
Camembert ¹		3	7 - 10
Opečene kruhove kocke ²		3	6 - 10
Suhe pripravljene jedi ³		1	5 - 10
Praženje mandeljnov ⁴		4	3 - 15
Praženje oreščkov ⁴		4	3 - 15
Praženje pinjol ⁴		4	3 - 15
Ohranjanje jedi toplih, pogrevanje			
Pogrevanje golaževe juhe ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Pogrevanje kuhanega vina ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Kuhanje tik pod vreliščem			
Segrevanje mleka ⁵		2 - 90 °C	3 - 10

¹ Večkrat obrnite.

² Redno mešajte.

³ Vodo dodajte po zvočnem signalu. Živila dodajte, takoj ko voda zavre.

⁴ Jed dodajte po zvočnem signalu.

⁵ Jed dodajte na začetku.

Brezžični temperaturni senzor

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

Priprava in nega brezžičnega senzorja za temperaturo

To poglavje vsebuje naslednje informacije:

- Namestitev silikonske nalepke
- Namestitev brezžičnega senzorja za kuhanje
- Čiščenje
- Menjava baterije

Silikonsko nalepko in senzor za kuhanje lahko naknadno kupite v specializiranih trgovinah, pri naši servisni službi ali na naši uradni spletni strani. Pri tem navedite ustrezno referenčno številko:

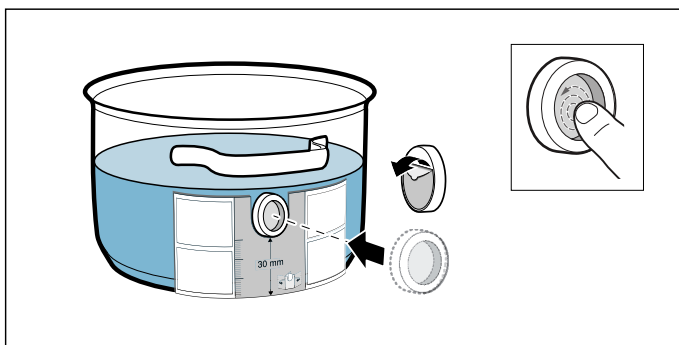
00577921	Komplet s 5 silikonskimi nalepkami
HEZ39050	Senzor za kuhanje in komplet s 5 silikonskimi nalepkami

Namestitev silikonske nalepke

Temperaturni senzor je na posodo pritrjen s silikonsko nalepko.

Pred prvo uporabo posode s funkcijami za kuhanje namestite silikonsko nalepko neposredno na posodo. Pomembno:

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 zunanjo stran posode v ustrezni višini, pri čemer si pomagajte s priloženo šablono.



3. Pritisnite na celo površino silikonske nalepke, tudi na sredino.

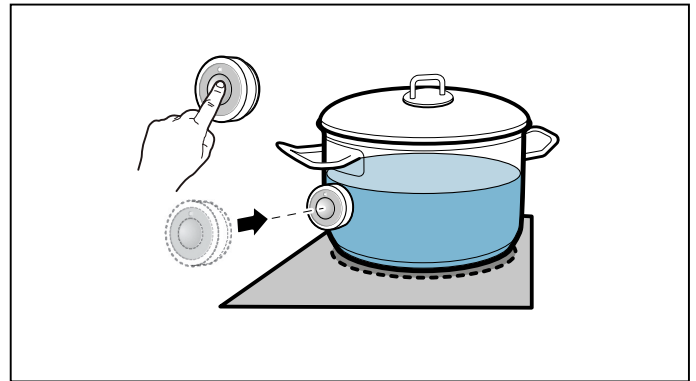
Lepilo potrebuje 1 uro, da se pravilno posuši. Posode v tem času ne uporabljajte ali čistite.

Opombe

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

Montaža brezžičnih temperaturnih senzorjev

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 pregreteje.
- 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.

Povezava brezžičnega senzorja za temperaturo z 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 **i**, 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.

Čiščenje

Brezžičnega senzorja za temperaturo ne čistite v pomivalnem stroju.

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.

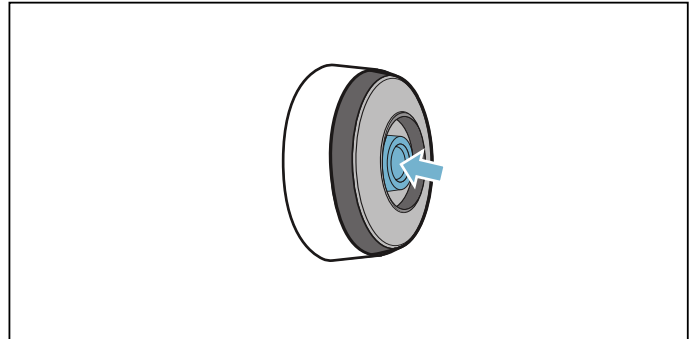
Opomba:

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

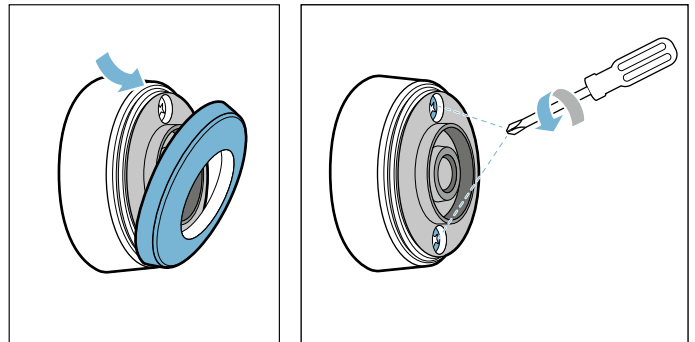
- Ne uporabljajte abrazivnih čistil ali pripomočkov, kot so grobe gobice, ščetke.
- Okna senzorja se ne dotikajte s prsti. Lahko se umaže ali opraska.

Menjava baterije

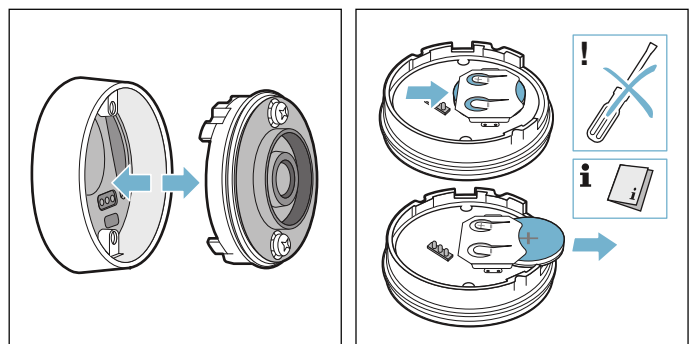
Če temperaturni senzor ne zasveti, ko pritisnete na simbol, se je baterija izpraznila.

Menjava baterije:

1. Snemite silikonski pokrov spodnjega dela temperaturnega senzorja in odvijte oba vijaka z izvijačem.

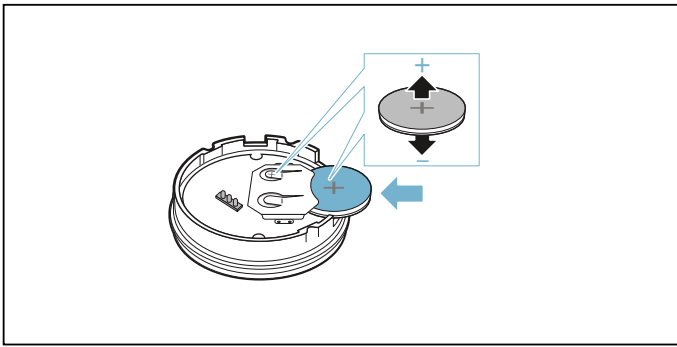


2. Odprite zaporo temperaturnega senzorja. Iz spodnjega dela ohišja vzemite baterijo in vanj vstavite novo (pazite, da jo pravilno obrnite).

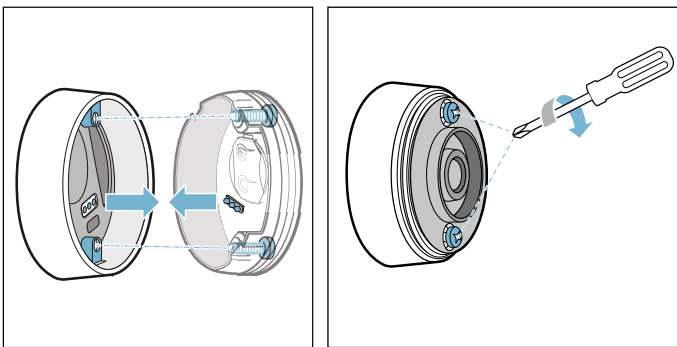


Pozor!

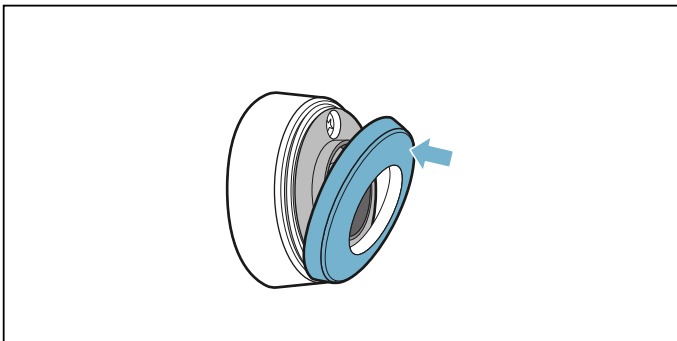
Za odstranitev baterije ne uporabljajte kovinskih predmetov. Ne dotikajte se priključnih polov baterije.



3. Zaprite zapiralo temperaturnega senzorja (odprtine za vijake na zapiralu se morajo ujemati z vdolbinami na spodnjem delu ohišja). Vijake privijte z izvijačem.



4. Ponovno namestite silikonski pokrov na spodnji del ohišja temperaturnega senzorja.



Opomba:

Uporabljajte izključno kakovostne baterija tipa CR2032, da zagotovite daljšo življenjsko dobo.

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 2014/53/ES.

Podrobno izjavo o skladnosti z Direktivo za radijsko opremo najdete na spletu pod www.bosch-home.com na spletni 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 osnovne nastavitve lahko prilagodite svojim osebnim potrebam.

Prikaz	Funkcija
c 1	Otroško varovalo 0 Ročno*. 1 Samodejno. 2 Funkcija je izklopljena.
c 2	Zvočni signali 0 Zvočna signala za potrditev in napako sta izklopljena. 1 Vklopljen je samo zvočni signal za napako. 2 Vklopljen je samo zvočni signal za potrditev. 3 Vsi zvočni signali so vklopljeni.*
c 3	Prikaz porabe energije 0 Izklopljeno.* 1 Vklopljeno.
c 4	Nastavitev glede na nadmorsko višino 1-2 Zmanjšanje 3 Osnovna nastavitev 4-9 Povečanje
c 5	Samodejna nastavitev časa priprave 00 Izklopljeno.* 0 1-99 Čas do samodejnega izklopa.
c 6	Trajanje zvočnega signala pri funkciji programske ure 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Funkcija upravljanja moči. Omejitev skupne moči kuhalne plošče Razpoložljive nastavitve so odvisne od največje moči kuhalne plošče. 0 Izklopljeno. Največja moč kuhalne plošče. */** 1 Najmanjša moč 1000 W. 1. 1500 W ... 3 3000 W, priporočeno za 13 A. 3. 3500 W, priporočeno za 16 A. 4 4000 W 4. 4500 W, priporočeno za 20 A. ... 9 ali 9. Največja moč kuhalne plošče.**
c 12	Preverjanje posode in rezultata priprave jedi 0 Ni primerno 1 Ni optimalno 2 Primerno


c 14	Povezava brezžičnega senzorja kuhanja s kuhalno ploščo
0	Povezava brez napak
1	Napačna povezava: zaradi napake pri prenosu.
2	Napačna povezava: zaradi napake senzorja kuhanja.
c 0	Ponastavitev na standardne nastavitve
0	Posamične nastavitve.*
1	Ponastavitev na tovarniške nastavitve.

*Tovarniška nastavitve


**Največja moč kuhalne plošče je prikazana na tipski ploščici.

Tako se pomaknete do osnovnih nastavitvev:


Kuhalna plošča mora biti izključena.

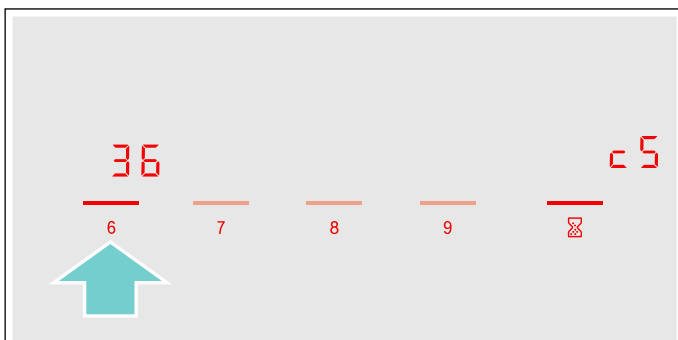
- Vključite kuhalno ploščo.
- V naslednjih 10 sekundah simbol  držite pritisnjen pribl. 4 sekunde. Prvi štirje prikazi navajajo informacije o izdelku. Za ogled posameznih prikazov se dotaknite polja za nastavitve.


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 kuhanja na tej kuhalni plošči.

Po izklopu kuhalne plošče se še 10 sekund prikazuje poraba v kilovatnih urah, npr. **108 kWh**.

Natančnost prikaza je med drugim odvisna od kakovosti napetosti električnega omrežja.

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

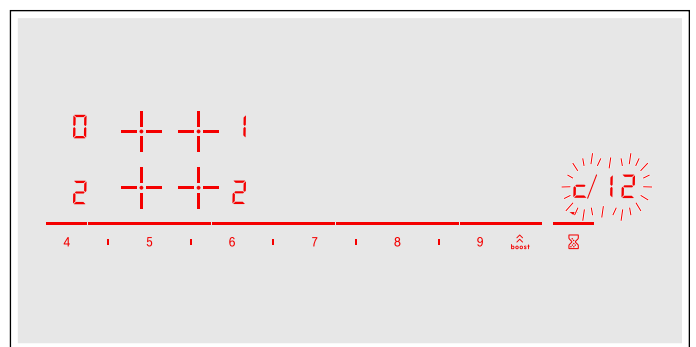
Preizkus posode

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 1 2**.
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	
	Posoda ni primerna za kuhališče in se zato ne segreva.*
	Posoda se segreva počasneje od pričakovanega, tudi postopek kuhanja ne poteka optimalno.*
	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

- 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 poglavju → "Kuhanje z indukcijo".

Power-Manager

S funkcijo upravljanja moči je mogoče nastaviti skupno moč kahalne plošče.

Kahalna plošča je v tovarni prednastavljena. Njena največja moč je navedena na tipski ploščici. S funkcijo upravljanja moči je mogoče vrednost nastaviti skladno z zahtevami za posamezne električne inštalacije.

Kahalna plošča samodejno razporedi moč, ki je na voljo, med vklopljena kuhališča, kar preprečuje prekoračitev nastavljenih moči.

Dokler je funkcija upravljanja moči vklopljena, lahko moč kuhališča začasno pade pod nominalno vrednost. Ko vklopite kuhališče in ko je omejitev moči dosežena, se na prikazu stopnje kuhanja za kratek čas prikaže **-**. Aparat samodejno regulira in izbere najvišjo možno stopnjo moči.

Za več informacij o načinu spreminjanja skupne moči kahalne plošče glejte poglavje → "Osnovne nastavitve"

Čiščenje

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

Kahalna 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 kahalnih 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 kahalnih plošč dosežete dobre učinke čiščenja.

Možni madeži	
Ostanki vodnega kamna in vode	Kahalno ploščo očistite takoj, ko se ohladi. Dovoljena je uporaba primerne čistilnega sredstva za steklokeramične kahalne 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 kahalna plošča vroča, ne uporabljajte čistilnih sredstev, saj lahko to pripelje do nastanka madežev. Prepričajte se, da ste odstranili vse preostanke čistilnega sredstva.

Okvir kahalne plošče

Upoštevajte sledeča navodila, da se izognete poškodbam okvirja kahalne 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.

Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)

Uporaba

Zakaj ni mogoče vklopiti kuhališča in zakaj sveti simbol za varovalo za otroke?

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

Zakaj prikazi utripajo in zakaj se oglašča zvočni signal?

Z upravljalnega polja odstranite tekočino ali ostanke hrane. Odstranite vse predmete, ki ležijo na upravljalnem polju.
Navodila za izklop zvočnega signala najdete v poglavju → "Osnovne nastavitve"

Zakaj ni mogoče vklopiti funkcije za pomoč pri kuhanju?

Največja poraba moči aparata je dosežena ali pa je vklopljena funkcija Upravljanje z energijo. Izklopite ali zmanjšajte stopnjo moči aktivnih kuhališč.
Več informacij o tej funkciji najdete v poglavju → "Power-Manager"

Zvoki

Zakaj je mogoče med kuhanje slišati zvoke?

Glede na sestavo dna posode lahko med delovanjem kuhalne 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 kuhavno ploščo.

Posoda

Kakšna posoda je primerna za indukcijsko kuhavno 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 je 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.
Informacije o vrsti, velikosti in položaju posode najdete v poglavju → "Kuhanje z indukcijo"

Zakaj tako dolgo traja, da se posoda segreje oz. zakaj se ne segreje dovolj, čeprav je kuhališče vključeno?

Posoda je premajhna za vključeno kuhališče ali pa ni primerna za indukcijo.
Informacije o vrsti, velikosti in položaju posode najdete v poglavju → "Kuhanje z indukcijo"

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"

? Kaj storiti ob motnjah?

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	Rešitev
Brez	Prekinjeno je električno napajanje. Aparat ni bil priključen v skladu z vezalno shemo. Motnja elektronike.	Z drugimi električnimi aparati 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 kakšen 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 izklopila ustrezno kuhališče.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato se dotaknite poljubnega simbola na kuhalni plošči.
F4 / E8208	Elektronika se je pregrela in izklopila vsa kuhališča.	
F5 + stopnja kuhanja in zvočni signal	Na upravljalnem polju je vroča posoda. Obstaja nevarnost, da se bo elektronika pregrela.	Odstranite posodo. Prikaz napake kmalu zatem ugasne. Lahko nadaljujete s kuhanjem.
F5 in zvočni signal	Na upravljalnem polju je vroča posoda. Kuhališče se je zaradi zaščite elektronike ugasnilo.	Odstranite posodo. Počakajte nekaj sekund. Pritisnite poljubno upravljalno polje. Ko prikaz napake ugasne, lahko nadaljujete s kuhanjem.
F1 / F6	Kuhališče se je pregrelo in izklopilo, da zaščiti delovno površino.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi, in ponovno vklopite kuhališče.
F8	Kuhališče je dalj časa delovalo brez prekinitiv.	Aktiviral se je samodejni varnostni izklop. Glejte poglavje
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 shranite stran od drugih kuhališč ali virov toplote. Ponovno vklopite kuhališča.
E8204	Baterija senzorja za temperaturo je skoraj prazna.	Zamenjajte baterijo 3V CR2032. Glejte razdelek → "Menjava baterije"
E8205	Radijska povezava s senzorjem za temperaturo je prekinjena.	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 ne sveti.	Zamenjajte baterijo 3V CR2032. Glejte razdelek → "Menjava baterije" Če težave ne odpravite, držite simbol na senzorju za temperaturo 8–10 sekund in senzor za temperaturo ponovno povežite s kuhavno ploščo. Glejte razdelek → "Povezava brezžičnega senzorja za temperaturo z upravljalnim poljem" Če težave na ta način ne odpravite, se obrnite na tehnično servisno službo.

Na upravljalno polje ne postavljajte vroče posode.

Prikaz	Možni vzroki	Rešitev
Prikaz na senzorju utripne dvakrat	Baterija senzorja za temperaturo je skoraj prazna. Ko boste naslednjič pripravljali hrano, lahko pride do prekinitve zaradi izpraznjene baterije.	Zamenjajte baterijo 3V CR2032. Glejte razdelek → "Menjava baterije"
Prikaz na senzorju utripne trikrat	Radijska povezava s senzorjem za temperaturo je prekinjena.	Držite simbol na senzorju za temperaturo 8–10 sekund in senzor za temperaturo ponovno povežite s kuhalno ploščo. Glejte razdelek → "Povezava brezžičnega senzorja za temperaturo z upravljalnim poljem"
E9000 E90 10	Napaka v delovni napetosti, izven običajnega območja delovanja.	Obrnite se na distributerja električne energije.
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 se dotaknite poljubnega upravljalnega polja. Demonstracijski način je izklopljen.

Na upravljalno polje ne postavljajte vroče posode.

Opombe

- Če se na prikazovalniku prikaže **E**, morate pritisniti senzorsko polje ustreznega kuhališča in ga držati, da lahko preberete kodo motnje.
- Če koda motnje ni navedena v preglednici, izključite kuhalno ploščo iz električnega omrežja, počakajte 30 sekund in jo ponovno priključite. Če se prikaz ponovno pojavi, pokličite servisno službo in navedite natančno kodo motnje.
- Če pride do napake, se aparat ne preklopi v stanje pripravljenosti.

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.

Kontaktne podatke najbližje servisne skužbe v posameznih državah najdete tukaj oz. na priloženem seznamu servisnih služb.

Zaupajte sposobnostim 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 trajanje (min:s)	Po-krov	Priprava Stopnja kuhanja	Po-krov
Kuhanje mlečnega riža						
Mlečni riž, kuhan v pokriti posodi Temperatura mleka: 7 °C Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Nastavite priporočeno stopnjo kuhanja in v mleko dodajte riž, sladkor ter sol. Čas priprave, vključno s predgrevanjem pribl. 45 min.						
Sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (3,5 % maščobe) in 1 g soli	Lonec Ø 16 cm	8.5	pribl. 5:30	Ne	3 (premešajte po pribl. 10 min)	da
Sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (3,5 % maščobe) in 1,5 g soli	Lonec Ø 22 cm	8.5	pribl. 5:30	Ne	3 (premešajte po pribl. 10 min)	da
Mlečni riž, kuhan v nepokriti posodi Temperatura mleka: 7 °C V mleko dodajte sestavine in segrevajte ob nenehnem mešanju. Izberite priporočeno stopnjo kuhanja in, ko mleko doseže pribl. 90 °C, kuhajte ob rahlem vrenju na manjši stopnji še približno 50 min.						
Sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (3,5 % maščobe) in 1 g soli	Lonec Ø 16 cm	8.5	pribl. 5:30	Ne	3	Ne
Sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (3,5 % maščobe) in 1,5 g soli	Lonec Ø 22 cm	8.5	pribl. 5:30	Ne	2.5	Ne
Kuhanje riža* Temperatura vode: 20 °C						
Sestavine: 125 g dolgozrnatega riža, 300 g vode in ščepec soli	Lonec Ø 16 cm	9	pribl. 2:30	da	2	da
Sestavine: 250 g dolgozrnatega riža, 600 g vode in ščepec soli	Lonec Ø 22 cm	9	pribl. 2:30	da	2.5	da
Peka svinjskega fileja Začetna temperatura fileja: 7 °C						
Količina: 3 svinjski fileji (skupna teža pribl. 300 g, debelina 1 cm) in 15 ml sončničnega olja	Ponev Ø 24 cm	9	pribl. 1:30	Ne	7	Ne
Priprava palačink**						
Količina: 55 ml močnate zmesi na palačinko	Ponev Ø 24 cm	9	pribl. 1:30	Ne	7	Ne
Cvrenje globoko zamrznjenega pomfrita						
Količina: 2 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	45
	Важни указания за безопасност	46
	Причини за повредите	47
	Преглед	47
	Опазване на околната среда	48
	Съвети за пестене на енергия	48
	Изхвърлете като пазите околната среда	48
	Индукционно нагряване	48
	Предимства при готвене с индукция	48
	Съдове	48
	Запознаване с уреда	50
	Контролен панел	50
	Котлоните	51
	Индикатор за остатъчна топлина	51
	Обслужване на уреда	52
	Включване и изключване на готварския плот	52
	Настройка на котлон	52
	Препоръки за готвене	53
	Времеви функции	55
	Програмиране на времето на готвене	55
	Кухненският таймер	55
	Функция хронометър	56
	Функция PowerBoost	56
	Активиране	56
	Деактивиране	56
	ShortBoost функция	57
	Препоръки за употреба	57
	Активиране	57
	Деактивиране	57
	Функция за запазване на топлина	57
	Активиране	57
	Деактивиране	57
	Функции готварски помощник	58
	Видове функции асистент за готвене	58
	Подходящ съд за готвене	59
	Сензори и аксесоари за сензори	59
	Функции и степени на котлона	59
	Препоръчани ястия	63
	Безкабелен сензор за температура	71
	Подготовка и рижа за безкабелния сензор за температура	71
	Свързване на безкабелния сензор за температура с панела за обслужване	71
	Почистване	72
	Смяна на батерията	72
	Заявление за съответствие	73
	Защита от деца	74
	Активиране и деактивиране на защитата от деца	74
	Автоматично обезопасяване за деца	74
	Защита при търкане	74
	Автоматично изключване	74
	Основни настройки	75
	Така достигате до основните настройки:	76
	Показание за консумацията на енергия	77
	Тест на готварски съдове	77
	Power-Manager	78
	Почистване	78
	Готварски плот	78
	Рамка на готварския плот	78
	Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)	79
	Повреда, какво да направим?	80
	Служба обслужване на клиенти	82
	Продуктов № и производствен №	82
	Тестови ястия	83

Допълнителна информация за продукти, принадлежности, резервни части и услуги ще откриете в Интернет: **www.bosch-home.com** и онлайн 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.

Само оправомощен специалист може да свързва уреди без щепсел към мрежата. При щети поради погрешно свързване гаранцията е невалидна.

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 капаци за готварски плотове. Те могат да доведат до злополуки, напр. поради прегряване, възпламеняване или пръскащи се материали.

Използвайте само разрешени от нас защитни приспособления или решетки за обезопасяване спрямо деца. Неподходящи защитни приспособления или решетки за обезопасяване спрямо деца могат да доведат до злополуки.

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

Уредът може да се използва от деца на и над 8 години и от лица с намалени физически, ментални и сензорни възможности или с недостатъчен опит и/или знания, само когато те са под наблюдение на лице, отговорност за сигурността им или са получили от него разяснения относно безопасната работа с уреда и са разбрали произтичащите опасности от това.

С уреда не трябва да играят деца. Почистването и обслужването от ползвателя не трябва да се извършват от деца, освен ако са по-големи от 15 години и са под наблюдение.

Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да се държат надалеч от уреда и свързващия проводник.

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

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

Важни указания за безопасност

Предупреждение – Опасност от пожар!

- Горещото масло и греста се възпламеняват бързо. Никога не оставяйте горещото масло и греста без надзор. Никога не гасете пожар с вода. Изключване на котлон. Внимателно задушете пламъците с капак, одеяло или подобни.
- Котлоните се нагриват 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 сервиса.
- Не използвайте капаци за готварски плотове. Те могат да доведат до злополуки, напр. поради прегряване, възпламеняване или пръскащи се материали.

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!

- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от клиентската служба може да извършва ремонти и да сменя повредени свързващи проводници. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в специализиран сервис.
- Проникващата влага може да предизвика токов удар. Не използвайте водоструйка или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Свържете се със службата 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 злополука!

Този готварски плот е оборудван от долната си страна с вентилатор. Ако под готварския плот има чекмедже, не съхранявайте там малки или остри предмети, хартия или кърпи за съдове. Те могат да се засмучат и да повредят вентилатора или да увредят охлаждането.

Между съдържанието на чекмеджето и входа на вентилатора трябва да се поддържа минимално разстояние от 2 см.

Предупреждение – Опасност от нараняване!

- Безкабелният сензор за готвене е снабден с батерия, която може да се повреди, ако се излага на високи температури. Вземете сензора от готварския съд и го съхранявайте далеч от източници на топлина.
- Сензорът за температура може да е много горещ при сваляне от тенджерата. За сваляне използвайте кухненска ръкавица или кухненска кърпа.
- При готвене на водна баня, готварският плот и съдът за готвене може да се счупят поради прегряване. Съдът, който използвате за водна баня, не бива да се опира директно върху дъното на съда с водата. Използвайте само съдове за готвене с висока степен на потлинна устойчивост.
- Тенджерите могат поради течност между дъното и котлона да подскочат внезапно. Винаги дръжте сухи котлона и дъното на тенджерата.

Причини за повредите

Внимание!

- Съдовете с грапави дъна могат да надраскат готварския плот.
- В никакъв случай не поставяйте празни съдове върху нагревателните зони. Може да причинят повреда.
- Не поставяйте горещи съдове върху командното табло, върху индикаторите или върху рамката на готварския плот. Може да причинят повреда.
- Падането на твърди или остри предмети върху готварския плот може да го повреди.
- Алуминиевото 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	Кипналите 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.

Изхвърлете като пазите околната среда

Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



Уредът е обозначен в съответствие с директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директивата дава рамката, която е валидна за връщането и повторното преработване на старите уреди в границите на Европейския съюз.

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.

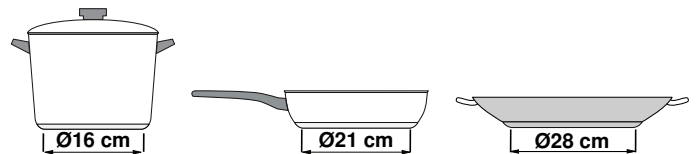
Съдове

Използвайте само феромагнитни съдове за готвене с индукция, например:

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

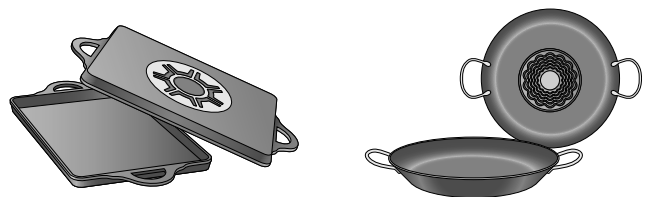
За да проверите, дали съдовете са подходящи за индукция, можете да направите справка в глава → "Тест на готварски съдове".

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.

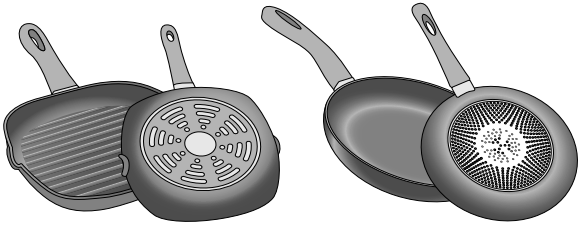


Има и индукционни съдове, чието дъно не е напълно феромагнитно:

- 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

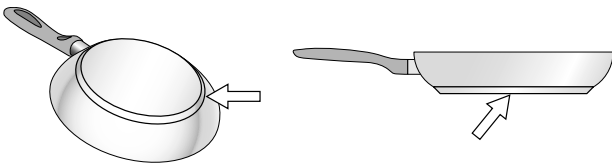
Никога не използвайте дифузорни плочи или готварски съдове от:

- 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

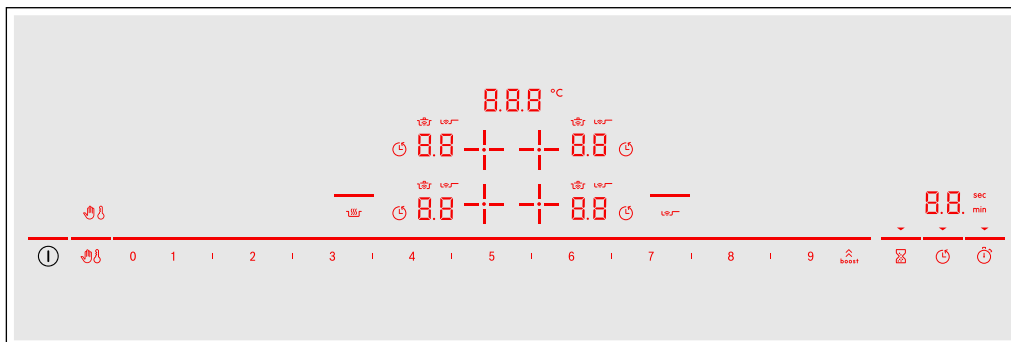
Всеки котлон има долна граница за разпознаване на тенджери, която зависи от феромагнитния диаметър и от материала на дъното на съда. Ето защо трябва да използвате винаги котлона, който отговаря най-добре на диаметъра на дъното на тенджерата.





Запознаване с уреда

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

Указание: . Според типа на уреда са възможни отклонения в цветовете и детайлите.

Контролен панел



Полета за обслужване	
	Главен превключвател
	Избор на котлон
0 1121...1819	Зона за настройка
	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
	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
	Сензор за пържене
	Функции за готвене
Lo	Функция за запазване на топлина

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.
- Не изтегляйте готварски съд в близост до индикациите и сензорите. Електрониката може да прегрее.

Котлоните

Котлони		
○	Обикновен котлон	Използвайте кухненски съд с подходяща големина.
☞	Зона за продълговат съд за печене	Котлонът се включва автоматично, ако се използва готварски съд, чието дъно отговаря на размера на външната 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 ①. Прозвучава сигнален тон. Спадащите към котлоните символи и функциите, които към този момент са на разположение, светят. До котлоните свети символа 0.0. Готварският плот е готов за работа.

Изключване: Докоснете символа ① 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.

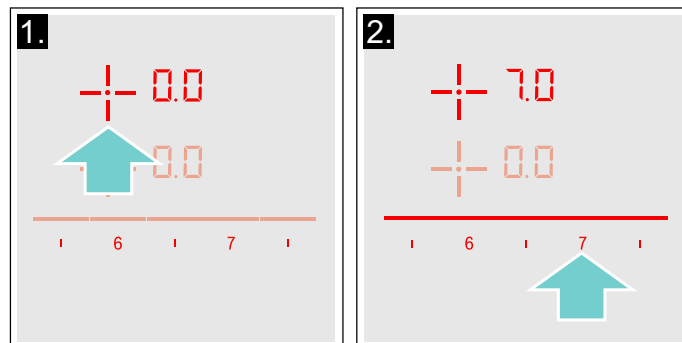
Указание

- За да предпази чувствителните части на уреда от прегряване или електрическо претоварване, готварският плот може временно да намали мощността.
- За да предотврати образуването на шум от уреда, готварският плот може временно да намали мощността.

Избор на котлон и степен на готвене

Готварският плот трябва да е включен.

1. Докоснете символа  на желания котлон. Индикаторът 0.0 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 0.0. 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 - 55
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

* Без капак

** Обръщайте няколко пъти

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

	Степен за готвене	Време на готвене (мин.)
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
Задушено / печено с малко олио**		
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Шницел, замразен	6 - 7	6 - 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 - 10
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		

Времеви функции





Вашият готварски плот разполага с три функции за таймер:

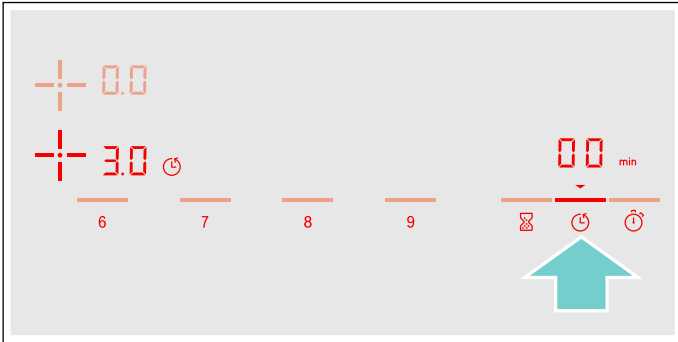
- Програмиране на времето на готвене
- Кухненски таймер
- Функция хронометър

Програмиране на времето на готвене

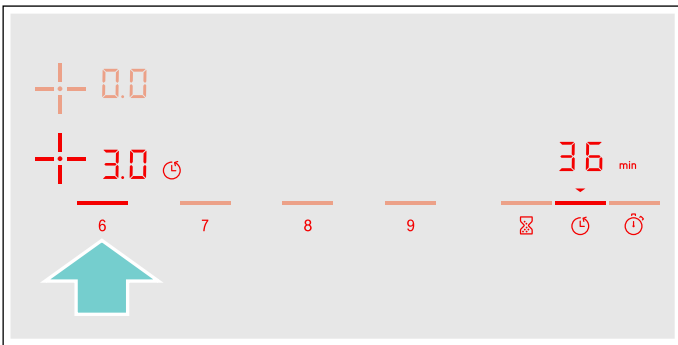
Котлонът се изключва автоматично след изтичане на настроеното време.


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"

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.

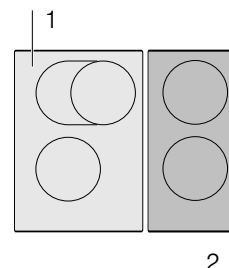
Ако отново докоснете символа , индикациите изгасват.

Функцията е деактивирана.



Функция PowerBoost

С функцията PowerBoost големи количества вода могат да се загреват 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).



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.

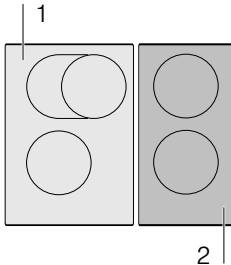
Указание: При определени обстоятелства функцията PowerBoost може да се изключи автоматично, за да се предпазят елементите на електрониката във вътрешността на готварския плот.

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).




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 задрявайте 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 нагряване"

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: След 30 секунди тази функция автоматично се изключва.


Функция за запазване на топлина

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

Активиране

1. Изберете желания 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.










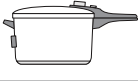



В тази глава ще получите информация за:

- Видове функции асистент за готвене
- Подходящ съд за готвене
- Сензори и аксесоари за сензори
- Функции и степени на котлона
- Препоръчани ястия

Видове функции асистент за готвене

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

Таблицата показва различните налични настройки за функциите готварски помощник:

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

*Предварително загряване с капак и пържене без капак.

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

Подходящ съд за готвене

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

Използвайте за функциите за варене съд, който е толкова висок, че необходимото количество вода да е над силиконовата лепенка на безкабелния сензор за варене.

Има тигани, които са оптимално подходящи за сензора за пържене. Могат допълнително да се получат в специализираната търговска мрежа, от нашата техническа служба обслужване на клиенти или от нашия официален уебсайт. 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 антизалепващо покритие, така че е възможно пържене с малко олио.

Указание

- Сензорът за пържене е специално настроен за този вид и размер тигани.
- 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 тенджерата. 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 сензора за пържене.
- Безкабелен сензор за варене, който предава информацията за температурата на готварския съд към панела за обслужване. Подходящо за функции за готвене.

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

Ако Вашият готварски плот не разполага с безкабелен сензор за варене, можете да си набавите такъв допълнително в специализираната търговска мрежа, от нашата служба за обслужване на клиенти или от нашия официален уебсайт при посочване на референтния номер HEZ39050.

Информация за сензора за варене 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 прегряват.
- Ако празният тиган е достигнал оптимална температура за добавяне на олиото и ястието, прозвучава сигнал.

Указание



- Не поставяйте капак върху тигана, в противен случай регулаторът не функционира. Обаче можете да използвате предпазно решето срещу пръскане, за да избегнете пръските мазнина.
- Използвайте подходящи за пържене олио или мазнина. Ако се използват масло, маргарин, студено пресован зехтин или свинска мас, настройте степен на температура 1 или 2.
- Никога не загорявайте мазнина или олио без наблюдение.
- 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.

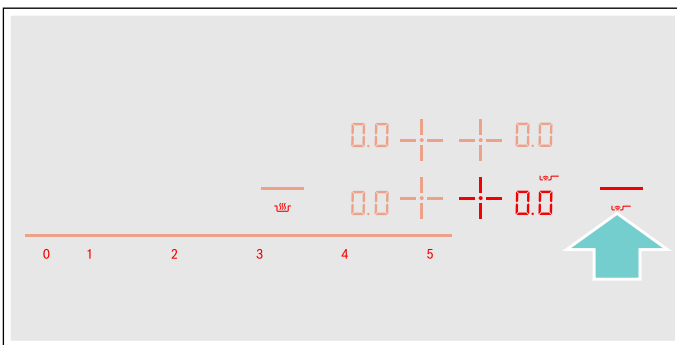
Степени на температура

Степен на температура	Подходящо за
1	много ниско Приготвяне и сгъстяване 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	средно - ниско Пържене на риба и дебели продукти за пържене, напр. фрикадели и наденички.
4	средно - високо Печене на пържоли, добре изпечени, панирани дълбоко замразени продукти и тънки ястия, напр. шницел, кълцано и зеленчуци.
5	високо Печене на ястия при високи температури, напр. пържоли недопечени (алангле) или средно, картофени кюфтета и печени картофи.

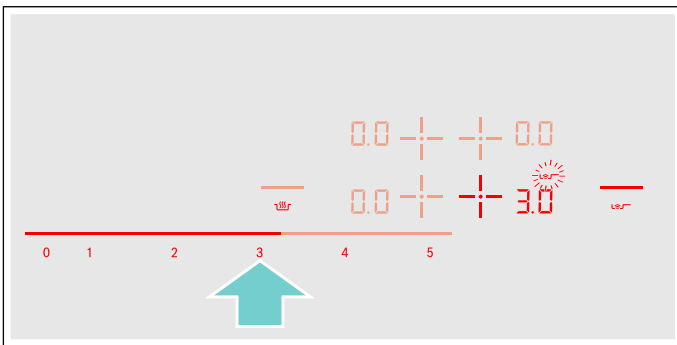
Така се настройва

От таблицата изберете подходящата степен на температура. Поставете празен съд върху готварската зона.

- 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 тенджерата под налягане или да пържите в тенджерата с обилно количество олио при контролирана температура.

Тези функции са на разположение за всички котлони.

Предимства

- Готварската зона нагрява само когато това е нужно за запазване на температурата. Това пести енергия и олиото или мазнината не прегреват.
- Температурата се контролира постоянно. По този начин се предотвратява изкипяване на храните. Освен това температурната степен не трябва да се променя.
- 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 и дълбоко дъно. Не използвайте тенджери и тигани с тънко или деформирано дъно.
- Напълнете тенджерата така, че съдържанието е достигнало височината, за да покрие силиконовата лепенка на сензора за варене.
- Използвайте сензора за пържене за пържене с малко количество мазнина.
- Поставете готварския съд така, че сензорът за варене да сочи към страничната външна част на готварския плот.
- Не сваляйте сензора за варене от тенджерата по време на процеса на готвене.
- След готвене свалете сензора за варене от тенджерата. Внимание, сензорът за варене може да е много горещ.

Температурни диапазони и степени

Функции за готвене	Степен на температура	Температурен диапазон	Подходящо за
Загряване, поддържане топло	1/70 °C	60 - 70 °C	напр. супи, пунш
Приготвяне на бавен огън	2/90 °C	80 - 90 °C	напр. ориз, мляко
Варене	3/100 °C	90 - 100 °C	напр. фиде, зеленчуци
Приготвяне в 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. Налейте посоченото от производителя количество вода. Покрийте готварския съд и изберете степен 1 / 70 °C. Разбърквайте от време на време.
- Функция Приготвяне на бавен огън: Тази функция е подходяща за готвене на храни при ниски температури и за сгъстяване на сосове и яхнии. Изберете степен 2 / 90 °C.
- Функцията Варене: Тази функция позволява водата да се вари със затворен капак, без да прелива. Благодарение на температурния контрол можете да варите ефикасно. Изберете степен 3 / 100 °C.
- Функция варене в тенджерата под налягане: Спазвайте препоръките на производителя. След сигналния тон продължете за препоръчаното време. Изберете степен 4 / 120 °C.
- Функция Пържене с много олио в тигана: Загрейте олиото при затворен капак. Свалете капака след сигналния тон и добавете ястието (доколкото в таблицата "Препоръчани ястия" няма други данни). Изберете степен 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 нагривайте 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

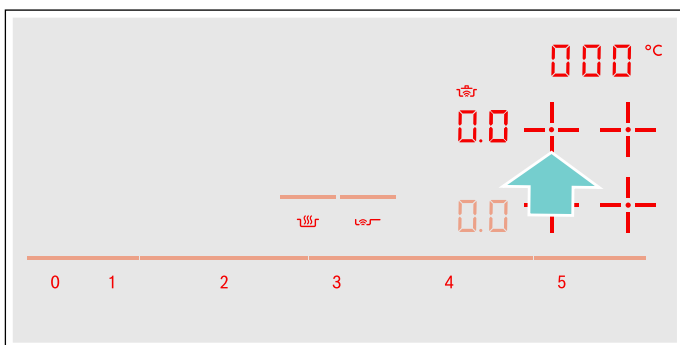
* Основна настройка

Указание: Температурна степен 3/100 °C е достатъчна за ефикасно варене, дори и ако водата не ври твърде силно. Точката на завиране обаче може да се променя. Ако например се желае по-силно завиране, може да се изберете по-ниско ниво на височината.

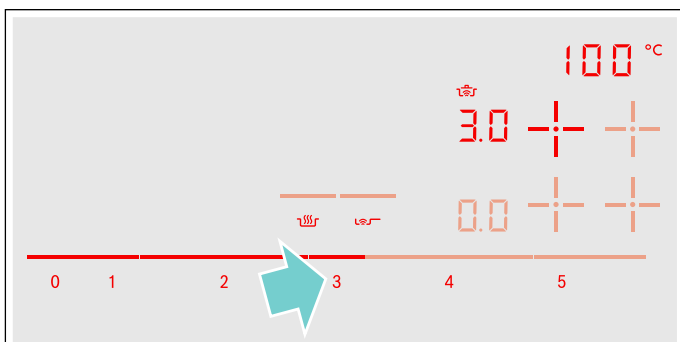
Така се настройва

Преди първата употреба на функциите за готвене трябва да се установи свързване между безкабелния сензор за готвене и панела за обслужване. Направете справка за това в глава → "🔗 Безкабелен сензор за температура"

1. Закрепете сензора за температура върху тенджерата, вж. глава → "Подготовка и рижа за безкабелния сензор за температура"
2. Поставете тенджера с достатъчностности върху желани 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 0.0. 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.

Функции готварски помощник:

	Сензор за пържене за тигани
	Сензор за варене

Месо	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Печене с малко олио			
Шницел, натюр ¹		4	6 - 10
Шницел, паниран ¹		4	6 - 10
Филе ²		4	6 - 10
Котлети ¹		3	10 - 15
Кордон бльо ¹		4	10 - 15
Виенски шницел ¹		4	10 - 15
Пържола, алангле (3 см дебела) ²		5	6 - 8
Пържола, средно изпечена (3 см дебела) ²		5	8 - 12
Пържола, добре изпечена (3 см дебела) ¹		4	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели) ¹		3	10 - 20
Месо нарязано на лентички ³		4	7 - 12
Джириси ³		4	7 - 12
Сланина ¹		2	5 - 8
Кайма ³		4	6 - 10
Хамбургер (1,5 см дебел) ¹		3	6 - 15
Фрикадели (2 см дебели) ¹		3	10 - 20
Пълнени фрикадели ¹		3	10 - 20
Варени кренвирши ¹		3	8 - 20
Наденички, сурови ¹		3	8 - 20
Приготвяне на бавен огън			
Наденички ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Готвене			
Месни кюфтенца ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Пилешка супа ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Ястие от говежди бут ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Обръщайте няколко пъти.





² Добавете олио и продукти след сигналния тон.

³ Редовно разбърквайте.

⁴ Загриване и готвене с капак. Добавете храните след сигналния тон.

⁵ Добавете храната в началото.

⁶ Загрейте олиото при затворен капак. Пържене едно след друго и без капак.

Месо	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Готвене в тенджерата под налягане			
Пилешка супа ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Ястие от говежди бут ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Пържене с много олио			
Фритиране части от пиле ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Фритиране месни кюфтенца ⁶		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Обръщайте няколко пъти.









² Добавете олио и продукти след сигналния тон.

³ Редовно разбърквайте.

⁴ Загряване и готвене с капак. Добавете храните след сигналния тон.

⁵ Добавете храната в началото.









⁶ Загрейте олиото при затворен капак. Пържене едно след друго и без капак.

Риба	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Печене с малко олио			
Филе от риба, натюр ¹		4	10 - 20
Рибно филе, панирано ¹		3	10 - 20
Раци ¹		4	4 - 8
Скариди ¹		4	4 - 8
Пържена цяла риба ¹		3	10 - 20
Приготвяне на бавен огън			
Задушена риба ²		2 - 90 °C	15 - 20
Пържене с много олио			
Фритиране риба в бир.тесто ³		5 - 170 °C	10 - 15
Фритиране панирана риба ³		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Обръщайте няколко пъти.

² Загряване и готвене с капак. Добавете храните след сигналния тон.

³ Загрейте олиото при затворен капак. Пържене едно след друго и без капак.

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











¹ Добавете масло и ястието след сигналния тон.

² Поставете олио и продукта след сигналния тон в тигана.

³ Редовно разбърквайте.

⁴ Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.

⁵ Добавете ястието в началото.

Зеленчуци и шушулки	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Печене с малко олио			
Чесън ¹		2	2-10
Лук, на пара ¹		2	2-10
Лучени кръгчета ¹		3	5-10
Тиквички ²		3	4-12
Патладжани ²		3	4-12
Чушки ¹		3	4-15
Печене на зелени аспержи ²		3	4-15
Гъби ¹		4	10-15
Задушаване зеленчуци в олио ¹		1	10-20
Глазирани зеленчуци ¹		3	6-10
















¹ Редовно разбърквайте.

² Обръщайте няколко пъти.

³ Загряване и готвене с капак. Поставете продукта след сигналния тон в тигана.

⁴ Добавете ястието в началото.

⁵ Загрейте олиото при затворен капак. Пържене едно след друго и без капак.

Зеленчуци и шушулки	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Готвене			
Броколи ³		3 - 100 °C	10 - 20
Карфиол ³		3 - 100 °C	10 - 20
Брюкселско зеле ³		3 - 100 °C	30 - 40
Зелен фасул ³		3 - 100 °C	15 - 30
Нахут ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Грах ³		3 - 100 °C	15 - 20
Леща ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Готвене в тенджера под налягане			
Зеленчуци в тенджера под налягане ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Нахут в тенджера под налягане ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Бял боб в тенджера под налягане ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Леща в тенджера под налягане ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Пържене с много олио			
Фритиране на панирани зеленчуци ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Фритиране зеленчуци в бирено тесто ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Фритиране панирани гъби ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Фритиране на гъби в бирено тесто ⁵		5 - 170 °C	4 - 8







¹ Редовно разбърквайте.

² Обръщайте няколко пъти.

³ Загряване и готвене с капак. Поставете продукта след сигналния тон в тигана.

⁴ Добавете ястието в началото.

⁵ Загрейте олиото при затворен капак. Пържене едно след друго и без капак.

Картофи	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Печене с малко олио			
Пържени картофи от варени картофи ¹		5	6 - 12
Пърж. картофи (от сурови картофи) ¹		4	15 - 25
Палачинки от кюфтета ²		5	2,5 - 3,5
Швейцарски настърг. пърж. картофи ³		2	50 - 55
Глазирани картофи ¹		3	10 - 15
Приготвяне на бавен огън			
Готвене на картофени кюфтета ⁴		2 - 90 °C	30 - 40
Готвене			
Варене на картофи ⁵		3 - 100 °C	30 - 45


¹ Редовно разбърквайте.







² Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.

³ Поставете олио и продукта след сигналния тон в тигана.

⁴ Загряване и готвене с капак. Добавете храните след сигналния тон.

⁵ Добавете храната в началото.

Картофи	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Готвене в тенджера под налягане Картофи в тенджера под налягане ⁵		4 - 120 °C	10 - 20
¹ Редовно разбърквайте. ² Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго. ³ Поставете олио и продукта след сигналния тон в тигана. ⁴ Загриване и готвене с капак. Добавете храните след сигналния тон. ⁵ Добавете храната в началото.			

Фиде и зърнени храни	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Приготвяне на бавен огън Ориз ¹ Полента ² Каша с грис ²	  	2 - 90 °C 2 - 90 °C 2 - 90 °C	25 - 35 3 - 8 5 - 10
Готвене Тестени изделия ² Пирожки ²	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	7 - 10 6 - 15
Готвене в тенджера под налягане Ориз в тенджера под налягане ³		4 - 120 °C	5 - 8
¹ Загриване и готвене с капак. Добавете храните след сигналния тон. ² Редовно разбърквайте. ³ Добавете ястието в началото.			

Супи	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Приготвяне на бавен огън Инстантни кремсупи ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Готвене Домашен бульон ² Инстантни супи ¹	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	60 - 90 5 - 10
Готвене в тенджера под налягане Домашен бульон в тенджера под налягане ²		4 - 120 °C	20 - 30
¹ Редовно разбърквайте. ² Добавете храната в началото.			

Сосове	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Печене с малко олио			
Доматен сос със зеленчуци ¹		1	25 - 35
Сос бешамел ¹		1	10 - 20
Сос със сирене ¹		1	10 - 20
Редуциране на сос ¹		1	25 - 35
Сладки сосове ¹		1	15 - 25

















¹ Редовно разбърквайте.

Десерт	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Приготвяне на бавен огън			
Мляко с ориз ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Овесена каша ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Шоколадов пудинг ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Готвене			
Компот ²		3 - 100 °C	15 - 25
Пържене с много олио			
Фритиране на понички ³		5 - 170 °C	5 - 10
Фритиране на донъти ³		5 - 170 °C	5 - 10
Фритиране на бунюелос ³		5 - 170 °C	5 - 10

¹ Редовно разбърквайте.

² Добавете храната в началото.

³ Загрейте олиото при затворен капак. Пържене едно след друго и без капак.










Замразени продукти	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Печене с малко олио			
Шницел ¹		4	15 - 20
Кордон бльо ¹		4	10 - 30
Птичи гърди ¹		4	10 - 30
Пилешки нъгети ¹		4	10 - 15
Джирози ²		4	10 - 15
Кебап ²		4	10 - 15
Филе от риба, натюр ¹		3	10 - 20
Рибно филе, панирано ¹		3	10 - 20
Рибени пръчици ¹		4	8 - 12
Пържени картофи ²		5	4 - 6
Ястия на тиган ²		3	6 - 10
Пролетни ролца ¹		4	10 - 30
Камембер ¹		3	10 - 15
Поддържане топло, замяване			
Зеленчуци в сметанов сос ²		1 - 70 °C	15 - 20
Готвене			
Зелен фасул, дълб. замразен ³		3 - 100 °C	15 - 30
Пържене с много олио			
Фритиране пържени картофи ⁴		5 - 170 °C	4 - 8

¹ Обръщайте няколко пъти.

² Редовно разбърквайте.

³ Замяване и готвене с капак. Добавете храните след сигналния тон.

⁴ Загрейте олиото при затворен капак. Пържене едно след друго и без капак.

Други	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Печене с малко олио			
Камембер ¹		3	7 - 10
Крутони ²		3	6 - 10
Суши готови ястия ³		1	5 - 10
Печене на бадеми ⁴		4	3 - 15
Печене на ядки ⁴		4	3 - 15
Печене на семена от пиния ⁴		4	3 - 15
Поддържане топло, загреване			
Загреване на гулаш ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Загреване на греяно вино ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Приготвяне на бавен огън			
Загреване на мляко ⁵		2 - 90 °C	3 - 10

¹ Обръщайте няколко пъти.

² Редовно разбърквайте.

³ Добавете вода след сигналния тон. Добавете хранителните продукти след като водата заври.

⁴ Добавете ястието след сигналния тон.

⁵ Добавете храната в началото.

Безкабелен сензор за температура

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

Подготовка и риж за безкабелния сензор за температура

В този раздел ще получите информация за:

- Залепване на силиконовата лепенка
- Поставяне на безкабелния сензор за варене
- Почистване
- Смяна на батерията

Силиконовата лепенка и сензорът за варене могат допълнително да се набавят в специализираната търговска мрежа, от нашата техническа служба за обслужване на клиенти или от нашия официален уебсайт. Винаги посочвайте съответния референтен номер:

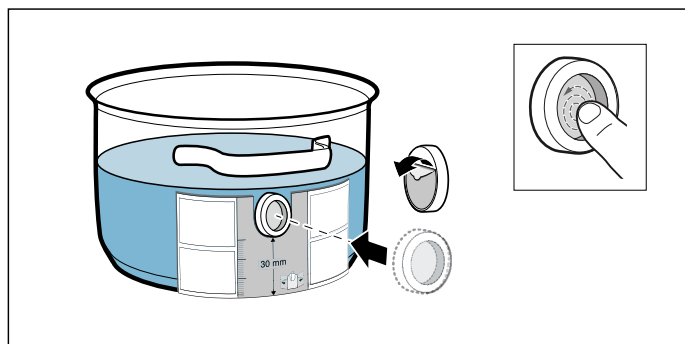
00577921	Комплект с 5 силиконови лепенки
HEZ39050	Сензор за варене и комплект с 5 силиконови лепенки

Залепване на силиконова лепенка

Силиконовата лепенка фиксира сензора за температура върху готварски съд.

Ако тенджерата се използва за първи път с готварските функции, силиконовата лепенка трябва да се постави директно върху тази тенджерата. Важно за това:

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 отвън на тенджерата.



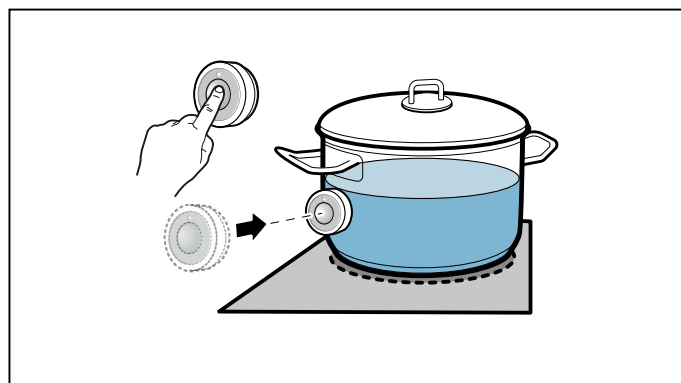
3. Притиснете цялата повърхност на силиконовата лепенка, дори и вътрешната зона. Лепилото се нуждае от 1 час за добро втвърдяване. Тенджерата не бива да се използва или почиства през това време.

Указание

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

Поставяне 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.

Свързване на безкабелния сензор за температура с 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 температурата.
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 **i**, 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.

Почистване

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

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.

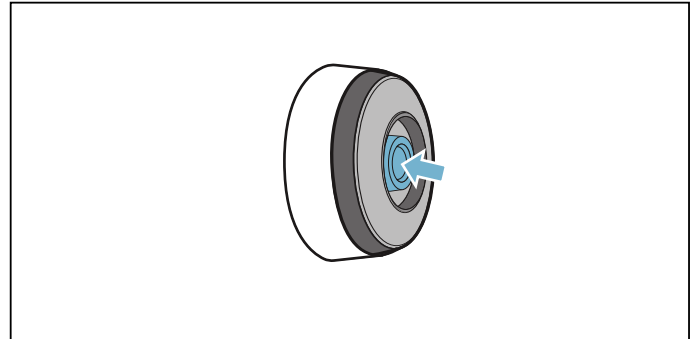
Указание:

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. Процедурите по следния начин:

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



Указание

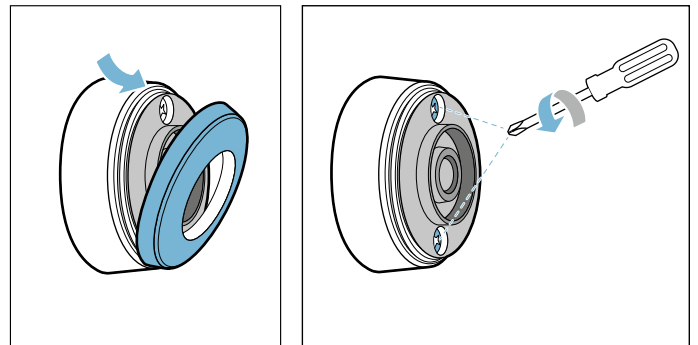
- Не използвайте драскащо почистващо средство като например гъби и четки или мляко за почистване.
- Не докосвайте прозорчето на сензора с пръсти. То може да се замърси или одраска.

Смяна на батерията

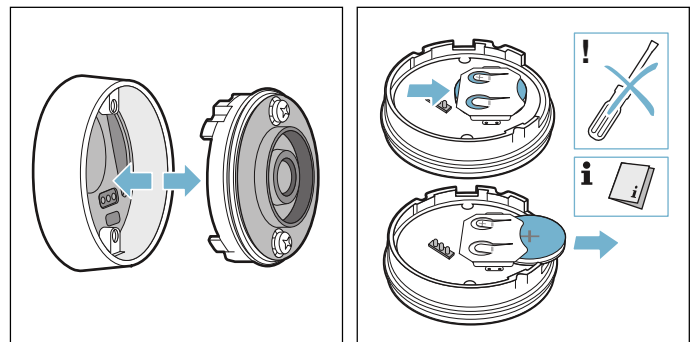
Ако сензорът за температура не светне при натискане на символа, батерията се е изтощила.

Смяна на батерията:

1. Изтеглете силиконовия капак от долната част на корпуса на сензора за температура и свалете двата винта с отвертка.

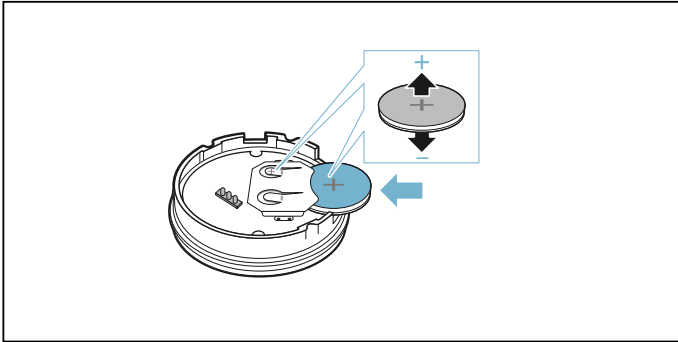


2. Отворете капачето на сензора за температура. Извадете батерията от долната част на корпуса и поставете нова батерия (при това внимавайте за правилната полярност на батерията).

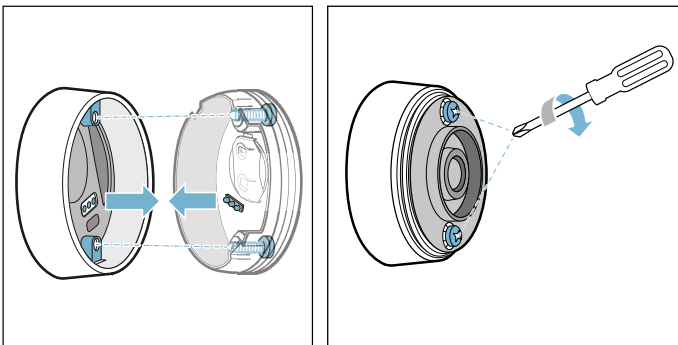


Внимание!

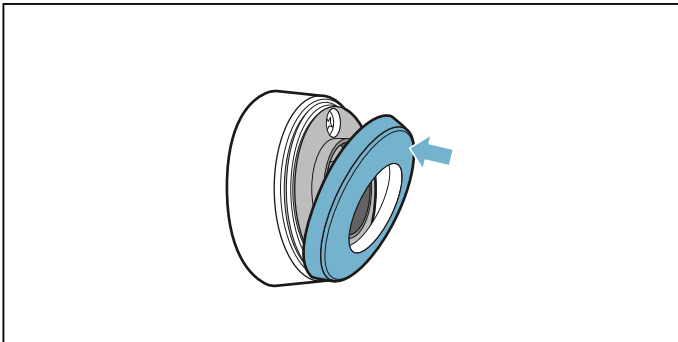
За сваляне на батерията не използвайте предмети от метал. Не докосвайте точките на свързване на батерията.



3. Затворете капачето на сензора за температура (отверстията за винтовете в капачето трябва да се припокрият с вдлъбнатините в долната част на корпуса). Затегнете винтовете с отвертка.



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



Указание:

Използвайте изключително и само висококачествени батерии от модел CR2032, за да гарантирате по-голям експлоатационен живот.

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 2014/53/ЕС.

Изчерпателна Декларация за съответствие съгласно RED ще намерите в интернет на адрес www.bosch-home.com при допълнителните документи на продуктова страница на Вашия уред.

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 променяте 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 разполага с различни основни настройки. Тези основни настройки могат да се адаптират към Вашите персонални нужди.

Индикация	Функция
c 1	Защита от деца 0 Ръчно*. 1 Автоматично. 2 Функцията е деактивирана.
c 2	Сигнални тонове 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 Деактивирано.* 1 Активирано.
c 4	Настройка според надморската височина 1-2 Намаляване 3 Основна настройка 4-9 Разширение
c 5	Автоматично програмиране на времето на готвене 00 Изключено.* 0 1-99 Време до автоматичното изключване.
c 6	Продължителност на сигналния тон на функцията Timer 1 10 секунди.* 2 30 секунди. 3 1 минута.
c 7	Функция Power-Management. Ограничаване на общата мощност на готварския плот Наличните настройки зависят от максималната мощност на готварския плот. 0 Деактивирано. Максимална мощност на готварския плот. */** 1 1000 W минимална мощност. 1. 1500 W ... 3 3000 W Препоръчано за 13 ампера. 3. 3500 W Препоръчано за 16 ампера. 4 4000 W 4. 4500 W Препоръчано за 20 ампера. ... 9 или 9. Максимална мощност на готварския плот.**
c 12	Проверка на готварските съдове и резултат от готвенето 0 Неподходящи 1 Неоптимални 2 Подходящи

c 14	Безкабелният сензор за готвене се свързва с готварския плот	
	0	Безгрешно свързване
	1	Грешно свързване: поради грешка при предаване.
	2	Грешно свързване: поради грешка на сензора за готвене.
c 0	Нулиране до стандартните настройки	
	0	Индивидуални настройки.*
	1	Връщане към фабричните настройки.

*Фабрична настройка
 **Максималната мощност на готварския плот се показва в типова табелка.

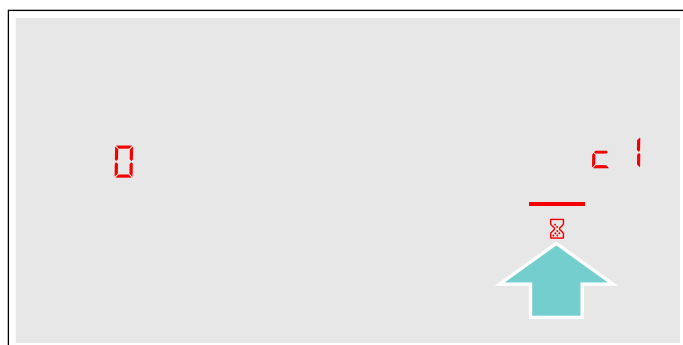
Така достигате до основните настройки:

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)	01
Фабричен номер	Fd
Фабричен номер 1	95
Фабричен номер 2	05

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 запазени.

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 на готварския плот консумацията се показва в продължение на 10 секунди в киловатчасове, напр. **1.08 kWh**.

Точността на индикацията зависи също от качеството на напрежението на електрическата мрежа.

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

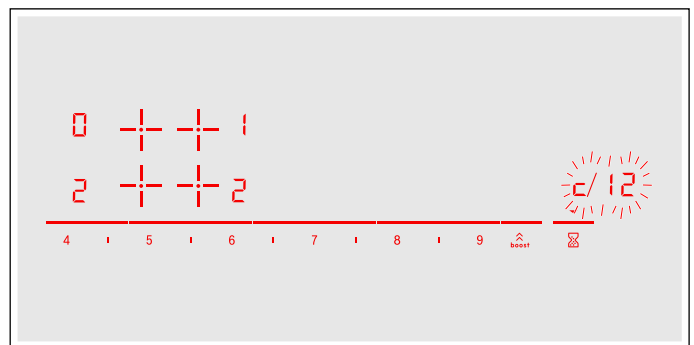
Тест на готварски съдове

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

- 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 готварските съдове ще намерите в глава → "Индукционно нагряване".

Power-Manager

С функцията Power-Manager може да се настрои общата мощност на готварския плот.

Готварският плот е фабрично настроен. Неговата максимална мощност е посочена върху типовата табелка. С функцията Power-Manager може да се промени стойността съгласно изискванията на съответната електроинсталация.

За да не превиши тази настроена стойност, готварският плот разпределя автоматично наличната мощност върху включените готварски зони.

Докато функцията Power-Manager е активирана, мощността на даден котлон може временно да падне под номиналната стойност. Ако се включи готварска зона и се достигне ограничението на мощността, в индикацията за степени за готвене за кратко се показва **_**. Уредът регулира и избира най-високата възможна степен на мощност самостоятелно.

За повече информация относно това, как се променя общата мощност на готварския плот, вж. глава → "Основни настройки"

Почистване

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

Готварски плот

Почистване

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

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

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

В никакъв случай не използвайте:

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

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

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

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

Възможни петна

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

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

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

Рамка на готварския плот

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

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

Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)

Употреба

Защо не може да се включи готварският 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"

Защо функциите на готварския помощник не могат да се активират?

Максималният разход на мощност на уреда е достигнат или функцията PowerManager е активирана. Изключете или намалете степените на мощност на активните котлони.

Допълнителна информация за тази функция ще намерите в глава → "Power-Manager"

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 загрева 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.

Информация за вида, размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Индукционно нагряване"

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.

Информация за вида, размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Индукционно нагряване"

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	Горещ съд за готвене се намира в зоната на панела за обслужване. Съществува опасност от прегряване на електрониката.	Свалете съда. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Може да продължи да се готви.
F5 и сигнален тон	Горещ съд за готвене се намира в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Свалете съдовете. 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. Вижте глава
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.	Сменете батерията 3V CR2032. Вж. раздел → "Смяна на батерията"
E8205	Радиовръзката със сензора за температура е прекъсната.	Изключете функцията и след това я включете отново.
E8206	Сензорът за температура е дефектен.	Свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.

Не поставяйте горещ съд върху панела за обслужване.

Индикация	Възможна причина	Отстраняване
Индикацията на сензора за температура не свети	Сензорът за температура не реагира и индикаторът не свети.	Сменете батерията 3V CR2032. Вж. раздел → "Смяна на батерията" Ако проблемът продължи, задръжте натиснат символа върху сензора за температура за 8-10 секунди и отново свържете сензора за температура с готварския плот. Вж. раздел → "Свързване на безкабелния сензор за температура с панела за обслужване" Ако проблемът продължи, свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.
Индикаторът на сензора 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"
Индикаторът на сензора мига три пъти	Радиовръзката със сензора за температура е прекъсната.	Задръжте натиснат символа върху сензора за температура за 8-10 секунди и отново свържете сензора за температура с готварския плот. Вж. раздел → "Свързване на безкабелния сензор за температура с панела за обслужване"
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 горещ съд върху панела за обслужване.

Указание

- Ако в индикацията се покаже **E**, задръжте натиснатото сензорното поле 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, уведомете с техническата служба за обслужване на клиенти и посочете точния код за повреда.
- Ако възникне грешка, уредът не преминава в режим стендбай.

Служба обслужване на клиенти

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.

Информацията за контакт за всички страни за най-близкия център за обслужване на клиенти ще намерите тук, респ. в приложения указател за центровете за обслужване на клиенти.

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

Тестови ястия

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

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

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

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

*Рецепта съгласно DIN 44550

**Рецепта съгласно DIN EN 60350-2

Тестови ястия	Предварително загряване			Приготвяне		
	Съдове	Степен за готвене	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за готвене	Капак
Варене на мляко с ориз						
Мляко с ориз, варено с капак Температура на млякото: 7 °C Загрейте млякото докато не започне да се надига. Настройте препоръчителната степен на готвене и добавете към млякото ориз, захар и сол. Време на готвене вкл.: предварително загряване припл. 45 мин.						
Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко (3,5 % масленост) и 1 г сол	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: 2 л слънчогледово олио, на порция: 200 г дълб. замр. пърж. картофи (напр. McCain 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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001196416

981015(77)