



BOSCH



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

Hob

PXE...F...

[sl] Navodila za uporabo

[bg] Ръководство

Kuhalna plošča

Готварски плот

3

31



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

*  IEC 60335-2-6

Vsebina

 Namenska uporaba	4	 Zaščita pri brisanju	21
 Pomembni varnostni napotki	5	 Samodejna izključitev	21
 Vzroki poškodb	6	 Osnovne nastavitve	22
Pregled.	6	Tako se pomaknete do osnovnih nastavitvev:	23
 Varstvo okolja	7	 Prikaz porabe energije	24
Nasveti za varčevanje z energijo	7	 Preizkus posode	24
Okolju prijazno odstranjevanje	7	 Power-Manager	25
 Kuhanje z indukcijo	7	 Čiščenje	25
Prednosti kuhanja z indukcijo.	7	Kuhalna plošča.	25
Posoda.	7	Okvir kuhalne plošče	25
 Spoznajte svoj aparat	9	 Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)	26
Upravljalna plošča	9	 Kaj storiti ob motnjah?	27
Kuhališča	9	 Servisna služba	28
Prikaz preostale toplote	10	Številka E in številka FD	28
 Upravljanje aparata	10	 Preglednice in nasveti	29
Vklop in izklop kuhalne plošče.	10		
Nastavitve kuhališča.	10		
Priporočila za kuhanje	11		
 Prilagodljivo območje	13		
Nasveti za uporabo posode.	13		
Kot neodvisni kuhališči.	13		
Kot eno kuhališče	13		
 Časovne funkcije	14		
Programiranje časa priprave	14		
Kuhinjska ura	14		
 Funkcija PowerBoost	15		
Aktiviranje.	15		
Deaktiviranje.	15		
 Senzorika za peko	15		
Prednosti pri peki.	15		
Ponve za senzor pečenja.	15		
Temperaturne stopnje	16		
Tabela	16		
Teppan Yaki in Grill za prilagodljivo kuhališče	18		
Nastavitve.	20		
 Varovalo za otroke	20		
Vključitev in izključitev zaščite za otroke:	20		
Samodejna zaščita za otroke	20		

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 kuhalno 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.

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

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, izvlecite 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. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Razpoke ali odrgnine v steklokeramiki lahko povzročijo električni udar. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Opozorilo – Nevarnost 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 poškodb!

- Pri kuhanju v vodni kopeli lahko kuhalna plošča in posoda zaradi pregrevanja počita. Posoda v vodni kopeli se ne sme neposredno dotikati dna posode, ki je napolnjena z vodo. Uporabljajte samo toplotno obstojno posodo.
- Če je med dnom posode in kuhališčem tekočina, lahko posoda nenadoma poskoči. Kuhališče in dno posode morata biti vedno suha.

Vzroki poškodb

Pozor!

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

Pregled

V naslednji tabeli so navedene najpogostejše poškodbe:

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

Varstvo okolja

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

Nasveti za varčevanje z energijo

- Posodo vedno pokrijte z ustrežno pokrovko. Pri kuhanju brez pokrovke porabite bistveno več energije. Če želite videti vsebino v posodi, ne da bi morali dvigovati pokrovko, uporabite stekleno pokrovko.
- Uporabljajte lonce in ponve z ravnim dnom. Če posoda nima ravnega dna, je poraba energije večja.
- Premer posode mora ustrezati premeru kuhališča. Upoštevajte, da proizvajalci posode pogosto navedejo zgornji premer posode, ki je večinoma večjo kot premer dna posode.
- Za pripravo majhnih količin uporabite majhno posodo. Za segrevanje velike, le malo napolnjene posode je potrebna 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.

Kuhanje z indukcijo

Prednosti kuhanja z indukcijo

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

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

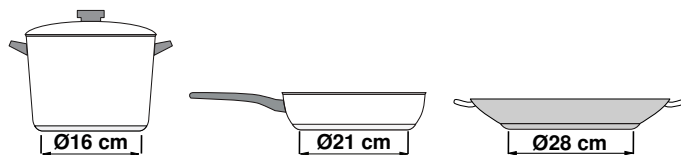
Posoda

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

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

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

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

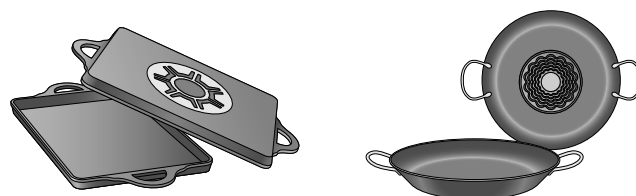


Ko uporabljate prilagodljivo območje kot edino kuhališče, lahko uporabljate tudi večjo posodo, ki je primerna posebej za to območje. Informacije o položaju posode najdete v poglavju → "*Prilagodljivo območje*".

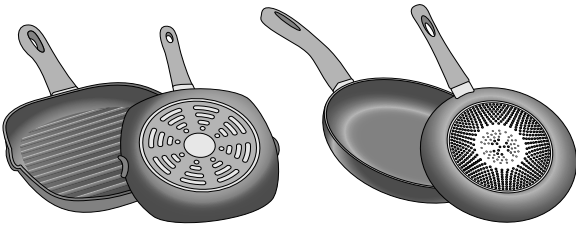


Obstaja tudi indukcijska posoda z dnom, ki ni v celoti feromagnetni:

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



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



Neustrezna posoda

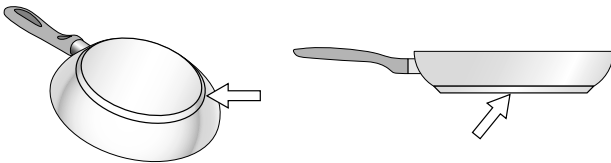
Ne uporabljajte razdelilnih plošč ali posode iz:

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

Značilnosti dna posode

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

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



Na kuhališču ni posode ali je neprimerne velikosti

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

Prazna posoda ali posoda s tankim dnom

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

Zaznavanje posode

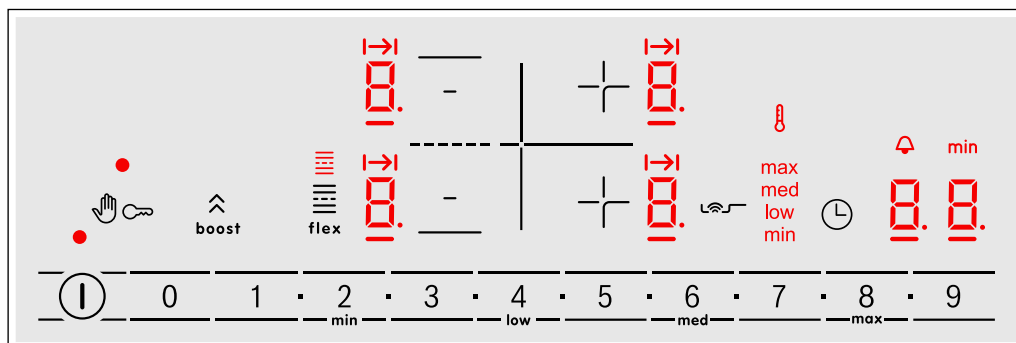
Vsako kuhališče ima spodnjo mejo za zaznavanje posode, ki je odvisna od feromagnetnega premera in materiala dna posode. Zato vedno uporabljajte kuhališče, ki najbolje ustreza premeru dna posode.





Spoznajte svoj aparat

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

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

Upravljalna plošča



Upravljalna polja	
	Glavno stikalo
	Izbira kuhališča
0 1 ■ 2 ■... 8 ■ 9	Nastavitveno območje
	Zapora upravljalnega polja zaradi čiščenja
	Otroško varovalo
	Prilagodljivo območje kuhanja
	Funkcija PowerBoost
	Funkcija časovnega stikala
	Senzor pečenja
min, low, med, max	Temperaturne stopnje

Prikazi	
0	Stanje delovanja
1-9	Stopnje kuhanja
00	Funkcija časovnega stikala
H/h	Preostala toplota
	Opomnik/alarm
I→I	Nastavitev časa priprave
min	Prikaz časa
b	Funkcija PowerBoost
	Prilagodljivo območje kuhanja
R	Senzor pečenja
	Temperatura senzorja pečenja
min, low, med, max	Temperaturne stopnje



Upravljalna polja

Ko se dotaknete simbola, se aktivira določena funkcija.

Opombe

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

Kuhališča

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

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

Prikaz preostale toplote

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

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

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

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



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


Upravljanje aparata

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

Vklop in izklop kuhalne plošče

Glavno stikalo je namenjeno vklapljanju in izklapljanju kuhalne plošče.

Vklop: pritisnite simbol . Zasliši se zvočni signal. Zasvetita prikaz pri glavnem stikalu in prikaz kuhališča . Kuhalna plošča je pripravljena za uporabo.

Izklop: dotaknite se simbola , dokler prikaz ne ugasne. Vsa kuhališča so izključena. 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 vmesna stopnja je v nastavitvenem območju označena s simbolom ■.

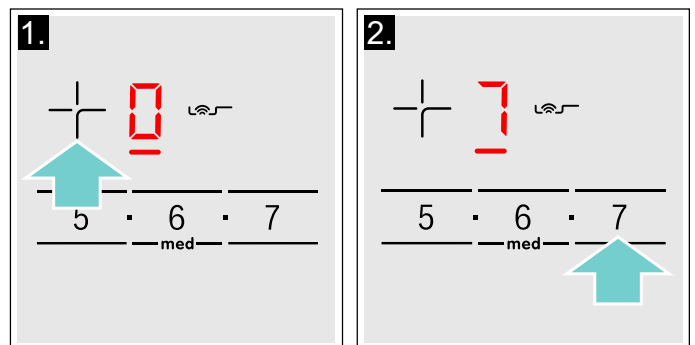
Opombe

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

Izbira kuhališča in nastavitev stopnje kuhanja

Kuhalna plošča mora biti vključena.

1. Pritisnite na simbol  ali  zelenega kuhališča. Na prikazu sveti  in pod njim simbol .
2. Nato v nastavitvenem območju izberite želena stopnjo kuhanja.




Stopnja kuhanja je nastavljena.

Sprememba stopnje kuhanja

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

Izklop kuhališča

Izberite kuhališče in nastavite na  na območju programiranja. Kuhališče je izključeno in prižge se kontrolna lučka preostale toplote.

Opombe

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

Priporočila za kuhanje

Priporočila

- Pire, kremne juhe in goste omake med pogrevanjem občasno premešajte.
- Za predgrevanje nastavite stopnjo kuhanja 8 - 9.
- Pri kuhanju v pokriti posodi zmanjšajte stopnjo kuhanja, takoj ko začne izpod pokrovke uhajati para. Za doseganje dobrega rezultata kuhanja uhajanje pare ni potrebno.
- Po kuhanju pustite posodo pokrito do postrežbe jedi.
- Pri kuhanju v ekonomloncu upoštevajte navodila proizvajalca.
- Jedi ne kuhajte predolgo, da ohrani hranilno vrednost. Z elektronsko uro lahko nastavite optimalen čas priprave.
- Za bolj zdravo pripravo jedi preprečite dimljenje olja.
- Pri popekanju jedi jo pecite v manjših porcijah eno za drugo.
- Med pripravo jedi lahko posoda doseže visoko temperaturo. Priporočamo uporabo prijemalke za posodo.
- Priporočila za energetsko 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.	-
Maslo, med, želatina	1 - 2	-
Pogrevanje in hranjenje jedi na toplem		
Enolončnica, npr. lečina enolončnica	1. - 2	-
Mleko*	1. - 2.	-
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.	20 - 30
Riba*	4 - 5	10 - 15
Bele omake, npr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Stepene omake, npr. bernska ali holandska	3 - 4	8 - 12
* Brez pokrovke		
** Večkrat obrnite		
*** Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.		

	Stopnja kuhanja	Čas priprave jedi (min)
Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje		
Riž (z dvojno količino vode)	2. - 3.	15 - 30
Mlečni riž***	2 - 3	30 - 40
Krompir v oblicah	4. - 5.	25 - 35
Slan krompir	4. - 5.	15 - 30
Testenine, rezanci*	6 - 7	6 - 10
Enolončnica	3. - 4.	120 - 180
Juhe	3. - 4.	15 - 60
Zelenjava	2. - 3.	10 - 20
Zelenjava, globoko zamrznjena	3. - 4.	7 - 20
Kuhanje v loncu na pritisk	4. - 5.	-
Dušenje z maščobo		
Rulade	4 - 5	50 - 65
Dušena pečenka	4 - 5	60 - 100
Golaž***	3 - 4	50 - 60
Dušenje/ pečenje z malo olja*		
Zrezki, naravni ali panirani	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.	20 - 30
Hamburger (debeline 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Riba in ribji file, naravna	5 - 6	8 - 20
Riba in ribji file, panirana	6 - 7	8 - 20
Riba, panirana in globoko zamrznjena, npr. ribje palčke	6 - 7	8 - 15
Škampi, kozice	7 - 8	4 - 10
Praženje zelenjave in gob, svežih	7 - 8	10 - 20
Jedi iz ponve, zelenjava, na trakove narezano meso na azijski način	7 - 8	15 - 20
Globoko zamrznjene jedi, npr. gotove jedi za pripravo v ponvi	6 - 7	6 - 10
Palačinke (pečene ena za drugo)	6. - 7.	-
Omlete (pečene ena za drugo)	3. - 4.	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.		

Prilagodljivo območje

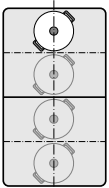
Po potrebi jo je mogoče uporabiti kot eno ali kot dve neodvisni kuhališči.

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

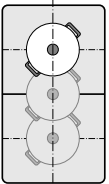
Nasveti za uporabo posode

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

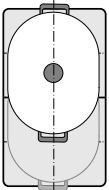
Kot eno kuhališče



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

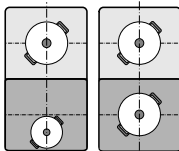


Premer večji od 13 cm
Posodo položite na enega izmed treh položajev, ki jih vidite na sliki.



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

Kot dve neodvisni kuhališči



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

Kot neodvisni kuhališči

Prilagodljivo območje kuhanja lahko uporabljate kot dve neodvisni kuhališči.


Vklop

Glejte poglavje → "Upravljanje aparata"

Kot eno kuhališče

Celotno kahalno območje lahko uporabite tako, da povežete kuhališči.

Povezovanje obeh kuhališč


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

Prilagodljivo območje kuhanja je vključeno.

Sprememba stopnje kuhanja


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

Dodajanje nove posode

Na kuhališče postavite novo posodo, izberite eno izmed obeh kuhališč prilagodljivega območja kuhanja in nato dvakrat pritisnite simbol . Aparat prepozna novo posodo, prej izbrana stopnja kuhanja se ohrani.

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

Ločevanje obeh kuhališč

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

Prilagodljivo kuhališče je izključeno. Obe kuhališči naprej delujeta kot dve neodvisni kuhališči.

Opomba: Ko kuhališče izključite in pozneje ponovno vključite, se prilagodljivo območje kuhanja ponovno preklopi na dve neodvisni kuhališči.

Časovne funkcije




Kuhališče omogoča dve funkciji programske ure:

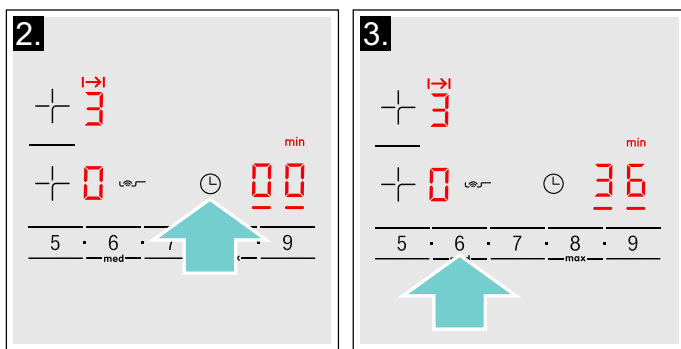
- Programiranje časa priprave
- Kuhinjska ura

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 kuhališča sveti . Na prikazovalniku programske ure sveti .
3. V naslednjih 10 sekundah v nastavitvenem območju izberite zeleni čas priprave.



Po nekaj sekundah se začne čas odštevati.


Opombe


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

Senzor pečenja


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


Popravek ali razveljavitev časa

Izberite kuhališče in nato pritisnite znak .

Izberite čas kuhanja na območju programiranja ali nastavite na  za razveljavitev časa.

Ko čas poteče

Kuhališče ugasne. Oglasi se opozorilni signal. Na kontrolnem polju funkcije časovnega programiranja zasveti  za 10 sekund.

Ko pritisnete znak , kontrolne lučke ugasnejo in zvočni signal preneha.

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.

Nastavitvev



1. Simbol  pritisnite toliko krat, da zasveti prikaz . Na prikazovalniku programske ure sveti .
2. V nastavitvenem območju nastavite zeleni čas. Po nekaj sekundah se čas začne odštevati.


Sprememba ali brisanje časa

Simbol  pritisnite toliko krat, da zasveti prikaz .

V nastavitvenem območju spremenite čas ali nastavite , da izbrisate nastavljeni čas priprave.

Po poteku časa

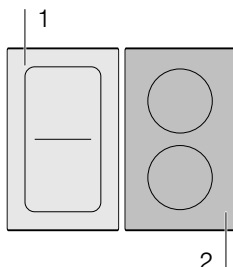
Zasliši se zvočni signal. Na prikazu programske ure se prikaže  in zasveti prikaz . Prikaza ugasneta po 10 sekundah.

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

Funkcija PowerBoost


S funkcijo PowerBoost boste lahko večje količine vode pogreli hitreje kot s stopnjo kuhanja **9**.

To funkcijo je mogoče aktivirati za vsa kuhališča takrat, ko drugo kuhališče iste skupine ne deluje (glejte sliko). Sicer na prikazovalniku izbranega kuhališča utripata **b** in **9**. Zatem se samodejno nastavi stopnja kuhanja **9**, ne da bi bilo treba aktivirati funkcijo.




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

Aktiviranje

1. Izberite kuhališče.
2. Dotaknite se simbola . Na prikazovalniku zasveti **b**. Funkcija je vklopljena.

Deaktiviranje

1. Izberite kuhališče.
2. Dotaknite se simbola . Prikaz **b** ugasne in kuhališče se vrne na stopnjo kuhanja **9**. Funkcija je izklopljena.

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

Senzorika za peko

Ta funkcija omogoča pečenje ob ohranjanju primerne temperature ponve.

Kuhališča s to funkcijo so označena s simbolom funkcije pečenja.

Prednosti pri peki

- Kuhališče se segreva samo, ko mora ta ohranяти določeno temperaturo. Tako je poraba energije manjša, olje ali mast pa se ne pregrejeta.
- Funkcija pečenja javlja opozorilo, ko prazna ponev doseže optimalno temperaturo za dodajanje olja in takojšen začetek priprave jedi.

Opombe

- Ponev ne prekrivajte s pokrovko. Sicer se funkcija ne bo pravilno aktivirala. Uporabite lahko zaščito pred škropljenjem, da se izognete mastnim madežem.
- Uporabljajte olje ali maščobo, ki sta primerna za pečenje. Pri uporabi masla, margarine, ekstra deviškega olivnega olja ali svinjske masti nastavite temperaturno stopnjo **min**.
- Nikoli ne segrevajte ponve z ali brez jedi, ne da bi jo pri tem nadzirali.
- Če je temperatura kuhališča višja od temperature posode ali obratno, se senzor praženja ne aktivira pravilno.

Ponev za senzor pečenja

Za senzor pečenja so na voljo posebne poneve. Ta dodatni pribor lahko naknadno kupite v specializiranih trgovinah ali pri naši servisni službi. Vedno navedite ustrezno referenčno številko.

- HEZ390210 ponev s premerom 15 cm.
- HEZ390220 ponev s premerom 19 cm.
- HEZ390230 ponev s premerom 21 cm.
- HEZ390512 Teppan Yaki. Priporočeno samo za prilagodljivo kuhališče.
- HEZ390522 plošča žara. Priporočeno samo za prilagodljivo kuhališče.

Poneve so prevlečene s slojem proti prijemanju, tako da lahko jedi pečete z malo olja.

Opombe

- Senzor praženja je bil posebej nastavljen za to vrsto in velikost ponve.
- Prepričajte se, da premer ponvinega dna ustreza velikosti kuhališča. Ponev postavite na sredino kuhališča.
- Pri prilagodljivih območjih kuhanja se lahko zgodi, da se senzor praženja pri drugačni velikosti ponve ali nepravilno nameščeni ponvi ne vklopi. Glejte poglavje → "Prilagodljivo območje".
- Druge poneve se lahko pregrejajo. Temperatura se lahko nastavi nižje ali višje od izbrane temperaturne stopnje. Poskusite najprej z najnižjo temperaturno stopnjo, katero spremenite po potrebi.

Temperaturne stopnje

Temperaturna stopnja	Primerna za	
min	nizka	Pečenje jedi z ekstra deviškim oljčnim oljem, maslom ali margarino, npr. omlete.
low	srednje-nizka	Pečenje rib in sesekljanih jedi, npr. mesnih kroglic in klobasic.
med	srednje-visoka	Pečenje srednje ali močno zapečenih zrezkov, globoko zamrznjenih, paniranih in tankih jedi, npr. zrezki, ragu in zelenjava.
max	visoka	Pečenje jedi pri visokih temperaturah, npr. angleško pečenih zrezkov, krompirjevih palačink in pečenega krompirja.

Tabela

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

Nastavljena temperaturna stopnja se razlikuje glede na uporabljeno ponev.

Predhodno segrejte prazno ponev in po zvočnem signalu dodajte olje ter jed.

	Temperaturna stopnja	Celotni čas priprave jedi od zvočnega signala (min)
Meso		
Zrezki, naravni ali panirani	med	6 - 10
File	med	6 - 10
Kotleti*	low	10 - 15
Cordon bleu, dunajski zrezki*	med	10 - 15
Zrezki, angleško pečeni (debeline 3 cm)	max	6 - 8
Zrezki, srednje ali močno zapečeni (debeline 3 cm)	med	8 - 12
Perutninske prsi (debeline 2 cm)*	low	10 - 20
Obarjene ali surove klobasice*	low	8 - 20
Hamburger, mesne kroglice, polnjene mesne kroglice*	low	6 - 30
Ragu, giros	med	7 - 12
Mleto meso	med	6 - 10
Slanina	min	5 - 8
Riba		
Cela riba, pečena, npr. postrv	low	10 - 20
Ribji file, naraven ali paniran	low - med	10 - 20
Rakci, raki	med	4 - 8
Jajčne jedi		
Palačinke**	max	-
Omleta**	min	3 - 6
Jajca na oko	min - med	2 - 6
Umešano jajce	min	4 - 9
Cesarski praženec	low	10 - 15
Francoski toast**	low	4 - 8

* Večkrat obrnite.

** Celoten čas na eno porcijo. Posamična peka.

	Temperaturna stopnja	Celotni čas priprave jedi od zvočnega signala (min)
Krompir		
Pečen krompir (iz krompirja v oblicah)	max	6 - 12
Pomfrit (iz surovega krompirja)	med	15 - 25
Krompirjeve palačinke**	max	2,5 - 3,5
Glaziran krompir	low	15 - 20
Zelenjava		
Česen, čebula	min	2 - 10
Bučke, jajčevci	low	4 - 12
Paprika, zeleni šparglji	low	4 - 15
Gobe	med	10 - 15
Glazirana zelenjava	low	6 - 10
Globoko zamrznjeni izdelki		
Zrezki	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Perutninske prsi*	med	10 - 30
Piščančji medaljoni	med	10 - 15
Giros, kebab	low	5 - 10
Ribji file, naraven ali paniran	low	10 - 20
Ribje palčke	med	8 - 12
Pomfrit	max	4 - 6
Gotove jedi za pripravo v ponvi, npr. zelenjava s kokošjim mesom	low	6 - 10
Spomladanski zavitki	med	10 - 30
Camembert/sir	low	10 - 15
Drugo		
Camembert/sir	low	7 - 10
Suhi gotovi izdelki, ki jim dodamo vodo, npr. rezanci	min	5 - 10
Popečene kruhove kocke	low	6 - 10
Mandlji/orehi/pinjole	med	3 - 15
* Večkrat obrnite.		
** Celoten čas na eno porcijo. Posamična peka.		

Teppan Yaki in Grill za prilagodljivo kuhališče

Grill

































Grill se prilagodi na prilagodljivo kuhališče. Večje in manjše količine mesa, rib, sveže zelenjave in kruha lahko pripravljate popolnoma preprosto in zdravo z malo olja. Narebrena oblika prepreči, da bi se jedi napojile preveč maščobe. Preprosta uporaba omogoča pripravo jedi na žaru, ki so na videz in po okusu enake jedem, pripravljenim na tradicionalnem žaru. Na žar ali površino jedi nalijte nekaj olja, da olajšate prenos toplote.

Teppan Yaki

Teppan Yaki omogoča preprosto in zdravo pripravo mesa, rib, morskih sadežev, zelenjave, sladic in kruha z zelo malo olja. Teppan Yaki se popolnoma prilagodi na prilagodljivo kuhališče. Neposreden stik s ploščo in enakomeren prenos toplote omogočite, da med praženjem in pečenjem struktura, barva in sočnost živil ostanejo nespremenjene.

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

Opomba: Prilagodljivo območje nastavite kot edino kuhališče, da funkcijo pravilno vklopite.

	Posoda	Temperaturna stopnja	Celotni čas priprave jedi od zvočnega signala (min.)
Meso			
Naravni zrezek ¹	 / 	med	6 - 10
File ¹	 / 	med	6 - 10
Kotleti ¹	 / 	low	10 - 15
Angleško pečeni steaki (debeline 3 cm) ¹	 / 	max	6 - 8
Srednje pečeni steaki (debeline 3 cm) ¹	 / 	max	8 - 12
Dobro pečeni steaki (debeline 3 cm) ¹	 / 	med	8 - 12
Perutninska prsa (debeline 2 cm) ¹	 / 	low	10 - 20
Slanina ¹	 / 	low	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	low	6 - 15
Obarjene klobase ¹	 / 	med	8 - 20
Surove klobasice ¹	 / 	med	8 - 20
Giros ²		med	7 - 12
Mleto meso ²		med	6 - 10
Ribe in morski sadeži			
Naravni ribji fileji ¹	 / 	med	10 - 20
Raki ¹	 / 	med	4 - 8
Kozice ¹	 / 	med	4 - 8
Peka celih rib ¹	 / 	low	15 - 30

¹ Po zvočnem signalu dodajte olje (po potrebi) in jed. Po potrebi obrnite.



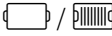

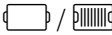

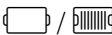

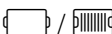

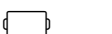
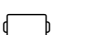
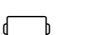


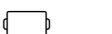





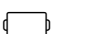

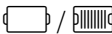



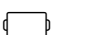

² Po zvočnem signalu dodajte olje (po potrebi) in jed. Redno mešajte.

³ Po zvočnem signalu dodajte maslo in jed. Po potrebi obrnite.

⁴ Po zvočnem signalu dodajte olje (po potrebi) in jed. Celoten čas na porcijo. Pecite eno za drugo.

⁵ Po zvočnem signalu dodajte olje (natrite površino jedi) in jed. Po potrebi obrnite.

⁶ Jed dodajte po zvočnem signalu.

	Posoda	Temperaturna stopnja	Celotni čas priprave jedi od zvočnega signala (min.)
Zelenjava			
Bučke ¹	 / 	low	4 - 12
Jajčevci ¹	 / 	low	4 - 12
Paprika ¹	 / 	low	4 - 15
Peka zelenih belušev ¹	 / 	low	4 - 15
Gobe ²	 / 	med	10 - 15
Česen ²		min	2 - 10
Dušena čebula ²		min	2 - 10
Glaziranje zelenjave ²		low	6 - 10
Krompir			
Pečen krompir iz krompirja v oblicah ²		max	6 - 12
Krompirjevi ocvrtki ⁴		max	2,5 - 3,5
Glaziran krompir ²		low	10 - 15
Jajčne jedi			
Jajca na oko na maslu ³		min	2 - 6
Jajca na oko ¹		med	2 - 6
Umešana jajca ²		min	4 - 9
Omleta ⁴		min	3 - 6
Palačinke ⁴		max	1,5 - 2,5
Ocvrte kruhove rezine ⁴		low	4 - 8
Cesarski praženec ⁴		low	10 - 15
Razno			
Praženje kruha ⁵	 / 	med	4 - 6
Praženje koščkov kruha ²		low	6 - 10
Praženje mandeljinov ⁶		med	3 - 15
Praženje oreščkov ⁶		med	3 - 15
Praženje pinjol ⁶		med	3 - 15

¹ Po zvočnem signalu dodajte olje (po potrebi) in jed. Po potrebi obrnite.

² Po zvočnem signalu dodajte olje (po potrebi) in jed. Redno mešajte.

³ Po zvočnem signalu dodajte maslo in jed. Po potrebi obrnite.


⁴ Po zvočnem signalu dodajte olje (po potrebi) in jed. Celoten čas na porcijo. Pecite eno za drugo.

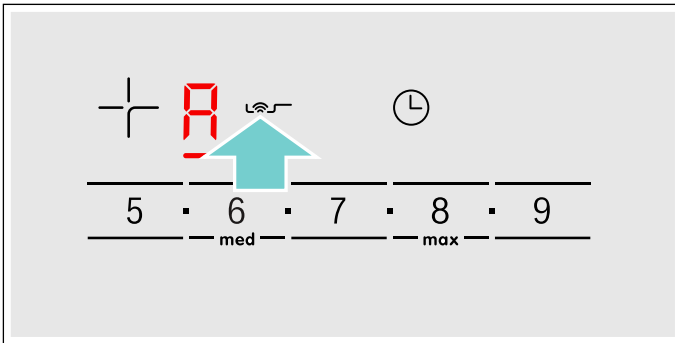
⁵ Po zvočnem signalu dodajte olje (natrite površino jedi) in jed. Po potrebi obrnite.

⁶ Jed dodajte po zvočnem signalu.

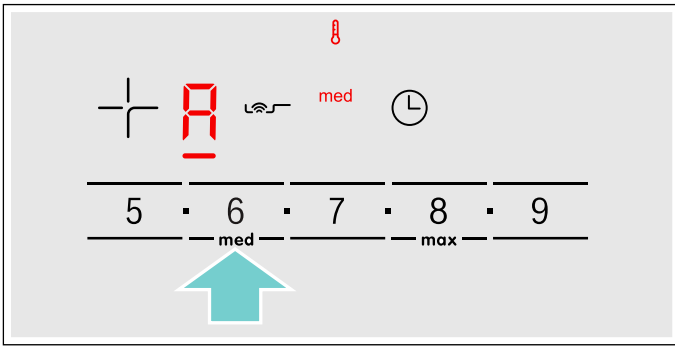
Nastavitev

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


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




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




Funkcija je vklopljena.

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

Opombe

- JEDI obračajte, da se ne prismojijo.
- Če želite, da sta temperatura  in temperaturna stopnja prikazani, mora biti kuhališče izbrano.

Izklop senzorja pečenja


Izberite kuhališče in pritisnite na simbol . Funkcija je izklopljena.


Varovalo za otroke


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

Vključitev in izključitev zaščite za otroke:

Kuhalna plošča mora biti ugasnjena.

Vključitev: držite znak  približno 4 sekunde.

Kontrolna lučka poleg znaka  zasveti v 10 sekundah. Kuhalna plošča je blokirana.

Izključitev: držite znak  približno 4 sekunde. Blokada je izključena.

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 Vklapljen je samo zvočni signal za napako. 2 Vklapljen je samo zvočni signal za potrditev. 3 Vsi zvočni signali so vklapljeni.*
c 3	Prikaz porabe energije 0 Izklopljeno.* 1 Vklapljeno.
c 5	Samodejna nastavitve 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 9	Čas izbire kuhališča 0 Neomejen: nazadnje nastavljen kuhališče ostane izbrano.* 1 Omejen: kuhališče ostane izbrano le nekaj sekund.
c 12	Preverjanje posode in rezultata priprave jedi 0 Ni primerno 1 Ni optimalno 2 Primerno

**Ponastavitev na standardne nastavitve**

Posamične nastavitve.*



Ponastavitev na tovarniške nastavitve.

*Tovarniška nastavitvev

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

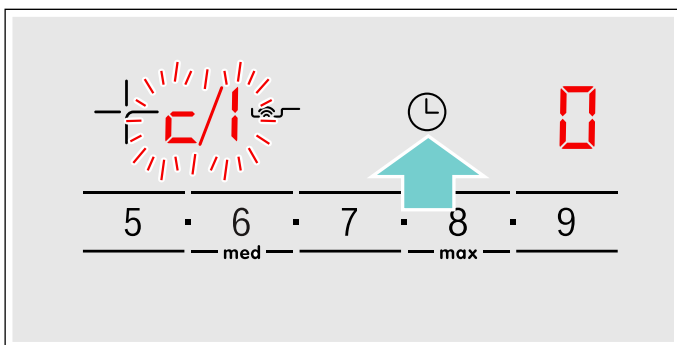
Tako se pomaknete do osnovnih nastavitvev:

Kuhalna plošča mora biti izključena.

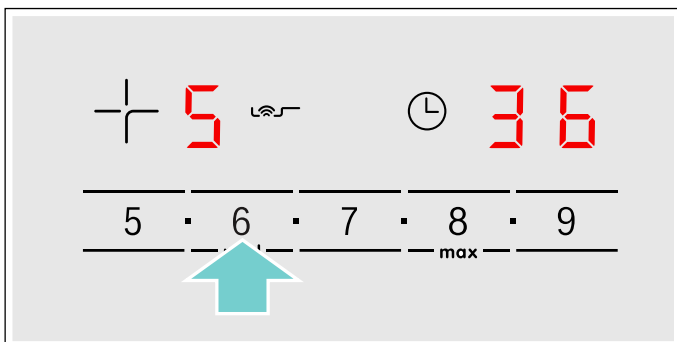
1. Vključite kuhalno ploščo.
2. V naslednjih 10 sekundah simbol držite pritisnjen pribl. 4 sekunde. Prvi štirje prikazi navajajo informacije o izdelku. Za ogled posameznih prikazov se dotaknite polja za nastavitve.

Informacije o izdelku	Prikaz
Indeks uporabniškega servisa (KI)	01
Proizvodna št. naprave	Fd
Proizvodna št. naprave 1	95.
Proizvodna št. aparata 2	0.5

3. Če se ponovno dotaknete simbola , preklopite na osnovne nastavitve. Na prikazovalnikih izmenično utripata simbola in , kot prednastavitev se prikaže simbol .



4. Večkrat pritisnite simbol , dokler se ne prikaže zelena funkcija.
5. Nato v polju za nastavitve izberite želeno nastavitvev.



6. 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

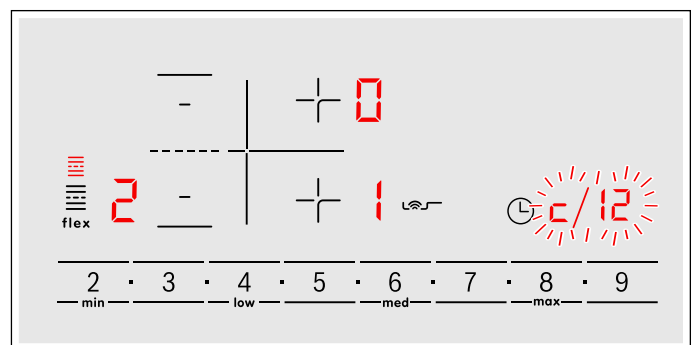
Preizkus posode

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

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

Da funkcijo ponovno vklopite, pritisnite na nastavitveno območje.

Opombe

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

Power-Manager

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

Kuhalna 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.

Kuhalna 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 kuhalne plošče glejte poglavje → "Osnovne nastavitve"

Čiščenje

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

Kuhalna plošča

Čiščenje

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

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

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

Nikakor ne uporabljajte:

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

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

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

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

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

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

Okvir kuhalne plošče

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

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

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 senzorja pečenja?

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" na strani 25

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

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

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

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	Odpravljanje napak
Brez	Prekinjeno je električno napajanje. Aparat ni bil priključen v skladu z vezalno shemo. Motnja elektronike.	S pomočjo drugih električnih aparatov preverite, ali je v električnem omrežju prišlo do kratkega stika. Prepričajte se, da je bil aparat priključen v skladu z vezalno shemo. Če motnje ni mogoče odpraviti, o njej obvestite tehnično servisno službo.
Prikazi utripajo	Upravljalno polje je vlažno ali pa je na njem nek predmet.	Osušite upravljalno polje ali odstranite predmet.
Prikaz – utripa na prikazovalniku kuhališča	Prišlo je do motnje v elektroniki.	Da potrdite motnjo, z roko za kratek čas pokrijte upravljalno polje.
F2	Elektronika se je pregrela in je izklopila dano kuhališče.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato pritisnite na poljubni simbol kuhališča.
F4	Elektronika se je pregrela in je izklopila vsa kuhališča.	
F5 + stopnja kuhanja in zvočni signal	Vroča posoda stoji na območju upravljalnega polja. Nevarnost pregretja elektronike.	Odstranite posodo. Prikaz napake kratek čas zatem ugasne. Lahko nadaljujete s kuhanjem.
F5 in zvočni signal	Vroča posoda stoji na območju upravljalnega polja. Za zaščito elektronike se je kuhališče izklopilo.	Odstranite posodo. Počakajte nekaj sekund. Pritisnite na poljubno upravljalno polje. Ko prikaz napake ugasne, lahko nadaljujete s kuhanjem.
F1/F6	Kuhališče se je pregrelo in se je za zaščito delovne površine izklopilo.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi in ponovno vključite kuhališče.
F8	Kuhališče je dalj časa delovalo brez prekinitvev.	Aktiviran je samodejni varnostni izklop. Glejte poglavje
E9000 E90 10	Napaka v delovni napetosti, izven običajnega območja delovanja.	Obrnite se na oskrbovalca z električno energijo.
U400	Kuhalna plošča ni pravilno priključena	Kuhalno ploščo odklopite z električnega omrežja. Prepričajte se, da je priključena v skladu z vezalno shemo.

Na upravljalno polje ne postavljajte vročih posod.

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 prekloni 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 številkami 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.	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.	da
Količina: 800 g	Lonec Ø 22 cm	9	2:30 (brez mešanja)	da	1.	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.	da
Količina: 1 kg	Lonec Ø 22 cm	9	pribl. 2:30 (premešajte po pribl. 1 min)	da	1.	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.	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.	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.	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.	pribl. 5:30	Ne	2.	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.	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	32		Защита при търкане	50
	Важни указания за безопасност	33		Автоматично изключване	50
	Причини за повредите	34		Основни настройки	51
	Преглед.	34		Така достигате до основните настройки:	52
	Опазване на околната среда	35		Показание за консумацията на енергия	53
	Съвети за пестене на енергия.	35		Тест на готварски съдове	53
	Изхвърлете като пазите околната среда	35		Power-Manager	54
	Индукционно нагриване	35		Почистване	54
	Предимства при готвене с индукция.	35		Готварски плот	54
	Съдове	35		Рамка на готварския плот.	54
	Запознаване с уреда	37		Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)	55
	Контролен панел	37		Повреда, какво да направим?	56
	Котлоните	37		Служба обслужване на клиенти	57
	Индикатор за остатъчна топлина	38		Продуктов № и производствен №	57
	Обслужване на уреда	38		Тестови ястия	58
	Включване и изключване на готварския плот	38			
	Настройка на котлон	38			
	Препоръки за готвене	39			
	Гъвкава зона	42			
	Съвети за използване на съдовете	42			
	Като два независими котлона	42			
	Като един-единствен котлон	42			
	Времеви функции	43			
	Програмиране на времето на готвене	43			
	Кухненският таймер	43			
	Функция PowerBoost	44			
	Активиране	44			
	Деактивиране	44			
	Сензорика за пържене	44			
	Предимства при пържене	44			
	Тигани за сензора за пържене	44			
	Степени на температура	45			
	Таблица	45			
	Террап Yaki и Grill за гъвкавата зона	47			
	Така се настройва	49			
	Защита от деца	49			
	Включване и изключване на защитата за деца	49			
	Автоматично обезопасяване за деца	49			

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.

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

Важни указания за безопасност

Предупреждение – Опасност от пожар!

- 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 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!

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

Причини за повредите

Внимание!

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

Преглед

В следната таблица ще откриете най-често срещаните повреди:

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

Опазване на околната среда

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

Съвети за пестене на енергия

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

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.

Индукционно нагряване

Предимства при готвене с индукция

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

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

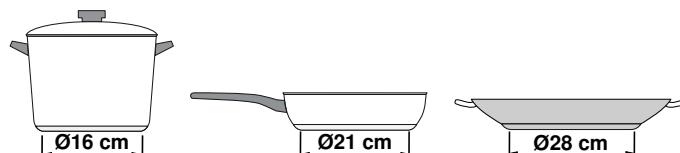
Съдове

Използвайте само феромагнитни съдове за готвене с индукция, например:

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

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

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

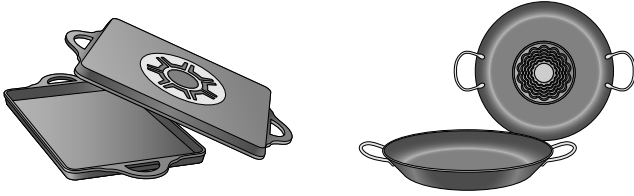


Ако гъвкавата готварска зона се използва като единствен котлон, могат да се използват по-големи съдове, които са особено подходящи за тази област. Информация за позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Гъвкава зона".

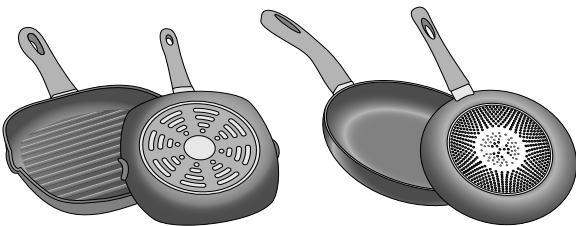


Има и индукционни съдове, чието дъно не е напълно феромагнитно:

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



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



Неподходящи съдове

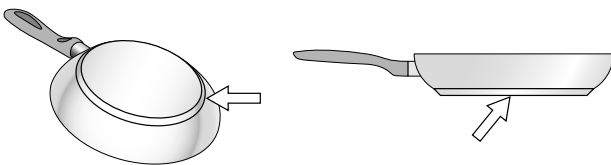
Никога не използвайте дифузорни плочи или готварски съдове от:

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

Свойства на дъното на съда

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

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



Липса на съд или неподходящ размер

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

Празни съдове или съдове с тънко дъно

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

Разпознаване на тенджери

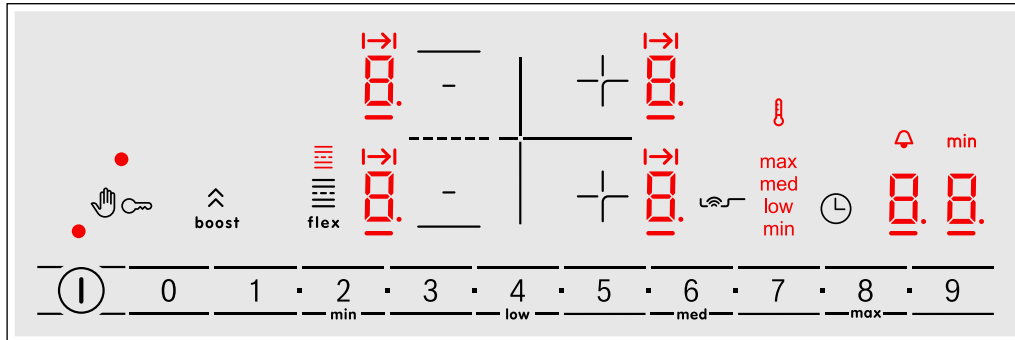
Всеки котлон има долна граница за разпознаване на тенджери, която зависи от феромагнитния диаметър и от материала на дъното на съда. Ето защо трябва да използвате винаги котлона, който отговаря най-добре на диаметъра на дъното на тенджерата.

Запознаване с уреда

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

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

Контролен панел



Полета за обслужване	
ⓘ	Главен превключвател
- / +	Избор на котлон
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Зона за настройка
👤	Блокиране на обслужващия панел с цел почистване
🔒	Функция за обезопасяване спрямо деца
flex	Гъвкава готварска зона
boost	Функция PowerBoost
🕒	Функция Timer
🔥	Сензор за пържене
min, low, med, max	Степени на температура

Индикатори	
0	Работно състояние
19	Степени на котлона
00	Функция Timer
H/h	Остатъчна топлина
🔔	Будилник за кратко време
↔	Настройка на времето на готвене
min	Индикация за време
b	Функция PowerBoost
flex	Гъвкава готварска зона
🔥	Сензор за пържене
🔥	Температура сензор за пържене
min, low, med, max	Степени на температура

Полета за обслужване

Ако докоснете символ, съответната функция се активира.

Указание

- Винаги поддържайте панела за управление чист и сух. Влагата нарушава функционирането.
- Не изтегляйте готварски съд в близост до индикациите и сензорите. Електрониката може да прегрее.

Котлоните

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

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

Индикатор за остатъчна топлина

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

В зависимост от размера на остатъчната топлина се показва следното:

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

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

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






Обслужване на уреда

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

Включване и изключване на готварския плот

С главния превключвател включвате и изключвате готварския плот.

Включване: Докоснете символа . Прозвучава сигнал. Индикаторът при главния превключвател и индикаторите на котлоните  светят. Готварският плот е готов за работа.

Изключване: Докоснете символа  докато индикаторът не угасне. Всички котлони са изключени. 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 за готвене със символите **1** до **9**.

Степен за готвене **1** = най-ниска степен

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





Всяка степен за готвене има междинна степен. Тази междинна степен е маркирана в зоната за настройка със символа .

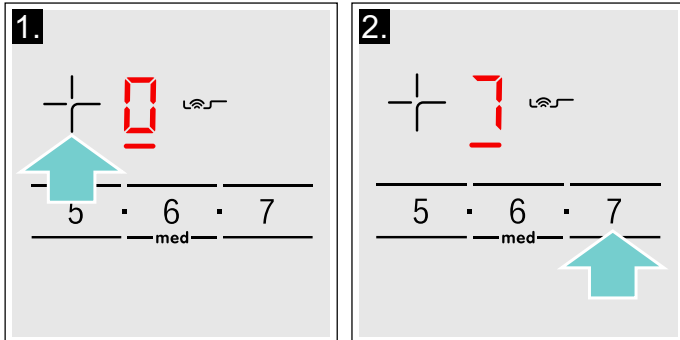
Указание

- 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  или  на желанния котлон. В индикатора свети  и под него символа .
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 котлон и докоснете  в диапазона на регулиране. Котлонът се изключва. Индикаторът за остатъчна топлина свети докато котлонът е още горещ.

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.	-
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Загряване и поддържане топло		
Яхния, напр. леща яхния	1. - 2	-
Мляко*	1. - 2.	-
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.	20 - 30
Риба*	4 - 5	10 - 15
Бял сос, напр. сос бешамел	1 - 2	3 - 6
Разбити сосове, напр. сос Беарнез, сос Холандез	3 - 4	8 - 12
Варене, задушаване на пара, задушаване		
Ориз (с двойно количество вода)	2. - 3.	15 - 30
Мляко с ориз***	2 - 3	30 - 40
Варени картофи (с обелките)	4. - 5.	25 - 35
Варени картофи (без обелките)	4. - 5.	15 - 30
Тестени изделия, варива*	6 - 7	6 - 10
Яхния	3. - 4.	120 - 180
Супи	3. - 4.	15 - 60
Зеленчуци	2. - 3.	10 - 20
Зеленчуци, замразени	3. - 4.	7 - 20
Приготвяне в тенджера под налягане	4. - 5.	-
Задушаване (месо)		
Руладини	4 - 5	50 - 65
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш***	3 - 4	50 - 60

* Без капак

** Обръщайте няколко пъти

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

	Степен за готвене	Време на готвене (мин.)
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	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
Дълб. замр. ястия, напр. ястия на тиган	6 - 7	6 - 10
Палачинки (изпичане една след друга)	6 - 7	-
Омлети (печене един след друг)	3 - 4	3 - 10
Яйца на очи	5 - 6	3 - 6
Пържене във фритюрник* (150-200 г на проция 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.		

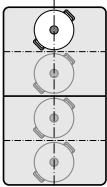
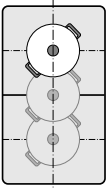
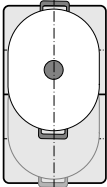
Гъвкава зона

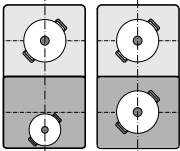
Според нуждата може да се използва като отделен котлон или като два отделни котлона.

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

Съвети за използване на съдовете

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

Като един-единствен котлон	
	Диаметърът е по-малък или равен на 13 см Поставете готварския съд на една от четирите позиции, които се виждат на илюстрацията.
	Диаметърът е над 13 см Поставете готварския съд на една от трите позиции, които се виждат на илюстрацията.
	Когато готварският съд изисква повече от един котлон, поставете го в началото на горния или долния рѳд на гъвкавата готварска зона.

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

Като два независими котлона

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


Активиране

Вижте глава → "Обслужване на уреда"

Като един-единствен котлон

Използване на общата готварска зона чрез свързване на двата котлона.

Свързване на двата котлона


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

Гъвкавата зона за готвене е активирана.

Смяна на степента на готвене


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

Добавяне на още един готварски съд

Поставете още един готварски съд, изберете едната от двете зони за готвене, спадащи към гъвкавата зона за готвене и след това два пъти докоснете символа . Новият готварски съд се разпознава и избраната преди това степен на котлона не се променя.

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

Разделяне на двата котлона

Изберете едната от двете зони за готвене на гъвкавата готварска зона и докоснете символа .

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

Указание: Ако изключите готварския плот и по-късно отново го включите, гъвкавата готварска зона отново се разделя на два независими котлона.

Времени функции




Вашият готварски плот разполага с две функции на таймера:

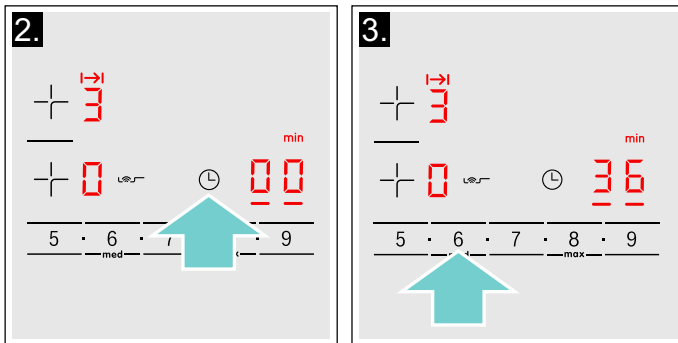
- Програмиране на времето на готвене
- Кухненски таймер

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 индикатора на котлона свети . В индикатора на таймера светва .
3. През следващите 10 секунди настройте в диапазона на регулиране желаното време на готвене.



След няколко секунди времето започва да тече.

Указание


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

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.


Промяна или изтриване на времето

Изберете котлона и след това докоснете символа .

Променете времето на готвене в зоната за настройка или поставете на , за да нулирате времето на готвене.

След изтичане на времето

Котлонът се изключва. Прозвучава сигнал. В индикацията на таймера за 10 секунди се показва .

Докоснете символа . Индикаторите угасват и акустичният сигнал се прекратява.

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.

Настройка



1. Докоснете символа  неколкократно докато индикаторът  не светне. В индикатора на таймера светва .
2. Настройте желаното време в зоната за настройка. След няколко секунди времето започва да тече.


Промяна или изтриване на времето

Докоснете символа  неколкократно докато индикаторът  не светне.

В зоната за настройка променете времето или настройте , за да изтриете програмираното време.

След изтичане на времето

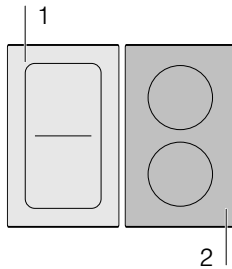
Прозвучава сигнал. В индикацията на таймера се появява  и индикацията  светва. След 10 секунди индикациите угасват.

Чрез докосване на символа  угасват индикациите и се заглушава сигналния тон.

Функция PowerBoost


С функцията PowerBoost големи количества вода могат да се загряват по-бързо отколкото със степента на готвене **9**.

Тази функция може да се активира за даден котлон винаги когато другият котлон от същата група не работи (вж. изображението). В противен случай в индикатора на избрания котлон мигат **b** и **9**; след това автоматично се настройва степен на готвене **9**, без да се активира функцията.




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

Активиране

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа . В индикатора светва **b**. Функцията е активирана.

Деактивиране

1. Изберете котлона.
2. Докоснете символа . Индикаторът **b** угасва и котлонът превключва обратно към степен на готвене **9**. 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.

Сензорика за пържене

С тази функция е възможно пържене при поддържане на подходящата температура на тигана.

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

Предимства при пържене

- Котлонът се нагрява само когато това е нужно за запазване на температурата. Така се пести енергия и олиото или мазнината не се прегряват.
- Функцията за пържене съобщава когато празният тиган е достигнал оптималната температура за добавяне на олиото и за последващото добавяне на ястията.

Указание

- Не поставяйте капак върху тигана. В противен случай функцията няма да се активира правилно. Може да се използва защита от пръски, за да избегнете пръскането на мазнина.
- Използвайте подходящи за пържене олио или мазнина. Ако се използват масло, маргарин, зехтин върджин екстра или свинска мас, настройте степен на температура **min**.
- Никога не загрявайте тиган с или без ястия без надзор.
- Ако котлонът има по-висока температура от готварския съд или обратно, сензорът за пържене не е правилно активиран.

Тигани за сензора за пържене

За сензора за печене има на разположение специални тигани. Тази опционална принадлежност можете допълнително да получите в специализираната търговска мрежа или от нашата техническа служба обслужване на клиенти. Винаги посочвайте съответния референтен номер.

- HEZ390210 тиган с диаметър от 15 см.
- HEZ390220 тиган с диаметър от 19 см.
- HEZ390230 тиган с диаметър от 21 см.
- HEZ390512 тепаняки. Препоръчва се само за гъвкава готварска зона.
- HEZ390522 грил плоча. Препоръчва се само за гъвкава готварска зона.

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

Указание

- Сензорът за пръжене е специално настроен за този вид и размер тигани.
- Уверете се, че диаметърът на дъното на тигана отговаря на размера на котлона. Уверете се, че тиганът е поставен централно върху котлона.
- При гъвкавите готварски зони може да се случи така, че сензорът за пържене при отклоняващ се размер на тигана или лошо разположен тиган да не се активира. Вж. глава → "Гъвкава зона".
- Другите тигани могат да прегреят. Температурата може да се настрои под или над избраната степен. Опитайте първо с най-ниската температурна степен и променете според нуждата.

Степени на температура

Степен на температура	Подходящо за
мин	ниско Пържене на ястия със зехтин върджин екстра, масло или маргарин, напр. омлети.
ниско	ниско - средно Печене на риба и груби ястия, напр. топчета от кайма и наденички.
средно	средно - високо Печене на пържоли, средно или добре изпечени, дълб. замр., панирани и фини ястия, напр. шницел, рагу и зеленчуци.
макс	високо Печене на ястия при високи температури, напр. пържоли, алангле, картофени кюфтета и печени картофи.

Таблица

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

Настроената температурна степен варира според използвания тиган.

Предварително загрейте празния тиган, добавете олиото и ястието след сигналния тон.

	Степен на температура	Общо време на пържене след сигн. тон (мин.)
Месо		
Шницел, натюр или паниран	med	6 - 10
Филе	med	6 - 10
Котлети*	low	10 - 15
Кордон бльо, виенски шницел*	med	10 - 15
Пържоли, алангле (3 см дебели)	max	6 - 8
Пържоли, средно или добре изпечени (3 см дебели)	med	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)*	low	10 - 20
Наденички, варени или сурови*	low	8 - 20
Хамбургер, топчета кайма, пълнени топчета с месо	low	6 - 30
Рагу, джирози	med	7 - 12
Кайма	med	6 - 10
Шпек	min	5 - 8
Риба		
Риба, печена, цяла, напр. пъстърва	low	10 - 20
Филе от риба, натюр или панирано	low - med	10 - 20
Скариди, раци	med	4 - 8
Ястия с яйца		
Палачинки**	max	-
Омлет**	min	3 - 6
Яйца на очи	min - med	2 - 6
Бъркани яйца	min	4 - 9
Кайзеров омлет	low	10 - 15
френски тост**	low	4 - 8
Картофи		
Печени картофи (от варени небел. картофи)	max	6 - 12
Пърж. картофи (от сурови картофи)	med	15 - 25
Картофени кюфтета**	max	2,5 - 3,5
Картофи с глазура	low	15 - 20

* Обръщайте няколко пъти.

** Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.

	Степен на температура	Общо време на пържене след сигн. тон (мин.)
Зеленчуци		
Чесън, лук	min	2 - 10
Тиквички, патладжани	low	4 - 12
Чушки, зелен аспарагус	low	4 - 15
Гъби	med	10 - 15
Зеленчуци с глазура	low	6 - 10
Дълб. замр. прод.		
Шницел	med	15 - 20
Кордон бльо*	med	10 - 30
Птичи гърди*	med	10 - 30
Пилешки нъгети	med	10 - 15
Джирози, кебап	low	5 - 10
Филе от риба, натюр или панирано	low	10 - 20
Рибни пръчици	med	8 - 12
Пържени картофи	max	4 - 6
Ястия на тиган, напр. зеленчуци на тиган с кокошка	low	6 - 10
Пролетни ролца	med	10 - 30
Камембер/сирене	low	10 - 15
Други		
Камембер/сирене	low	7 - 10
Предварително изпечени сухи продукти с добавяне на вода, напр. фиде	min	5 - 10
Крутони	low	6 - 10
Бадеми/орехи/ядки от пиния	med	3 - 15
* Обръщайте няколко пъти.		
** Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.		

Терпан Yaki и Grill за гъвкавата зона**Grill**

































Grill е подходящ за гъвкавата зона. Можете да пригответе здравословно и лесно големи и малки количества месо, риба, пресни зеленчуци и хляб с много малко олио. Ребровидната форма осигурява по-малкото поемане на мазнина от ястията. Лесното боравене помага печенето на грил на ястия, които изглеждат и имат вкус все едно са пригответени на традиционен грил. Добавете малко олио върху грила или върху повърхността на ястието, за да облекчите предаването на топлина.

Терпан Yaki

Терпан Yaki Ви позволява лесно и здравословно приготвяне на месо, риба, морски дарове, зеленчуци, сладки ястия и хляб с много малко олио. Терпан Yaki е подходящ перфектно за гъвкавата зона. Чрез директния контакт с пластината и равномерното предаване на топлина се запазват консистенцията, цветът и сочността на храната при запичане и опичане.

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.

Указание: Настройте гъвкавата зона като единичен котлон, за да активирате правилно функцията.

	Готварски съд	Степен на температура	Общо време на пържене след сигн. тон (мин.)
Месо			
Шницел, натюр ¹	 / 	med	6 - 10
Филе ¹	 / 	med	6 - 10
Котлети ¹	 / 	low	10 - 15
Пържола, алангле (3 см дебела) ¹	 / 	max	6 - 8
Пържола, средно изпечена (3 см дебела) ¹	 / 	max	8 - 12
Пържола, добре изпечена (3 см дебела) ¹	 / 	med	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели) ¹	 / 	low	10 - 20
Сланина ¹	 / 	low	5 - 8
Хамбургер ¹	 / 	low	6 - 15
Варени колбаси ¹	 / 	med	8 - 20
Наденички, сурови ¹	 / 	med	8 - 20
Джириси ²		med	7 - 12
Кайма ²		med	6 - 10
Риба и морски дарове			
Филе от риба, натюр ¹	 / 	med	10 - 20
Раци ¹	 / 	med	4 - 8
Скариди ¹	 / 	med	4 - 8
Пържене на цяла риба ¹	 / 	low	15 - 30

¹ Добавете олио (ако е нужно) и ястието след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.






























² Добавете олио (ако е нужно) и ястието след сигналния тон. Редовно разбърквайте.

³ Добавете масло и ястието след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.

⁴ Добавете олио (ако е нужно) и ястието след сигналния тон. Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.

⁵ Добавете олио (натъркайте повърхността на ястието) и ястието след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.

⁶ Добавете ястието след сигналния тон.

	Готварски съд	Степен на температура	Общо време на пържене след сигн. тон (мин.)
Зеленчуци			
Тиквички ¹	 / 	low	4 - 12
Патладжани ¹	 / 	low	4 - 12
Чушки ¹	 / 	low	4 - 15
Печене на зелени аспержи ¹	 / 	low	4 - 15
Гъби ²	 / 	med	10 - 15
Чесън ²		min	2 - 10
Лук, на пара ²		min	2 - 10
Глазиране на зеленчуци ²		low	6 - 10
Картофи			
Пържени картофи от варени картофи (с обелките) ²		max	6 - 12
Палачинки от картофи ⁴		max	2,5 - 3,5
Глазирани картофи ²		low	10 - 15
Ястия с яйца			
Яйца на очи в масло ³		min	2 - 6
Яйца на очи ¹		med	2 - 6
Бъркани яйца ²		min	4 - 9
Омлет ⁴		min	3 - 6
Палачинки ⁴		max	1,5 - 2,5
Пържени филийки ⁴		low	4 - 8
Кайзерски омлет ⁴		low	10 - 15
Други			
Печене на хляб ⁵	 / 	med	4 - 6
Изпичане на крутони ²		low	6 - 10
Печене на бадеми ⁶		med	3 - 15
Печене на ядки ⁶		med	3 - 15
Печене на семена от пиния ⁶		med	3 - 15

¹ Добавете олио (ако е нужно) и ястието след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.

² Добавете олио (ако е нужно) и ястието след сигналния тон. Редовно разбърквайте.

³ Добавете масло и ястието след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно


⁴ Добавете олио (ако е нужно) и ястието след сигналния тон. Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго

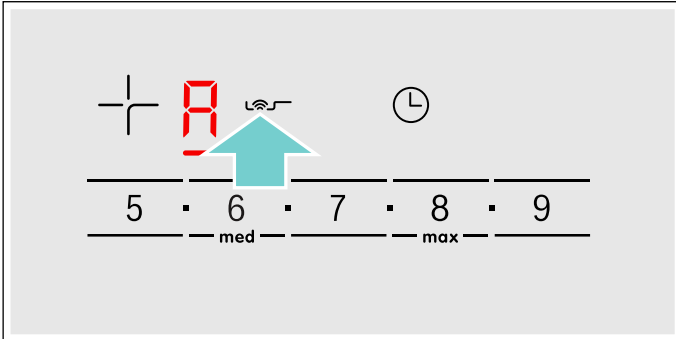
⁵ Добавете олио (натъркайте повърхността на ястието) и ястието след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.

⁶ Добавете ястието след сигналния тон.

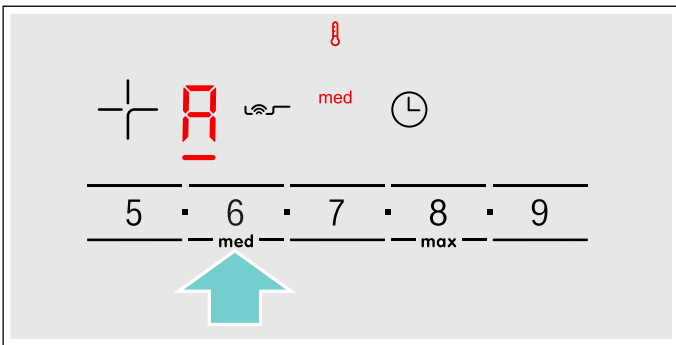
Така се настройва

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


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




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




Функцията е активирана.

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

Указание

- Обръщайте ястията, за да не загорят.
- За да се покажат температурната индикация  и степента на температурата, трябва да е избран котлон.

Изключване на сензора за пържене


Изберете котлон и докоснете символа . Функцията е дезактивирана.


Защита от деца

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

Включване и изключване на защитата за деца

Готварският плот трябва да е изключен.

Включване: Натиснете символа  за около 4 секунди.

Индикаторът до символа  светва за 10 секунди.

Готварският плот е блокиран.

Изключване: Натиснете символа  за около 4 секунди.

Блокирането е дезактивирано.

Автоматично обезопасяване за деца

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


Включване и изключване


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



Защита при търкане

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

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

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

Указание

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



Автоматично изключване

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

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

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

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

Основни настройки

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

Индикация	Функция
с 1	Защита от деца 0 Ръчно*. 1 Автоматично. 2 Функцията е деактивирана.
с 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.*
с 3	Показване на разхода на енергия 0 Деактивирано.* 1 Активирано.
с 5	Автоматично програмиране на времето на готвене 00 Изключено.* 0 1-99 Време до автоматичното изключване.
с 6	Продължителност на сигналния тон на функцията Timer 1 10 секунди.* 2 30 секунди. 3 1 минута.
с 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.**
с 9	Време на избор на котлон 0 Неограничено: Последно настроеният котлон остава избран.* 1 Ограничено: Котлонът остава избран само за няколко секунди.
с 12	Проверка на готварските съдове и резултат от готвенето 0 Неподходящи 1 Неоптимални 2 Подходящи



Нулиране до стандартните настройки

- Индивидуални настройки.*
- Връщане към фабричните настройки.

*Фабрична настройка

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

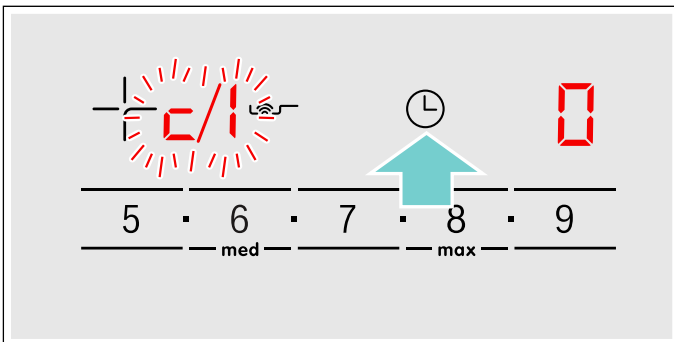
Така достигате до основните настройки:

Готварският плот трябва да е изключен.

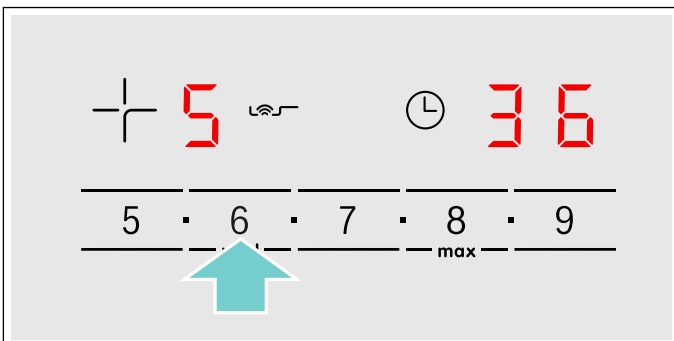
1. Включете готварския плот.
2. В рамките на следващите 10 секунди докоснете символа за ок. 4 секунди. Първите четири индикации дават информация за продукта. Докоснете диапазона за настройка, за да можете да видите отделните индикации.

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 и редувайки се и се появява 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"

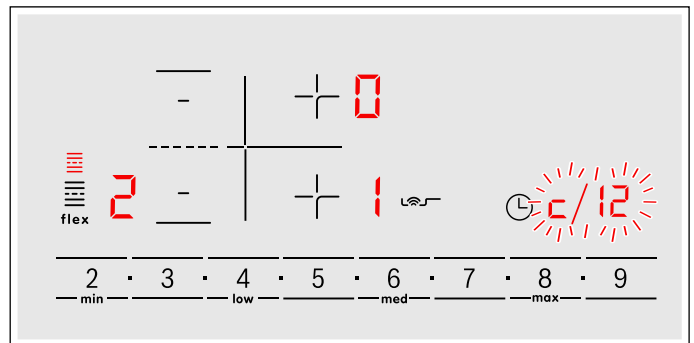
Тест на готварски съдове

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

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

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 пластмаса	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 сензорът за печене не може да се активира?

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" на страница 54*

Шумове

Защо се чуват шумове по време на готвене?

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

Възможни шумове:

Дълбоко бръмчене като от трансформатор:

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

Дълбоко свирене:

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

Пращане:

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

Високи тонове на свирене:

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

Вентилаторен шум:

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

Готварски съдове

Кои готварски съдове са подходящи за индукционния готварски плот?

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

Защо котлонът не загрява и степента за готвене мига?

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

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

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

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

Готварски съдове

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

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

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

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 на грешки
няма	Електрозахранването е прекъснато. Уредът не е свързан съгласно електрическата схема. Повреда на електрониката.	Проверете с помощта на други електрически уреди дали не е възникнало късо съединение в електрозахранването. Уверете се, че уредът е свързан съгласно електрическата схема. Ако 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 обслужващия панел или свалете предмета.
В индикациите на котлоните мига индикацията —	Възникнала е повреда в електрониката.	За кратко с ръка покрийте обслужващия панел, за да потвърдите повредата.
F2	Електрониката е прегряла и е изключила съответния котлон.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. Докоснете след това произволен символ върху готварския плот.
F4	Електрониката е прегряла и всички котлони са се изключили.	
F5 + степен за готвене и сигнален тон	В зоната на обслужващия панел се намира гореща тенджерата. Съществува опасност от прегряване на електрониката.	Отстранете тенджерата. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите да готвите.
F5 и сигнален тон	В зоната на обслужващия панел се намира гореща тенджерата. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Отстранете тенджерата. Изчакайте няколко секунди. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато индикацията за грешка угасне, можете да продължите да готвите.
F1/F6	Котлонът е прегрял и е изключен за защита на вашата работна повърхност.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и отново включете котлона.
F8	Котлонът е работел дълго време без прекъсване.	Автоматичното предпазно изключване е активирано. Вижте глава
E9000 E90 10	Работното напрежение е грешно, намира се извън нормалния работен диапазон.	Свържете се с Вашия доставчик на електроенергия.
U400	Готварският плот не е свързан правилно	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Уверете се, че той е свързан съгласно електрическата схема.

Не поставяйте горещи тенджери върху обслужващия панел.

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.	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.	Да
Количество: 800 г	Тенджера с диаметър 22 см	9	2:30 (без разбъркване)	Да	1.	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.	Да
Количество: 1 кг	Тенджера с диаметър 22 см	9	прибл. 2:30 (разбъркайте след прибл. 1 мин.)	Да	1.	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 замяване			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 замяване 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.	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.	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.	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.	припл. 5:30	Не	2.	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.	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. MacCain 123 Frites Original)	Тенджера с диаметър 22 см	9	Докато температурата на олиото достигне 180 °C	Не	9	Не

*Рецепта съгласно DIN 44550

**Рецепта съгласно DIN EN 60350-2



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



9001379346

981018(01)