

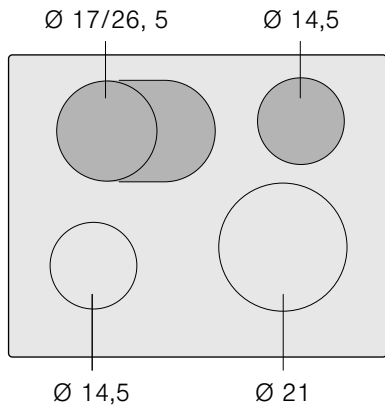


ЕН...ВС...

Готварски плот

SIEMENS

EH...BC...



		g*	b*
Ø 14,5	○	1.400 W	1.800 W
Ø 17-26,5	●	1.600 W	-
	◐	2.400 W	-
Ø 14,5	●	1.200 W	-
Ø 21	○	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Указания за безопасност	3
Причини за повредите	4
Защита на околната среда	5
Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти	5
Съвети за пестене на енергия	5
Индукционно нагряване	5
Преимущества на индукционното нагряване	5
Съдове	5
Запознаване с уреда	6
Контролен панел	6
Нагревателни зони	6
Индикатор на остатъчна топлина	7
Програмиране на готварския плот	7
Включете и изключете готварския плот	7
Настройка на нагревателната зона	7
Таблица за готвене	7
Защитна блокировка за детска безопасност	9
Активирайте и деактивирайте защитата за деца	9
Автоматично обезопасяване за деца	9
Функция за свръхмощност (Powerboost)	9
Ограничения за ползване	9

Задействане	9
Деактивиране:	9
Функция за програмиране на времето	9
Автоматично изключване на котлон	9
Таймер-аларма	10
Автоматичен прекъсвач	10
Главни настройки	10
Достъп до основните настройки	11
Почистване и поддръжка	11
Готварски плот	11
Рамка на готварския плот	11
Отстраняване на повреди	12
Нормален шум при функциониране на уреда	12
Център за обслужване на клиенти	13
Изпробвани ястия	13

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

Указания за безопасност

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

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

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

Този уред е предназначен само за домакински нужди и за битова употреба. Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки. Не оставяйте без надзор уреда по време на работа. Използвайте уреда само в затворени помещения.

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

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

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

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

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

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

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

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

Опасност от пожар!

- Горещите олио и мазнина се възпламеняват бързо. Не оставяйте никога горещите олио и мазнина без контрол. Никога не гасете пожар с вода. Изключете котлона. Внимателно задушете пламъците с капак, гасящо покритие или подобен предмет.
- Котлоните се 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.

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.

Опасност от токов удар!

- Неправилният ремонт води до значителни опасности. Ремонтът и смяната на повредени свързващи кабели може да се извършват само от надлежно обучени служители на Сервиза за техническо обслужване. Ако уредът е повреден, изключете го от електрическата мрежа или изключете предпазителя от таблото с бушоните. Извикайте сервизен техник.

- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Пропукванията или счупванията в стъклокерамиката могат да предизвикат токови уреди. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Опасност от повреди!

Плотът е снабден с охлаждащ вентилатор разположен от долната му страна. Ако под готварския плот има чекмедже, не дръжте в него малки предмети или хартии, тъй като могат да повредят вентилатора ако попаднат в него или да навредят на процеса на охлаждане.

Между съдържанието на чекмеджето и отвора на вентилатора трябва да се осигури минимално разстояние от 2 см.

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 поставяте горещи съдове върху командното табло, върху индикаторите или върху рамката на готварския плот. Може да причинят повреда.
- Падането на твърди или остри предмети върху готварския плот може да го повреди.
- Алюминиевото фолио и пластамасовите съдовете се стопяват върху нагорещените нагревателни зони. Не се препоръчва използването на предпазни панели върху готварския плот.

Общ поглед

В следващата таблица представяме най-честите повреди:

Щети	Причини	Мерки за отстраняване
Петна	Разсипана храна	Отстранете незабавно разсипаната храна с помощта на шпатула за стъкло.
	Неподходящи почистващи препарати	Използвайте само почистващи препарати, подходящи за готварския плот.
Надраскване	Сол, захар и пясък	Готварският плот да не се използва като поднос или кухненски плот.
	Съдовете за готвене с грапаво дъно биха надраскали повърхността на готварския плот	Проверявайте съдовете за готвене.
Обезцветяване	Неподходящи почистващи препарати	Използвайте само почистващи препарати, подходящи за готварския плот.
	Допиране на съдовете	Повдигайте тенджерите и тиганите, за да ги преместите.
Излющване на покритието	Захар, продукти с високо съдържание на захар	Отстранете незабавно разсипаната храна с помощта на шпатула за стъкло.

Защита на околната среда

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



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

Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

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.

Индукционно нагряване

Преимущества на индукционното нагряване

Индукционното нагряване представлява радикална промяна в традиционната форма на затопляне - топлината се генерира директно в съда. Поради тази причина, този метод предоставя редица преимущества:

- Спестява време за готвене и пържене, като нагрява директно съда.
- Спестява енергия.
- По лесни грижи и почистване. Разсипаните хранителни вещества не изгарят толкова бързо.
- Контрол на топлината и безопасността; готварският плот осигурява или прекъсва достъпа на енергия незабавно при въздействие върху командните елементи. Индукционната нагревателна зона спира подаването на мощност, щом бъде снет съда от нея, без да е предварително изключена.

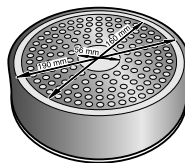
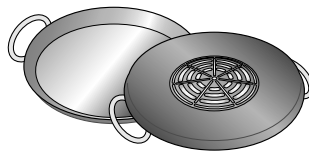
Съдове

Единствените съдове подходящи за готвене чрез индукция са феромагнитните съдове, които могат да бъдат направени от:

- емайлирана стомана
- чугун
- Специални кухненски съдове за индукционно нагряване изработени от иннок.

За да се уверите, че съдовете са подходящи, проверете дали дъното на съда се привлича от магнит.

Съществуват и друг вид съдове, подходящи за индуктивни плотове, чиято основа не е изцяло феромагнитна.



Ако използвате големи съдове с феромагнитна площ с по-малък диаметър, се загрева само феромагнитната площ, така че разпределението на топлината не е хомогенно.

Съдовете, които имат алуминиеви части, вградени в дъното, са с редуцирана феромагнитна площ и следователно доставяната мощност може да е по-ниска, може да възникнат проблеми с разпознаването на съда, както и изобщо да не бъде разпознат като такъв.

За да постигнете добър резултат при готвенето, препоръчително е феромагнитната площ на съда да съвпада с размера на нагревателната зона. Ако съдът не бъде разпознат в дадена нагревателна зона, поставете го в следваща нагревателна зона с непосредствено по-малък диаметър.

Неподходящи съдове

Никога не използвайте дифузорни плочи или готварски съдове от:

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

Характеристики на дъното на съда

Характеристиките на дъното на съда могат да повлияят върху хомогенността на приготвената храна. Съдове, произведени от материали, които допринасят за разпространение на топлината от типа на съдовете, представляващи "сандвич" от неръждаема стомана, разпределят топлината равномерно, като спестяват време и енергия.

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.

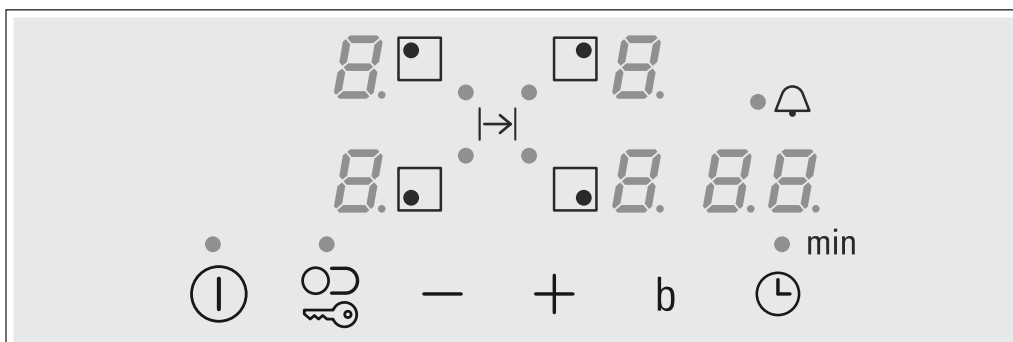
Детектор за съд

Всяка нагревателна зона има минимални граници за разпознаване на съдовете, които варират в зависимост от материала на изработката на използвания съд. Поради това трябва да се използва нагревателната зона, чийто размер е най-близък до диаметъра на съда.

Запознаване с уреда

На стр. 2 ще откриете информация за размерите и мощностите на котлоните.

Контролен панел



Полета за управление

①	Главен превключвател
□	Избор на котлон
-/+	Изберете настройките
b	Функция Powerboost
🔒	Защита от деца
🔑	Зона за печене
🕒	Функция за програмиране на времето

Индикатори

0	Оперативност
1-9	Нива на мощност
b	Функция за свръхмощност (Powerboost)
H/h	Остатъчна топлина
00	Функция за програмиране на времето

Командни повърхности

При натискане на символа се активира съответната функция.

Указание: Поддържайте контролния панел винаги сух. Влагата може да повреди работата му.

Нагревателни зони

Нагревателна зона

○	Единична нагревателна зона	Да се използва съд с подходящ размер.
○	Единична индукционна нагревателна зона.	Да се използва съд с подходящ размер.
∞	Излъчващ грил *	Натиснете символа ∞.

* Включване на нагревателната зона: Светва съответния индикатор.

За индукционните нагревателни зони използвайте само съдове, годни за индукционно готвене, виж раздел "Подходящи съдове".

Индикатор на остатъчна топлина

Всяка една от нагревателните зони на готварския плот има индикатор за остатъчна топлина, който показва кои зони са все още нагрети. Избягвайте да докосвате нагревателната зона, чийто индикатор за остатъчна топлина свети.

Дори готварският плот да е изключен, индикаторът **h** или **H** ще продължи да свети, докато нагревателната зона е гореща.



Ако снемете съда, преди да сте изключили нагревателната зона, ще се появят последователно индикаторът **h** или **H** и избраната степен на мощност.


Програмиране на готварския плот

В този раздел е описано как да се извърши настройката на една нагревателна зона. В таблицата са посочени степените на мощност и времето за готвене на различни ястия.

Включете и изключете готварския плот

Готварският плот се включва и изключва чрез основния прекъсвач.

Включване: натиснете символа . Се чува писклив звук. Индикаторът, разположен до основния прекъсвач, и индикаторите  на нагревателните зони светват. Готварският плот е готов за работа.

Изключване: натиснете символа  и задръжте така, докато индикаторите не изгаснат. Всички нагревателни зони са изключени. Индикаторът за остатъчна топлина остава светнат докато нагревателните зони изстинат достатъчно.

Указание

- Готварският плот се изключва автоматично, когато всички нагревателни зони бъдат изключени в продължение на 20 секунди.
- Въведените настройки се съхраняват в паметта на уреда през първите 4 секунди след изключване на готварския плот. Ако готварският плот отново се включи през този период от време, ще се активират предходните настройки.

Настройка на нагревателната зона

Изберете желаната степен на мощност чрез символите **+** и **-**.


Степен на мощност 1 = минимална мощност.

Степен на мощност 9 = максимална мощност.

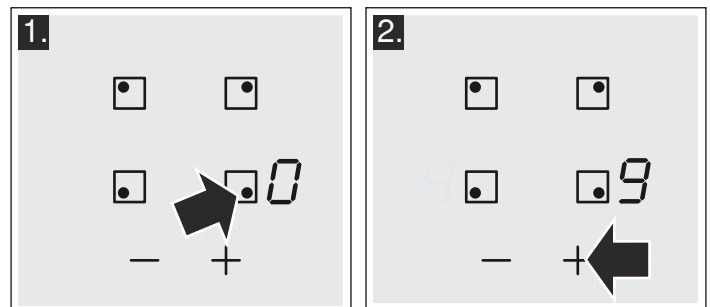
Всяка степен на мощност разполага с междинна настройка. Отбелязано е с точка.

Избор на котлона и степента на готвене

Готварският плот трябва да е включен.

- Изберете котлона със символа .

- През следващите 10 секунди натиснете символа **+** или **-**. Основната настройка се показва:
символ **+** Степен за готвене 9
символ **-** Степен за готвене 4




Степента на готвене е настроена.

Променете степента на мощност

Изберете нагреваема зона и натиснете символ **+** или **-** докато не се появи желаната мощност.

Изключване на нагревателна зона

Избрате нагревателната зона, натиснете символа **+** или **-** докато не се появи .

Нагревателната зона се изключва и се показва индикаторът за остатъчна топлина.

Указание: Ако върху индуктивната нагреваема зона не е поставен съд за готвене, избраната степен на мощност примигва. След известно време нагревателната зона изгасва.

Таблица за готвене

В таблицата по-долу са посочени някои примери.

Времето за готвене зависи от степента на мощност, вида, теглото и качеството на храните. Поради тази причина съществуват вариации.

Разбърквайте често, ако притопляте пюрета, кремове или сосове с гъста консистенция.

Използвайте степен на мощност 9 за начало на готвенето.

	Степен на мощност	Продължителност на готвенето
Разтапяне		
Шоколад и шоколадова глазура	1-1.	-
Масло, мед, желатин	1-2	-
Притопляне и поддържане на топлината		
Яхнии (напр. от леща)	1-2	-
Мляко**	1-2.	-
Наденички, притоплени във вода**	3-4	-
Размразяване и притопляне		
Дълбоко замразен спанак	3-4	15-25 мин.
Дълбоко замразен гулаш	3-4	30-40 мин.

* Готвене без капак

** Без капак

*** Разбърквайте често

	Степен на мощност	Продължителност на готвенето
Готвене на слаб огън, варене на слаб огън		
Картофени кюфтета*	4.-5.	20-30 мин.
Риба*	4-5	10-15 мин.
Бели сосове, напр. сос бешамел	1-2	3-6 мин.
Бити сосове, напр. сос беарнез, холандски сос	3-4	8-12 мин.
Варене, готвене на пара, запържване		
Ориз (с двойно количество вода)	2-3	15-30 мин.
Мляко с ориз	2-3	30-40 мин.
Необелени картофи	4-5	25-30 мин.
Необелени картофи със сол	4-5	15-25 мин.
Паста*	6-7	6-10 мин.
Варива, супи	3.-4.	15-60 мин.
Зеленчуци	2.-3.	10-20 мин.
Дълбоко замразени зеленчуци	3.-4.	7-20 мин.
Варене в тенджерата под налягане	4.-5.	-
Задушаване		
Месно руло	4-5	50-60 мин.
Задушено ястие	4-5	60-100 мин.
Гулаш	3-4	50-60 мин.
Печене / Пържене в малко мазнина**		
Филе, натюр или панирано	6-7	6-10 мин.
Дълбоко замразени филета	6-7	8-12 мин.
Пържоли, натюр или панирани***	6-7	8-12 мин.
Бифтек (с 3 см дебелина)	7-8	8-12 мин.
Пържола от гърди (с 2 см дебелина)***	5-6	10-20 мин.
Дълбоко замразени пържоли от гърди***	5-6	10-30 мин.
Телешки кюфтета с лук за хамбургери и кюфтета от месо, (с 3 см дебелина)***	4.-5.	30-40 мин.
Риба и рибни филета натюр	5-6	8-20 мин.
Риба и рибни филета панирани	6-7	8-20 мин.
Дълбоко замразена панирана риба, напр. панирани рибни пръчици	6-7	8-12 мин.
Видове скариди	7-8	4-10 мин.
Дълбоко замразени ястия, напр. соте	6-7	6-10 мин.
Палачинки	6-7	Пържете ги една след друга
Тортила	3.-4.	Пържете ги една след друга
Пържени яйца	5-6	3-6 мин.
Пържене** (150-200 г на порция в 1-2 л олио)		
Дълбоко замразени продукти, напр. пържени картофи, панирани пилешки хапки	8-9	да се пържат последователно на порции
Дълбоко замразени крокети	7-8	
Месо, напр. пилешко на парчета	6-7	
Риба, панирана или в бирено тесто	6-7	
Зеленчуци, гъби, панирани или в бирено тесто, напр. печурки	6-7	
Десерти, напр. бухти, плодове в бирено тесто	4-5	

* Готвене без капак

** Без капак



*** Разбърквайте често


Защитна блокировка за детска безопасност

Готварският плот може да се обезопаси срещу неволно включване, така че да се попречи на деца да активират нагревателните зони.

Активирайте и деактивирайте защитата за деца

Готварският плот трябва да бъде включен.

Активиране: натискайте символа  в продължение на 4 секунди приблизително. Индикаторът, разположен до символа  се осветява за 10 секунди. Готварският плот се блокира.

Деактивиране: натискайте символа  в продължение на 4 секунди приблизително. Готварският плот е отблокиран.


Автоматично обезопасяване за деца

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




Включване и изключване

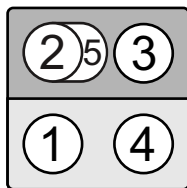
В раздел *Основни настройки* е представена информация за активиране на автоматичната защита за деца.

Функция за свръхмощност (Powerboost)



С функцията Powerboost може да се загреват големи количества вода по-бързо, отколкото с използването на степените на мощност .

Ограничения за ползване




Индукционните нагревателни зони (1 и 4) притежават тази функция (виж картинката). Използването на функцията за свръхмощност ще бъде възможно при условие, че другата индукционна зона не е включена. В противен случай визуалният индикатор на избраната нагревателна зона ще примигне  и  впоследствие автоматично ще се настрои степента на мощност .



Задействане

1. Изберете нагревателна зона.
2. Натиснете символа .
Индикаторът  светва
Функцията е активирана.

Деактивиране:

1. Изберете нагревателна зона.
2. Натиснете символа .
Индикаторът  ще изгасне и нагревателната зона ще възстанови степента си на мощност .
Функцията е деактивирана.

Указание: При определени обстоятелства функцията Powerboost може да се деактивира автоматично, за да предпази електронните компоненти във вътрешността на готварския плот.

Функция за програмиране на времето

Тази функция може да се използва по два различни начина:




- за автоматично изключване на дадена нагревателна зона
- като таймер-аларма





Автоматично изключване на котлон

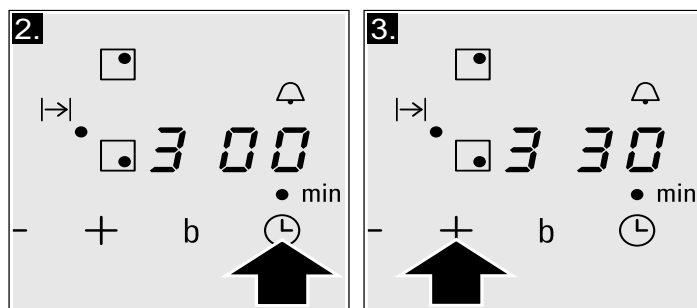
Котлонът се изключва автоматично след изтичането на избраното време.



Настройте времето за готвене.

Готварският плот трябва да е включен.

1. Изберете желаната котлон, както и желаната степен на готвене.
2. Натиснете символа . Индикаторът  на котлона светва. На дисплея на функцията за програмиране на времето се появява .

3. Натиснете символа  или . Основната настройка се показва:
символ : 30 минути.
символ : 10 минути.





4. Натиснете  или  докато желаното време за готвене не се появи.

След няколко секунди времето на готвене започва да тече.



Указание: Може автоматично да се програмира едно и също време за готвене за всички нагревателни зони. Така програмираното време ще протича индивидуално за всяка една от нагревателните зони.

В раздел *Основни настройки* е поместена информация относно автоматичното програмиране на времето за готвене.

Промяна или спиране на времето

Изберете нагревателна зона. Натиснете символа  за промяна на времето за готвене посредством символите + или -, или чрез настройките .

След изтичане на времето

Нагреваемата зона се изключва. Чува се предупредителен сигнал и на визуалния индикатор за функцията "програмиране на времето" се показва  в продължение на 10 секунди. Индикаторът ● на нагреваемата зона светва. Натиснете символа , индикаторите ще угаснат, а звуковата аларма ще спре.


Указание


- Ако сте програмирали времето за готвене на няколко зони, визуалният индикатор за програмиране на времето винаги ще показва времето за готвене на избраната нагревателна зона.
- Времето за готвене може да се настрои за период до 99 минути.



Таймер-аларма

Кухненският таймер-аларма позволява програмиране на времето до 99 минути. Не зависи от другите настройки. Чрез тази функция не се изключва автоматично нагревателната зона.

Начин на програмиране




1. Таймерът-аларма може да се активира по два различни начина:
 - Ако сте избрали нагревателната зона, натиснете символа  2 пъти.

- Ако не сте избрали нагревателната зона: натиснете символа .


Индикаторът ● разположен до символа  ще светне. Във визуалната индикация на функцията "програмиране на времето" се показва .


2. Натиснете символ + или -. Показва се основната настройка.
Символ +: 10 минути.
Символ -: 05 минути.
3. Настройте желаното от вас време чрез символите + или -. След няколко секунди времето започва да тече.

Промяна или спиране на времето

Натиснете неколккратно символа  докато индикаторът ● разположен в близост до него  не светне. Нанесете промени във времето или го настройте  чрез символите + или -.

След изтичане на времето

Чува се предупредителен звуков сигнал. Във визуалния индикатор на функцията "програмиране на времето" се показва . След 10 секунди индикаторите изгасват.

Натиснете символа , индикаторите ще изгаснат и акустичният сигнал ще спре.

Автоматичен прекъсвач

Когато нагревателната зона работи продължителен период от време, без да се въвеждат никакви промени в настройките, се активира автоматично ограничаване на времето.
















Нагревателната зона спира да загрева. Визуалният индикатор на нагревателната плоча започва да свети с мигаща светлина **F**, **B** а също така се активира и индикаторът за остатъчна топлина **h/H**.

При натискане на който и да е от сензорите, индикаторът се изключва. Сега отново можете да зададете желаните параметри в нагревателната зона.

Автоматичното ограничаване на времето се активира съобразно зададената степен на мощност (от 1 до 10 часа).

Главни настройки

Уредът съдържа различни основни настройки. Въпросните настройки може да се приспособят към специфичните нужди на ползвателя.

Индикатор	Функция
 1	Автоматично обезопасяване за деца  Деактивирано.*  Активирано.
 2	Акустични сигнали  Сигнал за потвърждение и сигнал за грешка деактивирани.  Само сигнал за грешка активиран.  Само сигнал за потвърждение активиран.  Всички сигнали активирани.*
 5	Автоматично програмиране на времето за готвене.  Изключен.*  1:55 Време за автоматично изключване.
 6	Продължителност на предупредителния сигнал на функцията "програмиране на времето"  10 секунди*.  30 секунди.  1 минута.

*Фабрични настройки

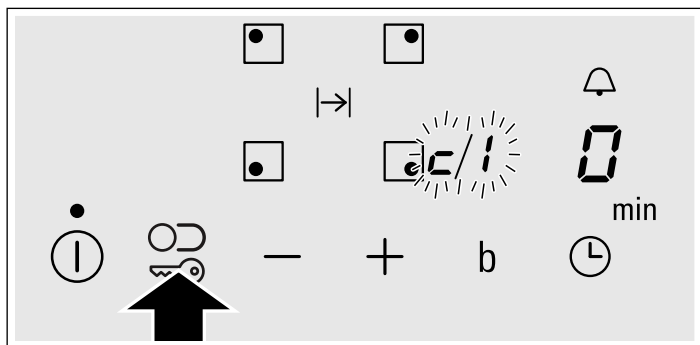
Индикатор	Функция
⌂	Функция Power-Management ⏻ = Деактивирана.* ! = 1000 W. минимална мощност. ! = 1500 W. ⌂ = 2000 W. ... ⏻ или ⏻. = максимална мощност на готварския плот.
⌂	Време за избор на нагревателна зона ⏻ Неограничено: запазва се последно програмираната нагревателна зона.* ! Ограничено: Нагревателната зона ще остане маркирана само в продължение на 10 секунди.
⌂	Върнете се към настройките по подразбиране ⏻ Персонални настройки.* ! Върнете се на фабрични настройки.

*Фабрични настройки

Достъп до основните настройки

Готварският плот трябва да е изключен.

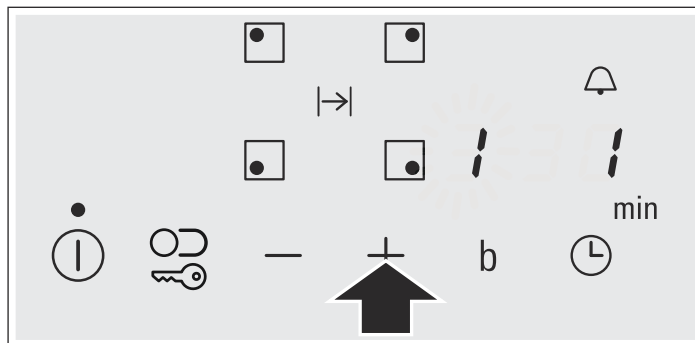
1. Включете готварския плот.
2. През следващите 10 секунди докоснете символа ⌂ за 4 секунди.



На дисплеите светват ⌂ и ! редувайки се и ⏻ се появява като предварителна настройка.

3. Докосвайте символа ⌂ докато в индикатора на степента на готвене не се появи желаната функция.

4. След това изберете желаната настройка със символите + и -.



5. Докоснете символа ⌂ за 4 секунди. Настройките са запазени.

Излизане

За да излезете от основните настройки, изключете готварския плот от основния прекъсвач.

Почистване и поддръжка

Съветите и предупрежденията, включени в този раздел, целят да окажат помощ за безупречното почистване и поддръжане на готварския плот

Готварски плот

Почистване

Почиствайте готварския плот след всяка употреба. По този начин ще избегнете загарянето на залепналите остатъци. Не почиствайте готварския плот, докато не изстине напълно.

Да се използват само почистващи продукти подходящи за стъклокерамични готварски плотове. Следвайте инструкциите указани на опаковъчния материал на изделието.

Никога не използвайте:

- Препарат за миялни машини без разтваряне
- Препарат за миялни машини
- Абразивни продукти
- Корозионни продукти подобни на спрейовете за фурна или почистване на петна
- Драскащи гъби
- Почистващи машини, работещи под високо напрежение или на пара

Най-добрият начин за отстраняване на устойчивото замърсяване е да се използва шпатула за стъкло. Вижте инструкциите на производителя.

Подходящи шпатули за стъкло може да получите от Сервизите за техническо обслужване или в нашия он-лайн магазин.

Рамка на готварския плот

За да предпазите рамката на стъклокерамичния готварски плот от увреждане, следвайте следните инструкции:

- Използвайте само топла вода с малко сапун
- Никога не използвайте драскащи или абразивни продукти
- Не използвайте шпаклата за стъкло

Отстраняване на повреди

Обикновено причината за повредите се дължи на дребни детайли. Преди да извикате сервизен техник, трябва да се вземат предвид следните съвети и правила.

Индикатор	Повреда	Мерки за отстраняване
никакъв	Прекъсване на електрозахранването. Свързването на уреда не се е извършило съгласно схемата за свързване. Повреда в електронната система.	Проверете чрез други електроуреди дали е настъпило прекъсване на електрозахранването. Проверете, че уредът е бил свързан в електрическата мрежа съгласно схемата за свързване. Ако повредата не бъде отстранена след като направите тези проверки, потърсете помощ от сервизен техник.
Индикаторите примигват	Контролният панел е навлажнен или върху него има поставен предмет.	Подсушете зоната на контролния панел или махнете предмета.
Индикаторът - мига заедно с индикаторите в нагревателните зони	Има грешка в електронната система.	Покрийте за кратко контролната повърхност с ръка, за да потвърдите повредата.
E_r + номер / d + номер / E + номер	Повреда в електронната система.	Изключете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте 30 секунди и го включете отново.*
$F0 / F9$	Възникнала вътрешна работна повреда.	Изключете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте 30 секунди и го включете отново.*
$F2$	Електронната система е прегряла и е изключила съответната нагревателна зона.	Изчакайте докато електронната система се охлади до необходимото ниво. След това натиснете произволно един от символите на плота.*
$F4$	Електронната система е прегряла и е изключила всички нагревателни зони.	Изчакайте докато електронната система се охлади до необходимото ниво. След това натиснете произволно един от символите на плота.*
$F5$ + степен на мощност и предупредителен звук	Има горещ съд в зоната на контролния панел. Много е възможно електронната система да прегрее.	Отстранете съда. Малко след това индикаторът за повреда ще изгасне. Можете да продължите готвенето.
$F5$ и сигнал за предупреждение	Има горещ съд в зоната на контролния панел. Нагревателната зона се е загасила, за да предпази електронната система.	Отстранете съда. Изчакайте няколко секунди. Натиснете която и да е част от контролния панел. Това свирене изчезва или намалява, веднага щом се намали степента на мощност.
$U1$	Неправилно напрежение в захранването, което излиза извън нормалните работни нива.	Свържете се с доставчика на електроенергия.
$U2 / U3$	Нагревателната зона е прегряла и се е изключила, за да предпази кухненския плот.	Изчакайте електронната система да се охлади достатъчно и отново я включете.

* Ако проблемът продължи, потърсете помощ от квалифициран сервизен техник.

Не поставяйте горещи съдове върху контролния панел.

Нормален шум при функциониране на уреда

Принципът на загряване чрез индукция се базира на създаването на електромагнитни полета, чрез които се генерира топлина директно на дъното на съда. В зависимост от материала и формата на съда, те могат да причинят образуването на някои шумове или вибрации, подобни на тези описани по-долу:

Глухо бръмчене като на трансформатор

Този шум се появява при готвене на висока степен на мощност. Причината се състои в количеството енергия, което се предава от готварския плот към съда. Звукът изчезва или отслабва с намаляването на нивото на мощност.

Приглушено свирене

Този звук се чува когато съдът е празен. Звукът изчезва, когато в съда за готвене се постави вода или хранителни продукти.

Пукане

Този шум се появява при използването на съдове за готвене, изработени от слоеве различни материали. Дължи се на вибрациите които се получават при допир на повърхностите на различните пластове на материалите. Произхожда от съда. Количеството и начинът на готвене на хранителните продукти може да предизвика вариации в интензитета на този шум.

Пронизително свирене

Тези звуци издават преди всичко съдовете изработени чрез наслаждане на различни материали, когато бъдат затоплени на максимална мощност и поставени в две нагревателни зони. Това свирене изчезва или намалява, веднага щом се намали степента на мощност.

Шум на охлаждащия вентилатор

За правилно функциониране на електронната система, готварския плот трябва да се използва на умерена температура. За тази цел готварският плот е снабден с вентилатор, който се активира при отчитане на висока температура. Вентилаторът може да работи и по инерция, след изключване на плота, в случай че температурата в този момент продължава да е прекалено висока.

Описаните шумове са нормални, представляват част от принципа на индукцията и не означават настъпила повреда.

Център за обслужване на клиенти

Когато уредът Ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Ние винаги намираме подобаващо решение, дори и да избегнем ненужното посещение на техници.

Е - номер и FD - номер:

Когато извиквате центъра за обслужване на клиенти, моля, посочвайте Е - номера и FD - номера на уреда. Табелката с данни с номерата ще откриете върху паспорта на уреда.

Обърнете внимание, че посещението на техника от центъра за обслужване на клиенти в случай на погрешно обслужване, дори през време на гаранционния срок, няма да е безплатно.

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

Изпробвани ястия

Тази таблица е изготвена за оценяващите институции, с цел да се улесни контролът над нашите уреди.

Данните в таблицата се отнасят до нашите допълнителни съдове за готвене на Schulte-Ufer (комплект от 4 части за индукционни пчеки HZ 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

Изпробвани ястия	Нагревателна зона	Пренагриване			Готвене	
		Степен на мощност	Времетраене (мин:сек)	Капак	Степен на мощност	Капак
Разтопяване на шоколад						
Готварски съд: дълбок тиган с дръжка						
Шоколадова глазура (напр. марка Dr. Oetker черен 55%, 150 г.)	Ø 14,5 см	-	-	-	1 - 1.	Не
Притопляне и съхраняване на топлината на яхния от леща						
Готварски съд: Тенджера						
Начална температура 20 °C						
<i>Яхния от леща*</i>						
Количество 450 г.	Ø 14,5 см	9	1:30 без разбъркване	Да	1.	Да
Количество: 800 г.	Ø 18 см	9	2:30 без разбъркване	Да	1.	Да
<i>Консерва яхния от леща, напр. яхния от леща със суджук "чорисо" на фирма Erasco</i>						
Количество 500 г.	Ø 14,5 см	9	1:30 разбъркайте след около 1:00	Да	1.	Да
Количество 1 кг.	Ø 18 см	9	2:30 разбъркайте след около 1:00	Да	1.	Да
Пригответе сос бешамел						
Готварски съд: Дълбок тиган с дръжка						
Температура на млякото: 7 °C						
Продукти: 40 г масло, 40 г брашно, 0,5 л. мляко (3,5% масленост) и щипка сол	Ø 14,5 см					
1. Разтопете маслото, добавете брашното и солта и загрейте всичко		1	прибл. 3:00	Не		
2. Добавете млякото и изчакайте да кипне, като непрекъснато разбърквате		7	прибл. 5:20	Не		
3. Когато сосът бешамел кипне, подръжете го да поври 2 минути при непрекъснато разбъркване					1	Не

*Рецепта, съобразена с DIN 44550

**Рецепта, съобразена с DIN EN 60350-2

Изпробвани ястия	Нагревателна зона	Пренагриване			Готвене	
		Степен на мощност	Времетраене (мин:сек)	Капак	Степен на мощност	Капак
Приготвяне на мляко с ориз						
Готварски съд: Тенджера						
Температура на млякото: 7 °C						
Загрейте млякото, докато не започне да набухва. Сменете препоръчаната степен на загряване и добавете ориза, захарта и солта към млякото						
Продукти: 190 г. бисерен ориз с кръгли зрънца, 23 г. захар, 750 мл. мляко (3,5% масленост) и щипка сол	Ø 14,5 см	8.	прибл. 6:30	Не	2 разбъркайте след прибл. 10:00	Да
Продукти: 250 г. бисерен ориз с кръгли зрънца, 30 г. захар, 1 л. мляко (3,5% масленост) и щипка сол	Ø 18 см					
Варен ориз*						
Готварски съд: Тенджера						
Температура на водата 20 °C						
Продукти: 125 г бисерен ориз с кръгли зрънца, 300 г вода и щипка сол	Ø 14,5 см	9	прибл. 2:30	Да	2	Да
Продукти: 250 г бисерен ориз с кръгли зрънца, 600 г вода и щипка сол	Ø 18 см	9	прибл. 2:30	Да	2.	Да
Пържено свинско филе						
Готварски съд: Тиган						
Начална температура на филето: 7 °C	Ø 18 см	9	1:30	Не	7	Не
2 парчета свинско филе (общо тегло прибл. 200 г, 1 см дебелина)						
Пържене на палачинки**						
Готварски съд: Тиган						
55 мл тесто на палачинка	Ø 18 см	9	1:30	Не	7	Не
Пържене на дълбоко замразени картофи						
Готварски съд: Тенджера						
Продукти: 1,8 кг слънчогледово олио за пържене: 200 г дълбоко замразени пържени картофи (напр. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 см	9	Докато температурата на мазнината достигне 180 °C	Не	9	Не

*Рецепта, съобразена с DIN 44550

**Рецепта, съобразена с DIN EN 60350-2

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000923593 00 930723