

SIEMENS



Kuhalna plošča

Готварски плот

EX...FX...

[sl] Navodila za uporabo3

[bg] Упътване за експлоатация27

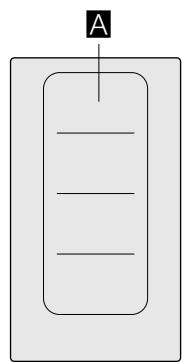


Register your product on **My Siemens** and discover
exclusive services and offers.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances



		g^*	b^*
A	■■■■■	2.200 W	3.700 W
	■■■	3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Vsebina

	Namenska uporaba	4
	Pomembni varnostni napotki	5
	Vzroki poškodb	6
	Pregled.	6
	Varstvo okolja.	7
	Nasveti za varčevanje z energijo	7
	Okolju prijazno odstranjevanje	7
	Kuhanje z indukcijo	7
	Prednosti kuhanja z indukcijo..	7
	Posoda.	7
	Spoznejte svoj aparat	9
	Upravljalna plošča	9
	Kuhališča	9
	Prikaz preostale topote	10
	Upravljanje aparata	10
	Vklop in izklop kuhalne plošče.....	10
	Nastavitev kuhališča	10
	Priporočila za kuhanje	11
	Prilagodljivo območje	13
	Nasveti za uporabo posode	13
	Kot eno kuhališče	13
	Kot neodvisni kuhališči.	13
	Funkcija Move	14
	Aktiviranje.	14
	Izklop	14
	Časovne funkcije	15
	Programiranje časa priprave	15
	Kuhinjska ura	15
	Funkcija štoparice	15
	Funkcija PowerBoost	16
	Aktiviranje.	16
	Deaktiviranje.	16
	Varovalo za otroke	16
	Vključitev in izključitev zaščite za otroke:	16
	Samodejna zaščita za otroke	16
	Zaščita pri brisanju	17
	Samodejna izključitev	17
	Osnovne nastavitev	18
	Tako se pomaknete do osnovnih nastavitev:	19
	Prikaz porabe energije.....	20
	Preizkus posode.....	20
	Power-Manager	21
	Čiščenje	21
	Kuhalna plošča.....	21
	Okvir kuhalne plošče	21
	Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)	22
	Kaj storiti ob motnjah?	23
	Servisna služba	24
	Številka E in številka FD	24
	Preglednice in nasveti	25

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani www.siemens-home.bsh-group.com in v spletni trgovini www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

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 pooblaščeni servis in jim v pisni obliki opišite poškodbe, do katerih je prišlo; v nasprotnem primeru izgubite pravico do kakršnega koli povračila škode.

Samo pooblaščeni 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 zatrdit, 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 pihač. 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 zunanjim programske 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.

Otok, 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 njenom 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 kuhalische. Plamene previdno zadušite s pokrovko, odejo ali čim podobnim.
- Kuhalische se močno segrejejo. Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov. Na kuhalni plošči ne shranujte 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 opeklín!

- Kuhalische in predel okoli njih se močno segrejejo, predvsem morebiten rob kuhalne plošče. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Otrok ne puščajte blizu.

Opozorilo – Nevarnost opeklín!

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

- Nistrokovna 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 pooblaščeni 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 shranujte 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 dnem posode in kuhalischen tekočina, lahko posoda nenadoma poskoči. Kuhalische in dno posode morata biti vedno suha.

Vzroki poškodb

Pozor!

- Hrapavo dno posode lahko opraska kuhalno ploščo.
- Nikoli ne postavljajte prazne posode na kuhalnišča. 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 kuhalno ploščo padejo trdi ali koničasti predmeti, jo lahko poškodujejo.
- Aluminijasta folija in plastična posoda se na vročih kuhalniščih stopita. Uporaba zaščitnih kovinskih plošč na kuhalnišču 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 kuhalnih plošč.
Strgalo	Sol, sladkor in pesek.	Kuhalnih plošč ne uporabljajte kot delavne ali odlagalne površine.
	Hrapava dna posod spraskajo kuhalno ploščo.	Preverite posodo.
Obarvanja	Neustrezna čistilna sredstva.	Uporabljajte le tista čistilna sredstva, ki so primerna za čiščenje tovrstnih kuhalnih plošč.
	Odrgnina od lonca.	Ko lonce in ponve prestavljate, jih privzdignite.
Odkruški	Sladkor, jedi z veliko sladkorja.	S strgalom za steklokeramiko takoj odstranite prekipele jedi.

Varstvo okolja

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

Nasveti za varčevanje z energijo

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

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo 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 kuhalnikom, kuhalnik z indukcijo takoj prekine dotok toplote, ne da bi ga prej izključili.

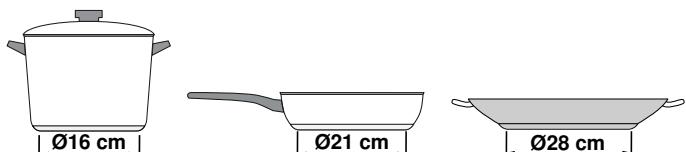
Posoda

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 ustrezzati velikosti kuhalnika. Če kuhalnik ne zazna posode, ponovno poskusite s kuhalnikom z manjšim premerom.

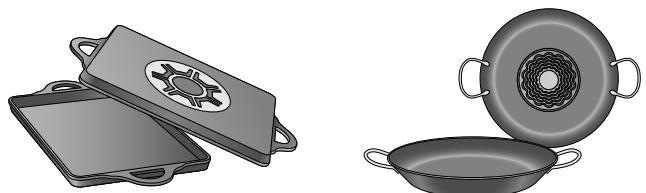


Ko uporabljate prilagodljivo območje kot edino kuhalnik, lahko uporabljate tudi večjo posodo, ki je primerna posebej za to območje. Informacije o položaju posode najdete v poglavju → "Prilagodljivo območje".

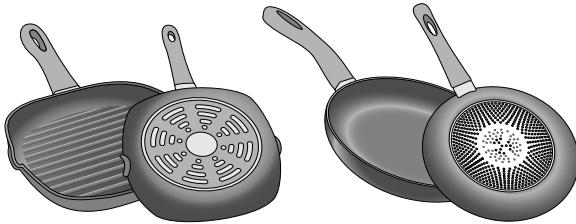


Obstaja tudi induksijska posoda z dnem, ki ni v celoti feromagneth:

- Če je dno posode delno feromagneth, se segreje le feromagnetna površina. To lahko privede do neenakomerne porazdelitve toplote. Možno je, da se del, ki ni feromagneth, 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 dnem" iz nerjavečega jekla. S tem prihranite čas in energijo.

Uporabljajte posodo z ravnim dnem, posoda z neravnim dnem namreč ovira dotok toplotne.



Na kuhalšču ni posode ali je neprimerne velikosti

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

Prazna posoda ali posoda s tankim dnem

Ne segrevajte prazne posode in ne uporabljajte posode s tenkim dnem. 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 kuhalšče. Če po tem, ko se ohladi, ne deluje, se obrnite na pooblaščeni servis.

Zaznavanje posode

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

Spoznejte svoj aparat

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

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

Upravljalna plošča



Upravljalna polja

	Glavno stikalo
	Izbira kuhalšča
	Nastavitevno območje
	Otroško varovalo
	Zapora upravljalnega polja zaradi čiščenja
	Prilagodljivo območje kuhanja
	Funkcija Move
	Zapora upravljalnega polja zaradi čiščenja
	Funkcija PowerBoost
	Funkcija časovnega stikala

Prikazi

	Stanje delovanja
	Stopnje kuhanja
	Funkcija časovnega stikala
	Preostala toplota
	Funkcija PowerBoost
	Prilagodljivo območje kuhanja
	Funkcija Move
	Nastavitev časa priprave
	Opomnik/alarm
	Funkcija štoparice
	Prikaz časa

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.

Kuhalšča

Kuhalšče

	Enostavno kuhalšče	Uporabljajte posodo ustrezne velikosti
	Prilagodljivo kuhalšče	Glejte razdelek → "Prilagodljivo območje"
Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za kuhanje z indukcijo, glejte razdelek → "Kuhanje z indukcijo"		

Prikaz preostale topote

Kuhalna plošča ima za vsako kuhalšče po en prikaz preostale topote. Ta prikazuje, da je kuhalšče še vedno vroče. Dokler prikaz preostale topote sveti, se ne dotikajte kuhalšča.

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

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

Če med kuhanjem s kuhalšča odstavite posodo, prikaz preostale topote in izbrano kuhalšče izmenično utripata.

Ko izključite kuhalšče, sveti prikaz preostale topote. Tudi ko ste kuhalšče izključili, prikaz preostale topote sveti, dokler je kuhalšče še toplo.

Opombe

Opombe

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

Nastavitev kuhalšča

Na območju programiranja se nastavi želena moč.

Stopnja moči 1 = najmanjša moč.

Stopnja moči 9 = največja moč.

Vsaka stopnja moči ima tudi vmesno nastavitev. Označena je s piko.

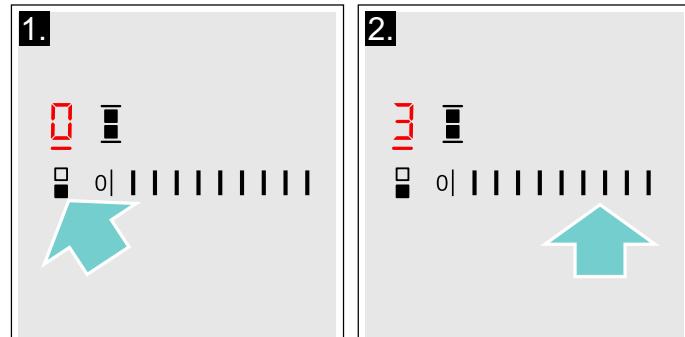
Opombe

- 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 kuhalšča in nastavitev stopnje kuhanja

Kuhalna plošča mora biti vključena.

1. Izberite želeno kuhalšče s simbolom **■** ali **□**. Prikaz **□** sveti.
2. Nato v nastavitevem območju izberite želeno stopnjo kuhanja.



Stopnja kuhanja je nastavljena.

Spremembu stopnje kuhanja

Izberite kuhalische in nato v nastavitevem območju nastavite želeno stopnjo kuhanja.

Izklop kuhalisca

Izberite kuhalische in nastavite na  na območju programiranja. Kuhalische je izključeno in prižge se kontrolna lučka preostale toplice.

Opombe

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

Priporočila za kuhanje

Priporočila

- Pire, kremne juhe in goste omake med pogrevanjem občasno premešajte.
- Za predgrevanje nastavite stopnjo kuhanja 8 - 9.
- Pri kuhanju v pokriti posodi zmanjšajte stopnjo kuhanja, takoj ko začne izpod pokrovke uhajati para. Za doseganje dobrega rezultata kuhanja uhajanje pare ni potrebno.
- Po kuhanju pustite posodo pokrito do postrežbe jedi.
- Pri kuhanju v ekonomloncu upoštevajte navodila proizvajalca.
- Jedi ne kuhajte predolgo, da ohrani hrano vrednost. Z elektronsko uro lahko nastavite optimalen čas priprave.
- Za bolj zdravo pripravo jedi preprečite dimljenje olja.
- Pri popekanju jedi jo pecite v manjših porcijsah 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
Poširjanje, 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

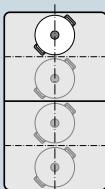
Po potrebi jo je mogoče uporabiti kot eno ali kot dve neodvisni kuhalisci.

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

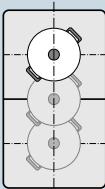
Nasveti za uporabo posode

Za zagotovitev dobrega zaznavanja in porazdelitve topote priporočamo, da se posoda dobro centrirat:

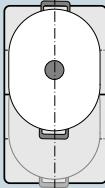
Kot eno kuhalisce



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

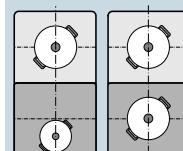


Premer večji od 13 cm
Posodo položite na enega izmed treh položajev, ki jih vidite na sliki.



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

Kot dve neodvisni kuhalisci



Prednje in zadnje kuhalisce s po dvema induktorjem lahko uporabljate neodvisno drug od drugega. Za vsako kuhalisce nastavite želeno stopnjo kuhanja. Na vsakem kuhaliscu uporabite le eno posodo.

Kot eno kuhalisce

Prilagodljivo območje kuhanja se vključi kot eno kuhalisce.

Vklop

- Izberite eno izmed dveh kuhalisc prilagodljivega območja kuhanja.
- V nastavitevem območju izberite želeno stopnjo kuhanja.

Prilagodljivo območje kuhanja je vključeno.

Sprememba stopnje kuhanja

Izberite eno izmed dveh kuhalisc prilagodljivega območja kuhanja in v nastavitevem območju nastavite stopnjo kuhanja.

Dodajanje nove posode

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

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

Izklop

Pritisnite na simbol .

Prilagodljivo kuhalisce je izključeno. Obe kuhalisci naprej delujeta kot dve neodvisni kuhalisci.

Kot neodvisni kuhalisci

Prilagodljivo kuhalno območje lahko uporabljate kot dve neodvisni kuhalisci.

Ločevanje obeh kuhalisc

- Pritisnite na simbol .
- Izberite želeno kuhalisce s simboliom ali .
- V nastavitevem območju izberite želeno stopnjo kuhanja.

Kuhalisce je vključeno.

Opomba: Po izključitvi kuhalne plošče in vnovični vključitvi bo prilagodljivo kuhalno območje znova v uporabi kot posamično kuhalisce.

Povezovanje obeh kuhalisc

Pritisnite na simbol .

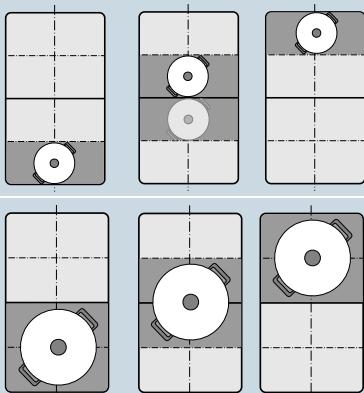
Prilagodljivo območje kuhanja je vključeno.

Funkcija Move

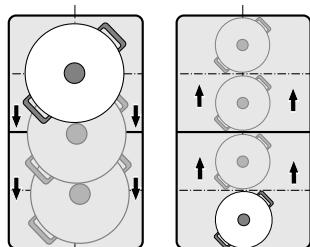
S to funkcijo se vključi celotno prilagodljivo območje kuhanja, ki je razdeljeno na tri kuhalische in ki ima prednastavljene stopnje kuhanja.

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

Območja kuhanja



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



Prednastavljene stopnje kuhanja:

Prednje območje = stopnja kuhanja **9**

Srednje območje = stopnja kuhanja **5**

Zadnje območje = stopnja kuhanja **1.5**

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

Opombe

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

Aktiviranje

1. Izberite eno izmed dveh kuhalische prilagodljivega območja kuhanja.
2. Če pritisnete na simbol , sveti svetleje. Prilagodljivo območje kuhanja se vključi kot eno kuhalische. Stopnja kuhanja za območje, na katerem je posoda, sveti na prikazovalniku kuhalische. Funkcija je vklopljena.

Sprememba stopnje kuhanja

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

Opombe

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

Izklop

Pritisnite na simbol . Zasveti šibkeje.

Funkcija je izklopljena.

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

Časovne funkcije

Kuhalna plošča omogoča tri funkcije programske ure:

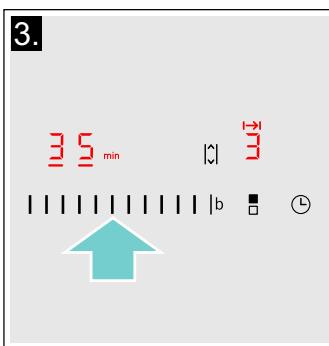
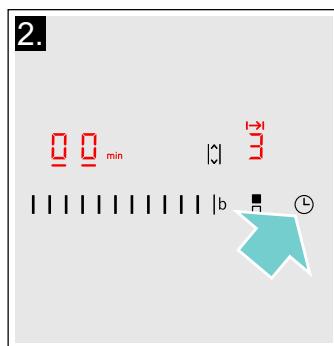
- Nastavljanje časa priprave
- Elektronska ura
- Funkcija štoparice

Programiranje časa priprave

Kuhališče se po izteku nastavljenega časa samodejno izključi.

Vklop poteka tako:

1. Izberite kuhališče in želeno stopnjo kuhanja.
2. Dvakrat se dotaknite simbola . Prikaz  kuhališča sveti. Na prikazovalniku programske ure sveti .
3. V naslednjih 10 sekundah v nastavitenem območju izberite želeni čas priprave.



Po nekaj sekundah se začne čas odštevati.

Opomba: Enak čas priprave je mogoče samodejno nastaviti za vsa kuhališča. Nastavljen čas teče neodvisno za vsako kuhališče.
Informacije o samodejnem programiraju časa priprave so vam na voljo v razdelku → "Osnovne nastavitev"

Sprememba ali brisanje časa

Izberite kuhališče in se nato dvakrat dotaknite simbola .

V nastavitenem območju spremenite čas priprave ali nastavite , da tako zbrisete nastavljeni čas priprave.

Po poteku časa

Kuhališče se izključi. Zasliši se zvočni signal. Na prikazu programske ure poleg kuhalne stopnje 10 sekund utripata prikaz  ter simbol .

Ko se dotaknete simbola 

Opombe

- Če je bil čas priprave nastavljen za več kuhališč, se na prikazu programske ure vedno pokaže navedba časa izbranega kuhališča.
- Nastavite lahko čas priprave do 99 minut.

Kuhinjska ura

S kuhinjsko uro lahko nastavite čas do 99 minut.

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

Nastavitev

1. Simbol  pritisnite tolkokrat, da zasveti prikaz . Na prikazovalniku programske ure sveti .
2. V nastavitenem območju nastavite želeni čas . Po nekaj sekundah se čas začne odštevati.

Sprememba ali brisanje časa

Simbol  pritisnite tolkokrat, da zasveti prikaz . V nastavitenem območju spremenite čas ali ga nastavite na .

Po poteku časa

Zasliši se zvočni signal. Na prikazovalniku programske ure utripata  in prikaz . Prikaza ugasneta po 10 sekundah.

Ko se dotaknete simbola 

Funkcija štoparice

Funkcija štoparice prikazuje čas, ki je pretekel od vklopa.

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

Vklop

Ob pritisku simbola  zasveti prikaz . Na prikazovalniku programske ure sveti .

Nato s prsti povlecite po nastavitenem območju. Čas se začne odštevati.

Izklop

Dotaknite se simbola , sveti prikaz .

S prsti povlecite po nastavitenem območju. Na prikazu programske ure se prikaže  in nato ugasne.

Funkcija je izklopljena.

Funkcija PowerBoost

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

To funkcijo je mogoče za eno kuhalische aktivirati takrat, ko drugo kuhalische ne deluje. Sicer na prikazovalniku izbranega kuhalische utripata simbol  in 9. Nato se samodejno nastavi stopnja kuhanja 9 brez deaktiviranja funkcije.



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

Aktiviranje

1. Izberite kuhalische.
 2. Dotaknite se simbola .
- Na prikazovalniku zasveti .
- Funkcija je vklopljena.

Deaktiviranje

1. Izberite kuhalische.
 2. Dotaknite se simbola .
- Prikaz  ugasne in kuhalische 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 notranosti kuhalische.

Varovalo za otroke

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

Vključitev in izključitev zaščite za otroke:

Kuhalna plošča mora biti ugasnjena.

Vključitev: držite znak  približno 4 sekunde.

Kontrolna lučka poleg znaka  zasveti za 10 sekund. Kuhalna plošča je blokirana.

Izklučitev: 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 nastavitev" izveste, kako lahko vklopite samodejno varovalo za otroke.

Zaščita pri brisanju

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

Vklop: dotaknite se simbola . Zasliši se zvočni signal. Upravljalno polje je 35 sekund zaklenjeno. Površino upravljalnega polja lahko brišete, ne da bi spremenili nastavitev.

Izklop: po 35 sekundah se upravljalno polje odklene. Če želite zaporo odpraviti predčasno, 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 nastavitev, 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 nastavljene stopnje kuhanja (po 1 do 10 urah).



Osnovne nastavitev

Aparat omogoča različne osnovne nastavitev. Te osnovne nastavitev lahko prilagodite svojim osebnim potrebam.

Prikaz	Funkcija
c 1	Otroško varovalo
0	Ročno*.
1	Samodejno.
2	Funkcija je izklopljena.
c 2	Zvočni signali
0	Zvočna signala za potrditev in napako sta izklopljena.
1	Vklopljen je samo zvočni signal za napako.
2	Vklopljen je samo zvočni signal za potrditev.
3	Vsi zvočni signali so vklopljeni.*
c 3	Prikaz porabe energije
0	Izklopljeno.*
1	Vklopljeno.
c 5	Samodejna nastavitev časa priprave
00	Izklopljeno.*
0 1-99	Čas do samodejnega izklopa.
c 6	Trajanje zvočnega signala pri funkciji programske ure
1	10 sekund.*
2	30 sekund.
3	1 minuta.
c 7	Funkcija upravljanja moči. Omejitev skupne moči kuhalne plošče Razpoložljive nastavitev 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 kuhalšča
0	Neomejen: nazadnje nastavljeno kuhalšče ostane izbrano.*
1	Omejen: kuhalšče ostane izbrano le nekaj sekund.
c 11	Sprememba prednastavljenih stopenj moči za funkcijo Move
-9	Prednastavljena stopnja moči za sprednje kuhalno območje.
-5	Prednastavljena stopnja moči za srednje kuhalno območje.
-1.	Prednastavljena stopnja moči za zadnje kuhalno območje.

c 12 Preverjanje posode in rezultata priprave jedi

- | | |
|---|--------------|
| 0 | Ni primerno |
| 1 | Ni optimalno |
| 2 | Primerno |

c 0 Ponastavitev na standardne nastavitev

- | | |
|---|--|
| 0 | Posamične nastavitev.* |
| 1 | Ponastavitev na tovarniške nastavitev. |

*Tovarniška nastavitev

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

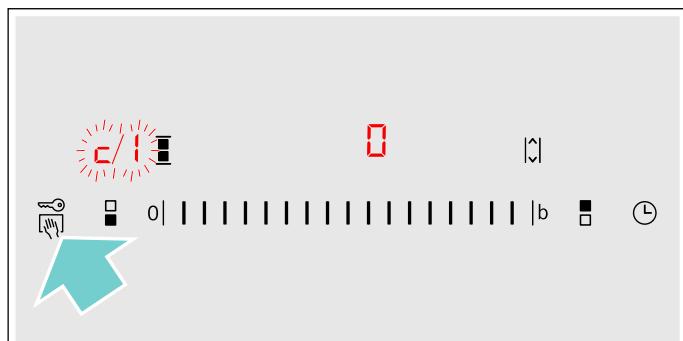
Tako se pomaknete do osnovnih nastavitev:

Kuhalna plošča mora biti izključena.

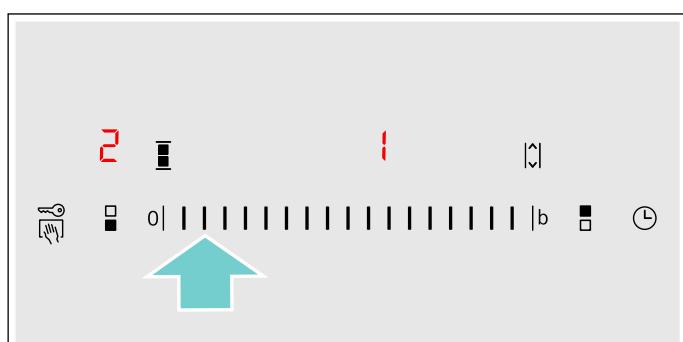
1. Vključite kuhalno ploščo.
2. V naslednjih 10 sekundah simbol  držite pritisnjen pribl. 4 sekunde.
Prvi štirje prikazi navajajo informacije o izdelku. Za ogled posameznih prikazov se dotaknite polja za nastavitev.

Informacije o izdelku	Prikaz
Indeks uporabniškega servisa (KI)	0 1
Proizvodna št. naprave	Fd
Proizvodna št. naprave 1	95
Proizvodna št. aparata 2	05

3. Če se ponovno dotaknete simbola , preklopite na osnovne nastavitev.
Na prikazovalnikih izmenično utripata simbola **c** in **l**, kot prednastavitev se prikaže simbol **0**.



4. Večkrat pritisnite simbol , dokler se ne prikaže želena funkcija.
5. Nato v polju za nastavitev izberite želeno nastavitev.



6. Simbol  držite pritisnjen vsaj 4 sekunde.

Nastavite so shranjene.

Izhod iz osnovnih nastavitev

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 nastavitev" najdete informacije o tem, kako vključite to funkcijo

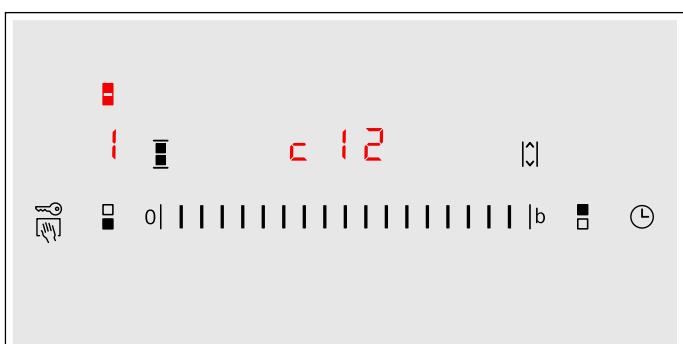
Preizkus posode

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 kuhalnika.

1. Posodo s pribl. 200 ml vode postavite na sredino kuhalnika, ki glede na premer najbolje ustreza dnu posode.
2. Pomaknite se v osnovne nastavitev in izberite nastavitev **c 12**.
3. Pritisnite na nastavitevno območje. Na prikazovalniku kuhalnika utripa **-**. Funkcija je vklopjena.

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



Rezultat preverite na podlagi naslednje tabele:

Rezultat

0	Posoda ni primerna za kuhalnik 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 kuhalnik, posodo še enkrat preizkusite na manjšem kuhalniku.	

Da funkcijo ponovno vklope, pritisnite na nastavitevno območje.

Opombe

- Če je uporabljeno kuhalnik 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 nastavitev".
- Informacije o vrsti, velikosti in položaju posode najdete v poglavju → "Kuhanje z indukcijo".

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 vklopilena kuhalnika, kar preprečuje prekoračitev nastavljenih moči.

Dokler je funkcija upravljanja moči vklopjena, lahko moč kuhalnika začasno pada pod nominalno vrednost. Ko vklopite kuhalnika 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 spremnjanja skupne moči kuhalne plošče glejte poglavje → "Osnovne nastavitev"

Čiščenje

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

Kuhalna plošča

Čiščenje

Po kuhanju vedno očistite kuhalnika. S tem boste preprečili zažiganje ostankov hrane. Kuhalnika očistite šele, ko prikaz preostale topote ugasne.

Kuhalnika 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

Trdrovoratno 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 primerenega čistilnega sredstva za steklokeramične kuhalne plošče.*
Sladkor, rižev škrob ali plastika	Očistite takoj. Uporabite strgalo za steklokeramiko. Previdno: nevarnost opeklina.*

* 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.

FAQ

Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)

Uporaba

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

Otroško varovalo je aktivirano.

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

Zakaj utripajo prikazi in zakaj je mogoče slišati zvočni signal?

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

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

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:

Iahko nastanejo, ko dve kuhalšči 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 kuhalno ploščo.

Posoda

Kakšna posoda je primerna za indukcijsko kuhalno ploščo?

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

Zakaj se kuhalšče ne segreje in zakaj utripa stopnja kuhanja?

Kuhalšče, na katerem stoji posoda, ni vključeno.

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

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

Prepričajte se, da je posoda primerna za indukcijo in da stoji na kuhalšču, 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 kuhalšče ali pa ni primerna za indukcijo.

Prepričajte se, da je posoda primerna za indukcijo in da stoji na kuhalšču, 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 kuhalnič najdete v poglavju → "Čiščenje"

?

Kaj storiti ob motnjah?

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

Prikaz	Možni vzroki	Odpriavljanje 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 kuhalniča	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 kuhalniča.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato pritisnite na poljuben simbol kuhalniča.
F4	Elektronika se je pregrela in je izklopila vsa kuhalniča.	
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 kuhalnič izklopilo.	Odstranite posodo. Počakajte nekaj sekund. Pritisnite na poljubno upravljalno polje. Ko prikaz napake ugasne, lahko nadaljujete s kuhanjem.
F1/F6	Kuhalič se je pregrel in se je za zaščito delovne površine izklopilo.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi in ponovno vključite kuhalnič.
F8	Kuhalič se je dalj časa delovalo brez prekinitve.	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.
dE	Demonstracijski način je aktiviran	Kuhalno ploščo odklopite z električnega omrežja. Počakajte 30 sekund in jo znova priključite. V naslednjih 3 minutah pritisnite na poljubno upravljalno polje. Demonstracijski način je deaktiviran.
Na upravljalno polje ne postavljajte vročih posod.		

Opombe

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

Servisna služba

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

Številka E in številka FD

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

Tipsko tablico s 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.

Podatke o servisnih službah za vse države najdete v priloženem seznamu servisnih služb.



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

Testni obroki	Posoda	Stopnja kuhanja	Predgretje trajanje (min:s)	Priprava		
				Po-krov	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 moke, 0,5 l mleka (3,5 % maščobe) in ščepec soli						
1. Raztopite maslo, umešajte moko in sol ter segregirajte zmes.	Kozica Ø 16 cm	2	pribl. 6:00	Ne	-	-
2. Prežganju dodajte mleko in ob nenehnem mešanju kuhanje, dokler ne zavre.		7	pribl. 6:30	Ne	-	-
3. Ko bešamel zavre, ne odmikajte posode s kuhalšča in kuhanje 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)	Priprava		
				Po-krov	Stopnja kuhanja	Po-krov
Kuhanje mlečnega riža						
Mlečni riž, kuhan v pokriti posodi Temperatura mleka: 7 °C Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Nastavite priporočeno stopnjo kuhanja in v mleko dodajte riž, sladkor ter sol. Čas priprave, vključno s predgrevanjem pribl. 45 min.						
Sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (3,5 % maščobe) in 1 g soli	Lonec Ø 16 cm	8.	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, kuhatje 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 temperaturе olja 180 °C	Ne	9	Ne

*Recept v skladu z DIN 44550

**Recept v skladu z DIN EN 60350-2

Съдържание

	Използване по предназначение	28		Показание за консумацията на енергия	45
	Важни указания за безопасност	29		Тест на готварски съдове	45
	Причини за повредите	30		Power-Manager	46
Преглед				Почистване	46
	Опазване на околната среда	31	Готварски плот 46 Рамка на готварския плот 46		
Съвети за пестене на енергия 31 Извърлете като пазите околната среда 31				Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)	47
	Индукционно нагряване	31		Повреда, какво да направим?	48
Предимства при готовене с индукция 31 Съдове 31				Служба обслужване на клиенти	49
	Запознаване с уреда	33	Продуктов № и производствен № 49		
Контролен панел 33 Котлоните 33 Индикатор за остатъчна топлина 34				Тестови ястия	50
	Обслужване на уреда	34			
Включване и изключване на готварския плот 34 Регулиране на котлона 34 Препоръки за готовене 35					
	Гъвкава зона	38			
Съвети за използване на съдовете 38 Като един-единствен котлон 38 Като два независими котлона 38					
	Функция Move	39			
Активиране 39 Дезактивиране 39					
	Времеви функции	40			
Програмиране на времето на готовене 40 Кухненският таймер 40 Функция хронометър 40					
	Функция PowerBoost	41			
Активиране 41 Дезактивиране 41					
	Зашита от деца	41			
Активирайте и дезактивирайте защитата за деца 41 Автоматично обезопасяване за деца 41					
	Зашита при търкане	42			
	Автоматично изключване	42			
	Основни настройки	43			
Така достигате до основните настройки: 44					

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

Използване по предназначение

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

Огледайте уреда след като го извадите от опаковъчния материал. Не включвате уреда в случай, че е бил повреден по време на транспортирането му; свържете се с нашия Технически сервис 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 готовене. Наблюдавайте уреда непрекъснато дори по време на кратки процеси на готовене. 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 свързвания 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/EИО 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 грesta се възпламеняват бързо. Никога не оставяйте горещото масло и грesta без надзор. Никога не гасете пожар с вода. Изключване на котлон. Внимателно задушете пламъците с капак, одеяло или подобни.
- Котлоните се нагряват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става горещ. Никога не съхранявайте запалими предмети или спрейове в чекмеджета директно под готварския плот.
- Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. По-късно може сам да се включи. Изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в сервиза.
- 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 нагорещяват 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 готовене.

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 свързвачи проводници. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в специализиран сервиз.
- Проникащата влага може да предизвика токов удар. Не използвайте водоструйка или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвате 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 готовене на водна баня, готварският плот и съдът за готовене 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 готовене с висока степен на потливна устойчивост.
- Тенджерите могат поради течност между дъното и котлона да подскочат внезапно. Винаги дръжте суhi 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.
- Алуминиевото фолио и пластамасовите съдовете се стопяват върху нагорещените нагревателни зони. Не се препоръчва използването на предпазни панели върху готварския плот.

Преглед

В следната таблица ще откриете най-често срещаните повреди:

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

Опазване на околната среда

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

Съвети за пестене на енергия

- Затваряйте тенджерите със съответстващ капак. Готовното без капак изиска 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 върщането и повторното преработване на старите уреди в границите на Европейския съюз.

Индукционно нагряване

Предимства при готовене с индукция

Готовното с индукция се различава радикално от обичайното готовене, топлината възниква директно в готоварския съд. Това предлага цяла редица от предимства:

- Пестене на време при готовене и пържене.
- Пестене на енергия.
- По-лесно поддържане и почистване. Кипналите ястия не загарят толкова бързо.
- Контрол на топлината и сигурност, готоварският 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.

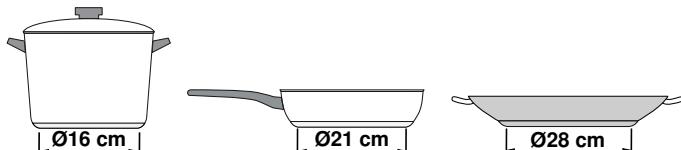
Съдове

Използвайте само феромагнитни съдове за готовене 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 готоварски съдове".

За добър резултат от готовното 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.

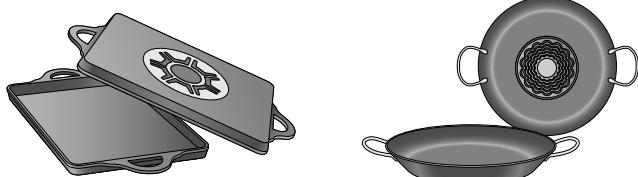


Ако гъвкавата готоварска зона се използва като единствен котлон, могат да се използват по-големи съдове, които са особено подходящи за тази област. Информация за позиционирането на готоварските съдове ще намерите в глава → "Гъвкава зона".

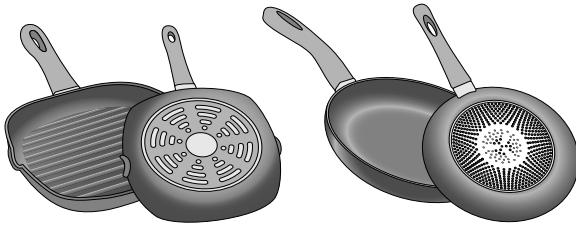


Има и индукционни съдове, чието дъно не е напълно феромагнитно:

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



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



Неподходящи съдове

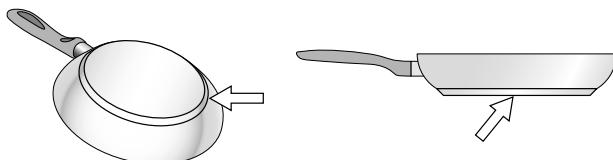
Никога не използвайте дифузорни площи или готварски съдове от:

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

Свойства на дъното на съда

Характеристиките на дъното на съда могат да окажат влияние върху резултата от готовенето. 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 готовене или поставеният съд е от неподходящ материал или с неподходящи размери, степента на нагряване, указана в индикатора на избраната нагревателна зона, ще започне да примиగва. 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 нагреят 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 изтикане плота не работи, обадете се на сервизен техник.

Разпознаване на тенджери

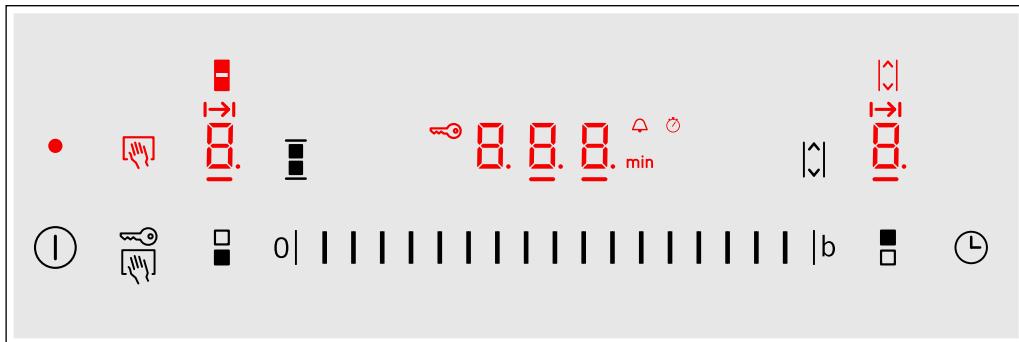
Всеки котлон има добра граница за разпознаване на тенджери, която зависи от феромагнитния диаметър и от материала на дъното на съда. Ето защо трябва да използвате винаги котлона, който отговаря най-добре на диаметъра на дъното на тенджерата.

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
	Зона за настройка
	Функция за обезопасяване спрямо деца
	Блокиране на обслужващия панел с цел почистване
	Гъвкава готварска зона
	Функция Move
	Блокиране на панела за обслужване с цел почистване
	Функция Powerboost
	Функция Timer

Индикатори

	Работно състояние
	Степени на котлона
	Функция Timer
	Остатъчна топлина
	Функция Powerboost
	Гъвкава готварска зона
	Функция Move
	Настройка на времето на готовене
	Будилник за кратко време
	Функция хронометър
	Индикация за време

Полета за обслужване

Ако докоснете символ, съответната функция се активира.

Указание

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

Котлоните

Котлон	
	Обикновен котлон
	Използвайте кухненски съд с подходяща големина
	Гъвката готварска зона
Вж. раздел → "Гъвкава зона"	
Използвайте само съдове, подходящи за индукционно готовене, 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 : висока температура
- Индикатор : 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 готовене за различни ястия.

Включване и изключване на готварския плот

Включете и изключете готварския плот с главния превключвател.

Включване: докоснете символа  . Прозвучава сигнал. Индикаторът до главния превключвател и индикаторът  на предния котлон светват. Готварският плот е готов за работа.

Изключване: докоснете символа  докато индикаторите не угаснат. 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.

Регулиране на котлона

В полето за програмиране се настройва желаната степен на готвене.

Степен на готвене 1 = най-ниска мощност

Степен на готвене 9 = най-висока мощност.

Всяка степен на готвене има междинна степен. Тя се обозначава с точка.

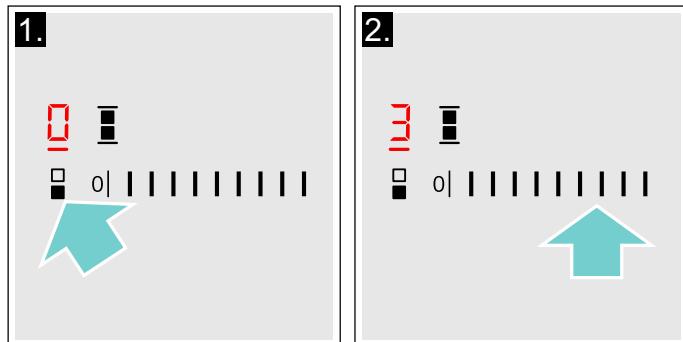
Указание

- 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 готовене

Готоварският плот трябва да е включен.

1. Изберете желаната степен на котлона със символа или . Индикаторът свети.
2. В зоната за настройка след това изберете желаната степен на готовене.



Степента на готовене е настроена.

Смяна на степента на готовене

Изберете котлон и след това настройте желаната степен за готовене 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 готовене, избраната степен на мощност примиства. След известно време нагревателната зона изгасва.
- Ако върху нагревателната зона е поставен съд за готовене, 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 отчен само един от тях.

Препоръки за готовене

Препоръки

- При загряване на пюре, крем супи и гъсти сосове разбърквайте от време на време.
- За предварително загряване настройте степен на готовене 8 - 9.
- При печене с капак намалете степента на готовене когато между капака и готоварския съд започне да излиза пара. За добър резултат при готовенето не е нужно излизане на пара.
- След печенето дръжте кухненските съдове затворени до сервирането.
- За печене с тенджера 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 готовене трябва да се избяга 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 готовене 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 го- твене	Време на го- твене (мин.)
Разтапяне		
Шоколад, кувертура	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
Гуаш, 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
Гуаш***	3 - 4	50 - 60

* Без капак

** Обръщайте няколко пъти

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

	Степен за го- твене	Време на го- твене (мин.)
Задушено / печено с малко олио**		
Шницил, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Шницил, 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 (изпечане една след друга)	6 - 7.	-
Омлети (печена 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, темпуря	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

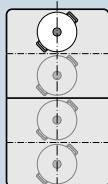
Според нуждата може да се използва като отделен котлон или като два отделни котлона.

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.

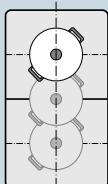
Съвети за използване на съдовете

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

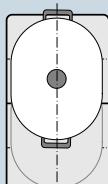
Като един-единствен котлон



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

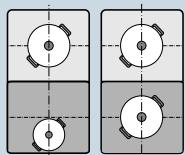


Диаметърът е над 13 см
Поставете готварския съд на една от трите позиции, които се виждат на илюстрацията.



Когато готварският съд изисква повече от един котлон, поставете го в началото на горния или долния ръд 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 готовене. Върху всеки котлон използвайте само един готварски съд.

Като един-единствен котлон

Гъвкавата готварска зона се активира като единствен котлон.

Активиране

1. Изберете едната от двете зони за готовене на гъвкавата зона за готовене.
2. След това в зоната за настройка изберете желаната степен на котлона.

Гъвкавата зона за готовене е активирана.

Смяна на степента на готовене

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

Добавяне на още един готварски съд

Поставете още един готварски съд, изберете едната от двете зони за готовене, спадащи към гъвкавата зона за готовене 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 използванния котлон или се повдигне от него, готварският плот стартира автоматично търсene и преди това избраната готварска степен остава.

Дезактивиране

Докоснете символа .

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

Като два независими котлона

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

Разделяне на котлоните

1. Докоснете символа .
2. Изберете желаната степен на котлона със символа  или .
3. След това в зоната за настройка изберете желаната степен на котлона.

Котлонът е активиран.

Указание: Когато готварският плот се изключи и след това се включи отново, гъвкавата готварска зона се използва отново като отделен котлон.

Свързване на двета котлона

Докоснете символа .

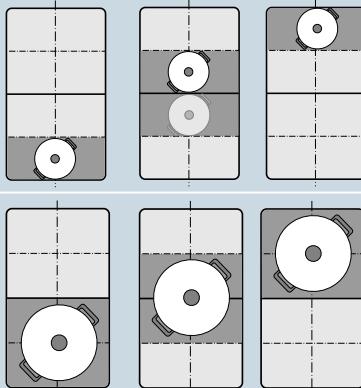
Гъвкавата зона за готовене е активирана.

функция Move

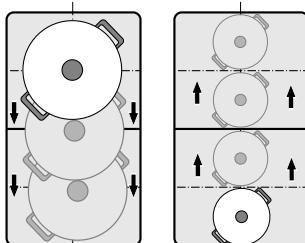
С тази функция се активира цялата гъвкава готварска зона, която е разделена на три части и чито степени на готовене са предварително настроени.

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

Зони на готовене



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



Предварително настроени степени на готовене:

Предна зона = степен на готовене 9

Средна зона = степен на готовене 5

Задна зона = степен на готовене 1.5

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

Указание

- Ако повече от един съд се разпознае върху гъвкавата готварска зона, функцията се дезактивира.
- Ако готварският съд се премести в рамките на гъвкавата готварска зона или се повдигне, готварският плот стартира автоматично търсение и степента на готовене на зоната, в която е бил разпознат съда, се настройва.
- Допълнителна информация за размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Гъвкава зона"

Активиране

1. Изберете едната от двете зони за готовене на гъвкавата зона за готовене.
2. Докоснете символа , той свети по-ярко. Гъвкавата зона за готовене се активира като единствен котлон. Степента на готовене на зоната, върху която се намира готварския съд, свети в индикатора на котлона.

Функцията е активирана.

Смяна на степента на готовене

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

Указание

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

Дезактивиране

Докоснете символа .

Функцията е дезактивирана.

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

Времеви функции

Вашият готварски плот разполага с три функции за таймер:

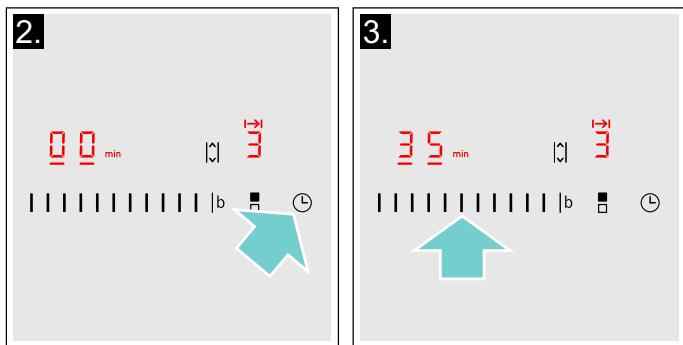
- Програмиране на времето на готовене
- Кухненски таймер
- Функция хронометър

Програмиране на времето на готовене

Котлонът се изключва автоматично след изтичане на настроеното време.

Така се настройва:

1. Изберете котлон и желаната степен на готовене.
2. Докоснете два пъти символа  . Индикаторът  на котлона светва. В индикатора на таймера светва .
3. През следващите 10 секунди настройте в диапазона на регулиране желаното време на готовене.



След няколко секунди времето започва да тече.

Указание: За всички котлони може автоматично да се настройва същото време на готовене. Настроеното време тече независимо за всеки един от котлоните. Информация за автоматичното програмиране на времето на готовене ще откриете в раздел → "Основни настройки"

Промяна или изтриване на времето

Изберете котлона и след това докоснете два пъти символа .

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

След изтичане на времето

Котлонът се изключва. Прозвучава сигнал. В индикацията на таймера мигат за 10 секунди индикациите  както и символа  до степента на готовене.

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

Указание

- Когато за няколко котлона е програмирано време на готовене, в индикатора на таймера се показва винаги времето на готовене на избрания котлон.
- Можете да настроите време на готовене до 99 минути.

Кухненският таймер

Посредством кухненския таймер можете да настроите време до 99 минути.

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

Така се настройва

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

Промяна или изтриване на времето

Докоснете символа  неколкократно докато индикаторът  не светне. Променете времето в зоната за настройка или настройте на .

След изтичане на времето

Прозвучава сигнал. В индикацията на таймера мигат  и индикацията  . След 10 секунди индикациите угасват.

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

Функция хронометър

Функцията хронометър показва изминалото време от активирането.

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

Активиране

Докоснете символа  , индикаторът  светва. В индикатора на таймера светва .

След това прекарайте пръст през зоната за настройка. Времето започва да тече.

Дезактивиране

Докоснете символа  , индикаторът  светва.

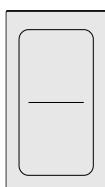
Прекарайте пръст през зоната за настройка. В индикацията на таймера се показват  и след това угасват.

Функцията е дезактивирана.

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 не работи. В противен случай в индикацията мигат избраният котлон b и 9. След това автоматично се настройва степента за 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 b.
В индикатора светва b.
Функцията е активирана.

Дезактивиране

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

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

Защита от деца

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

Активирайте и дезактивирайте 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.

Дезактивиране: 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

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



Защита при търкане

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

Активиране: докоснете символа . Акустичен сигнал прозвучава. Обслужващият панел е блокиран за 35 секунди. Сега можете да бършете върху повърхността на обслужващия панел, без да променяте настройките.

Деактивиране: след 35 секунди обслужващият панел се отблокира. За прежевременно 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 готовне (след 1 до 10 часа).



Основни настройки

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

Индикация	Функция
c 1	Зашита от деца 0 Ръчно*. 1 Автоматично. 2 Функцията е дезактивирана.
c 2	Сигнални тонове 0 Сигналите за потвърждение и грешка са изключени. 1 Само сигналът за грешка е включен. 2 Само сигналът за потвърждение е включен. 3 Всички сигнални тонове са включени.*
c 3	Показване на разхода на енергия 0 Деактивирано.* 1 Активирано.
c 5	Автоматично програмиране на времето на готовене 00 Изключено.* 0 199 Време до автоматичното изключване.
c 6	Продължителност на сигналния тон на функцията Timer 1 10 секунди.* 2 30 секунди. 3 1 минута.
c 7	Функция Power-Management. Ограничаване на общата мощност на готварския плот Наличните настройки зависят от максималната мощност на готварския плот. 0 Деактивирано.Максимална мощност на готварския плот. */** 1 1000 W минимална мощност. 2 1500 W ... 3 3000 W Препоръчано за 13 ампера. 3. 3500 W Препоръчано за 16 ампера. 4 4000 W 4. 4500 W Препоръчано за 20 ампера. ... 9 или 9. Максимална мощност на готварския плот.**
c 9	Време на избор на котлон 0 Неограничено: Последно настроеният котлон остава избран.* 1 Ограничено: Котлонът остава избран само за няколко секунди.
c 11	Промяна на предварително настроените степени на мощност за функцията Move -9 Предварително настроена степен на мощност за предната зона на готовене. -5 Предварително настроена степен на мощност за средната зона на готовене. -1 Предварително настроена степен на мощност за задната зона на готовене.

c 12 Проверка на готварските съдове и резултат от готовенето

- 0** Неподходящи
- 1** Неоптимални
- 2** Подходящи

c 0 Нулиране до стандартните настройки

- 0** Индивидуални настройки.*
- 1** Връщане към фабричните настройки.

*Фабрична настройка

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

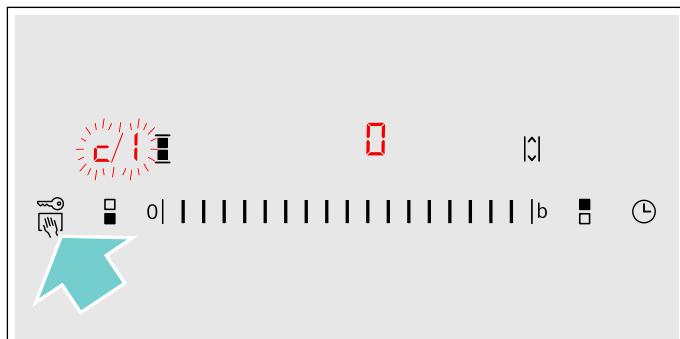
Така достигате до основните настройки:

Готварският плот трябва да е изключен.

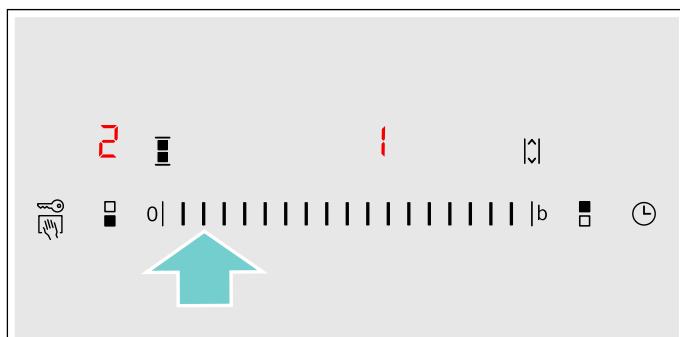
1. Включете готварския плот.
2. В рамките на следващите 10 секунди докоснете символа $\approx\Theta$ за ок. 4 секунди.
Първите четири индикации дават информация за продукта. Докоснете диапазона за настройка, за да можете да видите отделните индикации.

Информация за продукта	Индикация
Индекс на клиентската служба (KI)	0 1
Фабричен номер	Fd
Фабричен номер 1	95.
Фабричен номер 2	05

3. Ако докоснете отново символа $\approx\Theta$, ще достигнете до основните настройки.
На дисплеите светват **c** и **i** редувайки се и **0** се появява като предварителна настройка.



4. Докосвайте символа $\approx\Theta$ повторно докато желаната функция не се появии.
5. След това в диапазона на настройка изберете желаната настройка.



6. Докоснете символа $\approx\Theta$ за минимум 4 секунди.

Настройките са запаметени.

Напускане на основните настройки

Изключете готварския плот с помощта на главния превключвател.

Показание за консумацията на енергия

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

След изключването 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

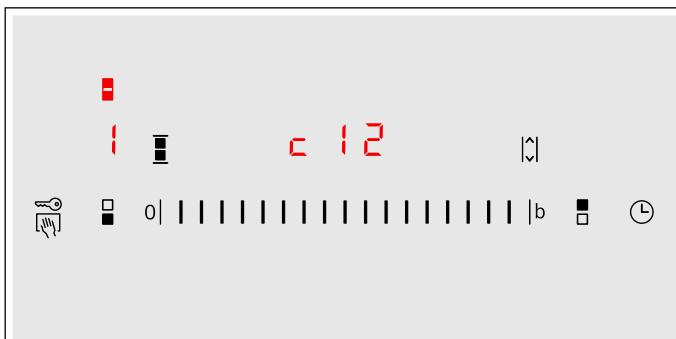
С тази функция бързината и качеството на процеса на готвене могат да се проверяват независимо от готварския съд.

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 **с 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 загрява.*
1	Готварският съд се загрява по-бавно от очакваното и процесът на готвене не е оптимален.*
2	Готварският съд се загрява правилно и процесът на готвене е наред.

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

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

Указание

- Ако използваният котлон е много по-малък от диаметъра на готварския съд, само средата на съда се нагрява и резултатът може да не е най-добрият възможен или да не е задоволителен.
- Информация за тази функция ще намерите в глава → "Основни настройки".
- Информация за вида, размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Индукционно нагряване".

Power-Manager

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

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

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

Докато функцията Power-Manager е активирана, мощността на даден котлон може временно да падне под номиналната стойност. Ако се включи готварска зона и се достигне ограничението на мощността, в индикацията за степени за готовене 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 готовене. 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.

FAQ Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)

Употреба

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

Активирана е защитата за деца.

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

Защо мигат показанията и се чува сигнален тон?

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

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

Шумове

Защо се чуват шумове по време на готовене?

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 готовенето на висока степен за готовене. Шумът изчезва или става по-тих, когато степента на готовене се намали.

Дълбоко свирене:

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

Пращене:

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

Високи тонове на свирене:

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

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 готовене 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".

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

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 покрайте обслужващия панел, за да потвърдите повредата.
<i>F2</i>	Електрониката е прогряла и е изключила съответния котлон.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. Докоснете след това произволен символ върху готварския плот.
<i>F4</i>	Електрониката е прогряла и всички котлони са се изключили.	
<i>F5</i> + степен за готовене и сигнален тон	В зоната на обслужващия панел се намира гореща тенджера. Съществува опасност от прогряване на електрониката.	Отстранете тенджерата. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите да гответе.
<i>F5</i> и сигнален тон	В зоната на обслужващия панел се намира гореща тенджера. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Отстранете тенджерата. Изчакайте няколко секунди. Докоснете произвольно поле за обслужване. Когато индикацията за грешка угасне, можете да продължите да гответе.
<i>F1/F6</i>	Котлонът е прогрял и е изключен за защита на вашата работна повърхност.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и отново включете котлона.
<i>F8</i>	Котлонът е работел дълго време без прекъсване.	Автоматичното предпазно изключване е активирано. Вижте глава
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Работното напрежение е грешно, намира се извън нормалния работен диапазон.	Свържете се с Вашия доставчик на электроенергия.
<i>U400</i>	Готварският плот не е свързан правилно	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Уверете се, че той е свързан съгласно електрическата схема.
<i>dE</i>	Демо режимът е активиран	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте 30 секунди и отново го включете. Докоснете произвольно поле за обслужване в рамките на следващите 3 минути. Демо режимът е дезактивиран.

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 стъклена повърхност на готварския плот. Можете да проверите индекса на клиентската служба (KI) и FD-номера като отидете на осн. настройки. Направете справка за това в глава → "Основни настройки".

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

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



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 готовене 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

Тестови ястия	Съдове	Предварително загряване		Приготвяне	
		Степен за готовене	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за готовене
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 разбъркане)	Да	1. Да
Количество: 800 г	Тенджера с диаметър 22 см	9	2:30 (без разбъркане)	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 разбъркане 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
*Рецептата съгласно DIN 44550					Не
**Рецептата съгласно DIN EN 60350-2					

Тестови ястия	Съдове	Предварително загряване		Приготвяне		
		Степен за готовене	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за готовене	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 препоръчната степен на готовене и добавете към млякото ориз, захар и сол.						
Време на готовене вкл.: предарително загряване прибл. 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.	прибл. 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.	прибл. 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 готовене когато млякото е достигнало прибл. 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.	прибл. 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.	прибл. 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	прибл. 2:30	Да	2	Да
Съставки: 250 г дългозърнест ориз, 600 г вода и щипка сол	Тенджера с диаметър 22 см	9	прибл. 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	прибл. 1:30	Не	7	Не
Приготвяне на палачинки**						
Количество: 55 мл тесто на палачинка	Тиган диаметър 24 см	9	прибл. 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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Izdelalo podj. BSH Hausgeräte GmbH po licenci za blagovno znamko Siemens AG
Произведено от BSH Hausgeräte GmbH по лиценз на Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com

