

SIEMENS



Kuhalna plošča

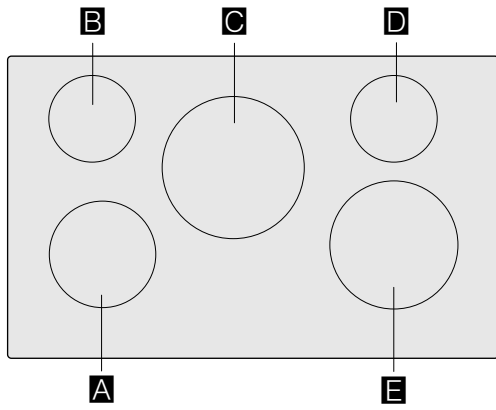
ГОТВАРСКИ ПЛОТ

EH8..LV...

siemens-home.com/welcome

sl Navodila za uporabo	3
bg РЪКОВОДСТВО	29

Register
your
product
online



		g*	b*
A	∅ 18	1.800 W	3.100 W
B / D	∅ 14,5	1.400 W	2.200 W
C	∅ 24	2.200 W	3.700 W
E	∅ 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Vsebina

 Namembna uporaba	4	 Zaščita pri brisanju	20
 Pomembna varnostna navodila	5	 Samodejna izključitev	20
 Vzroki poškodb	6	 Osnovne nastavitve	21
Pregled	6	Tako se pomaknete do osnovnih nastavitvev:	22
 Varstvo okolja	7	 Prikaz porabe energije	22
Nasveti za varčevanje z energijo	7	 Preizkus posode	23
Okolju prijazno odstranjevanje	7	 Čiščenje	23
 Kuhanje z indukcijo	7	Kuhalna plošča	23
Prednosti kuhanja z indukcijo	7	Okvir kuhalne plošče	23
Posoda	7	 Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)	24
 Spoznavajte svoj aparat	9	 Motnja, kaj storiti?	25
Upravljalna plošča	9	 Servisna služba	26
Kuhališča	9	Številka E in številka FD	26
Prikaz preostale toplote	10	 Preglednice in nasveti	27
 Upravljanje naprave	10		
Vklop in izklop kuhalne plošče	10		
Nastavitev kuhališča	10		
Priporočila za kuhanje	11		
 Časovne funkcije	13		
Programiranje časa priprave	13		
Kuhinjska ura	13		
Funkcija štoparice	14		
 Funkcija PowerBoost	14		
Vklop	14		
Izklop	14		
 Funkcija ShortBoost	15		
Priporočila za uporabo	15		
Vklop	15		
Izklop	15		
 Funkcija za ohranjanje jedi toplih	15		
Vklop	15		
Izklop	15		
 Senzorika za peko	16		
Prednosti pri peki	16		
Ponve za senzor pečenja	16		
Temperaturne stopnje	17		
Tabela	17		
Nastavitev	19		
 Varovalo za otroke	19		
Vklop in izklop otroškega varovala	19		
Samodejna zaščita za otroke	19		

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani **www.siemens-home.com** in v spletni trgovini **www.siemens-eshop.com**



Namembna uporaba

Skrbno preberite navodila za uporabo. Shranite navodila za uporabo in montažo ter tehnični opis naprave za poznejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

Aparat preglejte takoj, ko ga vzamete iz embalaže. V primeru, da se je med prevozom poškodoval, ga ne priključite, ampak se obrnite na pooblaščen servis in jim v pisni obliki opišite poškodbe, do katerih je prišlo; v nasprotnem primeru izgubite pravico do kakršnega koli povračila škode.

Aparat ustreza varnostnim zahtevam in zahtevam glede elektromagnetne združljivosti. Osebe s srčnim spodbujevalnikom se aparatu kljub temu ne smejo približati. Ne moremo zagotovo zatrditi, da prav vse takšne naprave na trgu ustrezajo zahtevam glede elektromagnetne združljivosti in da ne bo prišlo do motenj, ki vplivajo na njihovo pravilno delovanje. Prav tako je mogoče, da bodo motnje zaznali tudi uporabniki drugih naprav, kot so slušni aparati.

Ta aparat je namenjen samo za uporabo v zasebnem gospodinjstvu. Aparat uporabljajte je za pripravo jedi in pijač. Kuhanje mora vedno potekati pod nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod nenehnim nadzorom. Aparat uporabljajte samo v zaprtih prostorih.

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do maksimalno 4000 metrov nadmorske višine.

Ne uporabljajte pokrovov za kuhalno ploščo. Povzročijo lahko nesreče, npr. če se pregrejejo, vnamejo ali material počni.

Ne uporabljajte neustreznih zaščitnih naprav ali zaščitnih rešetk za otroke, saj lahko povzročijo nesreče.

Ta aparat ni namenjen uporabi z zunanjo vklopno uro ali daljinskim upravljalnikom.

Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom. Čiščenja in vzdrževalnih del s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od osmih let in pod nadzorstvom.

Otrok, mlajših od osmih let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

Osebe z vgrajenim srčnim spodbujevalnikom ali podobnim medicinskim pripomočkom morajo biti posebno previdne, če se nahajajo v bližini delujočih indukcijskih kuhalnih plošč ali če ploščo uporabljajo. Posvetujte se s svojim zdravnikom ali proizvajalcem pripomočka, da se prepričate ali izpolnjuje veljavne predpise, in pozanimajte se o možnih neskladnostih.

Pomembna varnostna navodila

Opozorilo – Nevarnost požara!

- Vroče olje in maščoba se hitro vnameta. Vročega olja in maščobe nikoli ne puščajte brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite kuhališče. Plamene previdno pogasite s pokrovom, gasilno odejo ali podobnim.
- Kuhališča se močno segrejejo. Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov. Na kuhalni plošči ne shranjujte nobenih predmetov.
- Aparat se segreje. Vnetljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne hranite v predalih neposredno pod kuhalno ploščo.
- Kuhalna plošča se izklopi samodejno in je ne morete več upravljati. Pozneje se lahko nenamerno znova vklopi. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Kuhališča in predel okoli njih se močno segrejejo, predvsem morebiten rob kuhalne plošče. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Otrok ne puščajte blizu.
- Kuhališče se segreva, vendar prikazovalnik ne deluje. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Kovinski predmeti na kuhalni plošči se hitro zelo segrejejo. Na kuhalno ploščo nikoli ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so npr. nož, vilice, žlica in pokrov.
- Kuhalno ploščo po vsaki uporabi izključite z glavnim stikalom. Ne čakajte, da bi se kuhalna plošča izključila sama iz razloga, da na njej ni več posode.

Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, izšolan pri proizvajalcu. Tudi poškodovan priključni kabel lahko zamenja samo servisni tehnik. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.

- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.
- Pokvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklopite pokvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Razpoke ali odrgnine v steklokeramiki lahko povzročijo električni udar. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

Na spodnjo stran kuhalne plošče je nameščen ventilator. Če je pod kuhalno ploščo nameščen predal, v njem ni dovoljeno hraniti majhnih predmetov ali papirja. Ventilator bi jih lahko vsesal, kar lahko povzroči poškodbe ventilatorja ali vpliva na funkcijo hlajenja. Med vsebino predala in območjem sesanja ventilatorja mora biti najmanj 2 cm razmika.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

Vzroki poškodb

Pozor!

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

Pregled

V naslednji tabeli so navedene najpogostejše poškodbe:

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

Varstvo okolja

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

Nasveti za varčevanje z energijo

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

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalazo odstranite na okolju prijazen način.



Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

Kuhanje z indukcijo

Prednosti kuhanja z indukcijo

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

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

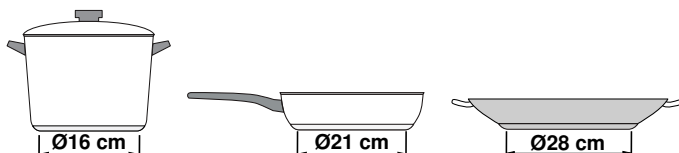
Posoda

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

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

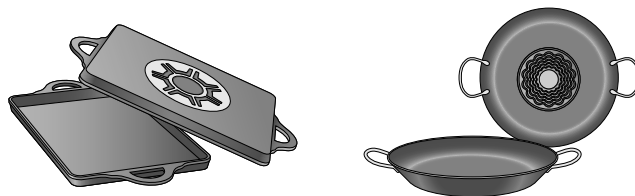
V poglavju → "Preizkus posode" lahko preverite, ali je posoda primerna za indukcijo.

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

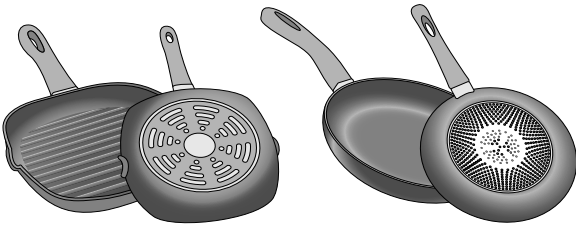


Obstaja tudi indukcijska posoda z dnom, ki ni v celoti feromagnetni:

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



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



Neustrezna posoda

Ne uporabljajte razdelilnih plošč ali posode iz:

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

Značilnosti dna posode

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

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



Na kuhališču ni posode ali je neprimerne velikosti

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

Prazna posoda ali posoda s tankim dnom

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

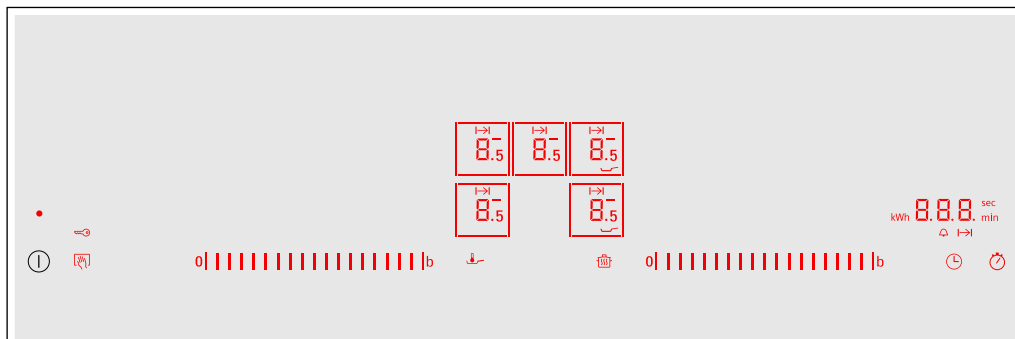
Zaznavanje posode

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

Spoznajte svoj aparat

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

Upravljalna plošča



Upravljalne površine	
	Glavno stikalo
	Izbira kuhališča
	Nastavitveno območje
	Funkciji Powerboost in Shortboost
	Zapora upravljalnega polja za čiščenje in otroško varovalo
	Funkcija ohranjanja toplih jedi
	Senzor pečenja
	Nastavljanje časa priprave in kuhinjska ura
	Funkcija štoparice

Prikazi	
	Stanje delovanja
	Stopnje kuhanja
	Preostala toplota
	Funkcija Powerboost
	Funkcija Shortboost
	Funkcija ohranjanja toplih jedi
	Senzor pečenja
	Otroško varovalo
	Funkcija časovnega stikala
	Programiranje časa priprave
	Elektronska ura
	Prikaz programske ure
	Poraba energije

Upravljalna polja


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

Ko se dotaknete določenega simbola, se aktivira njegova funkcija.

Opombe

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

Kuhališča

Kuhališča	
	Enostavno kuhališče
	Uporabljajte posodo ustrezne velikosti
Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za kuhanje z indukcijo, glejte razdelek → "Kuhanje z indukcijo"	

Prikaz preostale toplote

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

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

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

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


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


Upravljanje naprave

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

Vklop in izklop kuhalne plošče

Kuhalno ploščo vključite in izključite z glavnim stikalom.

Vklop: dotaknite se simbola . Zasliši se zvočni signal. Simboli kuhališč in funkcije, ki so v danem trenutku na voljo, zasvetijo. Kuhalna plošča je pripravljena za uporabo.

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

Opombe


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

Nastavitev kuhališča

V nastavitvenem območju izberite želeno stopnjo kuhanja.

Stopnja kuhanja 1 = najnižja stopnja.



Stopnja kuhanja 9 = najvišja stopnja.

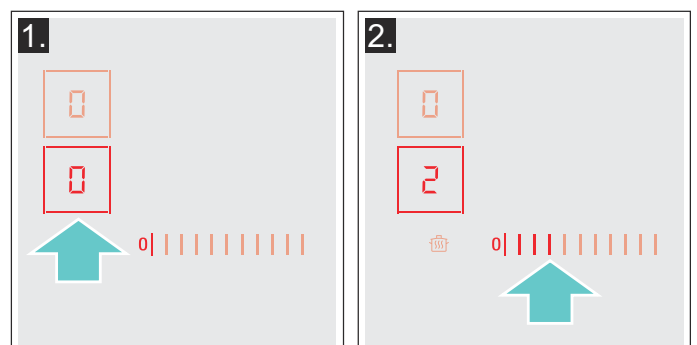
Vsaka stopnja kuhanja ima eno vmesno stopnjo. Ta je označena s simbolom .

Opomba: Kuhališča na levi strani nastavljate v levem nastavitvenem območju, kuhališča na desni strani in na sredini pa v desnem nastavitvenem območju.

Izbira kuhališča in nastavitev stopnje kuhanja

Kuhalna plošča mora biti vključena.

1. Pritisnite na simbol  želenega kuhališča. Prikaz  sveti svetleje.
2. Povlecite s prstom po ustreznem nastavitvenem območju, tako da zasveti zelena stopnja kuhanja.




Stopnja kuhanja je nastavljena.

Spreminjanje stopnje moči

Izberite kuhališče in na območju programiranja nastavite želeno stopnjo moči.

Izklop kuhališča

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

Opombe

- Če na kuhališče niste postavili posode, izbrana stopnja moči utripa. Ko čas preteče, kuhališče ugasne.
- Če ste na kuhališče postavili posodo pred vključitvijo plošče, bo le-ta zaznana v naslednjih 20 sekundah po pritisku na glavno stikalo in kuhališče se bo samodejno izbralo. Ko je posoda zaznana, v naslednjih 20 sekundah izberite stopnjo moči, v nasprotnem primeru bo kuhališče ugasnilo.

Priporočila za kuhanje

Priporočila

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

Preglednica za pripravo jedi

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

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

	Stopnja kuhanja	Čas priprave jedi (min)
Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje		
Riž (z dvojno količino vode)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mlečni riž***	2 - 3	30 - 40
Krompir v oblicah	4.5 - 5.5	25 - 35
Slan krompir	4.5 - 5.5	15 - 30
Testenine, rezanci*	6 - 7	6 - 10
Enolončnica	3.5 - 4.5	120 - 180
Juhe	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenjava	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenjava, globoko zamrznjena	3.5 - 4.5	7 - 20
Kuhanje v loncu na pritisk	4.5 - 5.5	-
Dušenje z maščobo		
Rulade	4 - 5	50 - 65
Dušena pečenka	4 - 5	60 - 100
Golaž***	3 - 4	50 - 60
Dušenje/ pečenje z malo olja*		
Zrezek, naraven ali paniran	6 - 7	6 - 10
Zrezek, globoko zamrznjen	6 - 7	8 - 12
Kotlet, naraven ali paniran**	6 - 7	8 - 12
Zrezki (debeline 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Perutninske prsi (debeline 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Perutninske prsi, globoko zamrznjene**	5 - 6	10 - 30
Polpete (debeline 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (debeline 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Riba in ribji file, naravna	5 - 6	8 - 20
Riba in ribji file, panirana	6 - 7	8 - 20
Riba, panirana in globoko zamrznjena, npr. ribje palčke	6 - 7	8 - 15
Škampi, kozice	7 - 8	4 - 10
Praženje zelenjave in gob, svežih	7 - 8	10 - 20
Jedi iz ponve, zelenjava, na trakove narezano meso na azijski način	7 - 8	15 - 20
Jedi iz ponve, globoko zamrznjene	6 - 7	6 - 10
Palačinke (pečene ena za drugo)	6.5 - 7.5	-
Omlete (pečene ena za drugo)	3.5 - 4.5	3 - 6
Jajca na oko	5 - 6	3 - 6
Cvrenje* (150–200 g na porcijo v 1–2 l olja, cvrenje posameznih porcij)		
Globoko zamrznjeni izdelki, npr. pražen krompirček, piščančji medaljoni	8 - 9	-
Kroketi, globoko zamrznjeni	7 - 8	-
Meso, npr. deli piščanca	6 - 7	-
Riba, panirana ali v pivskem testu	6 - 7	-
Zelenjava, gobe panirane ali v pivskem testu, tempura	6 - 7	-
Drobno pecivo, npr. krofi, sadje v pivskem testu	4 - 5	-
* Brez pokrovke		
** Večkrat obrnite		
***Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.5.		

Časovne funkcije





Kuhalna plošča omogoča tri funkcije programske ure:

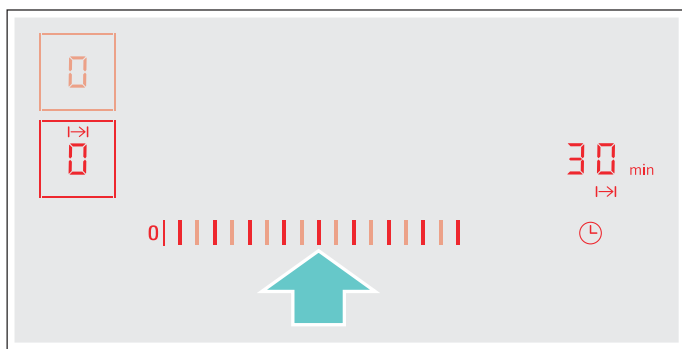
- Nastavljanje časa priprave
- Elektronska ura
- Funkcija štoparice


Programiranje časa priprave

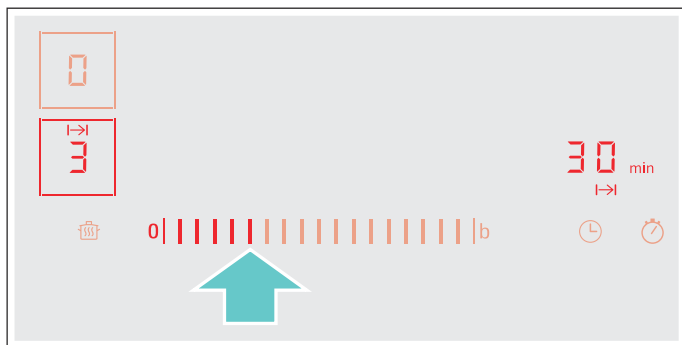
Kuhališče se po izteku nastavljenega časa samodejno izključi.

Vklop poteka tako:


1. Dvakrat pritisnete na simbol . Na prikazovalniku programske ure svetijo  in prikaz .
2. Izberite kuhališče. Zasveti prikaz .
3. V naslednjih 10 sekundah v nastavitvenem območju izberite želeni čas priprave.



4. Pritisnete na simbol , da potrdite izbrano nastavev.
5. Izberite želeno stopnjo kuhanja.




Čas priprave jedi se začne odšteti.


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


Senzor pečenja

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



Sprememba ali brisanje časa



Dvakrat pritisnete na simbol  in nato izberite kuhališče.


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

Pritisnete na simbol , da potrdite izbrano nastavev.


Po poteku časa

Kuhališče se izključi, prikaz  utripa in prikaže se  za kuhališče. Zasliši se zvočni signal.

Na prikazovalniku programske ure utripata  in prikaz .

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

Opombe





- Če ste nastavili čas priprave za več kuhališč, se na prikazovalniku programske ure vedno prikaže najkrajši čas priprave.
- Če želite preveriti preostali čas priprave določenega kuhališča, dvakrat pritisnete na simbol  in izberite kuhališče.
- Čas priprave lahko nastavite do **99** minut.

Kuhinjska ura


S kuhinjsko uro lahko nastavite čas do 99 minut.


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


Nastavitev

1. Dotaknite se simbola . Na prikazovalniku programske ure svetijo  in prikaz .
 2. V nastavitvenem območju izberite želeni čas in nastavev potrdite s pritiskom na simbol .
- Po nekaj sekundah se čas začne odšteti.



Sprememba ali brisanje časa

Dotaknite se simbola .

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

Pritisnete na simbol , da potrdite izbrano nastavev.

Po poteku časa

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



Ko pritisnete na simbol , prikaza ugasneta.

Funkcija štoparice

Funkcija štoparice prikazuje čas, ki je pretekel od vklopa.



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

Vklop

Dotaknite se simbola . Na prikazovalniku programske ure svetijo .

Čas se začne odštevati.


Izklop

Dotaknite se simbola . Na prikazovalniku programske ure se prikažeta , ki nato ugasneta.

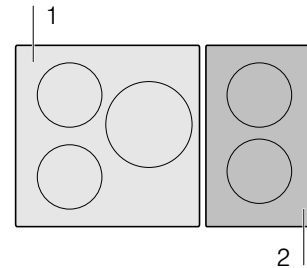
Funkcija je izklopljena.

Opomba: Za izključitev štoparice morate to funkcijo izbrati.



Funkcija PowerBoost

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




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



Vklop

1. Izberite kuhališče.
2. Dotaknite se simbola . Sveti prikaz . Funkcija je vklopljena.

Izklop

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

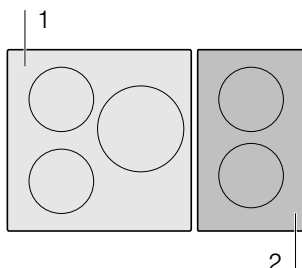
Opomba: V določenih okoliščinah se lahko funkcija PowerBoost samodejno izključi, s čimer zaščiti elektronske elemente v notranjosti kuhališča.

Funkcija ShortBoost

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

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

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



Priporočila za uporabo

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

Vklop

1. Izberite kuhališče.
 2. Dvakrat pritisnite na simbol **b**.
Zasveti prikaz **b**.
- Funkcija je vklopljena.

Izklop



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

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



Funkcija za ohranjanje jedi toplih

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

Vklop

1. Dotaknite se simbola .
 2. V naslednjih 10 sekundah izberite zeleno kuhališče.
Zasveti prikaz .
- Funkcija je vklopljena.

Izklop

1. Dotaknite se simbola .
 2. Izberite kuhališče.
Prikaz  izgine. Kuhališče se izključi in prikaz preostale toplote sveti.
- Funkcija je izklopljena.



Senzorika za peko

Ta funkcija omogoča pečenje ob ohranjanju primerne temperature ponve.

Kuhališča s to funkcijo so označena s simbolom funkcije pečenja.

Prednosti pri peki

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

Opombe

- Ponve ne prekrivajte s pokrovko. Sicer se funkcija ne bo pravilno aktivirala. Uporabite lahko zaščito pred škropljenjem, da se izognete mastnim madežem.
- Uporabljajte olje ali maščobo, ki sta primerna za pečenje. Pri uporabi masla, margarine, ekstra deviškega olivnega olja ali svinjske masti nastavite temperaturno stopnjo 1 ali 2.
- Nikoli ne segrevajte ponve z ali brez jedi, ne da bi jo pri tem nadzirali.
- Če je temperatura kuhališča višja od temperature posode ali obratno, se senzor praženja ne aktivira pravilno.

Ponve za senzor pečenja

Za to funkcijo so na voljo posebne ponve. Ta opcijski pribor lahko kupite v specializirani trgovini ali pri naši tehnični servisni službi. Vedno navedite ustrezno referenčno številko.

- HZ390210 ponev s premerom 15 cm.
- HZ390220 ponev s premerom 19 cm.
- HZ390230 ponev s premerom 21 cm.
- HZ390250 ponev s premerom 28 cm.

Ponve so prevlečene s prevleko proti sprijemanju, zaradi česar vam pri peki skorajda ni treba uporabljati olja.

Opombe

- Funkcija pečenja je nastavljena posebej za to vrsto ponve.
- Druge ponve se lahko pregrevajo. Temperaturo lahko nastavite na višjo ali nižjo vrednost. Poskusite najprej z najnižjo temperaturno stopnjo, katero spremenite po potrebi.
- Prepričajte se, da premer ponvinega dna ustreza velikosti kuhališča. Ponev postavite na sredino kuhališča.

Temperaturne stopnje

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

Tabela

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

Nastavljena temperaturna stopnja se razlikuje glede na uporabljeno ponev.



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

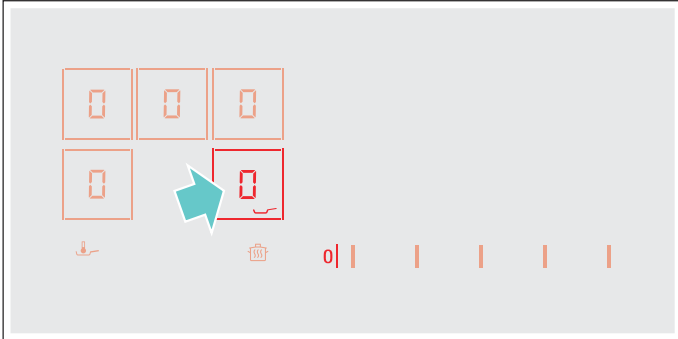
	Temperatur-na stopnja	Celotni čas priprave jedi od zvočnega signala (min)
Meso		
Zrezki, naravni ali panirani	4	6 - 10
File	4	6 - 10
Kotleti*	3	10 - 15
Cordon bleu, dunajski zrezki*	4	10 - 15
Zrezki, angleško pečeni (debeline 3 cm)	5	6 - 8
Zrezki, srednje ali močno zapečeni (debeline 3 cm)	4	8 - 12
Perutninske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

	Temperatur- na stopnja	Celotni čas priprave jedi od zvočnega signala (min)
Krompir		
Pečen krompir (iz krompirja v oblicah)	5	6 - 12
Pomfrit (iz surovega krompirja)	4	15 - 25
Krompirjeve palačinke**	5	2,5 - 3,5
Krompirjeve polpete	1	50 - 55
Glaziran krompir	3	15 - 20
Zelenjava		
Česen, čebula	1 - 2	2 - 10
Bučke, jajčevci	3	4 - 12
Paprika, zeleni šparglji	3	4 - 15
V olju dušena zelenjava, npr. bučke, zelena paprika	1	10 - 20
Gobe	4	10 - 15
Glazirana zelenjava	3	6 - 10
Globoko zamrznjeni izdelki		
Zrezki	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Perutninske prsi*	4	10 - 30
Piščančji medaljoni	4	10 - 15
Giros, kebab	3	5 - 10
Ribji file, naraven ali paniran	3	10 - 20
Ribje palčke	4	8 - 12
Pomfrit	5	4 - 6
Gotove jedi za pripravo v ponvi, npr. zelenjava s kokošjim mesom	3	6 - 10
Spomladanski zavitki	4	10 - 30
Camembert/sir	3	10 - 15
Omake		
Paradižnikova omaka z zelenjavo	1	25 - 35
Bešamel	1	10 - 20
Sirova omaka, npr. gorgonzolina omaka	1	10 - 20
Konzervirane omake, npr. paradižnikova omaka, bolonjska omaka	1	25 - 35
Sladke omake, npr. pomarančna omaka	1	15 - 25
Drugo		
Camembert/sir	3	7 - 10
Suhi gotovi izdelki, ki jim dodamo vodo, npr. rezanci	1	5 - 10
Popečene kruhove kocke	3	6 - 10
Mandlji/orehi/pinjole	4	3 - 15
* Večkrat obrnite.		
** Celoten čas na eno porcijo. Posamična peka.		

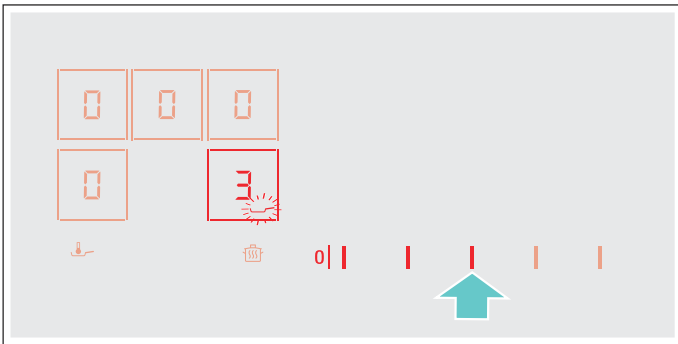
Nastavitev

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


1. Pritisnite na simbol .
2. Izberite kuhališče. Na prikazovalniku kuhališča sveti prikaz .



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




Funkcija je vklopljena.

Simbol za temperaturo  utripa, dokler ni dosežena temperatura za peko. Nato se zasliši zvočni signal in simbol za temperaturo preneha utripati.

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

Opomba: Jedi obračajte, da se ne prismojijo.

Izklop senzorja pečenja

Pritisnite na simbol  in izberite kuhališče. Kuhališče se izključi in prikaz preostale toplote sveti.



Varovalo za otroke

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


Vklop in izklop otroškega varovala

Kuhalna plošča mora biti izključena.

Vklop:

1. Kuhalno ploščo vključite z glavnim stikalom.
2. Držite pritisnjen simbol  pribl. 4 sekunde. Prikaz  sveti 10 sekund. Kuhalna plošča je zaklenjena.

Izklop:

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

Samodejna zaščita za otroke

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


Vklop in izklop


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



Zaščita pri brisanju

Če upravljalno polje brišete, ko je kuhalna plošča vključena, lahko spremenite nastavitve. Da bi 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 nastavitve.

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 nastavitvev, se aktivira samodejni varnostni izklop.

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

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

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

Osnovne nastavitve


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

Prikaz	Funkcija
c 1	Avtomatska varnostna ključavnica 0 Ročno*. 1 Samodejno. 2 Funkcija je izklopljena.
c 2	Zvočni signali 0 Zvočna signala za potrditev in napake sta izključena. 1 Vključen je samo zvočni signal za napake. 2 Vključen je samo potrditveni zvočni signal. 3 Vsi zvočni signali so vključeni.*
c 3	Prikaz porabe energije 0 Izklopljeno.* 1 Vključeno.
c 5	Samodejno programiranje časa priprave 00 Izklopljeno.* 0 1-99 Čas do samodejnega izklopa.
c 6	Trajanje zvočnega signala ob koncu programske ure 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Funkcija Power-Management. Omejitev skupne moči kuhalne plošče 0 Izklopljeno.* 1 Najmanjša moč 1000 W. 1.5 1500 W 2 2000 W. ... 9 ali 9 . Največja moč kuhališča.
c 12	Preverjanje posode, rezultat priprave jedi 0 Ni primerno 1 Ni optimalno 2 Primerno
c 0	Ponastavitev na tovarniške nastavitve 0 Posamične nastavitve.* 1 Ponastavite na tovarniške nastavitve.


* Tovarniške nastavitve

Tako se pomaknete do osnovnih nastavitvev:


Kuhalna plošča mora biti izključena.

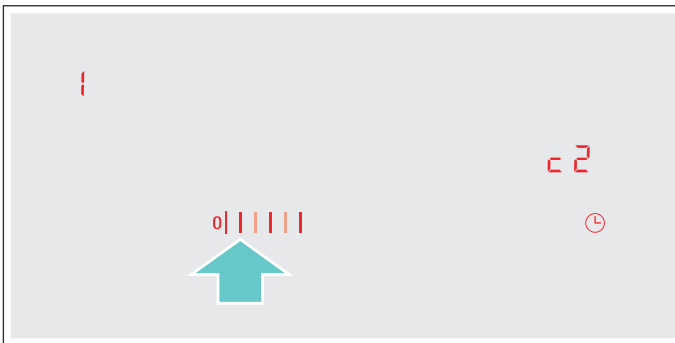
1. Vključite kuhhalno ploščo.
2. V naslednjih 10 sekundah simbol  držite pritisnjen pribl. 4 sekunde. Prvi štiri prikazi navajajo informacije o izdelku. Za ogled posameznih prikazov se dotaknite polja za nastavitve.


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

3. Če se ponovno dotaknete simbola , preklopite na osnovne nastavitve. Na prikazovalniku kot prednastavitve svetita **c 1** in **0**.



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



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

Izhod iz osnovnih nastavitvev

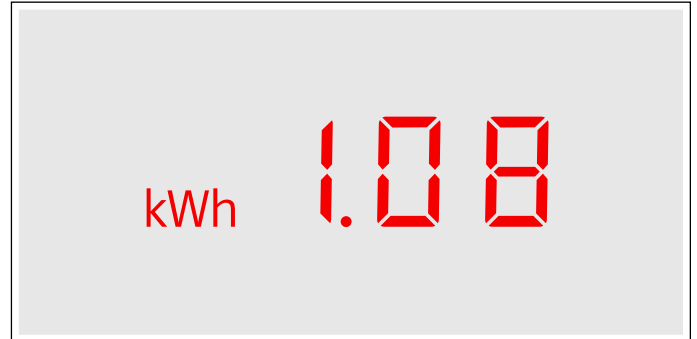
Z glavnim stikalom ugasnite kuhhalno ploščo.

Prikaz porabe energije

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

Po izklopi je poraba v kWh prikazana še 10 sekund.

Slika prikazuje primer porabe **1.08 kWh**.



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

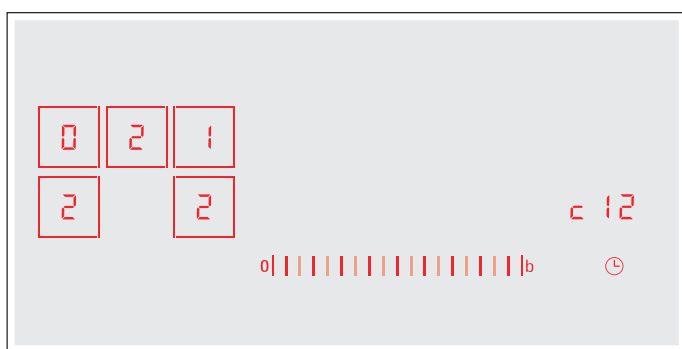
Preizkus posode

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




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

1. Hladno posodo s pribl. 200 ml vode postavite na sredino kuhališča, ki glede na premer najbolje ustreza dnu posode.
2. Pomaknite se v osnovne nastavitve in izberite nastavitve **c 1 2**.
3. Dotaknite se nastavitvenega območja. Na prikazovalniku kuhališča utripa **—**. Funkcija je vklopljena.

Po 20 sekundah se na prikazovalniku kuhališča prikaže rezultat kakovosti in hitrosti postopka kuhanja.



Rezultat preverite na podlagi naslednje tabele:

Rezultat	
	Posoda ni primerna za kuhališče in se zato ne segreva.*
	Posoda se segreva počasneje od pričakovanega, tudi postopek kuhanja ne poteka optimalno.*
	Posoda se pravilno segreva in postopek kuhanja je v redu.
* Če je na voljo manjše kuhališče, posodo še enkrat preizkusite na manjšem kuhališču.	

Da funkcijo ponovno vklopite, pritisnite na nastavitveno območje.

Opombe

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

Čiščenje

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

Kuhalna plošča

Čiščenje

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

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

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

Nikakor ne uporabljajte:

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

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

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

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

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

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

Okvir kuhalne plošče

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

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

Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)

Uporaba

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

Otroško varovalo je aktivirano.
Informacije o tej funkciji najdete v poglavju → "Varovalo za otroke"

Zakaj utripajo prikazi in zakaj je mogoče slišati zvočni signal?

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

Zvoki

Zakaj je mogoče med kuhanje slišati zvoke?

Glede na sestavo dna posode lahko med delovanjem kuhalne plošče nastajajo 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. Zvok izgine, ko v posodo zlijete vodo ali vanjo položite živila.

Prasketanje:

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

Visoki žvižgajoči toni:

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

Zvoki, podobni ventilatorju:

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

Ritmičen zvok, podoben tiktakanju ure:

Ta zvok nastane le, če so vklopljena vsa tri kuhališča na levi strani. Zvok izgine ali oslabi, če izklopite eno kuhališče.

Posoda

Kakšna posoda je primerna za indukcijsko kuhavno ploščo?

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

Zakaj se kuhališče ne segreje in zakaj utripa stopnja kuhanja?

Kuhališče, na katerem je posoda, ni vključeno.
Prepričajte se, da je kuhališče, na katerem stoji posoda, vključeno.
Posoda je premajhna za vključeno kuhališče ali pa ni primerna za indukcijo.
Informacije o vrsti, velikosti in položaju posode najdete v poglavju → "Kuhanje z indukcijo"

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

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

Čiščenje**Kako očistim kuhalne plošče?**

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

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

? Motnja, kaj storiti?

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

Prikaz	Možni vzroki	Odpravljanje napak
Brez	Prekinjeno je električno napajanje. Aparat ni bil priključen v skladu z vezalno shemo. Motnja elektronike.	S pomočjo drugih električnih aparatov preverite, ali je v električnem omrežju prišlo do kratkega stika. Prepričajte se, da je bil aparat priključen v skladu z vezalno shemo. Če motnje ni mogoče odpraviti, o njej obvestite tehnično servisno službo.
Prikazi utripajo	Upravljalno polje je vlažno ali pa je na njem nek predmet.	Osušite upravljalno polje ali odstranite predmet.
Prikaz — utripa na prikazovalniku kuhališča	Prišlo je do motnje v elektroniki.	Da potrdite motnjo, z roko za kratek čas pokrijte upravljalno polje.
F2	Elektronika se je pregrela in je izklopila dano kuhališče.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato pritisnite na poljubni simbol kuhališča.
F4	Elektronika se je pregrela in je izklopila vsa kuhališča.	
F5 + stopnja kuhanja in zvočni signal	Vroča posoda stoji na območju upravljalnega polja. Nevarnost pregretja elektronike.	Odstranite posodo. Prikaz napake kratek čas zatem ugasne. Lahko nadaljujete s kuhanjem.
F5 in zvočni signal	Vroča posoda stoji na območju upravljalnega polja. Za zaščito elektronike se je kuhališče izklopilo.	Odstranite posodo. Počakajte nekaj sekund. Pritisnite na poljubno upravljalno polje. Ko prikaz napake ugasne, lahko nadaljujete s kuhanjem.
F1/F6	Kuhališče se je pregrelo in se je za zaščito delovne površine izklopilo.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi in ponovno vključite kuhališče.
F8	Kuhališče je dalj časa delovalo brez prekinitvev.	Aktiviran je samodejni varnostni izklop. Glejte poglavje
E9000 E90 10	Napaka v delovni napetosti, izven običajnega območja delovanja.	Obrnite se na oskrbovalca z električno energijo.
U400	Kuhalna plošča ni pravilno priključena	Kuhalno ploščo odklopite z električnega omrežja. Prepričajte se, da je priključena v skladu z vezalno shemo.
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 pojavi **E**, držite senzor ustreznega kuhališča pritisnjen, da lahko preberete kodo motnje.
- Če koda motnje v tabeli ni navedena, kuhalno ploščo odklopite z električnega omrežja, počakajte 30 sekund in jo ponovno priključite na električno omrežje. Če se prikaz ponovno pojavi, se obrnite na tehnično servisno službo in natančno navedite kodo motnje.

Servisna služba

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

Številka E in številka FD

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

Tipsko tablico s 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 kuhališča Ø 14,5 cm
- Lonec Ø 16 cm, 1,7 l za kuhališča Ø 14,5 cm
- Lonec Ø 22 cm, 4,2 l za kuhališča Ø 18 cm
- Ponev Ø 24 cm, za kuhališča Ø 18 cm

Testni obroki	Posoda	Stopnja kuhanja	Predgretje trajanje (min:s)	Po-krov	Priprava Stopnja kuhanja	Po-krov
Topljenje čokolade						
Preliv (npr. znamka Dr. Oetker, temna čokolada s 55 % kakava, 150 g)	Kozica Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
Pogrevanje in ohranjanje temperature enolončnice iz leče						
Lečina enolončnica* Začetna temperatura 20 °C						
Količina: 450 g	Lonec Ø 16 cm	9	1:30 (brez mešanja)	da	1.5	da
Količina: 800 g	Lonec Ø 22 cm	9	2:30 (brez mešanja)	da	1.5	da
Lečina enolončnica iz pločevinke Npr. leča s klobasicami znamke Erasco. Začetna temperatura 20 °C						
Količina: 500 g	Lonec Ø 16 cm	9	pribl. 1:30 (premešajte po pribl. 1 min)	da	1.5	da
Količina: 1 kg	Lonec Ø 22 cm	9	pribl. 2:30 (premešajte po pribl. 1 min)	da	1.5	da
Priprava bešamela						
Temperatura mleka: 7 °C Sestavine: 40 g masla, 40 g moka, 0,5 l mleka (3,5 % maščobe) in ščepec soli						
1. Rastopite maslo, umešajte moko in sol ter segrejte zmes.	Kozica Ø 16 cm	2	pribl. 6:00	Ne	-	-
2. Prežganju dodajte mleko in ob nenehnem mešanju kuhajte, dokler ne zavre.		7	pribl. 6:30	Ne	-	-
3. Ko bešamel zavre, ne odmikajte posode s kuhališča in kuhajte še 2 minuti ob nenehnem mešanju.		-	-	-	2	Ne
*Recept v skladu z DIN 44550						
**Recept v skladu z DIN EN 60350-2						

Testni obroki	Posoda	Stopnja kuhanja	Predgretje trajanje (min:s)	Po-krov	Priprava Stopnja kuhanja	Po-krov
Kuhanje mlečnega riža						
Mlečni riž, kuhan v pokriti posodi Temperatura mleka: 7 °C Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Nastavite priporočeno stopnjo kuhanja in v mleko dodajte riž, sladkor ter sol. Čas priprave, vključno s predgrevanjem pribl. 45 min.						
Sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (3,5 % maščobe) in 1 g soli	Lonec Ø 16 cm	8.5	pribl. 5:30	Ne	3 (premešajte po pribl. 10 min)	da
Sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (3,5 % maščobe) in 1,5 g soli	Lonec Ø 22 cm	8.5	pribl. 5:30	Ne	3 (premešajte po pribl. 10 min)	da
Mlečni riž, kuhan v nepokriti posodi Temperatura mleka: 7 °C V mleko dodajte sestavine in segrevajte ob nenehnem mešanju. Izberite priporočeno stopnjo kuhanja in, ko mleko doseže pribl. 90 °C, kuhajte ob rahlem vrenju na manjši stopnji še približno 50 min.						
Sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (3,5 % maščobe) in 1 g soli	Lonec Ø 16 cm	8.5	pribl. 5:30	Ne	3	Ne
Sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (3,5 % maščobe) in 1,5 g soli	Lonec Ø 22 cm	8.5	pribl. 5:30	Ne	2.5	Ne
Kuhanje riža*						
Temperatura vode: 20 °C						
Sestavine: 125 g dolgozrnatega riža, 300 g vode in ščepec soli	Lonec Ø 16 cm	9	pribl. 2:30	da	2	da
Sestavine: 250 g dolgozrnatega riža, 600 g vode in ščepec soli	Lonec Ø 22 cm	9	pribl. 2:30	da	2.5	da
Peka svinjskega fileja						
Začetna temperatura fileja: 7 °C						
Količina: 3 svinjski fileji (skupna teža pribl. 300 g, debelina 1 cm) in 15 ml sončničnega olja	Ponev Ø 24 cm	9	pribl. 1:30	Ne	7	Ne
Priprava palačink**						
Količina: 55 ml močnate zmesi na palačinko	Ponev Ø 24 cm	9	pribl. 1:30	Ne	7	Ne
Cvrenje globoko zamrznjenega pomfrita						
Količina: 1,8 l sončničnega olja, na porcijo: 200 g globoko zamrznjenega pomfrita (npr. znamka McCain 123 Frites Original)	Lonec Ø 22 cm	9	Do temperature olja 180 °C	Ne	9	Ne
*Recept v skladu z DIN 44550						
**Recept v skladu z DIN EN 60350-2						

Съдържание

	Използване по предназначение	30		Защита при търкане	46
	Важни указания за безопасност	31		Автоматично изключване	46
	Причини за повредите	32		Основни настройки	47
Преглед	32		Така достигате до основните настройки:	48	
	Опазване на околната среда	33		Показание за консумацията на енергия	48
Съвети за пестене на енергия	33			Тест на готварски съдове	49
Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти	33			Почистване	49
	Индукционно нагряване	33	Готварски плот	49	
Предимства при готвене с индукция	33		Рамка на готварския плот	49	
Съдове	33			Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ) . . .	50
	Запознаване с уреда	35		Повреда – какво да направим?	51
Контролен панел	35			Специализиран сервиз	52
Котлоните	35		Продуктов № и производствен №	52	
Индикатор за остатъчна топлина	36			Тестови ястия	53
	Обслужване на уреда	36			
Включване и изключване на готварския плот	36				
Настройка на котлон	36				
Препоръки за готвене	37				
	Времеви функции	39			
Програмиране на времето на готвене	39				
Кухненският таймер	39				
Функция хронометър	40				
	Функция PowerBoost	40			
Активиране	40				
Деактивиране	40				
	ShortBoost функция	41			
Препоръки за употреба	41				
Активиране	41				
Деактивиране	41				
	Функция за запазване на топлина	41			
Активиране	41				
Деактивиране	41				
	Сензорика за пържене	42			
Предимства при пържене	42				
Тигани за сензора за пържене	42				
Степени на температура	43				
Таблица	43				
Така се настройва	45				
	Защита от деца	45			
Активиране и деактивиране на защитата от деца . . .	45				
Автоматично обезопасяване за деца	45				

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



Използване по предназначение

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

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

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

Този уред е предназначен за употреба само в частни домакинства и в битова среда. Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки. Наблюдавайте уреда по време на процеса на готвене.

Наблюдавайте уреда непрекъснато дори по време на кратки процеси на готвене. Използвайте уреда само в затворени помещения.

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 4000 метра над морското равнище.

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

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

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

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

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

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

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

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

Важни указания за безопасност

Предупреждение – Опасност от пожар!

- Горещите олио и мазнина се възпламеняват бързо. Не оставяйте никога горещите олио и мазнина без контрол. Никога не гасете пожар с вода. Изключете котлона. Внимателно задушете пламъците с капак, гасящо покритие или подобен предмет.
- Котлоните се нагряват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става горещ. Никога не съхранявайте запалими предмети или спрейове в чекмеджета директно под готварския плот.
- Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. По-късно може сам да се включи. Изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в сервиза.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Котлоните и тяхното обкръжение, по-специално евентуални наличните рамки на котлони, стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата надалеч.
- Котлонът загрява, но индикаторът не функционира. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Предметите от метал се 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 готвене.

Предупреждение – Опасност от токов удар!

- Неправилният ремонт води до значителни опасности. Ремонтът и смяната на повредени свързващи кабели може да се извършват само от надлежно обучени служители на Сервиза за техническо обслужване. Ако уредът е повреден, изключете го от електрическата мрежа или изключете предпазителя от таблото с бушоните. Извикайте сервизен техник.
- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Пропукванията или счупванията в стъклокерамиката могат да предизвикат токови уреди. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Предупреждение – Опасност от повреди!

Плотът е снабден с охлаждащ вентилатор разположен от долната му страна. Ако под готварския плот има чекмедже, не дръжте в него малки предмети или хартии, тъй като могат да повредят вентилатора ако попаднат в него или да навредят на процеса на охлаждане. Между съдържанието на чекмеджето и отвора на вентилатора трябва да се осигури минимално разстояние от 2 см.

Предупреждение – Опасност от нараняване!

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

Причини за повредите

Внимание!

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

Преглед

В следната таблица ще откриете най-често срещаните повреди:

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

Опазване на околната среда

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

Съвети за пестене на енергия

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

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Индукционно нагряване

Предимства при готвене с индукция

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

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

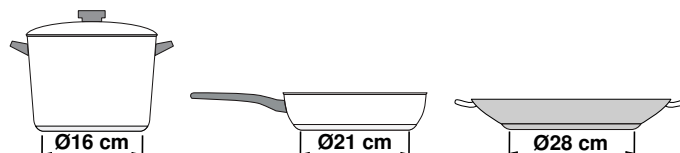
Съдове

Използвайте само феромагнитни съдове за готвене с индукция, например:

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

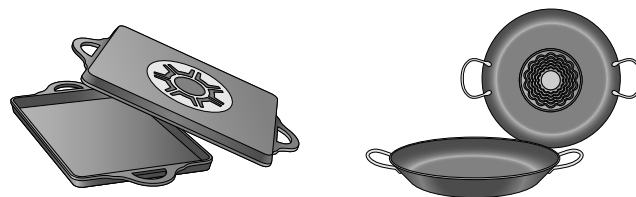
За да проверите, дали съдовете са подходящи за индукция, можете да направите справка в глава → "Тест на готварски съдове".

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

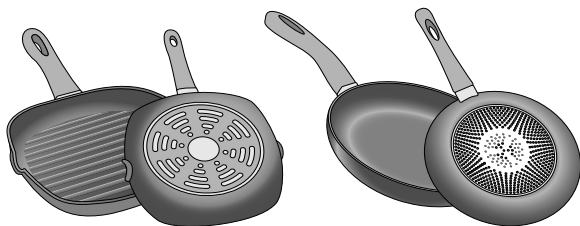


Има и индукционни съдове, чието дъно не е напълно феромагнитно:

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



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



Разпознаване на тенджери

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

Неподходящи съдове

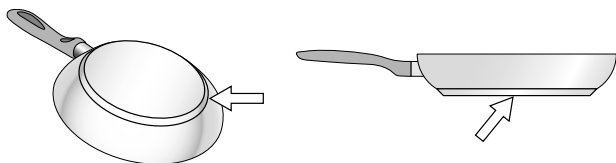
Никога не използвайте дифузорни плочи или готварски съдове от:

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

Свойства на дъното на съда

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

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



Липса на съд или неподходящ размер

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

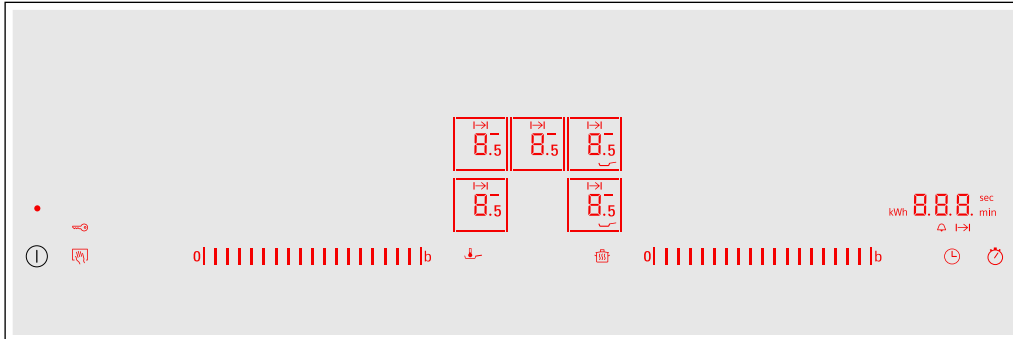
Празни съдове или съдове с тънко дъно





Не нагрявайте празни съдове и не използвайте съдове с тънко дъно. Готварският плот е снабден с вградена система за защитна блокировка, но празните съдове могат да се 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 изстиване плота не работи, обадете се на сервизен техник.

Запознаване с уреда

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

Контролен панел



Полета за обслужване	
	Главен превключвател
	Избор на котлон
	Диапазон за настройка
	Функция Powerboost и Shortboost
	Блокиране на обслужващия панел с цел почистване и защита от деца
	Функция за запазване на топлина
	Сензор за пържене
	Програмиране на времето на готвене и кухненския будилник
	Функция хронометър

Индикатори	
	Работно състояние
	Степени за готвене
	Остатъчна топлина
	Функция Powerboost
	Функция Shortboost
	Функция за запазване на топлина
	Сензор за пържене
	Предпазно устройство за деца
	Функция Timer
	Програмиране на времето на готвене
	Кухненски таймер
	Индикатори на таймера
	Разход на енергия

Полета за обслужване


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

Ако докоснете символ, съответната функция се активира.

Указание

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

Котлоните

Котлони	
	Обикновен котлон
	Използвайте кухненски съд с подходяща големина
	Използвайте само съдове, подходящи за индукционно готвене, вж. раздел → "Индукционно нагряване"

Индикатор за остатъчна топлина

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

В зависимост от размера на остатъчната топлина се показва следното:

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

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


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


Обслужване на уреда

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

Включване и изключване на готварския плот

Включете и изключете готварския плот с главния превключвател.

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

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

Указание

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

Настройка на котлон

Чрез диапазона за настройка настройте желаната степен за готвене.

Степен на готвене 1 = най-ниска степен.



Степен на готвене 9 = най-висока степен.

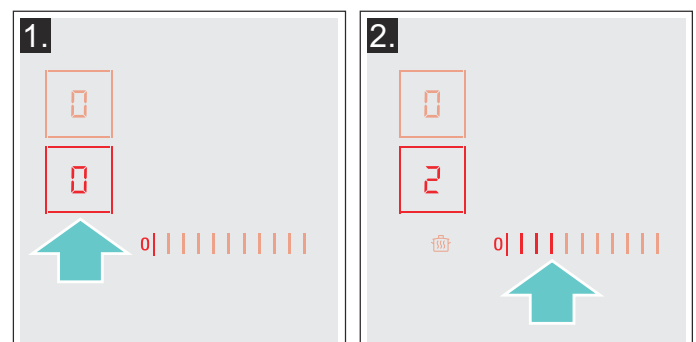
Всяка степен за готвене има междинна степен. Тя е обозначена с **5**.

Указание: Левите котлони се настройват в левия диапазон за настройка, а десните и средните се настройват в десния диапазон за настройка.

Избор на котлон и степен на готвене

Готварският плот трябва да е включен.

1. Докоснете символа  на желания котлон. Индикаторът  свети по-ярко.
2. Прекарайте пръста си през съответния диапазон за настройка докато желаната степен на готвене не светне.




Степента на готвене е настроена.

Смяна на степента на готвене

Изберете котлон и настройте желаната степен на готвене в полето за програмиране.

Изключване на котлон

Изберете котлон и докоснете  в диапазона на регулиране. Котлонът се изключва. Индикаторът за остатъчна топлина свети докато котлонът е още горещ.

Указание

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

Препоръки за готвене**Препоръки**

- При загряване на пюре, крем супи и гъсти сосове разбърквайте от време на време.
- За предварително загряване настройте степен на готвене 8 - 9.
- При печене с капак намалете степента на готвене когато между капака и готварския съд започне да излиза пара. За добър резултат при готвенето не е нужно излизане на пара.
- След печенето дръжте кухненските съдове затворени до сервирането.
- За печене с тенджерата под налягане спазвайте указанията на производителя.
- Не печете ястията твърде дълго, за да запазите хранителната стойност. С кухненския часовник може да се настрои оптималното време на печене.
- За по-здравословно готвене трябва да се избягва димящото олио.
- За запичане на ястия последните трябва да се пекаат едно след друго на малки порции.
- Кухненските съдове могат да се нагреят до високи температури при печенето. Използването на ръкохватки е препоръчително.
- Препоръки за енергийно ефикасно готвене ще откриете в глава → "Опазване на околната среда"

Таблица за печене

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

	Степен за готвене	Време на готвене (мин.)
Разтапяне		
Шоколад, кувертюра	1 - 1.5	-
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Загряване и поддържане топло		
Яхния, напр. леща яхния	1.5 - 2	-
Мляко*	1.5 - 2.5	-
Загряване на наденички във вода*	3 - 4	-
Размразяване и затопляне		
Спанак, дълб.замр.	3 - 4	15 - 25
Гулаш, дълб.замр.	3 - 4	35 - 45
Сваряване, кипване		
Картофени топчета*	4.5 - 5.5	20 - 30
Риба*	4 - 5	10 - 15
Бял сос, напр. сос бешамел	1 - 2	3 - 6
Разбити сосове, напр. сос Беарнез, сос Холандез	3 - 4	8 - 12
* Без капак		
** Обръщайте няколко пъти		
*** Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5		

	Степен за готвене	Време на готвене (мин.)
Варене, задушаване на пара, задушаване		
Ориз (с двойно количество вода)	2.5 - 3.5	15 - 30
Мляко с ориз***	2 - 3	30 - 40
Варени картофи (с обелките)	4.5 - 5.5	25 - 35
Варени картофи (без обелките)	4.5 - 5.5	15 - 30
Тестени изделия, варива*	6 - 7	6 - 10
Яхния	3.5 - 4.5	120 - 180
Супи	3.5 - 4.5	15 - 60
Зеленчуци	2.5 - 3.5	10 - 20
Зеленчуци, замразени	3.5 - 4.5	7 - 20
Приготвяне в тенджера под налягане	4.5 - 5.5	-
Задушаване (месо)		
Руладини	4 - 5	50 - 65
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш***	3 - 4	50 - 60
Задушено / печено с малко олио**		
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Шницел, замразен	6 - 7	8 - 12
Котлет, натюр или панирано**	6 - 7	8 - 12
Пържоли (3 см дебели)	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)**	5 - 6	10 - 20
Птичи гърди, дълб. замр.**	5 - 6	10 - 30
Кюфтета (3 см дебелина)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Хамбургер (2 см дебел)**	6 - 7	10 - 20
Риба и филе от риба, натюр	5 - 6	8 - 20
Риба и филе от риба, панирано	6 - 7	8 - 20
Риба, панирана и дълб. замр., напр. пърж. рибени пръчици	6 - 7	8 - 15
Скариди	7 - 8	4 - 10
Сотиране на зеленчуци и гъби, пресни	7 - 8	10 - 20
Ястия на тиган, зеленчуци, месо на лентички по азиатски	7 - 8	15 - 20
Ястия на тиган, замразени	6 - 7	6 - 10
Палачинки (изпичане една след друга)	6.5 - 7.5	-
Омлети (печене един след друг)	3.5 - 4.5	3 - 6
Яйца на очи	5 - 6	3 - 6
Пържене във фритюрник* (150-200 г на порция в 1-2 л олио, пържене на порции)		
Замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
Крокети, замразени	7 - 8	-
Месо, напр. пилешки части	6 - 7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	6 - 7	-
Зеленчуци, гъби, панирани или в бирено тесто, темпура	6 - 7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4 - 5	-
* Без капак		
** Обръщайте няколко пъти		
***Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5		

Времеви функции





Вашият готварски плот разполага с три функции за таймер:

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


Програмиране на времето на готвене

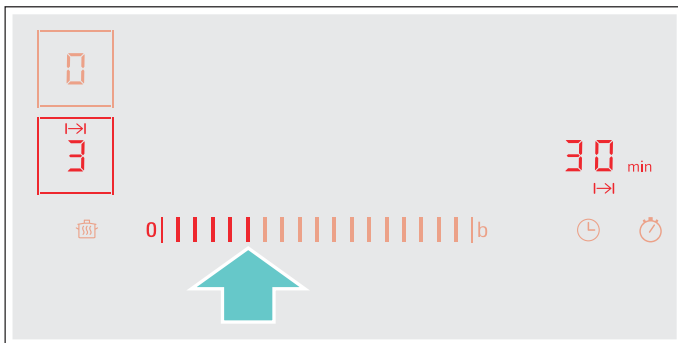
Котлонът се изключва автоматично след изтичане на настроеното време.

Така се настройва:


1. Докоснете два пъти символа . В индикацията на таймера светят  и индикацията .
2. Изберете котлон. Индикаторът  свети.
3. През следващите 10 секунди настройте в диапазона на регулиране желаното време на готвене.



4. Докоснете символа , за да потвърдите избраната настройка.
5. Изберете желаната степен на готвене.




Времето на готвене започва да тече.


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


Сензор за пържене

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



Промяна или изтриване на времето

Докоснете два пъти символа  и изберете котлона.


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

Докоснете символа , за да потвърдите избраната настройка.


След изтичане на времето

Котлонът се изключва, индикацията  мига и котлонът показва . Прозвучава сигнал.

В индикацията на таймера мигат  и индикацията .

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

Указание


- Когато за няколко котлона е програмирано време на готвене, в индикатора на таймера се показва винаги най-краткото време на готвене.
- За извикване на остатъчното време на готвене на даден котлон докоснете два пъти символа  и изберете котлона.
- Можете да настроите време на готвене до **99** минути.

Кухненският таймер

Посредством кухненския таймер можете да настроите време до 99 минути.


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


Така се настройва


1. Докоснете символа . В индикацията на таймера светят  и индикацията .
2. Изберете в диапазона за настройка желаното време и потвърдете тази настройка като докоснете символа .

След няколко секунди времето започва да тече.



Промяна или изтриване на времето


Докоснете символа .

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

Докоснете символа , за да потвърдите избраната настройка.

След изтичане на времето

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



След докосване на символа  индикациите угасват.

Функция хронометър

Функцията хронометър показва изминалото време от активирането.



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

Активиране

Докоснете символа . В индикатора на таймера светват .

Времето започва да тече.


Деактивиране

Докоснете символа . В индикацията на таймера се показват  и след това угасват.

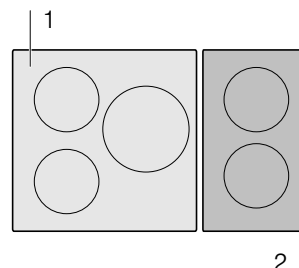
Функцията е деактивирана.

Указание: За деактивиране на хронометъра тази функция трябва да е избрана.



Функция PowerBoost

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




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



Активиране

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

Деактивиране

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

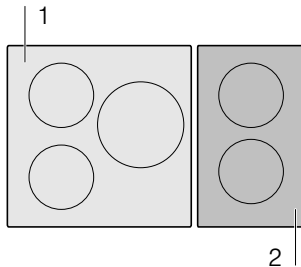
Указание: При определени обстоятелства функцията PowerBoost може да се изключи автоматично, за да се предпазят елементите на електрониката във вътрешността на готварския плот.

ShortBoost функция

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

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

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



Препоръки за употреба

- Използвайте винаги готварски съд, който преди това не е бил загрят.
- Използвайте тенджери и тигани с равно дъно. Не използвайте съдове с тънко дъно.
- Никога не загревайте без надзор празен готварски съд, олио, масло или мазнина.
- Не поставяйте капак върху готварския съд.
- Поставете готварския съд централно върху котлона. Уверете се, че диаметърът на дъното на съда отговаря на размера на котлона.
- Информация за вида, размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в раздел → "Индукционно нагриване"

Активиране

1. Изберете котлон.
2. Докоснете два пъти символа **b**.
Индикаторът **b** свети.
Функцията е активирана.

Дезактивиране


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

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


Функция за запазване на топлина

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

Активиране

1. Докоснете символа .
2. Изберете през следващите 10 секунди желания котлон.
Индикаторът **L** свети.
Функцията е активирана.

Дезактивиране

1. Докоснете символа .
2. Изберете котлон.
Индикацията **L** угасва. Котлонът се изключва и светва индикатор за остатъчна топлина.
Функцията е дезактивирана.



Сензорика за пържене

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

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

Предимства при пържене

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

Указание

- Не поставяйте капак върху тигана. В противен случай функцията няма да се активира правилно. Може да се използва защита от пръски, за да избегнете пръскането на мазнина.
- Използвайте подходящи за пържене олио или мазнина. Ако се използват масло, маргарин, зехтин върджин екстра или свинска мас, настройте степен на температура 1 или 2.
- Никога не загревайте тиган с или без ястия без надзор.
- Ако котлонът има по-висока температура от готварския съд или обратно, сензорът за пържене не е правилно активиран.

Тигани за сензора за пържене

За тази функция има и специални тигани. Тази опционална допълнителна принадлежност може да се получи в специализираната търговска мрежа или от нашата техническа служба обслужване на клиенти. Винаги посочвайте съответния референтен номер.

- HZ390210 тиган с диаметър от 15 см.
- HZ390220 тиган с диаметър от 19 см.
- HZ390230 тиган с диаметър от 21 см.
- HZ390250 тиган с диаметър от 28 см.

Тиганите са с незалепващо покритие, поради което при пържене почти не трябва да се използва олио.

Указание

- Функцията за пържене е специално настроена за този вид тиган.
- Другите тигани могат да прегреят. Температурата може да се настройва по-висока или по-ниска. Опитайте първо с най-ниската температурна степен и променете според нуждата.
- Уверете се, че диаметърът на дъното на тигана отговаря на размера на котлона. Уверете се, че тиганът е поставен централно върху котлона.

Степени на температура

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

Таблица

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

Настроената температурна степен варира според използвания тиган.



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

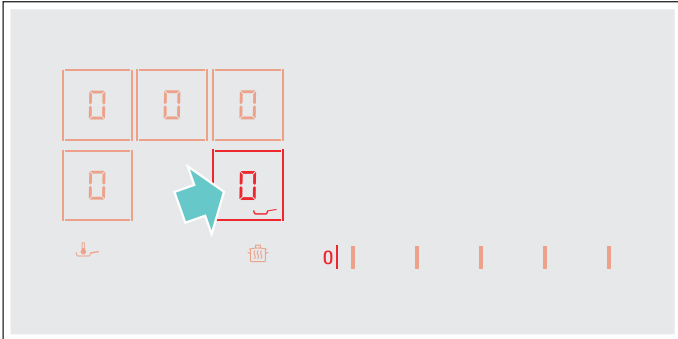
	Степен на температура	Общо време на пържене след сигн. тон (мин.)
Месо		
Шницел, натюр или паниран	4	6 - 10
Филе	4	6 - 10
Котлети*	3	10 - 15
Кордон бльо, виенски шницел*	4	10 - 15
Пържоли, алангле (3 см дебели)	5	6 - 8
Пържоли, средно или добре изпечени (3 см дебели)	4	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)*	3	10 - 20
Наденички, варени или сурови*	3	8 - 20
Хамбургер, топчета кайма, пълнени топчета с месо	3	6 - 30
Леберкез	2	6 - 9
Рагу, джириси	4	7 - 12
Кайма	4	6 - 10
Шпек	2	5 - 8
Риба		
Риба, печена, цяла, напр. пъстърва	3	10 - 20
Филе от риба, натюр или панирано	3 - 4	10 - 20
Скариди, раци	4	4 - 8
Ястия с яйца		
Палачинки**	5	-
Омлет**	2	3 - 6
Яйца на очи	2 - 4	2 - 6
Бъркани яйца	2	4 - 9
Кайзеров омлет	3	10 - 15
френски тост**	3	4 - 8
* Обръщайте няколко пъти.		
** Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.		

	Степен на температура	Общо време на пържене след сигн. тон (мин.)
Картофи		
Печени картофи (от варени небел. картофи)	5	6 - 12
Пърж. картофи (от сурови картофи)	4	15 - 25
Картофени кюфтета**	5	2,5 - 3,5
Швейцарски настърг. пърж. картофи	1	50 - 55
Картофи с глазура	3	15 - 20
Зеленчуци		
Чесън, лук	1 - 2	2 - 10
Тиквички, патладжани	3	4 - 12
Чушки, зелен аспарагус	3	4 - 15
Задушени в олио зеленчуци, напр. тиквички, зелени чушки	1	10 - 20
Гъби	4	10 - 15
Зеленчуци с глазура	3	6 - 10
Дълб. замр. прод.		
Шницел	4	15 - 20
Кордон бльо*	4	10 - 30
Птичи гърди*	4	10 - 30
Пилешки нъгети	4	10 - 15
Джирози, кебап	3	5 - 10
Филе от риба, натюр или панирано	3	10 - 20
Рибни пръчици	4	8 - 12
Пържени картофи	5	4 - 6
Ястия на тиган, напр. зеленчуци на тиган с кокошка	3	6 - 10
Пролетни ролца	4	10 - 30
Камембер/сирене	3	10 - 15
Сосове		
Доматен сос със зеленчуци	1	25 - 35
Сос бешамел	1	10 - 20
Сос със сирене, напр. сос с горгонзола	1	10 - 20
Варени сосове, напр. доmatен сос, сос болонезе	1	25 - 35
Сладки сосове, напр. портокалов сос	1	15 - 25
Други		
Камембер/сирене	3	7 - 10
Предварително изпечени сухи продукти с добавяне на вода, напр. фиде	1	5 - 10
Крутони	3	6 - 10
Бадеми/орехи/ядки от пиния	4	3 - 15
* Обръщайте няколко пъти.		
** Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.		

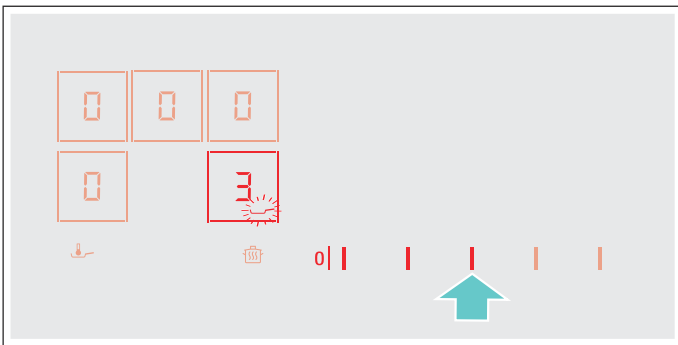
Така се настройва

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


1. Докоснете символа .
2. Изберете котлон. В индикацията на котлоните свети индикацията .



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




Функцията е активирана.

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

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

Указание: Обръщайте ястията, за да не загорят.

Изключване на сензора за пържене

Докоснете символа  и изберете котлона. Котлонът се изключва и светва индикатор за остатъчна топлина.



Защита от деца

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


Активиране и деактивиране на защитата от деца

Готварският плот трябва да е изключен.

Активиране:

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

Деактивиране:

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

Автоматично обезопасяване за деца


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


Включване и изключване

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

Защита при търкане

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

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 преждевременно прекъсване на функцията докоснете символа .

Указание

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

Автоматично изключване

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

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

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

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

Основни настройки


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

Индикация	Функция
с 1	Автоматично предпазно устройство за деца 0 Ръчно*. 1 Автоматично. 2 Функцията е деактивирана.
с 2	Акустични сигнали 0 Сигналите за потвърждение и грешка са изключени. 1 Само сигналът за грешка е включен. 2 Само сигналът за потвърждение е включен. 3 Всички сигнални тонове са включени.*
с 3	Показване на разхода на енергия 0 Изключено.* 1 Включено.
с 5	Автоматично програмиране на времето на готвене 00 Изключено.* 0 1-99 Време до автоматичното изключване.
с 6	Продължителност на сигналния тон за край на таймера 1 10 секунди.* 2 30 секунди. 3 1 минута.
с 7	Функция Power-Management. Ограничаване на общата мощност на готварския плот 0 Изключено.* 1 1000 W минимална мощност. 1.5 1500 W 2 2000 W. ... 9 или 9. Максимална мощност на готварския плот.
с 12	Проверка на готварските съдове, резултат от готвенето 0 Неподходящи 1 Неоптимални 2 Подходящи
с 0	Връщане към фабричните настройки 0 Индивидуални настройки.* 1 Връщане към фабричните настройки.




* Фабрични настройки

Така достигате до основните настройки:


Готварският плот трябва да е изключен.

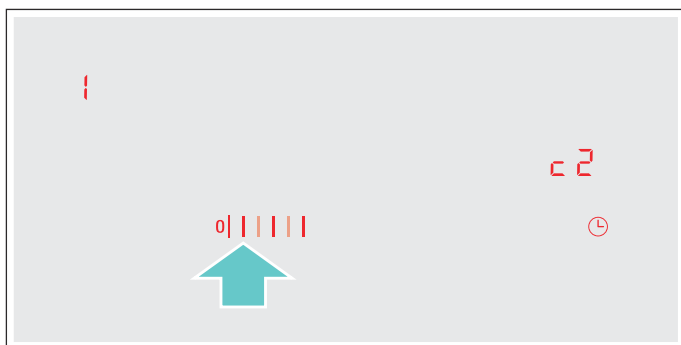
1. Включете готварския плот.
2. В рамките на следващите 10 секунди докоснете символа  за ок. 4 секунди. Първите четири индикации дават информация за продукта. Докоснете диапазона за настройка, за да можете да видите отделните индикации.

Информация за продукта	Индикация
Индекс на клиентската служба (KI)	01
Фабричен номер	Fd
Фабричен номер 1	95.
Фабричен номер 2	05

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



4. Докосвайте символа  повторно докато желаната функция не се появи.
5. След това в диапазона на настройка изберете желаната настройка.



6. Докоснете символа  за минимум 4 секунди.

Настройките са запазени.

Напускане на основните настройки

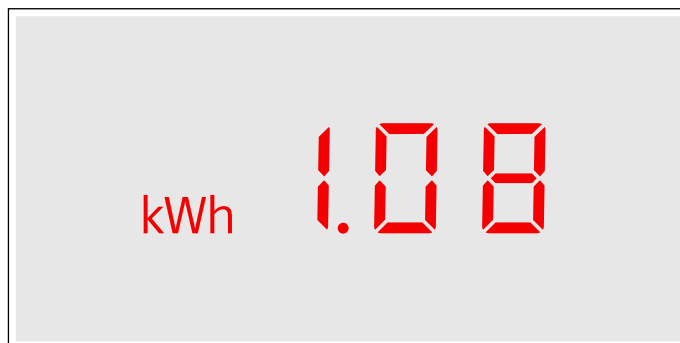
Изключете готварския плот с помощта на главния превключвател.

Показание за консумацията на енергия

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

След изключването разходът се показва в продължение на 10 секунди в кВтч.

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



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

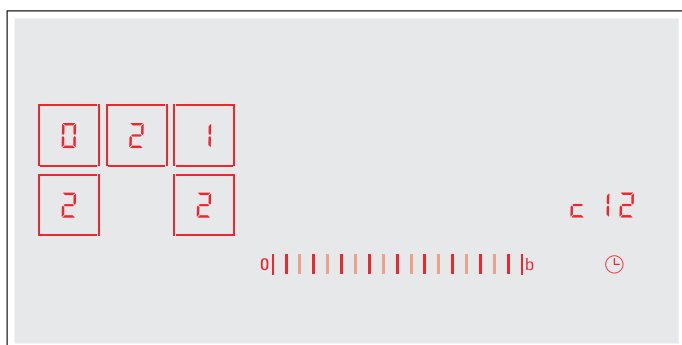
Тест на готварски съдове

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

Резултатът е референтна стойност и зависи от свойствата на готварския съд и на използвания котлон.

1. Поставете студена тенджерка с ок. 200 мл вода централно върху котлона, който пасва най-добре на диаметъра на дъното на тенджерката.
2. Отидете на основните настройки и изберете настройката **c 12**.
3. Докоснете зоната за настройка. На дисплея на котлоните мига —. Функцията е активирана.

След 20 секунди на дисплея за котлоните се появява резултата за качеството и бързината на процеса на готвене.



Проверете резултата на базата на следната таблица:

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

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

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

Указание

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

Почистване

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

Готварски плот

Почистване

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

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

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

В никакъв случай не използвайте:

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

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

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

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

Възможни петна

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

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

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

Рамка на готварския плот

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

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

Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)

Употреба

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

Активирана е защитата за деца.
Информация за тази функция ще намерите в глава → "Защита от деца"

Защо мигат показанията и се чува сигнален тон?

Отстранете течностите или остатъците от храна от обслужващия панел. Отстранете всички предмети, които лежат върху обслужващия панел.
Инструкциите за деактивиране на сигналния тон ще намерите в глава → "Основни настройки"

Шумове

Защо се чуват шумове по време на готвене?

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

Възможни шумове:

Дълбоко бръмчене като от трансформатор:

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

Дълбоко свирене:

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

Пращане:

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

Високи тонове на свирене:

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

Вентилаторен шум:

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

Ритмични тонове като тиктакане на часовник:

Тези шумове възникват само когато всичките три котлона от лявата страна са включени. Те изчезват или отслабват, ако някой от котлоните се изключи.

Готварски съдове

Кои готварски съдове са подходящи за индукционния готварски плот?

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

Защо котлонът не загрява и степента на готвене мига?

Котлонът, върху който се намира готварският съд, не е включен.
Уверете се, че котлонът, върху който се намира готварският съд, е включен.
Готварският съд е прекалено малък за включения котлон или не е подходящ за индукция.
Информация за вида, размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Индукционно нагряване"

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

Готварският съд е прекалено малък за включения котлон или не е подходящ за индукция.
Информация за вида, размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Индукционно нагряване"

Почистване**Как се почиства готварският плот?**

Оптимални резултати се постигат със специални почистващи препарати за стъклокерамика. Препоръча се да не се използват остри или абразивни почистващи препарати, препарати за съдомиялни (концентрати) или абразивни гъби.

Допълнителна информация за почистването и грижите за готварския плот ще намерите в глава → "Почистване"

? Повреда – какво да направим?

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

Индикация	Възможна причина	Отстраняване 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.	Изушете обслужващия панел или свалете предмета.
В индикациите на котлоните мига индикацията —	Възникнала е повреда в електрониката.	За кратко с ръка покрийте обслужващия панел, за да потвърдите повредата.
F2	Електрониката е прегряла и е изключила съответния котлон.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. Докоснете след това произволен символ върху готварския плот.
F4	Електрониката е прегряла и всички котлони са се изключили.	
F5 + степен за готвене и сигнален тон	В зоната на обслужващия панел се намира гореща тенджерата. Съществува опасност от прегряване на електрониката.	Отстранете тенджерата. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите да готвите.
F5 и сигнален тон	В зоната на обслужващия панел се намира гореща тенджерата. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Отстранете тенджерата. Изчакайте няколко секунди. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато индикацията за грешка угасне, можете да продължите да готвите.
F1/F6	Котлонът е прегрял и е изключен за защита на вашата работна повърхност.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и отново включете котлона.
F8	Котлонът е работел дълго време без прекъсване.	Автоматичното предпазно изключване е активирано. Вижте глава
E9000 E90 10	Работното напрежение е грешно, намира се извън нормалния работен диапазон.	Свържете се с Вашия доставчик на електроенергия.
U400	Готварският плот не е свързан правилно	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Уверете се, че той е свързан съгласно електрическата схема.
dE	Демо режимът е активиран	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте 30 секунди и отново го включете. Докоснете произволно 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**, трябва да задържите натиснат сензора на съответния котлон, за да можете да отчетете кода за повреда.
- Ако кодът за повреда не е посочен в таблицата, разкачете готварския плот от електрическата мрежа, изчакайте 30 секунди и отново го включете. Ако индикацията се покаже отново, свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти и посочете точния код за повреда.

Специализиран сервиз

Когато уредът ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Винаги ще намерим подходящо решение, така ще спестим и ненужното посещение на персонала от службата обслужване на клиенти.

Продуктов № и производствен №

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

Табелката с номерата ще откриете:

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

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

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

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

Тестови ястия

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

Данните в таблицата се отнасят до нашите допълнителни съдове за готвене на Schulte-Ufer (комплект от 4 части за индукционни пчеки 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 готвене	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за готвене	Капак
Разтопяване на шоколад						
Кувертюра (напр. марка Dr. Oetker, фин натурален шоколад 55% какао, 150 г)	Тенджера с дръжка с диаметър 16 см	-	-	-	1.5	Не
Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния						
Леща яхния*						
Начална температура 20°C						
Количество: 450 г	Тенджера с диаметър 16 см	9	1:30 (без разбъркване)	Да	1.5	Да
Количество: 800 г	Тенджера с диаметър 22 см	9	2:30 (без разбъркване)	Да	1.5	Да
Леща яхния от кутия						
Напр. леща с наденички от Erasco.						
Начална температура 20°C						
Количество: 500 г	Тенджера с диаметър 16 см	9	прибл. 1:30 (разбъркайте след прибл. 1 мин.)	Да	1.5	Да
Количество: 1 кг	Тенджера с диаметър 22 см	9	прибл. 2:30 (разбъркайте след прибл. 1 мин.)	Да	1.5	Да
Приготвяне на сос бешамел						
Температура на млякото: 7 °C						
Съставки: 40 г масло, 40 г брашно, 0,5 л мляко (3,5 % масленост) и щипка сол						
1. Разтопете маслото, разбъркайте брашното и солта и загрейте.	Тенджера с дръжка с диаметър 16 см	2	прибл. 6:00	Не	-	-
2. Добавете млякото към брашното и с постоянно разбъркване го оставете да заври.		7	прибл. 6:30	Не	-	-
3. Когато сосът бешамел заври, оставете на котлона за още 2 минути при постоянно бъркане.		-	-	-	2	Не
*Рецепта съгласно DIN 44550						
**Рецепта съгласно DIN EN 60350-2						

Тестови ястия	Съдове	Предварително загряване			Приготвяне	
		Степен за готвене	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за готвене	Капак
Варене на мляко с ориз						
Мляко с ориз, варено с капак Температура на млякото: 7 °C Загрейте млякото докато не започне да се надига. Настройте препоръчителната степен на готвене и добавете към млякото ориз, захар и сол. Време на готвене вкл.: предварително загряване припл. 45 мин.						
Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко (3,5 % масленост) и 1 г сол	Тенджерас диаметър 16 см	8.5	припл. 5:30	Не	3 (разбъркайте след 10 мин.)	Да
Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко (3,5 % масленост) и 1,5 г сол	Тенджерас диаметър 22 см	8.5	припл. 5:30	Не	3 (разбъркайте след 10 мин.)	Да
Мляко с ориз, варено без капак Температура на млякото: 7 °C Добавете съставките към млякото и загрейте при постоянно бъркане. Изберете препоръчителната степен на готвене когато млякото е достигнало припл. 90 °C и оставете за около 50 мин. на по-ниска степен.						
Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко (3,5 % масленост) и 1 г сол	Тенджерас диаметър 16 см	8.5	припл. 5:30	Не	3	Не
Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко (3,5 % масленост) и 1,5 г сол	Тенджерас диаметър 22 см	8.5	припл. 5:30	Не	2.5	Не
Варене на ориз*						
Температура на водата: 20 °C						
Съставки: 125 г дългозърнест ориз, 300 г вода и щипка сол	Тенджерас диаметър 16 см	9	припл. 2:30	Да	2	Да
Съставки: 250 г дългозърнест ориз, 600 г вода и щипка сол	Тенджерас диаметър 22 см	9	припл. 2:30	Да	2.5	Да
Печене на свинска рибица						
Начална температура на рибицата: 7°C						
Количество: 3 свински рибици (общо тегло ок. 300 г, 1 см дебели) и 15 мл слънчогледово олио	Тиган диаметър 24 см	9	припл. 1:30	Не	7	Не
Приготвяне на палачинки**						
Количество: 55 мл тесто на палачинка	Тиган диаметър 24 см	9	припл. 1:30	Не	7	Не
Пържене на дълб. замр. пърж. картофи						
Количество: 1,8 л слънчогледово олио, на порция: 200 г дълб. замр. пърж. картофи (напр. MacCain 123 Frites Original)	Тенджерас диаметър 22 см	9	Докакто 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

siemens-home.com

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



9001232132
960714(00)