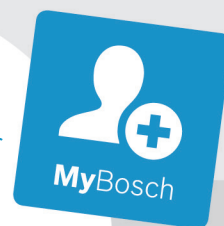




BOSCH



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

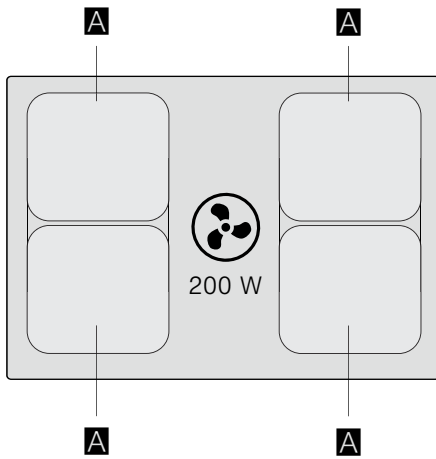
Induction hob with integrated ventilation system

PVQ...F1..

[sl] Navodila za uporabo
[bg] Ръководство

Kuhalna plošča
Готварски плот

3
33



			g*	b*
A	∅ 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

* IEC 60335-2-6

Vsebina

	Namenska uporaba	4		Funkcija PowerBoost	18
	Pomembni varnostni napotki	5		Vklop	18
	Vzroki poškodb	7		Izklop	18
	Varstvo okolja	7		Varovalo za otroke	19
	Namigi za varčevanje z energijo	7		Vklop in izklop otroškega varovala	19
	Okolju prijazno odstranjevanje	7		Samodejna zaščita za otroke	19
	Kuhanje z indukcijo	8		Zaščita pri brisanju	19
	Prednosti kuhanja z indukcijo	8		Samodejna izključitev	19
	Posoda	8		Osnovne nastavitve	20
	Spoznajte svoj aparat	9		Tako se pomaknete do osnovnih nastavitvev:	21
	Vaš nov aparat	9		Prikaz porabe energije	22
	Dodatni pribor	9		Preizkus posode	22
	Upravljalna plošča	10		Power-Manager	23
	Kuhališča	10		Čiščenje	23
	Prikaz preostale toplote	10		Čistilna sredstva	23
	Načini delovanja	11		Komponente, ki jih je treba čistiti	24
	Delovanje z odvajanjem zraka	11		Okvir kuhalne plošče (samo za aparate z okvirjem kuhalne plošče)	24
	Delovanje z recirkulacijo zraka	11		Kuhalna plošča	24
	Pred prvo uporabo	11		Sistem prezračevanja	25
	Nastavitev načina delovanja	11		Čiščenje prestrezne posode	26
	Upravljanje aparata	12		Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)	27
	Vklop in izklop kuhalne plošče	12		Kaj storiti ob motnjah?	29
	Nastavitev kuhališča	12		Servisna služba	30
	Priporočila za kuhanje	13		Številka izdelka (št. E) in proizvodna številka (št. FD)	30
	Ročno krmiljenje nape	15		Preglednice in nasveti	31
	Intenzivni način	15			
	Samodejni zagon	15			
	Zamik izklopa ventilatorja	15			
	Kombinirano območje	16			
	Nasveti za posodo	16			
	Aktiviranje	16			
	Izklop	16			
	Funkcija Move	16			
	Nasveti za uporabo posode	16			
	Aktiviranje	17			
	Deaktiviranje	17			
	Časovne funkcije	17			
	Programiranje časa priprave	17			
	Kuhinjska ura	18			

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

Namenska uporaba

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

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

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

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

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

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do nadmorske višine največ 2000 metrov.

Ne uporabljajte pokrovov za kuhalno ploščo. Povzročijo lahko nesreče, npr. zaradi pregretja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

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

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

Napa ne sme vsesavati nevarnih ali eksplozivnih snovi in pare.

Bodite pozorni, da v aparat ne zaidejo majhni tujki ali tekočine.

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

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

Otrok, mlajših od 8 let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

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

Pomembni varnostni napotki

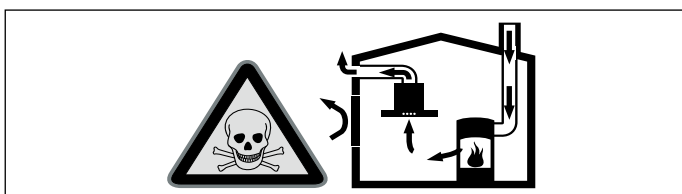
Opozorilo – Nevarnost zadužitve!

Embalažni material je nevaren za otroke. Nikoli ne dovolite otrokom, da se igrajo z embalažnim materialom.

Opozorilo – Smrtna nevarnost!

Zaradi vsesanih izpušnih plinov lahko pride do zastrupitev.

Kadar aparat deluje v načinu z odvajanjem zraka sočasno s kuriščem, ki je odvisno od zraka v prostoru, poskrbite za zadostno zračenje.



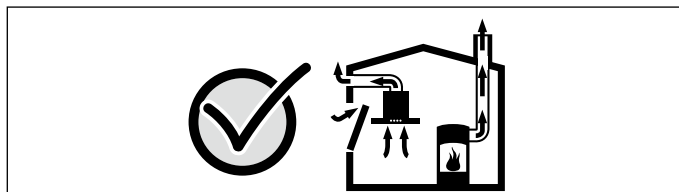
Kurišča, odvisna od zraka v prostoru (npr. grelne naprave na plin, olje, les ali premog, pretočni grelniki, bojlerji) črpajo zrak za izgorevanje iz prostora, v katerem so nameščeni, in odvajajo izpušne pline prek sistema za odvajanje plinov (npr. dimnika) na prosto.

Ko je napa vklopljena, se iz kuhinje in sosednjih prostorov odvaja zrak – brez zadostnega dotoka zraka nastane podtlak. Strupeni plini iz dimnika ali odvodnega jaška se vsesajo nazaj v bivalne prostore.

- Zato je treba vedno poskrbeti za zadosten dotok zraka.
- Samo prezračevalni/odvodni kanal ne zadostuje za zagotavljanje mejnih vrednosti. Varno delovanje je možno le v primeru, če podtlak v prostoru, kjer je nameščen aparat, ne preseže 4 Pa (0,04 mbar). To dosežete z odprtini, ki jih ni mogoče zapreti, npr. v vratih in oknih, v povezavi s kanalom za dovod/odvod zraka ali z drugimi tehničnimi ukrepi, ki omogočajo dotok zraka, potrebnega za izgorevanje, v prostor.

Odhodni zrak ne sme biti speljan skozi delujoč dimnik za dim ali odpadne pline oz. skozi jašek, namenjen izpustu zraka iz prostorov, v katerih se nahajajo kurišča.

Če je odvod zraka urejen skozi dimnik za dim ali odpadne pline, ki ni v uporabi, mora to odobriti pristojni dimnikar.



V vsakem primeru se posvetujte s pristojnim dimnikarjem, ki lahko oceni stanje celotnega prezračevalnega sistema v hiši in vam lahko priporoči ustrezne prezračevalne ukrepe. Če napo uporabljate izključno v načinu delovanja z recirkulacijo zraka, jo lahko uporabljate brez omejitev.

Opozorilo – Nevarnost požara!

- Vroče olje in maščoba se hitro vnameta. Nikoli ne pustite vročega olja in maščobe brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite kuhališče. Plamene previdno zadušite s pokrovko, odejo ali čim podobnim.
- Kuhališča se močno segrejejo. Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov. Na kuhalni plošči ne shranjujte nobenih predmetov.
- Aparat se segreje. Vnetljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne hranite v predalih neposredno pod kuhalno ploščo.
- Kuhalna plošča se izklopi samodejno in je ne morete več upravljati. Pozneje se lahko nenamerno znova vklopi. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Maščobne usedline na maščobnem filtru se lahko vnamejo. Maščobni filter redno očistite. Naprave nikdar ne uporabljajte brez maščobnega filtra.
- Ko je prezračevanje vklopljeno, se maščobne usedline v maščobnem filtru lahko vnamejo. V bližini aparata nikdar ne uporabljajte odprtega ognja (npr. za flambiranje). Aparat namestite v bližino kurišča na trdo gorivo (npr. les ali oglje) le v primeru, da je nameščen zaprt, nesnemljiv pokrov. Ne sme priti do preskoka isker.

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Kuhališča in predel okoli njih se močno segrejejo, predvsem morebiten rob kuhalne plošče. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Otrokom 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.
- Dostopni deli se med delovanjem segrejejo. Nikoli se ne dotikajte vročih delov. Otrokom ne dovolite v bližino.
- Aparat se med delovanjem segreje. Če v aparat prodre vroča tekočina, pustite, da se aparat ohladi, preden odstranite kovinski filter ali prelivno posodo.

⚠ Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost 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.
- Nevarnost poškodbe zaradi trdih in koničastih predmetov. Pazite, da na kuhavno ploščo ne padejo trdi ali koničasti predmeti.
- Nevarnost poškodbe zaradi povretja vsebine posode. Nikoli ne pustite, da vsebina posode povre do konca.
- Ne postavljajte vroče posode na upravljalno ploščo, na območja s kontrolnimi lučkami ter na okvir kuhalne plošče. Povzroči lahko poškodbe.
- Nevarnost poškodbe zaradi aluminijaste folije ali plastične posode. Aluminijaste folije in plastične posode nikoli ne postavljajte na vroče kuhališče. Ne uporabljajte zaščitne folije za pečico.
- Poškodba površine, razbarvanje in madeži zaradi neprimernih čistilnih sredstev. Uporabljajte le čistilna sredstva, primerna za čiščenje tovrstnih kuhalnih plošč.
- Poškodba površine in razbarvanje zaradi drgnjenja posode. Lonce in ponve dvignite in jih ne potiskajte ali vlecite.
- Poškodba površine in madeži zaradi zažganih jedi. S strgalom za steklokeramiko takoj odstranite prekipele jedi.
- Poškodba površine zaradi soli, sladkorja in peska. Kuhalnih plošč ne uporabljajte kot delovne ali odlagalne površine.
- Poškodba površine zaradi grobega dna posode. Pred uporabo preverite posodo.
- Poškodba površine oz. luknjičavost zaradi sladkorja in jedi z veliko vsebnostjo 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.

Namigi za varčevanje z energijo

- Vedno uporabljajte ustrezno pokrovko za vsako posodo. Pri kuhanju brez pokrovke porabite bistveno več energije. Uporabljajte stekleno pokrovko. Tako boste lahko pogledali v posodo, ne da bi vam bilo treba dvigniti pokrovko.
- Uporabljajte posode z ravnim dnom. Če posoda nima ravnega dna, je poraba energije večja.
- Pazite na to, da se premer dna posode ujema z velikostjo kuhališča. Pri tem upoštevajte, da proizvajalci posode pogosto navedejo zgornji premer posode, ki je ponavadi večji od premera dna posode.
- Za pripravo majhnih količin hrane uporabite majhno posodo. Za veliko posodo z malo vsebine porabite veliko energije.
- Jedi pripravljajte z malo vode. Tako prihranite energijo in zelenjava ohrani vitamine in minerale.
- Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja. Sicer zapravljate energijo.
- Med kuhanjem poskrbite za zadosten dovod svežega zraka, da bo prezračevanje učinkovito in tiho.
- Stopnjo ventilatorja prilagodite količini pare, ki nastaja med kuhanjem. Intenzivno stopnjo uporabite samo, če je to potrebno. Nižja stopnja ventilatorja porabi manj energije.
- Pri intenzivnem nastajanju pare pravočasno izberite višjo stopnjo ventilatorja. Za odstranjevanje pare, ki se je že razširila po kuhinji, mora prezračevalni sistem dlje delovati.
- Če aparata ne potrebujete več, ga izklopite.
- Za večjo učinkovitost prezračevanja in preprečevanje nevarnosti požara pogosteje očistite oz. zamenjajte filtre.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalazo odstranite na okolju prijazen način.



Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).

Ta direktiva določa vračanje in recikliranje odsluženih naprav v celotni Evropski uniji.

Kuhanje z indukcijo

Prednosti kuhanja z indukcijo

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

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

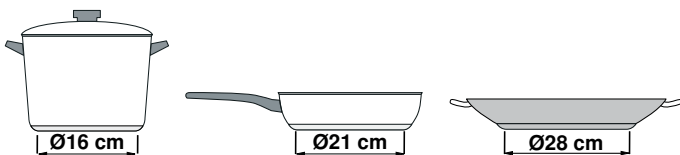
Posoda

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

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

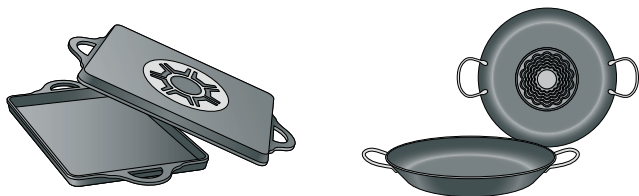
V poglavju → "Preizkus posode" lahko preverite, ali je posoda primerna za indukcijo.

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

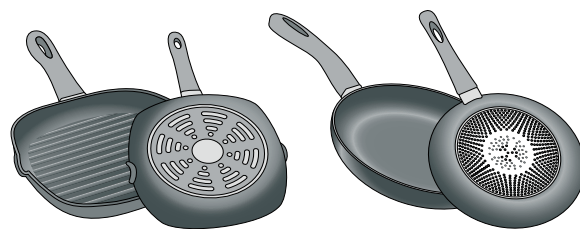


Obstaja tudi indukcijska posoda z dnom, ki ni v celoti feromagnetni:

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



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



Neustrezna posoda

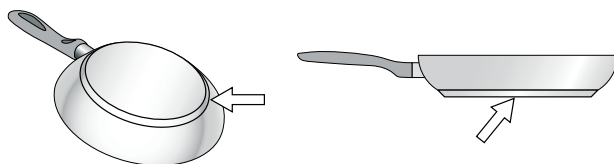
Ne uporabljajte razdelilnih plošč ali posode iz:

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

Značilnosti dna posode

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

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



Na kuhališču ni posode ali je neprimerne velikosti

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

Prazna posoda ali posoda s tankim dnom

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

Zaznavanje posode

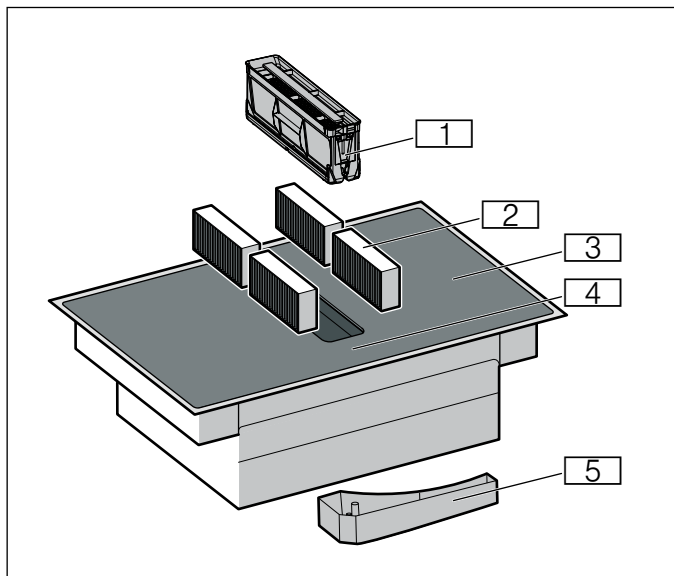
Vsako kuhališče ima spodnjo mejo za zaznavanje posode, ki je odvisna od feromagnetnega premera in materiala dna posode. Zato vedno uporabljajte kuhališče, ki najbolje ustreza premeru dna posode.

Spoznajte svoj aparat

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

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

Vaš nov aparat



Št.	Oznaka
1	Kovinski filter
2	Filter z aktivnim ogljem pri delovanju s kroženjem zraka ali zvočni filter pri delovanju na odhodni zrak*
3	Kuhališče
4	Upravljalno polje
5	Prelivna posoda

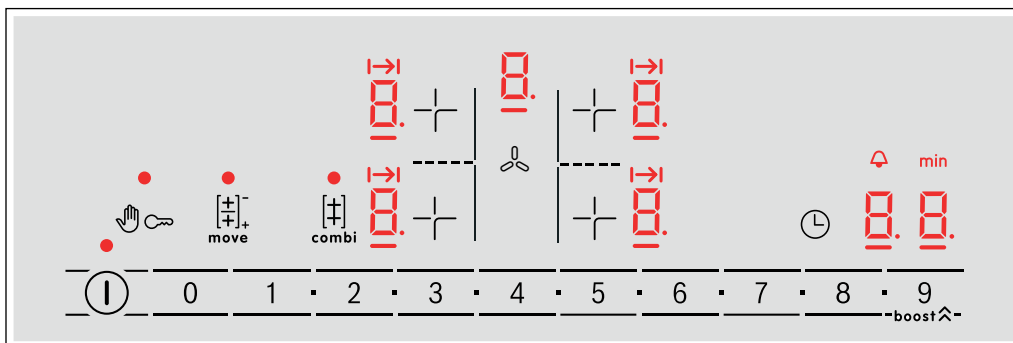
*Odvisno od opreme aparata

Dodatni pribor

Odvisno od načina vgradnje aparata je na voljo različen pribor, ki ga lahko kupite v specializiranih trgovinah, na pooblaščenem servisu ali na naši uradni spletni strani:

- Komplet za odvajanje zraka
- Komplet za kroženje zraka
- Filter z aktivnim ogljem: za delovanje s kroženjem zraka
- Zvočni filter: za delovanje na odhodni zrak

Upravljalna plošča



Izbirni senzorji	
ⓘ	Glavno stikalo
+	Izbira kuhališča
0 1 2 ... 8 9	Nastavitveno območje
👉	Zapora upravljalnega polja za čiščenje
🔑	Varovalo za otroke
combi	Funkcija CombiZone
move	Funkcija Move
boost ^	Funkcije PowerBoost Intenzivne stopnje ventilatorja
🕒	Časovne funkcije
🌀	Ročno krmiljenje nape

Prikaz	
0	Stanje delovanja
1-9	Stopnje moči
00	Funkcija programske ure
H/h	Preostala toplota
b	Funkcija Powerboost Intenzivna stopnja ventilatorja I
b.	Intenzivna stopnja ventilatorja II
I→I	Samodejni čas kuhanja
🔔	Opomnik/alarm
min	Prikaz časa

Upravljalna polja

Ko se dotaknete simbola, se aktivira določena funkcija.

Opombe

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

Kuhališča

Kuhališča		
<input type="checkbox"/>	Enojno kuhališče	Uporabite posodo ustrezne velikosti.
<input type="checkbox"/>	Kombinirano kuhališče	Glejte poglavje → "Kombinirano območje" ali → "Funkcija Move"

Uporabljajte izključno posodo, primerno za indukcijo, glejte poglavje → "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.

Načini delovanja

Ta aparat lahko uporabljate v načinu delovanja na odhodni zrak ali s kroženjem zraka.

Delovanje z odvajanjem zraka



Maščobni filtri očistijo vsesani zrak, ki se nato prek sistema cevi odvaja na prosto.

Opomba: Odhodni zrak ne sme biti speljan skozi delujoč dimnik za dim ali odpadne pline oz. skozi jašek, namenjen izpustu zraka iz prostorov, v katerih se nahajajo kurišča.

- Če je odhodni zrak speljan skozi prezračevalno odprtino za dim ali odpadne pline, ki ni v uporabi, mora to odobriti pristojni dimnikar.
- Če se zrak odvaja skozi zunanjo steno, je treba uporabiti teleskopski kanal.

Delovanje z recirkulacijo zraka



Maščobni filtri in filtri z aktivnim ogljem očistijo vsesani zrak, nato se zrak odvede nazaj v kuhinjo.


Opomba: Če želite preprečiti nastanek neprijetnih vonjav pri recirkulaciji zraka, morate vgraditi filter z aktivnim ogljem. Informacije o različnih načinih delovanja aparata z recirkulacijo zraka so na voljo v prospektu, prav tako se lahko o tem pozanimate pri prodajalcu. Potrebni pribor lahko kupite v specializiranih trgovinah, na pooblaščenem servisu ali v spletni trgovini.

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo aparata upoštevajte naslednji napotek:


Temeljito očistite aparat in pribor.

Preden boste lahko vaš nov aparat uporabili, morate določiti nekatere nastavitve.

Kuhalno ploščo vklopite in izklopite z glavnim stikalom .

Nastavitev načina delovanja

Aparat je ob dobavi nastavljen na delovanje s kroženjem zraka.

Če je kuhalna plošča vgrajena tako, da je zrak speljan na prosto, morate nastavitev  konfigurirati za tak način delovanja. Glejte poglavje → "Osnovne nastavitve".

Upravljanje aparata



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


Nasvet: Prezračevanje vklopite ob začetku kuhanja, izklopite pa ga šele nekaj minut po koncu kuhanja. Tako najbolj učinkovito odstranite paro med kuhanjem.

Opomba: Aparata nikoli ne uporabljajte brez kovinskega filtra in prelivne posode.

Vklop in izklop kuhalne plošče

Glavno stikalo je namenjeno vklapljanju in izklapljanju kuhalne plošče.

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

Izklop: dotaknite se simbola , dokler prikaz ne ugasne. Vsa kuhališča so izključena. Prikaz preostale toplote sveti, dokler se kuhališča ne ohladijo dovolj.

Opombe

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

Nastavitev kuhališča

Želena stopnja kuhanja nastavite s simboli **1** do **9**.

Stopnja kuhanja **1** = najnižja stopnja

Stopnja kuhanja **9** = najvišja stopnja




Vsaka stopnja kuhanja ima eno vmesno stopnjo. Ta vmesna stopnja je v nastavitvenem območju označena s simbolom ■.

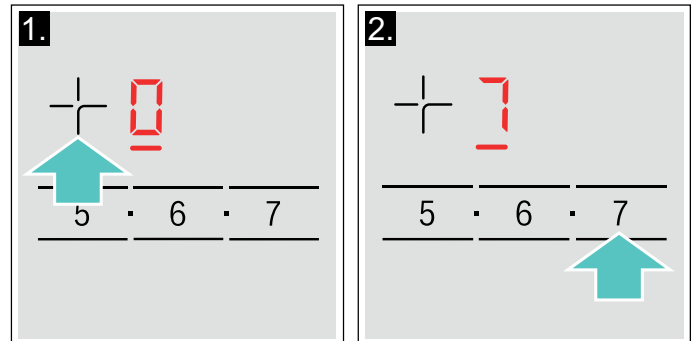
Opombe

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

Izbira kuhališča in nastavitev stopnje kuhanja

Kuhalna plošča mora biti vključena.

1. Pritisnite simbol  želenega kuhališča. Sveti simbol  in pod njim simbol .
2. Nato v nastavitvenem območju izberite želeno stopnjo kuhanja.




Stopnja kuhanja je nastavljena.

Sprememba stopnje kuhanja

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

Izklop kuhališča

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

Opombe

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

Priporočila za kuhanje

Priporočila

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

Preglednica za pripravo jedi

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

	Stopnja kuhanja	Čas priprave jedi (min)
Topljenje		
Čokolada, preliv	1 - 1.	-
Maslo, med, želatina	1 - 2	-
Pogrevanje in hranjenje jedi na toplem		
Enolončnica, npr. lečina enolončnica	1. - 2	-
Mleko*	1. - 2.	-
Segrevanje klobasic v vodi*	3 - 4	-
Odmrzovanje in segrevanje		
Špinača, globoko zamrznjena	3 - 4	15 - 25
Golaž, globoko zamrznjen	3 - 4	35 - 55
Poširanje, počasno vrenje		
Krompirjevi cmoki*	4. - 5.	20 - 30
Riba*	4 - 5	10 - 15
Bele omake, npr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Stepene omake, npr. bernska ali holandska	3 - 4	8 - 12
* Brez pokrovke		
** Večkrat obrnite		
*** Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.		

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

* Brez pokrovke

** Večkrat obrnite



***Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.

Ročno krmiljenje nape

Stopnjo ventilatorja lahko ročno krmilite.



Opomba: Če je posoda visoka, optimalno vsesavanje ni zagotovljeno. Vsesavanje lahko izboljšate tako, da pokrovko položite postrani.

Aktiviranje

1. Dotaknite se simbola . Prezračevanje se vklopi pri prednastavljeni stopnji moči.
2. V naslednjih 10 sekundah v območju za nastavitve izberite zeleno stopnjo kuhanja. Nastavljena stopnja kuhanja sveti.
3. Dotaknite se simbola , da potrdite izbrano nastavitev.

Prezračevanje je vklopljeno.


Sprememba in izklop






Dotaknite se simbola  in izberite zeleno stopnjo kuhanja ali v nastavitvenem območju nastavite na .


Intenzivni način

Prezračevalni sistem ima dve intenzivni stopnji. Ko vklopite intenzivne stopnje, prezračevanje kratek čas deluje z največjo močjo.



Aktiviranje

Dotaknite se simbola  in izberite zeleno intenzivno stopnjo.

- **Intenzivna stopnja I:** izberite stopnjo kuhanja  in se nato dotaknite simbola **Boost** . Prikaz  sveti. Intenzivna stopnja je vklopljena.
- **Intenzivna stopnja II:** znova se dotaknite simbola **Boost** . Prikaz  sveti. Intenzivna stopnja je vklopljena.

Opomba: Po 8 minutah aparat samodejno preklopi na stopnjo moči .

Sprememba in izklop

Dotaknite se simbola  in izberite zeleno stopnjo kuhanja ali v nastavitvenem območju nastavite na .

Samodejni zagon

Ko izberete stopnjo kuhanja za eno kuhališče, se vklopi samodejni zagon. Prezračevalni sistem se vklopi pri določeni stopnji kuhanja glede na trenutno stopnjo kuhanja na kuhališčih.

Kako spremenite to nastavitev, je opisano v poglavju → "Osnovne nastavitve".

Zamik izklopa ventilatorja

Funkcija zamika izklopa omogoči, da prezračevalni sistem deluje še nekaj minut po izklopu kuhalne plošče. Tako odstrani preostalo paro, ki je nastala med kuhanjem. Prezračevalni sistem se nato samodejno izklopi.


Aktiviranje

Čas zamika izklopa je standardno aktiviran z maksimalnim časom izklopa. Kako spremenite to nastavitev, je opisano v poglavju → "Osnovne nastavitve".

Opomba: Zamik izklopa se vklopi samo, če je bilo najmanj eno kuhališče vklopljeno najmanj eno minuto.

Izklop

Ročno

Dotaknite se simbola . Funkcija zamika izklopa se izklopi.

Samodejno

Funkcija zamika izklopa se izklopi v naslednjih primerih:

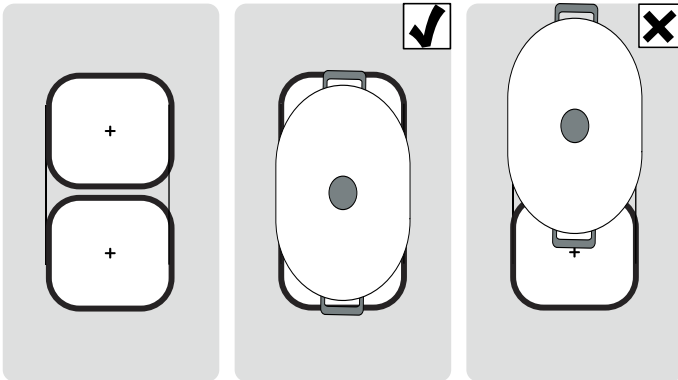
- Čas zamika izklopa je potekel.
- Aparat se znova vklopi.

Kombinirano območje

S to funkcijo lahko povežete kombinirano območje in nastavite isto stopnjo moči za obe kuhališči. Funkcija je posebej primerna za kuhanje v podolgovati posodi.

Nasveti za posodo


Za najboljši rezultat priprave uporabite posodo, ki ustreza območju obeh kuhališč. Posodo postavite na sredino kuhališč.



Če na enem od obeh kuhališč uporabljate samo eno posodo, jo lahko premaknete na drugo kuhališče. V tem primeru se stopnja moči in izbrane nastavitve prevzamejo.

Aktiviranje

Kuhalna plošča mora biti vključena.


1. Izberite eno od dveh kuhališč s funkcijo CombiZone in nastavite stopnjo kuhanja.
2. Pritisnite simbol . Zasveti prikaz ● . Stopnja kuhanja se prikaže na prikazovalniku spodnjega desnega kuhališča.

Funkcija je vklopljena.

Sprememba stopnje kuhanja

Izberite eno izmed obeh kuhališč kombiniranega kuhališča in v območju za nastavitve nastavite stopnjo kuhanja.

Izklop

Izberite eno izmed dveh kuhališč te funkcije in pritisnite .

Funkcija je izklopljena. Kuhališči naprej delujeta kot dve neodvisni kuhališči.

Funkcija Move

S to funkcijo lahko povežete kombinirano območje in nastavite različno stopnjo moči za vsako od obeh kuhališč. Prednastavljene stopnje moči:

Sprednje kuhališče = stopnja moči 9

Zadnje kuhališče = stopnja moči 1.

Stopnje moči lahko spreminjate za vsako kuhališče posebej.

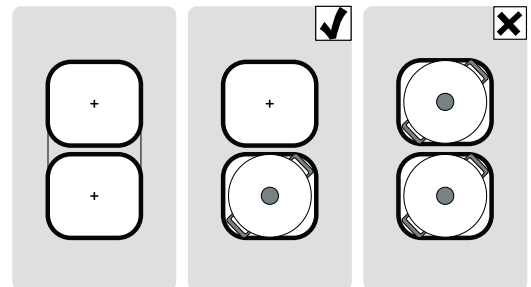
Opombe

- Posodo položite le na eno izmed kuhališč. Funkcija se ne aktivira, če je na obeh kuhališčih posoda.
- Na prikazu kuhališča, na katerem ni posode, stopnja kuhanja sveti šibkeje. Aktivirana bo šele, ko premaknete posodo na to kuhališče in jo aparat zazna.
- Ko je funkcija že aktivirana in postavite drugo posodo na prsto kuhališče, prikaz še naprej sveti šibkeje. Kuhališče ni aktivno. Kuhališče se aktivira, ko odstranite prvo posodo.

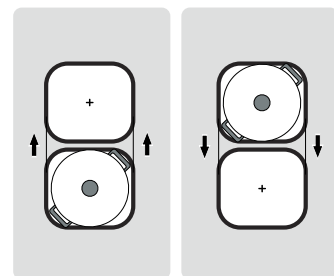
Nasveti za uporabo posode

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

Uporabite eno samo posodo, ki pokrije le eno od kuhališč.




Premik posode z enega kuhališča na drugo:




Aktiviranje

Kombinirajte kuhališči z različnimi stopnjami kuhanja.

1. Izberite eno od dveh kuhališč s funkcijo Move in nastavite stopnjo kuhanja.
2. Pritisnite simbol . Zasveti prikaz ●. Stopnji kuhanja se prikažeta na prikazih obeh kuhališč.

Funkcija je vklopljena.

Opombe


- Prikaz kuhališča, na katerem je posoda, sveti svetleje.
- Na prikazovalniku kuhališča, ki je še naprej izbrano, sveti prikaz .

Sprememba stopnje kuhanja


Izberite eno od dveh kuhališč s funkcijo Move in v območju za nastavitve nastavite stopnjo kuhanja.

Opomba: Če je funkcija izklopljena, se stopnje kuhanja vrnejo na prednastavljeno vrednost.

Deaktiviranje

Pritisnite simbol .

Funkcija je izklopljena.

Opomba: Kadar je eno izmed dveh kuhališč nastavljeno na , se funkcija izklopi v 10 sekundah.

Časovne funkcije




Kuhališče omogoča dve funkciji programske ure:

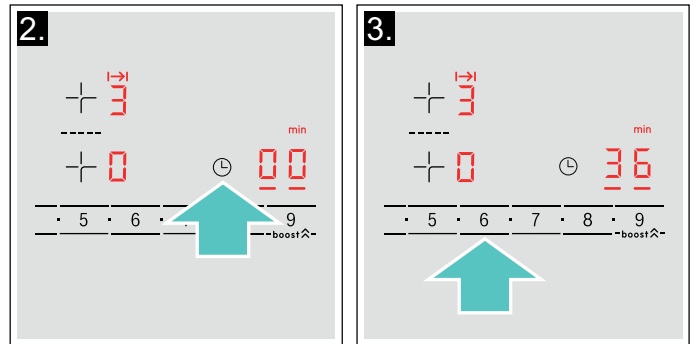
- Programiranje časa priprave
- Kuhinjska ura

Programiranje časa priprave

Kuhališče se po izteku nastavljenega časa samodejno izključi.

Vklop poteka tako:

1. Izberite kuhališče in zeleno stopnjo kuhanja.
2. Pritisnite na simbol . Na prikazovalniku kuhališča sveti . Na prikazovalniku programske ure sveti .
3. V naslednjih 10 sekundah v nastavitvenem območju izberite zeleni čas priprave.





Po nekaj sekundah se začne čas odšteti.

Opombe

- Enak čas priprave je mogoče samodejno nastaviti za vsa kuhališča. Nastavljen čas teče neodvisno za vsako kuhališče. Informacije o samodejni nastavitvi časa priprave so vam na voljo v razdelku → "Osnovne nastavitve"
- Če pri kombiniranih kuhališčih izberete funkcijo kombiniranega območja ali funkcijo Move, je nastavljen čas za obe kuhališči enak.

Popravek ali razveljavitev časa

Izberite kuhališče in nato pritisnite znak .

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

Ko čas poteče

Kuhališče ugasne. Oglasi se opozorilni signal. Na kontrolnem polju funkcije časovnega programiranja zasveti **00** za 10 sekund.

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

Opombe

- Če želite nastaviti čas priprave, ki bo krajši od 10 minut, vedno najprej pritisnite na **0** in nato izberite želeno vrednost.
- Če je bil čas priprave nastavljen za več kuhališč, se na prikazu programske ure vedno pokaže navedba časa izbranega kuhališča.
- Če želite izvedeti, koliko časa je še preostalo do konca priprave jedi na določenem kuhališču, izberite ustrezno kuhališče.
- Čas priprave lahko nastavite do **99** minut.

Kuhinjska ura

S kuhinjsko uro lahko nastavite čas do 99 minut.

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

Nastavitvev

1. Simbol **⊖** pritisnite toliko krat, da zasveti prikaz **⏰**. Na prikazovalniku programske ure sveti **00**.
2. V nastavitvenem območju nastavite zeleni čas. Po nekaj sekundah se čas začne odšteti.

Sprememba ali brisanje časa

Simbol **⊖** pritisnite toliko krat, da zasveti prikaz **⏰**.

V nastavitvenem območju spremenite čas ali nastavite **00**, da izbrišete nastavljeni čas priprave.

Po poteku časa

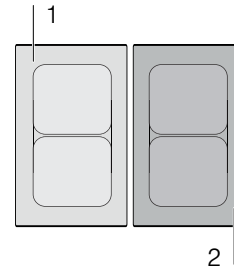
Zasliši se zvočni signal. Na prikazu programske ure se prikaže **00** in zasveti prikaz **⏰**. Prikaza ugasneta po 10 sekundah.

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

Funkcija PowerBoost

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

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



Opomba: Na kombiniranem območju lahko vklopite funkcijo PowerBoost samo, če uporabljate vsako od obeh kuhališč posebej.

Vklop

1. Izberite kuhališče.
2. Izberite kuhališče **9** in se nato dotaknite simbola **boost**. Prikaz **b** sveti. Funkcija je vklopljena.

Izklop

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



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


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: dotaknite se simbola  in ga držite pritisnjene pribl. 4 sekunde. Simbol  sveti 10 sekund. Kuhalna plošča je zaklenjena.

Izklop: dotaknite se simbola  in ga držite pritisnjene 4 sekunde. Zapora je odpravljena.

Samodejna zaščita za otroke


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


Vklop in izklop

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

Zaščita pri brisanju

Če upravljalno polje brišete, ko je kuhalna plošča vključena, lahko spremenite nastavitve. Da bi se temu izognili, je kuhalna plošča opremljena s funkcijo zapore upravljalnega polja zaradi čiščenja.

Vklop: pritisnite na simbol . Zasliši se zvočni signal. Upravljalno polje je 35 sekund zaklenjeno. Površino upravljalnega polja lahko brišete, ne da bi pri tem spremenili nastavitve.

Izklop: po 35 sekundah se upravljalno polje odklene. Če želite funkcijo predčasno prekiniti, pritisnite na simbol .

Opombe

- 30 sekund po vklopu se zasliši signal. Ta kaže na to, da se bo delovanje funkcije kmalu končalo.
- Zapora za čiščenje ima učinek na glavno stikalo. Kuhalno ploščo lahko kadar koli izključite.

Samodejna izključitev

Ko kuhališče deluje že dalj časa brez sprememb nastavitvev, se aktivira samodejni varnostni izklop.

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

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

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

Osnovne nastavitve

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

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


c 17	Nastavitev delovanja s kroženjem zraka ali delovanja na odhodni zrak
0	Konfiguracija delovanja s kroženjem zraka.*
1	Konfiguracija delovanja na odhodni zrak.
c 18	Nastavitev samodejnega zagona
0	Izklopljeno.
1	Vklopljeno: prezračevalni sistem se vklopi pri določeni stopnji kuhanja glede na trenutne stopnje kuhanja na kuhališčih.*
c 20	Nastavitev zamika izklopa
0	Izklopljeno.
1	Vklopljeno*: Če kuhalna plošča deluje na odhodni zrak, se prezračevalni sistem vklopi za pribl. 6 minut s stopnjo kuhanja 3 . Če kuhalna plošča deluje s kroženjem zraka, se prezračevalni sistem vklopi za pribl. 30 minut s stopnjo kuhanja 1 . Funkcija zamika izklopa se po tem času samodejno izklopi.
c 0	Ponastavitev na standardne nastavitve
0	Posamične nastavitve.*
1	Ponastavitev na tovarniške nastavitve.

*Tovarniška nastavitve



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

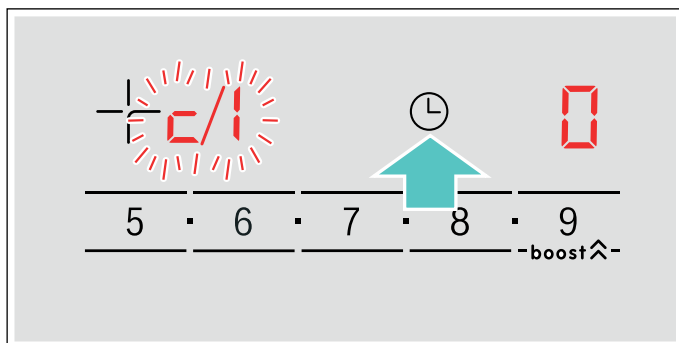
Tako se pomaknete do osnovnih nastavitvev:


Kuhalna plošča mora biti izključena.

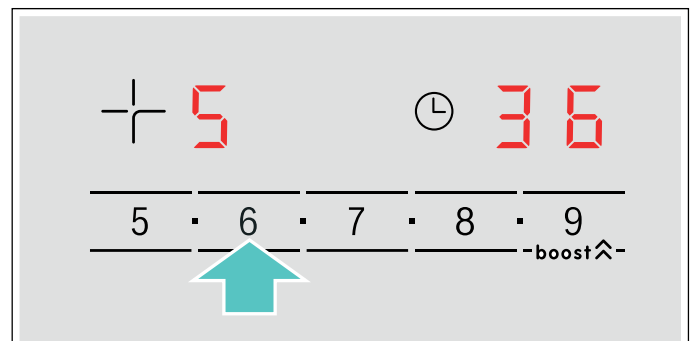
- Vključite kuhalno ploščo.
- V naslednjih 10 sekundah simbol  držite pritisnjen pribl. 4 sekunde. Prvi štirje prikazi navajajo informacije o izdelku. Za ogled posameznih prikazov se dotaknite polja za nastavitve.

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

- Če se ponovno dotaknete simbola , preklopite na osnovne nastavitve. Na prikazovalnikih izmenično utripata simbola **c** in **1**, kot prednastavitev se prikaže simbol .



- Večkrat pritisnete simbol , dokler se ne prikaže zelena funkcija.
- Nato v polju za nastavitve izberite želeno nastavitvev.



- Simbol  držite pritisnjen vsaj 4 sekunde.

Nastavitve so shranjene.

Izhod iz osnovnih nastavitvev

Z glavnim stikalom ugasnite kuhalno ploščo.

Prikaz porabe energije

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

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

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

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

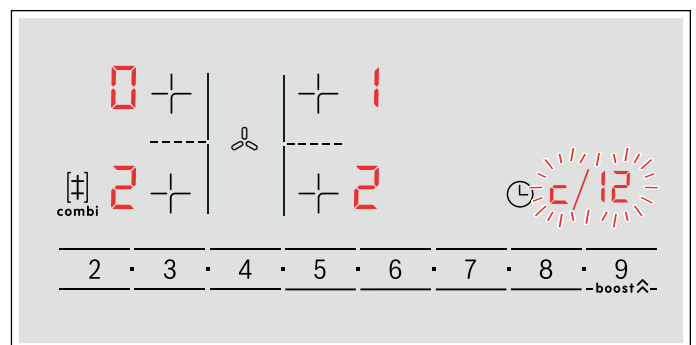
Preizkus posode

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




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

1. Posodo napolnite s pribl. 200 ml vode in jo pri sobni temperaturi postavite na sredino kuhališča, ki naj ima po možnosti enak premer kot dno posode.
2. Pomaknite se v osnovne nastavitve in izberite nastavev **c 1 2**.
3. Dotaknite se nastavitvenega območja. Na prikazu kuhališča utripa **—**. Funkcija je vklopljena.

Po 10 sekundah se na prikazu kuhališča prikaže rezultat kakovosti in hitrosti postopka kuhanja.



Rezultat preverite na podlagi naslednje tabele:

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

Da funkcijo ponovno vklopite, pritisnite na nastavitveno območje.

Opombe

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

Power-Manager

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

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

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

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

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

Čiščenje

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Aparat se med delom segreje. Pred čiščenjem aparat pustite, da se ohladi.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Aparat se med delovanjem segreje. Če v aparat prodre vroča tekočina, pustite, da se aparat ohladi, preden odstranite kovinski filter ali prelivno posodo.

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Aparat čistite le z vlažno krpo. Pred čiščenjem izvalcite vtič ali odklopite varovalko v omarici z varovalkami.

Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

Sestavni deli v aparatu imajo lahko ostre robove. Nosite zaščitne rokavice.

Opombe

- Za čiščenje uporabite le malo vode, v aparat ne sme prodreti voda.
- Pred čiščenjem odstranite ves nakit z rok in dlani.
- Dokler je kuhalna plošča vroča, ne uporabljajte čistil, ker lahko pustijo madeže. Prepričajte se, da ste odstranili vse ostanke uporabljenega čistila.

Čistilna sredstva

Uporabljajte le čistilna sredstva, ki so primerna za kuhalne plošče. Upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži izdelka.

Upoštevajte vsa navodila in opozorila, ki so priložena čistilnim sredstvom.

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

Pozor!

Poškodbe površine

Ne uporabljajte:

- nerazredčenih sredstev za pomivanje posode
- čistilnih sredstev za pomivalni stroj
- abrazivnih sredstev
- visokotlačnih čistilnikov ali parnih čistilnikov
- čistil za pečice
- jedkih ali agresivnih čistil in čistil z vsebnostjo klora
- čistil z visoko vsebnostjo alkohola
- trdih, abrazivnih gobic, krtačk ali krp

Pozor!

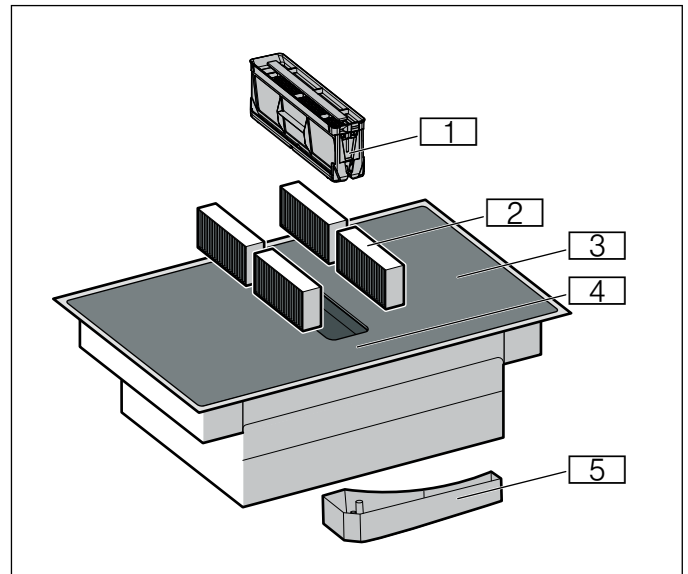
Poškodbe površine

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito izperite.

Upoštevajte navedbe v preglednici, da preprečite poškodbe na različnih površinah zaradi uporabe neustreznih čistil.

Območje	Čistilna sredstva
Steklokeramika	<p>Čistilo za steklo pri madežih vodnega kamna in ostankov vode: Kuhalno ploščo očistite takoj, ko se ohladi. Uporabite lahko primerno čistilo za steklokeramične kuhalne plošče ali čistilo za steklo.</p> <p>Strgalo za steklo za madeže od sladkorja, škroba ali plastike: Očistite takoj. Previdno: nevarnost opeklin.</p> <p>Nato očistite še z vlažno krpo za pomivanje in osušite s krpo.</p> <p>Opomba: Ne uporabljajte čistil za pomivalni stroj.</p>
Nerjaveče jeklo	<p>Vročna milnica: Očistite s krpo za pomivanje in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.</p> <p>Za čiščenje uporabite le malo vode, voda ne sme prodreti v aparat.</p> <p>Zasušene madeže namočite z nekaj vode in čistila, ne drgnite jih.</p> <p>Površine iz nerjavnega jekla čistite le v smeri brušenja.</p> <p>Na pooblaščenem servisu, v naši spletni trgovini ali v specializiranih trgovinah so na voljo posebna sredstva za nego nerjavnega jekla. Z mehko krpo na tanko nanesite čistilo.</p> <p>Opomba: Za čiščenje okvirja kuhalne plošče ne uporabljajte strgala za steklo.</p>
Plastika	<p>Vročna milnica: Čiščenje z mehko krpo ali v pomivalnem stroju.</p>
Upravljalni elementi	<p>Vročna milnica ali ustrezno čistilo za steklo: Očistite z vlažno krpo za pomivanje in do suhega pobrišite z mehko krpo.</p>

Komponente, ki jih je treba čistiti



Št.	Oznaka
1	Kovinski filter
2	Filter z aktivnim ogljem pri delovanju s kroženjem zraka ali zvočni filter pri delovanju na odhodni zrak*
3	Kuhališče
4	Upravljalno polje
5	Prelivna posoda

*Odvisno od opreme aparata

Okvir kuhalne plošče (samo za aparate z okvirjem kuhalne plošče)

Upoštevajte naslednja navodila, da preprečite poškodbe okvirja kuhalne plošče:

- Uporabljajte le toplo milnico
- Nove krpe za pomivanje pred uporabo temeljito izperite.
- Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
- Ne uporabljajte strgal za steklokeramiko ali koničastih predmetov.
- Ne uporabljajte trdih, abrazivnih gob, ščetk ali krp.

Kuhalna plošča

Kuhalno ploščo očistite po vsakem kuhanju. S tem preprečite, da bi se bi se zasušeni ostanki zažrli v površino. Kuhalno ploščo očistite šele, ko prikaz preostale toplote ugasne. Prekipele tekočine odstranite takoj, ostanki jedi se ne smejo zasušiti.

Med čiščenjem kuhalne plošče pustite kovinski filter v aparatu. Umazanija in ostanki jedi se zbirajo v kovinskem filtru in ne v notranjosti aparata. Kovinski filter lahko očistite v pomivalnem stroju.

Kuhalno ploščo očistite z vlažno krpo za pomivanje in jo osušite s krpo, da preprečite nastanek madežev vodnega kamna.

Trdovratno umazanijo najlažje odstranite s strgalom za steklokeramiko, ki ga lahko kupite v trgovini, ali čistilnim sredstvom za steklokeramiko. Upoštevajte navodila proizvajalca.

Primerna strgala za steklokeramiko (kataloška št. 00087670) lahko kupite na našem pooblaščenem servisu ali v naši spletni trgovini.

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

Sistem prezračevanja

Filtre je treba redno menjavati in čistiti, da zagotovite učinkovito filtriranje vonjav in maščobe.

Kovinski maščobni filtri

Kovinski filter je treba redno čistiti.

⚠️ Opozorilo – Nevarnost požara!

Maščobne usedline na maščobnem filteru se lahko vnamejo. Maščobni filter redno očistite. Naprave nikdar ne uporabljajte brez maščobnega filtra.

Filter z aktivnim ogljem

Filter z aktivnim ogljem je treba redno menjavati. V ta namen upoštevajte prikaz zasičenosti na aparatu.

Če aparat uporabljate samo za delovanje na odhodni zrak, zamenjajte zvočni filter, takoj ko se umaže.

Prikaz nasičenosti

Ko so filtri z aktivnim ogljem nasičeni, se po izklopu aparata oglasi zvočni signal.

Na zaslону sveti **F**.

Najpozneje zdaj morate zamenjati filtre z aktivnim ogljem.

Če ste zamenjali filtre z aktivnim ogljem, morate ponastaviti prikaz nasičenosti, da prikaz **F** ugasne.

Po izklopu aparata sveti **F**.

Simbol za prezračevanje držite pritisnjen, dokler se ne oglasi zvočni signal.

Prikaz nasičenosti filtrov z aktivnim ogljem je ponastavljen.

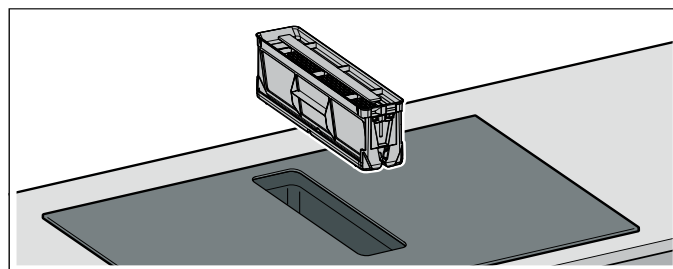
Menjava filtra z aktivnim ogljem (samo pri obtočnem delovanju)

Filtri z aktivnim ogljem vežejo vonjave iz pare, ki je nastala med kuhanjem. Namenjeni so le uporabi pri obtočnem delovanju.

Opombe

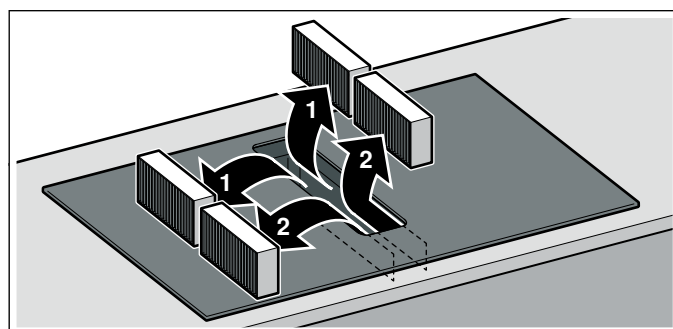
- Filtri z aktivnim ogljem in zvočni filtri so vključeni v obseg dobave. Nadomestne filtre z aktivnim ogljem ali zvočne filtre lahko kupite v specializiranih trgovinah, na pooblaščenem servisu ali v spletni trgovini.
- Filtrov z aktivnim ogljem in zvočnih filtrov ni mogoče očistiti ali ponovno aktivirati.
- Uporabljajte samo originalne filtre. Tako omogočite optimalno delovanje.

1. Odstranite kovinski filter.

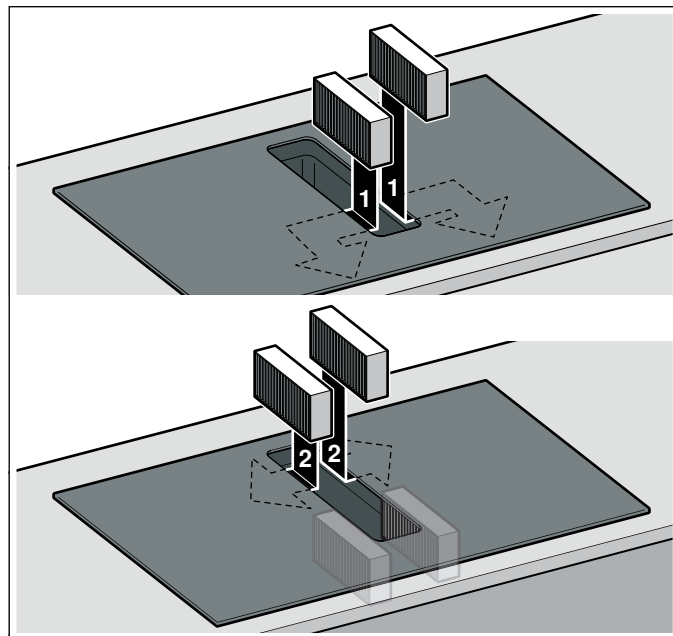


Opombe

- V spodnjem delu posode se lahko nabira maščoba. Ne nagibajte kovinskega filtra, da preprečite kapljanje maščobe.
 - Pazite, da kovinski filter ne pade in poškoduje kuhalne plošče.
2. Odstranite vse štiri filtre z aktivnim ogljem ali zvočne filtre in jih zavržite v skladu s predpisi.



3. Dva filtra z aktivnim ogljem ali zvočna filtra vstavite v aparat na levi in desni strani in ju potisnite naprej.



4. Ostale filtre z aktivnim ogljem ali zvočne filtre vstavite v aparat na levi in desni strani.
5. Vstavite kovinski filter.

Ponastavitev prikaza zasičenosti

Če ste zamenjali filtre z aktivnim ogljem, morate ponastaviti prikaz nasičenosti, da prikaz **F** ugasne.

Po izklopu aparata sveti **F**.

Simbol za prezračevanje držite pritisnjen, dokler se ne oglasi zvočni signal.

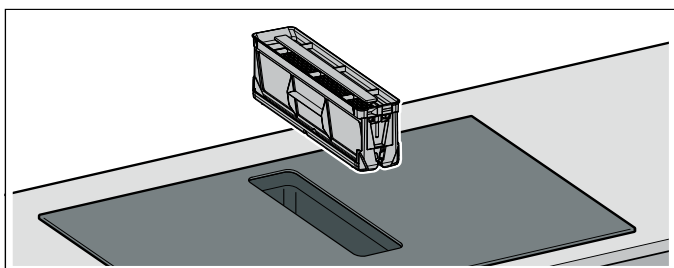
Prikaz nasičenosti filtrov z aktivnim ogljem je ponastavljen.

Demontaža kovinskega filtra

Kovinski filtri filtrirajo maščobo iz pare, ki nastaja med kuhanjem. Za optimalno delovanje morate kovinski filter redno čistiti.

Redno čistite tudi notranjost vgradnega prezračevalnega sistema. Pri trdovratni umazaniji lahko uporabite poseben razmaščevalec.

1. Odstranite kovinski filter.



Opombe

- V spodnjem delu posode se lahko nabira maščoba. Ne nagibajte kovinskega filtra, da preprečite kapljanje maščobe.
 - Pazite, da kovinski filter ne pade in poškoduje kahalne plošče.
2. Kovinski filter očistite v pomivalnem stroju ali z vročo milnico. → "Čiščenje kovinskega filtra" na strani 26
 3. Po potrebi po demontaži kovinskega filtra odstranite filtre z aktivnim ogljem in očistite aparat od znotraj.
 4. Po čiščenju znova namestite osušeni kovinski filter.

Čiščenje kovinskega filtra

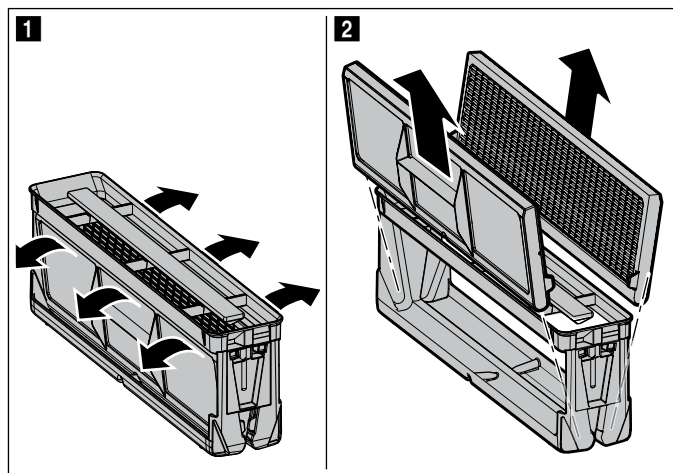
Opomba

- Ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, ki vsebujejo kisline ali baze.
- Kovinske maščobne filtre lahko očistite v pomivalnem stroju ali ročno.

Ročno:

Opomba: Pri trdovratni umazaniji lahko uporabite poseben razmaščevalec. Lahko ga naročite prek spletne trgovine.

- Odstranite kovinski filter.



- Kovinski maščobni filter namočite v vroči milnici.
- Za čiščenje kovinskega maščobnega filtra uporabite krtačko, filter pa po čiščenju dobro izperite.
- Dovolite, da voda odkaplja s kovinskega maščobnega filtra.

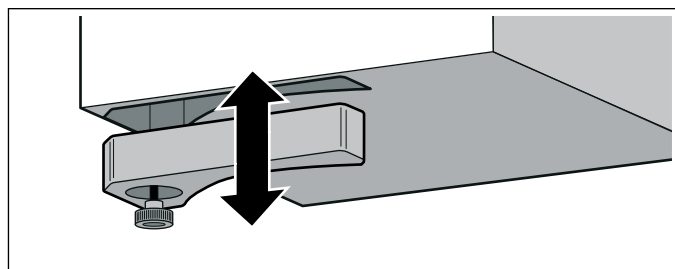
V pomivalnem stroju:

- Zelo umazanega kovinskega filtra ne pomivajte skupaj s posodo.
- Kovinski filter položite v pomivalni stroj tako, da se ne dotika drugih predmetov. Kovinskega filtra ne smete ukleščiti.
- Za čim boljši rezultat čiščenja položite kovinski filter v pomivalni stroj tako, da leži na strani filtra.

Čiščenje prestrezne posode

1. Prelivno posodo odvijte z obema rokama.

Opomba: Prelivne posode ne nagibajte, da preprečite iztekanje tekočine.



2. Izpraznite in izperite prelivno posodo.
3. Po potrebi odvijte vijak in prelivno posodo brez vijaka očistite v pomivalnem stroju.
4. Po čiščenju znova privijte prelivno posodo.

Opombe

- Poskrbite, da dotok do prelivne posode ne bo blokiran. Če v aparat zaidejo predmeti, jih odstranite, ko se aparat ohladi. V ta namen odstranite kovinski filter.
- Če v aparat od zgoraj prodre tekočina, se ta zbira v prelivni posodi. Odvijte prelivno posodo in jo izpraznite.

Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)

Uporaba

Zakaj ne morem vklopiti kuhališča in zakaj sveti simbol za varovalo za otroke?

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

Zakaj svetlobni prikazi utripajo in zakaj se oglašča zvočni signal?

Z upravljalnega polja odstranite tekočino ali ostanke hrane. Z upravljalnega polja odstranite vse predmete.
Kako izklopite zvočni signal, je opisano v poglavju → "Osnovne nastavitve".

Prezračevalni sistem se ne vklopi, čeprav je nastavljen samodejni zagon.

Ročno vklopite prezračevalni sistem ali preverite konfiguracijo samodejnega načina. Več informacij najdete v poglavju → "Osnovne nastavitve".

Prezračevalni sistem ostane vklopljen, čeprav so kuhališča izklopljena.

Ročno izklopite prezračevalni sistem.
Več informacij o tej nastavitvi najdete v poglavju → "Upravljanje aparata".

Vsesavanje zraka je prešibko.

Prepričajte se, da je kovinski filter čist.
Več informacij o čiščenju in menjavi filtra najdete v poglavju → "Čiščenje".

Zvoki

Zakaj je mogoče med kuhanje slišati zvoke?

Glede na sestavo dna posode lahko med delovanjem kuhalne plošče nastanejo zvoki. Ti zvoki so za indukcijsko tehnologijo običajni in ne kažejo na okvaro.

Možni zvoki:

Globoko brenčanje, podobno transformatorju:

nastane, ko kuhate pri visokih stopnjah kuhanja. Zvok izgine ali pa postane tišji, ko znižate stopnjo kuhanja.

Globoko žvižganje:

nastane, ko je posoda prazna. Ta zvok izgine, ko v posodo zlijete vodo ali vanjo položite živila.

Prasketanje:

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

Visoki žvižgajoči toni:

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

Zvoki, podobni ventilatorju:

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

Posoda

Kakšna posoda je primerna za indukcijsko kuhhalno 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.

Prepričajte se, da je posoda primerna za indukcijo in da stoji na kuhališču, ki je prave velikosti za posodo. Informacije o vrsti, velikosti in položaju posode najdete v poglavjih → "Kuhanje z indukcijo", → "Kombinirano območje" in → "Funkcija Move"

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.

Prepričajte se, da je posoda primerna za indukcijo in da stoji na kuhališču, ki po velikosti ustreza posodi. Informacije o vrsti, velikosti in položaju posode najdete v poglavjih → "Kuhanje z indukcijo", → "Kombinirano območje" in → "Funkcija Move"

Čiščenje

Kako lahko čistim indukcijsko kuhhalno ploščo?

Najboljše rezultate boste dosegli s posebnimi čistili za steklokeramiko. Ne uporabljajte ostrih ali grobih čistil, čistil za pomivalni stroj (koncentratov) ali grobih krp.

Postopek čiščenja in nege kuhhalne plošče je opisan v poglavju → "Čiščenje".

V omarici pod kuhhalno ploščo je voda.

Preverite, ali je prelivna posoda polna.

Postopek čiščenja prelivne posode je opisan v poglavju → "Čiščenje".

V kakšnih časovnih intervalih moram čistiti prelivno posodo?

Prelivno posodo čistite pogosto.

Postopek čiščenja prelivne posode je opisan v poglavju → "Čiščenje".

V kakšnih časovnih intervalih moram čistiti kovinski filter?

Kovinski filter čistite pogosto.

Postopek čiščenja in nege filtra je opisan v poglavju → "Čiščenje".

Kaj storiti ob motnjah?

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

Prikaz	Možni vzrok	Rešitev
Brez	Električno napajanje je prekinjeno. Aparat ni 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 aparat priključen v skladu z vezalno shemo. Če motnje ni mogoče odpraviti, obvestite pooblaščen servis.
Prikazi utripajo.	Upravljalno polje je vlažno ali pa na njem stoji predmet.	Osušite upravljalno polje ali odstranite predmet.
Na prikazih kuhališč utripa prikaz — .	Prišlo je do motnje v elektroniki.	Za potrditev motnje za kratek čas pokrijte upravljalno polje z roko.
F	Filter z aktivnim ogljem je nasičen ali prikaz nasičenosti sveti, čeprav je bil filter očiščen oz. zamenjan.	Zamenjajte filter in ponastavite prikaz nasičenosti filtra. Več informacij najdete v poglavju → "Čiščenje".
F2	Elektronika se je pregrela in izklopila ustrezno kuhališče.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato se dotaknite poljubnega simbola na kuhalni plošči.
F4	Elektronika se je pregrela in vsa kuhališča so izklopljena.	
F5 + stopnja moči in zvočni signal	Na območju upravljalnega polja je vroča posoda. Elektroniki grozi pregretje.	Odstranite ustrezno posodo. Prikaz napake po kratkem času ugasne. Lahko nadaljujete s kuhanjem.
F5 in zvočni signal	Na območju upravljalnega polja je vroča posoda. Za zaščito elektronike je kuhališče izklopljeno.	Odstranite ustrezno posodo. Počakajte nekaj sekund. Dotaknite se poljubne upravljalne površine. Ko prikaz napake ugasne, lahko nadaljujete s kuhanjem.
F1/F6	Kuhališče je pregreto in je izklopljeno, da zaščiti delovni pult.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato ponovno vklopite kuhališče.
F8	Kuhališče je dalj časa delovalo brez prekinitiv.	Aktiviral se je samodejni varnostni izklop. Več informacij najdete v poglavju .
E9000 E90 10	Napaka v delovni napetosti, izven običajnega območja delovanja.	Obvestite dobavitelja električne energije.
U400	Kuhalna plošča ni pravilno priključena.	Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Prepričajte se, da je kuhalna plošča priključena v skladu z vezalno shemo.

Na upravljalno polje ne postavljajte vroče posode.

Opombe

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

Servisna služba

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

Številka izdelka (št. E) in proizvodna številka (št. FD)

Ko se obrnete na naš pooblaščen servis, vedno navedite številko izdelka (št. E) in proizvodno številko (št. FD) aparata.

Tipsko ploščico z ustreznimi številkami najdete:

- V tehničnem opisu aparata.
- Na sprednji spodnji strani kuhalne plošče.

Številko izdelka (št. E) najdete tudi na steklokeramični kuhalni plošči. Servisni indeks (KI) in proizvodno številko (št. FD) lahko poiščete v osnovnih nastavitvah. V zvezi s tem preberite poglavje → "*Osnovne nastavitve*".

Opozarjamo vas, da obisk serviserja v primeru napačnega upravljanja tudi v času trajanja garancije ni brezplačen.

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

Zaupajte sposobnostim proizvajalca. Tako boste lahko prepričani, da popravila opravljajo izšolani servisni tehniki z originalnimi nadomestnimi deli za vaš aparat.

Preglednice in nasveti

Ta preglednica je bila pripravljena za preizkuševalne inštitute, da bi jim olajšali preizkušanje naših aparatov.

Podatki v tabeli se nanašajo na našo dodatno posodo Schulte-Ufer (4 kosi kuhinjske posode za indukcijsko ploščo HEZ 390042) z naslednjimi merami:

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

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

*Recept v skladu z DIN 44550

**Recept v skladu z DIN EN 60350-2

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

Съдържание

	Използване по предназначение	34		Функция PowerBoost	48
	Важни указания за безопасност	35		Активиране	48
	Причини за повредите	37		Деактивиране	48
	Опазване на околната среда	37		Защита от деца	49
	Съвети за пестене на енергия	37		Активиране и деактивиране на защитата от деца	49
	Изхвърлете като пазите околната среда	37		Автоматично обезопасяване за деца	49
	Индукционно нагриване	38		Защита при търкане	49
	Предимства при готвене с индукция	38		Автоматично изключване	49
	Съдове	38		Основни настройки	50
	Запознаване с уреда	39		Така достигате до основните настройки:	51
	Вашият нов уред	39		Показание за консумацията на енергия	52
	Специални принадлежности	39		Тест на готварски съдове	52
	Контролен панел	40		Power-Manager	53
	Котлоните	40		Почистване	53
	Индикатор за остатъчна топлина	40		Препарат за миене	53
	Режими на работа	41		Подлежащи на почистване компоненти	54
	Работа с отработван въздух	41		Рамка на готварския плот (Само при уреди с рамка на готварския плот)	54
	Работа с циркулиращ въздух	41		Готварски плот	54
	Преди да започнете работа за първи път	41		Проветрение	55
	Настройка на режим на работа	41		Почистване на преливника	56
	Обслужване на уреда	42		Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)	57
	Включване и изключване на готварския плот	42		Повреда, какво да направим?	59
	Настройка на котлон	42		Служба обслужване на клиенти	60
	Препоръки за готвене	43		Сериен номер (E-ном.) и фабричен номер (FD-ном.)	60
	Ръчно управление на вентилацията	45		Тестови ястия	61
	Интензивна степен	45			
	Автоматичен старт	45			
	Функция за движение по инерция	45			
	комбинирана зона	46			
	Указания за готварския съд	46			
	Активиране	46			
	Деактивиране	46			
	функция Move	46			
	Съвети за използване на съдовете	46			
	Активиране	47			
	Деактивиране	47			
	Времеви функции	47			
	Програмиране на времето на готвене	47			
	Кухненският таймер	48			

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



Използване по предназначение

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

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

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

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

Този уред е предназначен за употреба само в частни домакинства и в битова среда.

Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки. Наблюдавайте уреда по време на процеса на готвене.

Наблюдавайте уреда непрекъснато дори по време на кратки процеси на готвене.

Използвайте уреда само в затворени помещения.

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 2000 метра над морското равнище.

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

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

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

Опасни или експлозивни вещества или пари не бива да се изсмукват.

Внимавайте за това, да не попадат в уреда малки части или течности.

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

С уреда не трябва да играят деца.

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

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

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

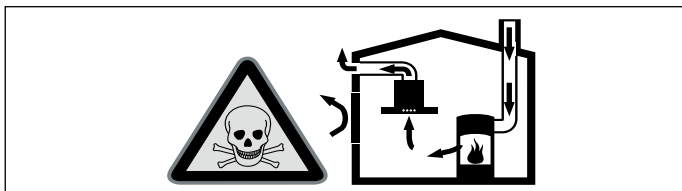
⚠️ Важни указания за безопасност

⚠️ Предупреждение – Опасност от задушаване!

Опаковъчният материал е опасен за деца. Никога не позволявайте на деца да играят с опаковъчния материал.

⚠️ Предупреждение – Опасност за живота!

Обратно всмуканите газове от изгарянето могат да доведат до отравяния. Винаги осигурявайте достатъчно свеж въздух, ако уредът се използва в режим с отработен въздух едновременно със зависима от стайния въздух печка.



Зависимите от стайния въздух печки (напр. нагревателните уреди, работещи с газ, нафта, дърва или въглища, конвекторните нагреватели, калориферите) изтеглят въздух за изгаряне от мястото на поставяне и изкарват отработени газове през съоръжение за отработени газове (напр. димоотвод) на открито.

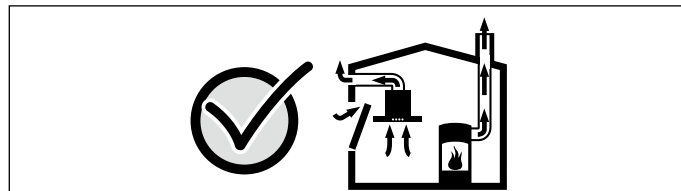
При включен абсорбатор се изкарва въздуха от кухнята и съседните помещения - ако няма достатъчен приток на въздух налягането се понижава. Опасните газове от комина или шахтата за вентилация се засмукват обратно в жилищните помещения.

- Ето защо винаги трябва да има достатъчно свеж въздух.
- Отворът в стената за свеж/отработен въздух не гарантира сам по себе си запазването на граничната стойност.

Безопасна работа е възможна само ако подналягането в отделението на огнището не превишава 4 Pa (0,04 mbar). Това може да се постигне, ако чрез незатварящи се отвори, напр. във вратите, прозорците, в комбинация със стенна кутия за подаван/отработван въздух или чрез други технически средства въздухът, който е нужен за изгарянето, може да постъпва.

Отработеният въздух не бива да се изкарва нито в намиращ се в експлоатация димоотвод, нито в отвор, който да служи за проветрение на помещенията на поставяне на печки.

Ако отработеният въздух трябва да се откара в димоотвод, който не се използва, трябва да се даде съгласието на компетентния коминочистач.



Във всеки случай се консултирайте с компетентния коминочистач, който може да оцени общата тяга на въздуха и да ви предложи подходяща мярка за проветрение.

Ако абсорбаторът се използва изключително в режим на рецикулация, работата е възможна без ограничения.

⚠️ Предупреждение – Опасност от пожар!

- Горещото масло и греста се възпламеняват бързо. Никога не оставяйте горещото масло и греста без надзор. Никога не гасете пожар с вода. Изключване на котлон. Внимателно задушете пламъците с капак, одеяло или подобни.
- Котлоните се 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.
- Отлаганията на мазнина във филтъра за мазнина могат да се запалят. Редовно почиствайте филтрите за мазнина. Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.

- Отлаганията на мазнина във филтъра за мазнина могат да се запалят при включено проветрение. В близост до уреда никога не работете с открит пламък (напр. фламбиране). Инсталирайте уреда само в близост до камина за твърди горива (напр. дърво или въглища), ако не е налично затворено, свалящо се покритие. Не бива да се образуват искри.

⚠ 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.
- Достъпните части при работа стават горещи. Никога не докосвайте горещите части. Пазете децата надалеч.
- Уредът по време на работа се нагорещява. Ако горещи течности попаднат в уреда, преди отстраняването на металния филтър за мазнина или на контейнера за преливане оставете уреда да се охлади.

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от клиентската служба може да извършва ремонти и да сменя повредени свързващи проводници. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в специализиран сервис.
- Проникващата влага може да предизвика токов удар. Не използвайте водоструйка или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
- Пропукванията или счупванията в стъклокерамиката могат да предизвикат токови уреди. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

⚠ Предупреждение – Опасност от 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.
- Опасност от повреда поради твърди и остри предмети. Не оставяйте остри или твърди предмети да паднат върху готварския плот.
- Опасност от повреда при загаряне на празен съд. Никога не оставяйте съда да остане без течност.
- Не поставяйте горещи съдове върху командното табло, върху индикаторите или върху рамката на готварския плот. Може да причинят повреда.
- Опасност от повреда поради алуминиево фолио или пластмасов съд. Никога не поставяйте алуминиевото фолио и пластмасовите контейнери върху горещия котлон. Не използвайте защитно фолио за печка.
- Повърхностно повреждане, обезцветяване и петна поради неподходящи почистващи средства. Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за готварски плотове от този вид.
- Повърхностно повреждане и обезцветяване поради изтъркване от тенджери. Повдигайте тенджерите и тиганите и не ги бутайте.
- Повърхностно повреждане и петна поради загорели ястия. Отстранявайте кипналите ястия незабавно със стъргалка за стъкло.
- Повърхностно повреждане поради сол, захар и пясък. Не използвайте готварския плот като работен плот или като поставка.
- Повърхностно повреждане поради груби дъна на съдове. Проверете съда преди употреба.
- Повърхностно повреждане или т.нар. почерняване поради захар и съдържащи много захар храни. 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

- За всеки готварски съд винаги използвайте подходящ капак. Готвенето без капак изисква много повече енергия. Използвайте стъклен капак. Така ще погледате в тенджерата без нужда от повдигане на капака.
- Използвайте съдове с равно дъно. Неравните подове увеличават разхода на енергия.
- Внимавайте диаметърът на дъното на съда да е с размера на котлона. При това спазвайте: производителите на съдове често пъти посочват горния диаметър, който най-често е по-голям от диаметъра на дъното на съда.
- За по-малки количества използвайте малки готварски съдове. Голям, слабо напълнен готварски съд изисква много енергия.
- Гответе вашите ястия с малко вода. Това пести енергия и при зеленчуците се запазват витамините и минералите.
- Своевременно превключете на ниска степен на готвене. В противен случай се губи енергия.
- При готвене осигурете достатъчен приток на въздух, за да може вентилаторът да работи ефективно и с ниски работни шумове.
- Настройте степента на вентилатора спрямо интензитета на изпаренията при готвене. Използвайте интензивна степен само при нужда. По-малката степен на вентилатора се нуждае от по-малко енергия.
- При интензивни изпарения при готвене изберете своевременно по-висока степен на вентилатора. Надигналите се в кухнята пари изискват по-дълга работа на вентилацията.
- Ако не се нуждаете повече от уреда, изключете го.
- Почиствайте или сменяйте филтъра по-често, за да увеличите ефективността на вентилацията и да предотвратите опасност от пожар.

Изхвърлете като пазите околната среда

Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



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

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

Индукционно нагряване

Предимства при готвене с индукция

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

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

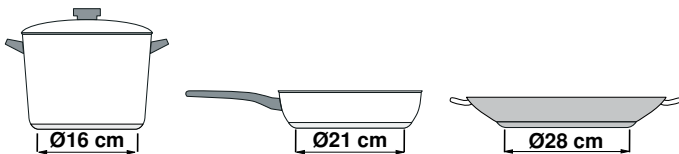
Съдове

Използвайте само феромагнитни съдове за готвене с индукция, например:

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

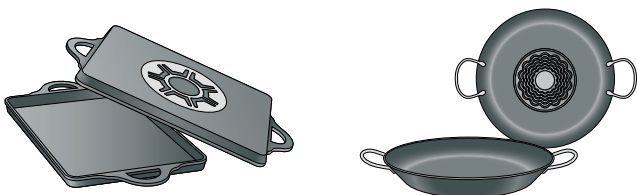
За да проверите, дали съдовете са подходящи за индукция, можете да направите справка в глава → "Тест на готварски съдове".

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

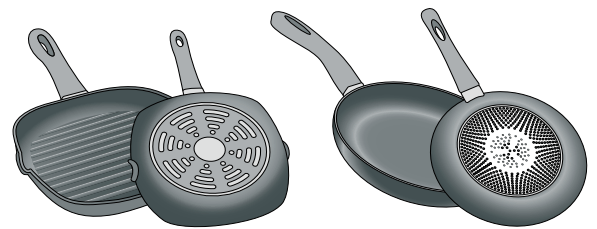


Има и индукционни съдове, чието дъно не е напълно феромагнитно:

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



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



Неподходящи съдове

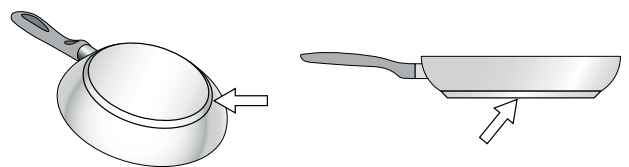
Никога не използвайте дифузорни плочи или готварски съдове от:

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

Свойства на дъното на съда

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

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



Липса на съд или неподходящ размер

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

Празни съдове или съдове с тънко дъно

Не нагрявайте празни съдове и не използвайте съдове с тънко дъно. Готварският плот е снабден с вградена система за защитна блокировка, но празните съдове могат да се 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.

Разпознаване на тенджери

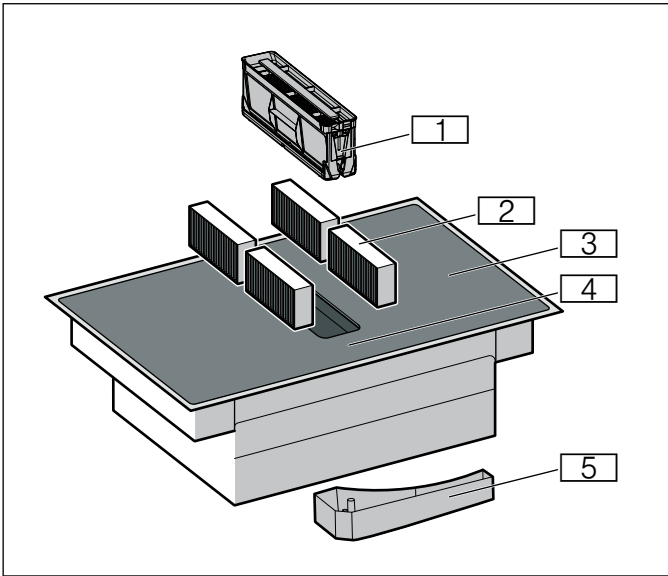
Всеки котлон има долна граница за разпознаване на тенджери, която зависи от феромагнитния диаметър и от материала на дъното на съда. Ето защо трябва да използвате винаги котлона, който отговаря най-добре на диаметъра на дъното на тенджерата.

Запознаване с уреда

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

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

Вашият нов уред



Ном.	Обозначение
1	Метален филтър за мазнина
2	Филтър с активен въглен при рецикулация или акустичен филтър при режим на отработен въздух*
3	Готварски плот
4	Обслужващ панел
5	Преливник

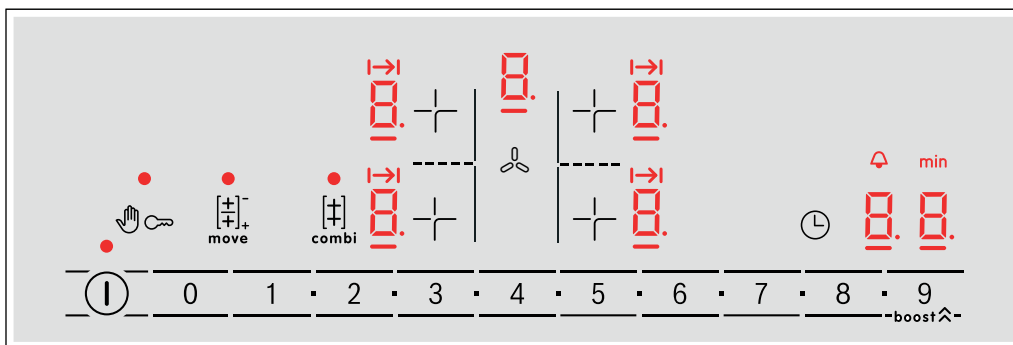
*Според оформлението на уреда

Специални принадлежности

Според варианта на монтаж на уреда има различни принадлежности, които можете да получите в специализираната търговска мрежа, от службата за обслужване на клиенти или от нашия официален уебсайт:

- Комплект отработен въздух
- Комплект рецикулационен въздух
- Филтър с активен въглен: за работа с циркулиращ въздух
- Акустичен филтър: за работа с отработван въздух

Контролен панел



Сензори за избор	
	Главен превключвател
	Изберете готварска зона
0 1 2 ... 8 9	Зона за настройка
	Блокиране на панела за обслужване с цел почистване
	Защита от деца
	Функция CombiZone
	Функция Move
	Функции Powerboost Интензивни степени на вентилация
	Времеви функции
	Ръчно управление на вентилацията

Индикация	
0	Работно състояние
1-9	Степени на мощност
00	Функция Таймер
H/h	Остат. топлина
b	Функция Powerboost Интензивна степен на вентилация I
b.	Интензивна степен на вентилация II
I→I	Автоматично време на готвене
	Таймер
min	Времева индикация

Полета за обслужване

Ако докоснете символ, съответната функция се активира.

Указание

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

Котлоните

Котлони		
<input type="checkbox"/>	Прост котлон	Използвайте готварски съд с подходяща големина
<input type="checkbox"/>	Комбиниран котлон	Вижте глава → "Комбинирана зона" или → "Функция Move"
Използвайте само подходящ за индукционно готвене готварски съд, вж. глава → "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.

Режими на работа

Този уред може да се използва при работа с изкарване на въздуха или с рецикулация на въздуха.

Работа с отработван въздух



Засмуканият въздух се пречиства през филтрите за мазнина и се прекарва през тръбна система на открито.

Указание: Отработеният въздух не бива да се изкарва нито в намиращ се в експлоатация димоотвод, нито в отвор, който да служи за проветрение на помещенията на поставяне на печки.

- Ако отработеният въздух трябва да се откара в димоотвод, който не се използва, трябва да се даде съгласието на компетентния коминочистач.
- Ако отработеният въздух се прекарва през страничната вода, трябва да се използва телескопичен отвор в стената.

Работа с циркулиращ въздух



Всмуквания въздух се почиства през филтри за мазнина и филтър с активен въглен и отново се вкарва в кухнята.

Указание: За да изкарате миризмите при работа с циркулиращ въздух, трябва да вградите филтър с активен въглен. Различните възможности за работа на уреда в режим с циркулиращ въздух можете да разберете от проспекта или от специализирания търговец. Необходимото за това допълнително оборудване ще получите от специализираната търговска мрежа, от службата обслужване на клиенти или в онлайн магазина.

Преди да започнете работа за първи път

Спазвайте следното указание преди да използвате уреда за пръв път:

Почистете уреда и аксесоарите цялостно.

Преди да можете да използвате своя нов уред, вие трябва да направите няколко настройки.

Включете и изключете готварския плот с главния превключвател ①.

Настройка на режим на работа

Уредът се доставя с предварително настроен режим на рецикулация.

Ако готварският плот е инсталиран с изкарване на въздуха навън, трябва да конфигурирате настройката **c 17** на този режим. Вж. глава → "Основни настройки".

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.


Съвет: Включете вентилацията в началото на готвене и изключете едва няколко минути след края на готвенето. Така най-ефективно се отстранява парата от кухнята.

Указание: Никога не използвайте уреда без метален филтър за мазнина и преливник.

Включване и изключване на готварския плот

С главния превключвател включвате и изключвате готварския плот.

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

Изключване: Докоснете символа  докато индикаторът не угасне. Всички котлони са изключени. Индикаторът за остатъчна топлина свети докато котлоните са достатъчно охладени.

Указание


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

Настройка на котлон

След това изберете желаната степен за готвене със символите **1** до **9**.

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

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




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

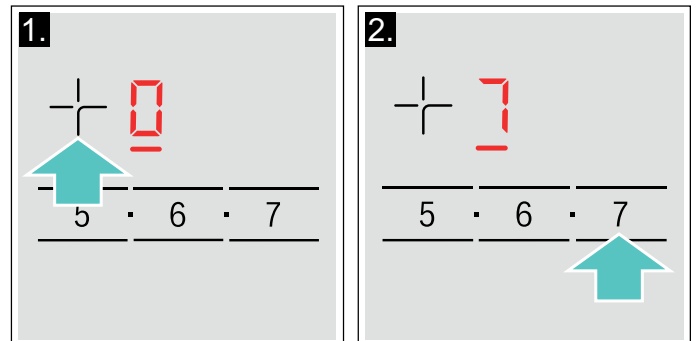
Указание

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

Избор на котлон и степен на готвене

Готварският плот трябва да е включен.

1. Докоснете символа  на желания котлон. Светва символът , а под него символът .
2. В зоната за настройка след това изберете желаната степен на готвене.




Степента на готвене е настроена.

Смяна на степента на готвене

Изберете котлон и след това настройте желаната степен за готвене чрез диапазона за настройка.

Изключване на котлон

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

Указание

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

Препоръки за готвене

Препоръки

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

Таблица за печене

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

	Степен за готвене	Време на готвене (мин.)
Разтапяне		
Шоколад, кувертюра	1 - 1.	-
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Загряване и поддържане топло		
Яхния, напр. леща яхния	1. - 2	-
Мляко*	1. - 2.	-
Загряване на наденички във вода*	3 - 4	-
Размразяване и затопляне		
Спанак, дълб.замр.	3 - 4	15 - 25
Гулаш, дълб.замр.	3 - 4	35 - 55
Сваряване, кипване		
Картофени топчета*	4. - 5.	20 - 30
Риба*	4 - 5	10 - 15
Бял сос, напр. сос бешамел	1 - 2	3 - 6
Разбити сосове, напр. сос Беарнез, сос Холандез	3 - 4	8 - 12

* Без капак

** Обръщайте няколко пъти

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



	Степен за готвене	Време на готвене (мин.)
Варене, задушаване на пара, задушаване		
Ориз (с двойно количество вода)	2. - 3.	15 - 30
Мляко с ориз***	2 - 3	30 - 40
Варени картофи (с обелките)	4. - 5.	25 - 35
Варени картофи (без обелките)	4. - 5.	15 - 30
Тестени изделия, варива*	6 - 7	6 - 10
Яхния	3. - 4.	120 - 180
Супи	3. - 4.	15 - 60
Зеленчуци	2. - 3.	10 - 20
Зеленчуци, замразени	3. - 4.	7 - 20
Приготвяне в тенджера под налягане	4. - 5.	-
Задушаване (месо)		
Руладини	4 - 5	50 - 65
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш***	3 - 4	50 - 60
Задушено / печено с малко олио**		
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Шницел, замразен	6 - 7	6 - 12
Котлет, натюр или панирано**	6 - 7	8 - 12
Пържоли (3 см дебели)	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)**	5 - 6	10 - 20
Птичи гърди, дълб. замр.**	5 - 6	10 - 30
Кюфтета (3 см дебелина)**	4. - 5.	20 - 30
Хамбургер (2 см дебел)**	6 - 7	10 - 20
Риба и филе от риба, натюр	5 - 6	8 - 20
Риба и филе от риба, панирано	6 - 7	8 - 20
Риба, панирана и дълб. замр., напр. пърж. рибени пръчици	6 - 7	8 - 15
Скариди	7 - 8	4 - 10
Сотиране на зеленчуци и гъби, пресни	7 - 8	10 - 20
Ястия на тиган, зеленчуци, месо на лентички по азиатски	7 - 8	15 - 20
Дълб. замр. ястия, напр. ястия на тиган	6 - 7	6 - 10
Палачинки (изпичане една след друга)	6. - 7.	-
Омлети (печене един след друг)	3. - 4.	3 - 10
Яйца на очи	5 - 6	3 - 6
Пържене във фритюрник* (150-200 г на 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.		

Ръчно управление на вентилацията



Можете да управлявате ръчно степента на вентилация.

Указание: При висок готварски съд не може да се гарантира оптимална мощност на изсмукване. Мощността на изсмукване може да се подобри чрез скосено поставен капак.

Активиране

1. Докоснете символа . Вентилацията стартира при предварително настроена степен.
2. Изберете желаната степен за готвене чрез зоната за настройка в рамките на следващите 10 секунди. Настроената степен свети.
3. Докоснете символа , за да потвърдите избраната настройка. Проветрението е включено.


Промяна и изключване






Докоснете символа  и изберете желаната степен на готвене или настройте в зоната за настройка на .


Интензивна степен

За вентилацията има две интензивни степени. Ако активирате интензивните степени, вентилацията работи за кратко време с максимална мощност.



Активиране

Докоснете символа  и изберете желаната степен на интензивност.

- **Интензивна степен I:** Изберете степента за готвене  и след това докоснете символа **Boost** . Индикацията  светва. Интензивната степен е активирана.
- **Интензивна степен II:** Отново докоснете символа **Boost** . Индикаторът  свети. Интензивната степен е активирана.

Указание: След 8 минути уредът самостоятелно превключва на степен на мощност .

Промяна и изключване

Докоснете символа  и изберете желаната степен на готвене или настройте в зоната за настройка на .

Автоматичен старт

Ако изберете за котлона степен на готвене, автоматичното стартиране се включва. Вентилацията се включва при степен на готвене според съответната степен на котлоните.

Как можете да промените тази настройка, ще научите в глава → "Основни настройки".

Функция за движение по инерция

Функцията за движение по инерция оставя системата за проветрение да работи няколко минути след изключването на плота. Така се отстранява наличното изпарение. След това системата за вентилация се изключва автоматично.


Активиране

Времето на допълнителен ход стандартно се активира с максимално време на изключване. Как можете да промените тази настройка, ще научите в глава → "Основни настройки".

Указание: Допълнителният ход се включва само тогава, когато минимум една готварска зона е включена за минимум една минута.

Деактивиране

Ръчно

Докоснете символа . Функцията за допълнителен ход се изключва.

Автомат.

В следните случаи се изключва функцията за допълнителен ход:

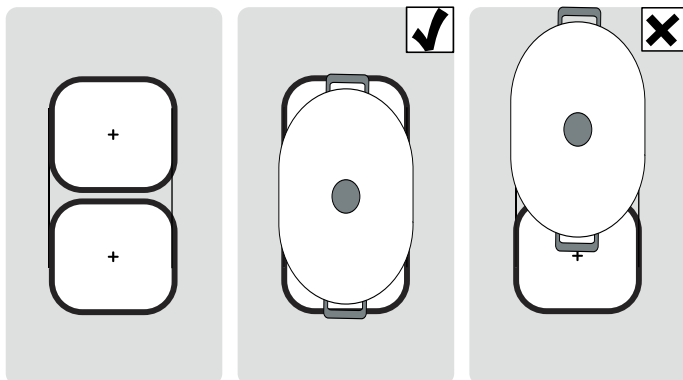
- Времето за допълнителен ход е изтекло.
- Уредът отново се включва.

комбинирана зона

С тази функция можете да свържете комбинираната зона и да настроите една и съща степен на мощност за двата котлона. Тя е особено подходяща за готвене с продълговати съдове за готвене.

Указания за готварския съд



Използвайте за оптимален резултат съд за готвене, който е съгласуван с областта на двата котлона. Поставете съда централно върху котлоните.



Ако използвате само един готварски съд върху единия от двата котлона, можете да го преместите върху втория котлон. В този случай се приемат степента на мощност и избраните настройки.

Активиране

Готварският плот трябва да е включен.


1. Изберете единия от двата котлона, спадащи към CombiZone и настройте степента на готвене.
2. Докоснете символа . Индикатор  свети. Степента на готвене се появява в индикатора на долния котлон.

Функцията е активирана.

Смяна на степента на котлона

Изберете единия от двата котлона от комбинираната зона и променете степента на котлона в зоната за настройка.

Деактивиране

Изберете единия от двата котлона, спадащи към тази функция и натиснете символа .

Функцията е деактивирана. Двата котлона продължават да функционират като два независими котлона.

функция Move

С тази функция можете да свържете комбинираната зона и да изберете различни степени на мощност за двата котлона. Предварително настроени степени на мощност:

Преден котлон = степен на мощност **9**

Заден котлон = степен на мощност **1**.

Предварително настроените степени на мощност могат да се променят за всеки котлон независимо една от друга.

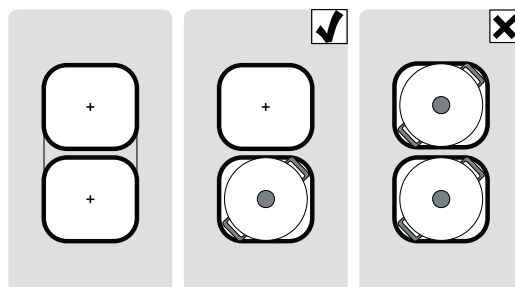
Указание

- Поставете готварския съд само върху единия от котлоните. Функцията не се активира, ако върху всеки един от котлоните стои по един готварски съд.
- В индикатора на котлона, върху който няма готварски съд, готварската степен свети по-слабо. Тя се активира едва тогава, когато съдът се измести върху този котлон и се разпознае.
- Ако функцията вече е активирана и върху свободния котлон се сложи втори готварски съд, индикаторът както и преди свети по-слабо, но котлонът не е активен. Котлонът не е активен. Котлонът се активира, ако първият готварски съд се отстрани.

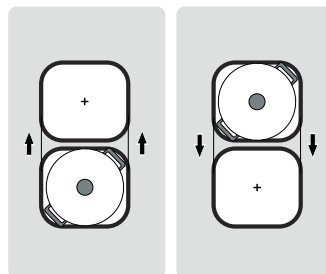
Съвети за използване на съдовете

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

Използвайте само един готварски съд, който покрива единия от котлоните.





Изместете готварския съд от котлона върху друг котлон:




Активиране

Комбинируйте двата котлона с различна степен на готвене.

1. Изберете единия от двата котлона, спадащи към функцията Move.
2. Докоснете символа . Индикатор  свети. Степените на готвене се показват в индикаторите на двата котлона. Функцията е активирана.

Указание


- Индикаторът на котлона, върху който се намира готварския съд, свети по-ярко.
- В индикатора на допълнително избрания котлон свети индикацията .

Смяна на степента на готвене


Изберете единия от двата котлона, спадащи към функцията Move и променете степента на готвене в диапазона за настройка.

Указание: Ако функцията се дезактивира, степените на готвене се връщат към предварително настроените стойности

Дезактивиране

Докоснете символа .

Функцията е дезактивирана.

Указание: Ако един от двата котлона е настроен на , функцията се дезактивира в рамките на около 10 секунди.

Времени функции




Вашият готварски плот разполага с две функции на таймера:

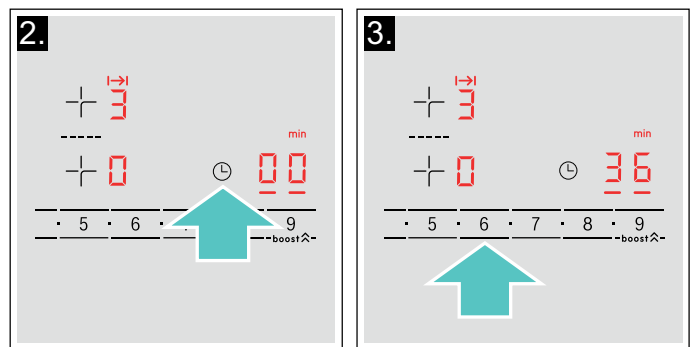
- Програмиране на времето на готвене
- Кухненски таймер

Програмиране на времето на готвене

Котлонът се изключва автоматично след изтичане на настроеното време.

Така се настройва:

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




След няколко секунди времето започва да тече.

Указание


- За всички котлони може автоматично да се настройва същото време на готвене. Настроеното време тече независимо за всеки един от котлоните. Информация за автоматичното програмиране на времето на готвене ще откриете в раздел [→ "Основни настройки"](#)
- Ако при комбиниран котлон се избере функцията комбинирана зона или Move, настроеното време за двата котлона е еднакво.


Промяна или изтриване на времето

Изберете котлона и след това докоснете символа .

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

След изтичане на времето

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

Докоснете символа . Индикаторите угасват и акустичният сигнал се прекратява.

Указание




- За да настроите време на готвене под 10 минути, докосвайте винаги **0**, преди да изберете желаната стойност.
- Когато за няколко котлона е програмирано време на готвене, в индикатора на таймера се показва винаги времето на готвене на избрания котлон.
- За извикване на оставащото време на готвене изберете съответния котлон.
- Можете да настроите време на готвене до **99** минути.

Кухненският таймер



Посредством кухненския таймер можете да настроите време до 99 минути.


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

Настройка



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


Промяна или изтриване на времето

Докоснете символа  неколkokратно докато индикаторът  не светне.


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




След изтичане на времето

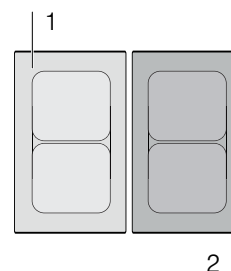
Прозвучава сигнал. В индикацията на таймера се появява  и индикацията  светва. След 10 секунди индикациите угасват.

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

Функция PowerBoost




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

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






Указание: В областта на комбинираната зона е възможно активиране на PowerBoost функцията само ако двата котлона се използват независимо един от друг.

Активиране

1. Изберете котлон.
2. Изберете степен на котлона  и след това натиснете символа **boost** . Индикацията  свети. Функцията е активирана.

Деактивиране

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа **boost** . 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.


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: докоснете символа  за около 4 секунди. Символът  светва за 10 секунди. Готварският плот е блокиран.

Деактивиране: докоснете символа  за около 4 секунди. Блокирането е отменено.

Автоматично обезопасяване за деца


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


Включване и изключване

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

Защита при търкане

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

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

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

Указание

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

Автоматично изключване

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

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

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

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

Основни настройки

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

Индикация	Функция
c 1	<p>Защита от деца</p> <p>0 Ръчно*.</p> <p>1 Автоматично.</p> <p>2 Функцията е деактивирана.</p>
c 2	<p>Сигнални тонове</p> <p>0 Сигналите за потвърждение и грешка са изключени.</p> <p>1 Само сигналът за грешка е включен.</p> <p>2 Само сигналът за потвърждение е включен.</p> <p>3 Всички сигнални тонове са включени.*</p>
c 3	<p>Показване на разхода на енергия</p> <p>0 Деактивирано.*</p> <p>1 Активирано.</p>
c 5	<p>Автоматично програмиране на времето на готвене</p> <p>00 Изключено.*</p> <p>0 1:99 Време до автоматичното изключване.</p>
c 6	<p>Продължителност на сигналния тон на функцията Timer</p> <p>1 10 секунди.*</p> <p>2 30 секунди.</p> <p>3 1 минута.</p>
c 7	<p>Функция Power-Management. Ограничаване на общата мощност на готварския плот</p> <p>Наличните настройки зависят от максималната мощност на готварския плот.</p> <p>0 Деактивирано. Максимална мощност на готварския плот. */**</p> <p>1 1000 W минимална мощност.</p> <p>1. 1500 W</p> <p>...</p> <p>3 3000 W Препоръчано за 13 ампера.</p> <p>3. 3500 W Препоръчано за 16 ампера.</p> <p>4 4000 W</p> <p>4. 4500 W Препоръчано за 20 ампера.</p> <p>...</p> <p>9 или 9. Максимална мощност на готварския плот.**</p>
c 9	<p>Време на избор на котлон</p> <p>0 Неограничено: Последно настроеният котлон остава избран.*</p> <p>1 Ограничено: Котлонът остава избран само за няколко секунди.</p>
c 12	<p>Проверка на готварските съдове и резултат от готвенето</p> <p>0 Неподходящи</p> <p>1 Неоптимални</p> <p>2 Подходящи</p>
c 17	<p>Настройване на режим на рецикулация или режим на отработен въздух</p> <p>0 Конфигуриране на работа с рециркулиращ въздух.*</p> <p>1 Конфигуриране на работа с отработван въздух.</p>


c 18	<p>Настройка на автоматичен старт</p> <p>0 Изключено.</p> <p>! Включено: Вентилацията стартира при степен на готвене според съответните степени на котлоните.*</p>
c 20	<p>Настройте допълнителния ход</p> <p>0 Изключено.</p> <p>! Включено*:</p> <p>Ако готварският плот работи с режим на отработен въздух, вентилацията се включва за ок. 6 минути със степен на готвене 3.</p> <p>Ако готварският плот работи с режим на рецикулация, вентилацията се включва за ок. 30 минути със степен на готвене !.</p> <p>Функцията за допълнителен ход се изключва автоматично след изтичането на това време.</p>
c 0	<p>Нулиране до стандартните настройки</p> <p>0 Индивидуални настройки.*</p> <p>! Връщане към фабричните настройки.</p>

*Фабрична настройка


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

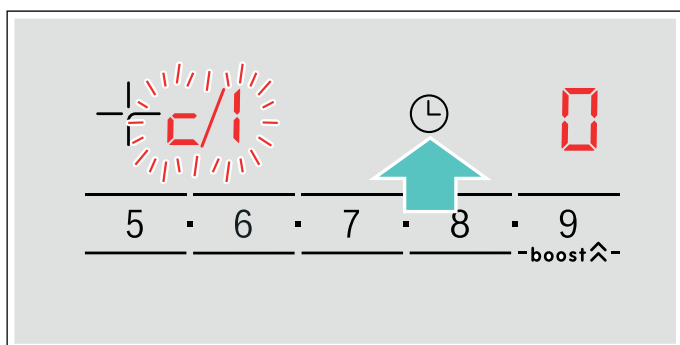
Така достигате до основните настройки:


Готварският плот трябва да е изключен.

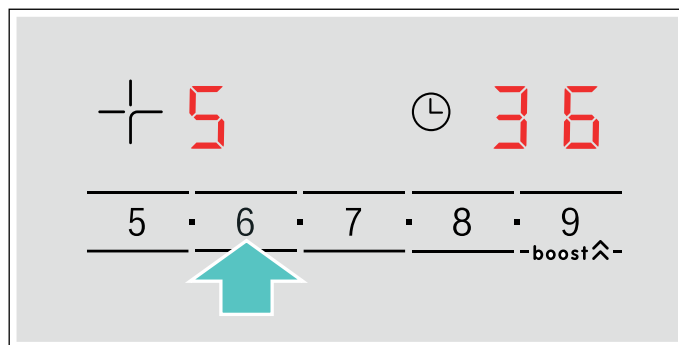
1. Включете готварския плот.
2. В рамките на следващите 10 секунди докоснете символа  за ок. 4 секунди. Първите четири индикации дават информация за продукта. Докоснете диапазона за настройка, за да можете да видите отделните индикации.


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

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



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



6. Докоснете символа  за минимум 4 секунди.

Настройките са запазени.

Напускане на основните настройки

Изключете готварския плот с помощта на главния превключвател.

Показание за консумацията на енергия

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

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

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

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

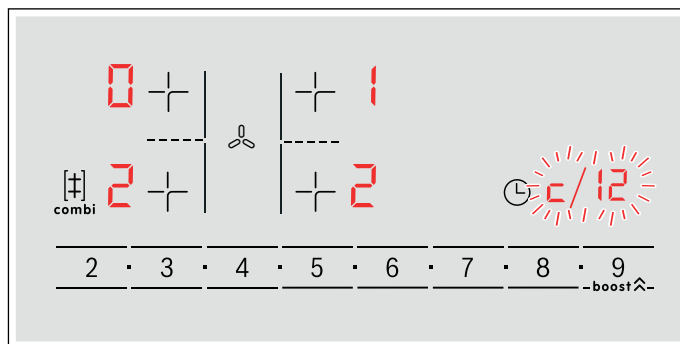
Тест на готварски съдове

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

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

1. Напълнете съда с ок. 200 мл вода и при стайна температура го поставете в средата на котлона, чийто диаметър най-добре пасва на диаметъра на дъното на съда.
2. Отидете на основните настройки и изберете настройката **c 1 2**.
3. Докоснете зоната за настройка. На индикациите на котлоните мига **—**.
Функцията е активирана.

След 10 секунди на дисплея за котлоните се появява резултатът 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 нагрива 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 нагриване".

Power-Manager

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

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

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

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

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

Почистване

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!
Уредът се нагрива по време на работа. Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!
Уредът по време на работа се нагорещява. Ако горещи течности попаднат в уреда, преди отстраняването на металния филтър за мазнина или на контейнера за преливане оставете уреда да се охлади.

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!
Проникващата влага може да предизвика токов удар. Не използвайте водоструйка или пароструйка.

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!
Проникващата влага може да предизвика токов удар. Почиствайте уреда само с влажна кърпа. Преди почистването изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители.

⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!
Компонентите в уреда могат да са с остри ръбове. Носете защитни ръкавици.

Указание

- Използвайте малко вода за почистване, в уреда не бива да попада вода.
- Отстранете преди почистване всякакви украшения от ръцете.
- 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.

Препарат за миене

Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за готварския плот. Моля, съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката на продукта.

Спазвайте всички инструкции и предупреждения, които са приложени към почистващите средства.

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

Внимание!

Повърхностни щети

Не използвайте:

- неразредени средства за почистване на съдове
- почистващи средства за съдомиялна машина
- абразивни средства
- уреди за почистване под налягане или пароструйки
- почистващи препарати за фурна
- дразнещи, съдържащи хлор или агресивни почистващи препарати
- почистващи препарати с високо съдържание на спирт
- твърди, драскащи гъби за миене, четки или тел

Внимание!

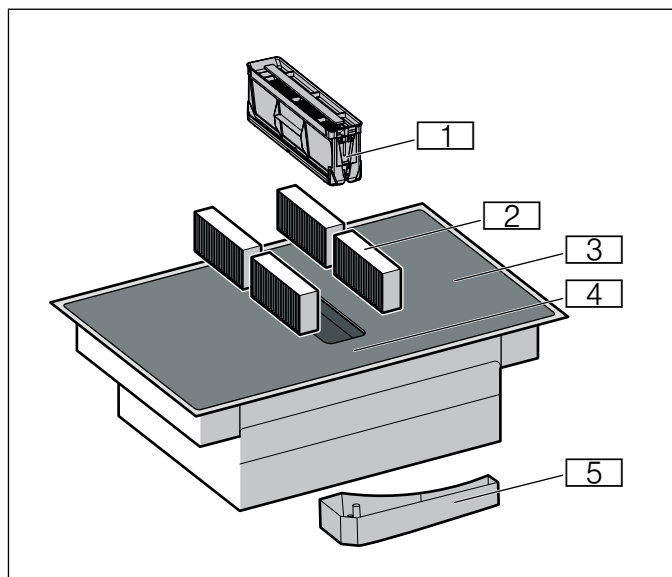
Повърхностни щети

Преди употреба винаги добре измивайте новите гъби!

За да не повредите различните повърхности с погрешно почистващо средство, съблюдавайте данните в таблицата.

Зона	Почистващи средства
Стъклокерамика	<p>Почистващ препарат за стъкло при петна от остатъци от котлен камък и вода: Почиствайте готварския плот когато е охладен. Може да се използва подходящо почистващо средство за готварски плотове от стъклокерамика или почистващ препарат за стъкло.</p> <p>Стъргалка за стъкло при петна от захар, оризова вода или пластмаса: Почиствайте веднага. Внимание: Опасност от изгаряне.</p> <p>След това почистете с влажна кърпа за миене и подсушете с кърпа.</p> <p>Указание: Не използвайте почистващо средство за съдомиялна машина.</p>
Неръждаема стомана	<p>Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.</p> <p>Използвайте малко вода за почистване, в уреда не бива да прониква вода.</p> <p>Оставете да омекнат изсушените места с малко вода и почистващ препарат, не търкайте.</p> <p>Почиствайте повърхностите от неръждаема стомана само в посоката на полиране.</p> <p>В клиентската служба, в нашия електронен магазин или в специализираната търговска мрежа са налице специални средства за поддръжка на неръждаема стомана. Нанесете средството за поддръжка с мека кърпа на тънък слой.</p> <p>Указание: Не използвайте стъргалка за стъкло за почистване на рамката на готварския плот.</p>
Пластмаса	<p>Горещ сапунен разтвор: Почистете с мека кърпа или в съдомиялна машина.</p>
Елементи за обслужване	<p>Горещ сапунен разтвор или подходящ препарат за почистване на стъкло: С влажна кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.</p>

Подлежащи на почистване компоненти



Ном.	Обозначение
1	Метален филтър за мазнина
2	Филтър с активен въглен при рециркулация или акустичен филтър при режим на отработен въздух*
3	Готварски плот
4	Обслужващ панел
5	Преливник

*Според оформлението на уреда

Рамка на готварския плот (Само при уреди с 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.
- Не използвайте твърди, драскащи гъби за миене, четки или тел.

Готварски плот

Почиствайте готварския плот след всяко готвене. Така се предотвратява загарянето на прилепналите остатъци. Почиствайте готварския плот едва когато индикаторът за остатъчна топлина е угаснал. Отстранявайте веднага изкипелите течности, не оставяйте да засъхват остатъци от храни.

Оставете металния филтър за мазнина по време на почистване на готварския плот в уреда. Мръсотията и остатъците от храна се събират в металния филтър за мазнина, а не във вътрешността на уреда. Металния филтър за мазнина можете да почистите в съдомиялна машина.

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

Упоритата мръсотия отстранявайте най-добре със стъргалка за стъкло или почистващ препарат за стъклокерамика, налични в търговската мрежа. Спазвайте указанията на производителя.

Подходящи стъргалки за стъкло (артикулен ном. 00087670) ще получите от нашата сервисна служба или в нашия онлайн магазин.

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

Проветрение

За да се гарантира степента на отстраняване на миризми и мазнина, филтрите редовно трябва да се сменя или почистват.

Метален филтър за мазнина

Металният филтър за мазнина трябва да се почиства редовно.

⚠ Предупреждение – Опасност от пожар!

Отлаганията на мазнина във филтъра за мазнина могат да се запалят. Редовно почиствайте филтрите за мазнина. Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.

Филтър с активен въглен

Филтърът с активен въглен трябва да се сменя на редовни интервали от време. За тази цел спазвайте индикацията за насищане върху Вашия уред.

Ако използвате Вашия уред само в режим на отработен въздух, сменете акустичния филтър, ако се замърси.

Индикатор за насищане

При насищане на филтъра с активен въглен след изключването на уреда прозвучава сигнал.

На дисплея светва **F**.

Най-късно сега трябва да смените филтъра с активен въглен.

Ако сте сменили филтъра с активен въглен, трябва да нулирате индикацията за насищане, за да спре индикацията **F** да свети.

След изключването на уреда свети **F**.

Задържете символа за вентилацията натиснат докато не прозвучи сигнален тон.

Индикаторът за насищане за филтъра с активен въглен е върнат обратно.

Смяна на филтъра с активен въглен (само при работа с циркулиращ въздух)

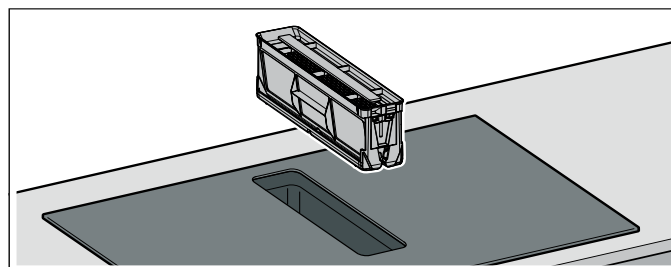
Филтрите с активен въглен свързват миризмите от кухненската пара. Те се използват само в режим на рецикулация.

Указание

- Филтрите с активен въглен и акустичните филтри не са включени в доставката. За нуждите от резервни части ще получите филтри с активен въглен или акустични филтри в специализираната търговска мрежа, в службата за обслужване на клиенти или в онлайн магазина.
- Филтрите с активен въглен и акустичните филтри не могат да се почистват или да се активират повторно.

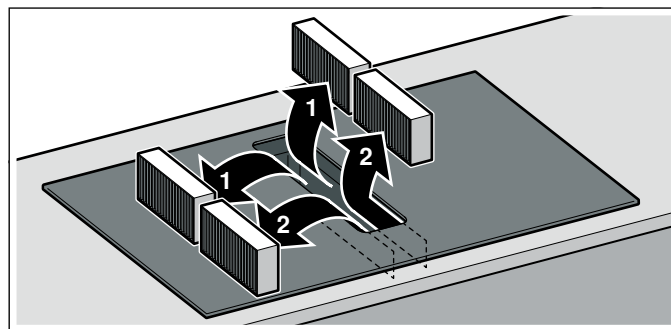
- Използвайте само оригинален филтър. Така се гарантира оптималната функция.

1. Извадете металния филтър за мазнина.

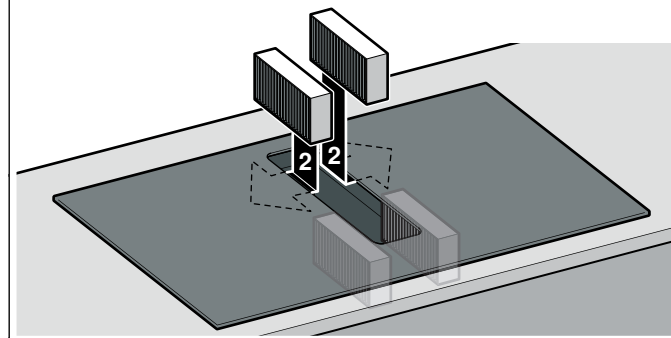
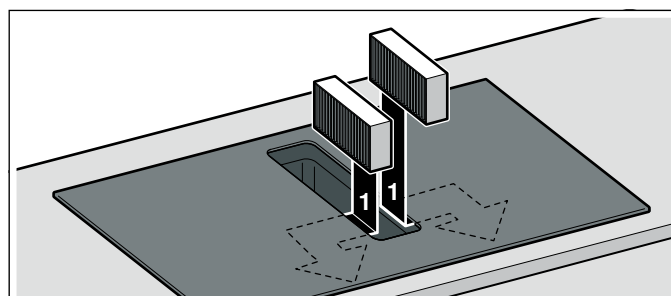


Указание

- Мазнината може да се събере отдолу в контейнера. Не наклоняйте металния филтър за мазнина, за да предотвратите оттичане на мазнина.
 - Уверете се, че металният филтър за мазнина няма да падне и готварският плот е повреден.
2. Извадете четирите филтъра с активен въглен или акустични филтри и ги изхвърлете според правилата.



3. Поставете два филтъра с активен въглен или акустични филтъра вляво и вдясно в уреда и избутайте напред.



4. Поставете другите филтри с активен въглен или акустични филтри вляво и вдясно в уреда.
5. Поставете металния филтър за мазнина.

Връщане на показанията за насищане

Ако сте сменили филтъра с активен въглен, трябва да нулирате индикацията за насищане, за да спре индикацията **F** да свети.

След изключването на уреда свети **F**.

Задръжте символа за вентилацията натиснат докато не прозвучи сигнален тон.

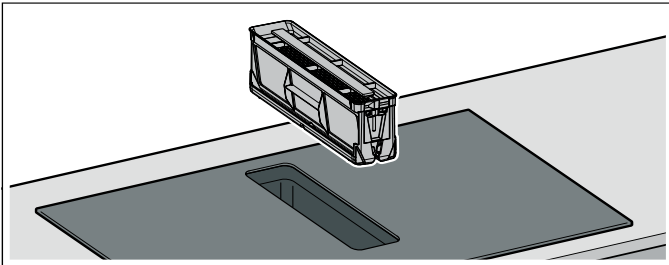
Индикаторът за насищане за филтъра с активен въглен е върнат обратно.

Демонтирайте металния филтър за мазнина

Металните филтри за мазнина филтрират мазнината от кухненската пара. За да се гарантира оптимална функция, металният филтър за мазнина трябва да се почиства редовно.

Почиствайте редовно и вътрешността на проветрението. При упорита мръсотия можете да използвате специален разтворител за мазнина.

1. Извадете металния филтър за мазнина.



Указание

- Мазнината може да се събере отдолу в контейнера. Не накланяйте металния филтър за мазнина, за да предотвратите оттичане на мазнина.
 - Уверете се, че металният филтър за мазнина няма да падне и готварският плот е повреден.
2. Почистете металния филтър за мазнина в съдомиялна машина или с горещ разтвор за миене. → "Почистване на металния филтър за мазнина" на страница 56
 3. При нужда след демонтаж на металния филтър за мазнина свалете филтъра с активен въглен и почистете отвътре уреда.
 4. След почистване поставете обратно изсушения метален филтър за мазнина.

Почистване на металния филтър за мазнина

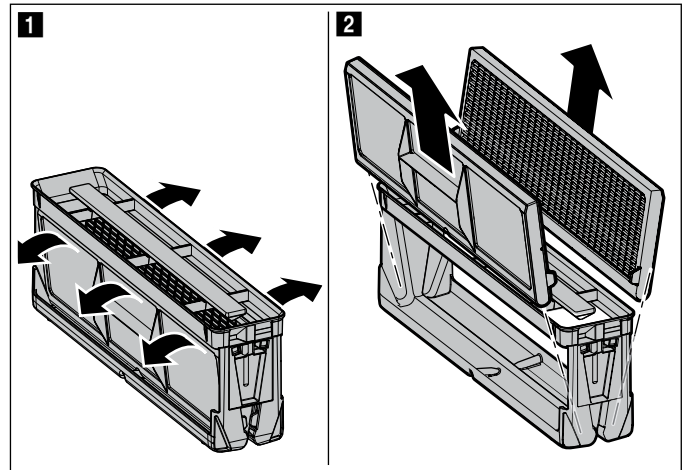
Указание

- Не използвайте агресивни, съдържащи киселина или луга почистващи препарати.
- Металните филтри за мазнина можете да почиствате в съдомиялна машина или на ръка.

На ръка:

Указание: При упорита мръсотия можете да използвате специален разтворител за мазнина. Той може да се поръча от онлайн магазина.

- Демонтирайте металния филтър за мазнина.



- Накиснете в горещ сапунен разтвор металния филтър за мазнина.
- За почистване на металния филтър за мазнина използвайте четка и след това изплакнете добре металния филтър за мазнина.
- Оставете металните филтри за мазнина да се отцедят.

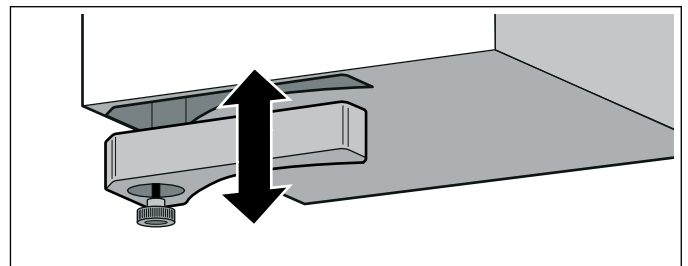
В съдомиялната машина:

- Силно замърсен метален филтър за мазнина да не се почиства със съдовете.
- Поставете свободно металните филтри за мазнина в съдомиялната машина. Не захващайте металните филтри за мазнина.
- За оптимален резултат от почистването поставете металния филтър за мазнина от страната на филтъра в легнало положение в съдомиялна машина.

Почистване на преливника

1. Отвийте преливника с две ръце.

Указание: Не накланяйте преливника, за да избегнете изтичане на течност.



2. Изпразнете и изплакнете преливника.
3. При нужда отвийте винта и почистете преливника без винт в съдомиялна машина.
4. След почистване отново завийте преливника.

Указание

- Уверете се, че притокът към преливника не е блокиран. Ако в уреда попаднат предмети, отстранете ги след охлаждане на уреда. За целта отстранете металния филтър за мазнина.
- Ако течност отгоре попадне в уреда, тя се събира в преливника. Отвийте и изпразнете преливника.

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 светлинните индикация и защо прозвучава сигнал?

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

Как се дезактивира сигналния тон ще научите в глава → "Основни настройки".

Вентилацията не се включва, макар че е настроен автоматичен старт.

Включете ръчно вентилацията или проверете конфигурацията на автоматичния режим. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава → "Основни настройки".

Вентилацията остава включена, въпреки че котлоните са изключени.

Ръчно изключване на вентилацията.

Допълнителна информация за тази настройка ще намерите в глава → "Обслужване на уреда".

Засмукването на въздух е твърде слабо.

Уверете се, че металният филтър за мазнина е чист.

Допълнителна информация за почистване и смяна на филтъра ще намерите в глава → "Почистване".

Шумове

Защо се чуват шумове по време на готвене?

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

Възможни шумове:

Дълбоко бръмчене като от трансформатор:

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

Дълбоко свирене:

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

Пращане:

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

Високи тонове на свирене:

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

Вентилаторен шум:

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

Готварски съдове

Кои готварски съдове са подходящи за индукционния готварски плот?

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

Защо котлонът не загрява и степента 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.

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

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

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

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

Почистване

Как мога да почистя индукционния готварски плот?

Оптимални резултати ще постигнете със специални средства за почистване на стъклокерамика. Не използвайте остри или дразнещи почистващи средства, препарати за съдомиялна машина (концентрати) или парцали.

Как да почиствате и поддържате готварския плот ще научите в глава → *"Почистване"*.

В шкафа под готварския плот има вода.

Проверете дали преливникът е пълен.

Как се почиства преливника ще научите в глава → *"Почистване"*.

На какви времеви интервали трябва да почиствам преливника?

Почиствайте преливника често.

Как се почиства преливника ще научите в глава → *"Почистване"*.

На какви времеви интервали трябва да почиствам металния филтър за мазина?

Почиствайте често металния филтър за мазина.

Как да почиствате и поддържате филтъра ще научите 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	Начин на отстраняване
Няма	Електрозахранването е прекъснато. Уредът не е свързан съгласно електрическата схема. Повреда на електрониката.	С помощта на друг електрически уред проверете дали не е възникнало късо съединение в електрозахранването. Уверете се, че уредът е свързан съгласно електрическата схема. Ако не можете да отстраните повредата, информирайте техническата служба за обслужване на клиентите.
Индикаторите мигат.	Пултът за управление е влажен или върху него има предмет.	Изсушете панела за обслужване или отстранете предмета.
Индикаторът — мига в индикациите на котлоните.	В електрониката е възникнала повреда.	За да потвърдите повредата, покрийте обслужващия панел за кратко с ръка.
F	Филтърът с активен въглен е наситен или индикацията за насищане светва, въпреки че филтърът е бил почистен, респ. сменен.	Сменете филтъра и нулирайте индикацията за насищане на филтъра. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава → "Почистване".
F2	Електрониката е прегряла и е изключила съответния котлон.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това докоснете произволен символ от готварския плот.
F4	Електрониката е прегряла и всички котлони са се изключили.	
F5 + степен на мощност и сигнален тон	Горещ съд се намира в зоната на панела за обслужване. Съществува опасност от прегряване на електрониката.	Свалете съответния съд. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите готвенето.
F5 и звуков сигнал	Горещ съд се намира в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Свалете съответния съд. 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 работната повърхност.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това отново включете котлона.
F8	Котлонът е работел дълго време без прекъсване.	Автоматичното предпазно изключване е активирано. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава .
E9000 E90 10	Работното напрежение е грешно и е извън нормалния работен диапазон.	Уведомете електроснабдителя.
U400	Готварският плот не е свързан правилно.	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Уверете се, че готварският плот е свързан съгласно електрическата схема.

Не поставяйте горещ съд върху панела за обслужване.

Указание

- Ако в индикацията се покаже **E**, задръжте натиснато сензорното поле на съответния котлон, за да можете да отчетете кода за повреда.
- Ако кодът за повреда не е посочен в таблицата, разкачете готварския плот от електрическата мрежа, изчакайте 30 секунди и отново го включете. Ако индикацията се покаже отново, уведомете с техническата служба за обслужване на клиенти и посочете точния код за повреда.
- Ако възникне грешка, уредът не преминава в режим стендбай.

Служба обслужване на клиенти

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

Сериен номер (E-ном.) и фабричен номер (FD-ном.)

При контакт с нашата служба за обслужване на клиентите винаги посочвайте продуктивния номер (E-ном.) и производствения номер (FD-ном.) на уреда.

Табелката със съответните номера ще откриете:

- Върху паспорта на уреда.
- От предната част на долната страна на готварския плот.

Продуктивният номер (E-Nr.) можете да намерите също така върху готварския плот от стъклокерамика. Можете да проверите индекса на клиентската служба (KI) и производствения номер (FD ном.) като отидете на основните настройки. Прочетете глава → *"Основни настройки"*.

Ние посочваме, че в случай на повреда в резултат на погрешно обслужване посещението на техник от службата за обслужване на клиенти не е безплатно дори по време на гаранционния период.

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

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

Тестови ястия

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

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

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

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

*Рецепта съгласно DIN 44550

**Рецепта съгласно DIN EN 60350-2

Тестови ястия	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	Тенджера с диаметър 16 см	8.	припл. 5:30	Не	3 (разбъркайте след 10 мин.)	Да
Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко (3,5 % масленост) и 1,5 г сол	Тенджера с диаметър 22 см	8.	припл. 5:30	Не	3 (разбъркайте след 10 мин.)	Да
Мляко с ориз, варено без капак Температура на млякото: 7 °C Добавете съставките към млякото и загрейте при постоянно бъркане. Изберете препоръчителната степен на готвене когато млякото е достигнало припл. 90 °C и оставете за около 50 мин. на по-ниска степен.						
Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко (3,5 % масленост) и 1 г сол	Тенджера с диаметър 16 см	8.	припл. 5:30	Не	3	Не
Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко (3,5 % масленост) и 1,5 г сол	Тенджера с диаметър 22 см	8.	припл. 5:30	Не	2.	Не
Варене на ориз*						
Температура на водата: 20 °C						
Съставки: 125 г дългозърнест ориз, 300 г вода и щипка сол	Тенджера с диаметър 16 см	9	припл. 2:30	Да	2	Да
Съставки: 250 г дългозърнест ориз, 600 г вода и щипка сол	Тенджера с диаметър 22 см	9	припл. 2:30	Да	2.	Да
Печене на свинска рибица						
Начална температура на рибицата: 7°C						
Количество: 3 свински рибици (общо тегло ок. 300 г, 1 см дебели) и 15 мл слънчогледово олио	Тиган диаметър 24 см	9	припл. 1:30	Не	7	Не
Приготвяне на палачинки**						
Количество: 55 мл тесто на палачинка	Тиган диаметър 24 см	9	припл. 1:30	Не	7	Не
Пържене на дълб. замр. пърж. картофи						
Количество: 2 л слънчогледово олио, на порция: 200 г дълб. замр. пърж. картофи (напр. MacCain 123 Frites Original)	Тенджера с диаметър 22 см	9	Докакто температурата на олиото достигне 180 °C	Не	9	Не

*Рецепта съгласно DIN 44550

**Рецепта съгласно DIN EN 60350-2



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001536117

000131(00)