



BOSCH

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

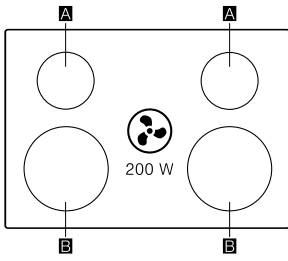


Induction hob with integrated ventilation system

PIE...B15.

[sl] Navodila za uporabo
[bg] Ръководство за употреба

3
24



		g^1	b^1
A	Ø 14.5	1.400W	2.200W
B	Ø 21	2.200W	3.700W

¹ IEC 60335-2-6

Kazalo

1	Varnost	3
2	Preprečevanje materialne škode.....	5
3	Varstvo okolja in varčevanje	6
4	Kuhanje z indukcijo	6
5	Spoznavanje	8
6	Načini delovanja.....	9
7	Pred prvo uporabo	9
8	Osnovno upravljanje.....	9
9	Časovne funkcije	12
10	Funkcija PowerBoost.....	13
11	Otroško varovalo	13
12	Samodejni varnostni izklop.....	13
13	Osnovne nastavitve	13
14	Preverite posodo.....	15
15	Funkcija Upravljalnik moči	15
16	Čiščenje in nega.....	16
17	Pogosto zastavljena vprašanja	18
18	Odpravljanje motenj.....	20
19	Odstranjevanje	21
20	Servisna služba	21
21	Testne jedi	22

1 Varnost

Upoštevajte naslednja varnostna navodila.

1.1 Splošna navodila

- Skrbno preberite ta navodila.
- Navodila za uporabo, izkaznico aparata in informacije o izdelku shranite za kasnejšo uporabo ali za novega lastnika.
- Če opazite poškodbo zaradi transporta, aparata ne priključite.

1.2 Namenska uporaba

Aparate lahko brez vtiča priključi samo pooblaščen strokovnjak. Pri poškodbah zaradi napačne priključitve garancija ne velja.

Varnost med uporabo je zagotovljena le v primeru strokovne vgradnje v skladu z navodili za montažo. Za brezhibno delovanje na mestu postavitve je odgovoren inštalater.

Aparat uporabljajte samo:

- za pripravo jedi in pijač.
- pod nadzorom. Kratkotrajne postopke kuhanja ves čas nadzorujte.
- v domačem gospodinjstvu in v zaprtih prostorih domačega okolja.
- do najvišje nadmorske višine 2000 m.

Aparata ne uporabljajte:

- na čolnih ali v vozilih.
- z zunanjo programsko uro ali posebnim daljinskim upravljalnikom. To ne velja v primeru, da je delovanje izklopljeno z aparati, zajetimi v standardu EN 50615.
- za sesanje nevarnih ali eksplozivnih snovi in pare.
- za sesanje drobnih delcev ali tekočin.

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 EN 45502-2-1 in 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.

1.3 Omejitev kroga uporabnikov

Ta aparat lahko otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki ne razpolagajo z izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo le, ko so pod nadzorom, ali če so bili poučeni o varni uporabi in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe aparata.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

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

Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu in priključnemu kablu.

1.4 Varna uporaba

OPOZORILO – Nevarnost zadušitve!

Otroci lahko vdihnejo ali pogoltnejo majhne dele in se tako zadušijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z majhnimi deli.

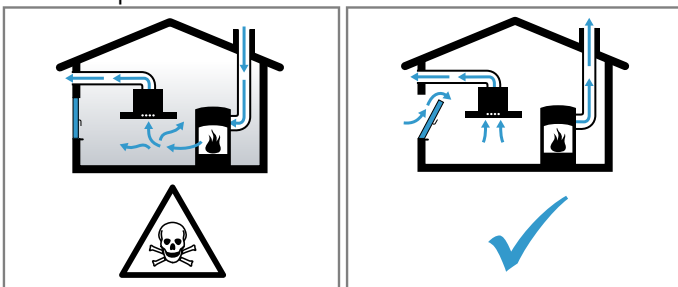
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z majhnimi deli.

Otroci se lahko zavijejo v embalažo ali pa si slednje potegnejo preko glave in se tako zaдушijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z embalažnim materialom.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z embalažnim materialom.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost zastrupitve!

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



- ▶ Kadar aparat deluje na odhodni zrak sočasno s kuriščem, ki je odvisno od zraka v prostoru, poskrbite za zadostno zračenje.
- ▶ Varno delovanje je mogoče le v primeru, da podtlak v prostoru, kjer je nameščeno kurišče, 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 izgoravanje, v prostor. Samo prezračevalni/odvodni kanal ne zadostuje za zagotavljanje mejnih vrednosti.
- ▶ 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 aparat uporabljate izključno v načinu delovanja s kroženjem zraka, ga lahko uporabljate brez omejitev.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Nenadzorovano kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni površini je lahko nevarno in lahko povzroči požar.

- ▶ Vročih olj in masti nikoli ne pustite brez nadzora.
- ▶ Požara nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite aparat in nato pokrijte plamene npr. s pokrovko ali z odejo za gašenje.

Kuhalna površina se močno segreje.

- ▶ Na kuhalno površino ali v njeno neposredno bližino nikoli ne polagajte vnetljivih predmetov.
- ▶ Na kuhalni površini nikoli ne shranjujte predmetov.

Aparat se močno segreje.

- ▶ Gorljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne shranjujete v predalih neposredno pod kuhhalno ploščo.

Pokrovi za kuhhalno ploščo lahko povzročijo nesreče, npr. zaradi pregetja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

- ▶ Ne uporabljajte pokrovov za kuhhalno ploščo.

Po vsaki uporabi z glavnim stikalom izklopite kuhhalno ploščo.

- ▶ Ne čakajte, da se bo kuhhalna ploščo samodejno izklopila, ker na njej ni več loncev in ponev.

Maščobne usedline v maščobnih filterih se lahko vnamejo.

- ▶ Aparata nikdar ne uporabljajte brez maščobnega filtra.
- ▶ Maščobne filtre redno čistite.
- ▶ V bližini aparata nikoli ne uporabljajte odprtega ognja (npr. za flambiranje).
- ▶ Aparat namestite v bližino kurišča na trdo gorivo (npr. les ali oglje) le v primeru, da ima kurišče zaprt, nesnemljiv pokrov. Ne sme priti do preskoka isker.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Med delovanjem se aparat in njegovi dostopni deli segrejejo, še posebno okvir kuhhalne ploščo, če obstaja.

- ▶ Pazite, da se ne dotaknete grelnikov.
- ▶ Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu.

Kuhališče se segreva, vendar zaslon ne deluje.

- ▶ Izključite varovalko v omarici z varovalkami.

- ▶ Pokličite pooblaščen servis.

Zaščitne rešetke za kuhalno površino lahko povzročijo nezgode.

- ▶ Nikoli ne uporabljajte zaščitnih rešetk za kuhalno površino.

Kovinski predmeti se na kuhalni plošči zelo hitro segrejejo.

- ▶ Na kuhalno ploščo nikoli ne odlagajte kovinskih predmetov, npr. nožev, vilic, žlic in pokrovk.

Aparat se med delovanjem segreje.

- ▶ Pred čiščenjem počakajte, da se aparat ohladi.
- ▶ Če v aparat zaide vroča tekočina, maščobni filter ali prelivno posodo odstranite šele, ko se aparat ohladi.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.
- ▶ Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.
- ▶ Če je omrežni priključni vodnik aparata poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim priključnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu ali njegovi servisni službi.

Poškodovan aparat ali poškodovan omrežni priključni kabel je nevaren.

- ▶ Nikoli ne uporabljajte poškodovanega aparata.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte aparata s počeno ali zlomljeno površino.
- ▶ Nikoli ne vlecite za priključni kabel, da izkločite aparat iz električnega omrežja. Ve-

dno vlecite za vtič omrežnega priključnega kabla.

- ▶ Če je aparat ali omrežni priključni kabel v okvari, takoj izvlecite vtič omrežnega priključnega kabla iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

- ▶ Pokličite pooblaščen servis. → *Stran 21*

Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar.

- ▶ Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega čistilnika.

Na vročih delih aparata se lahko stopi izolacija kablov električnih naprav.

- ▶ Priključnega kabla električnih naprav nikoli ne izpostavljajte vročim delom aparata.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Zaradi tekočine med dnom posode in kuhališčem lahko posoda nenadoma odskoči v višino.

- ▶ Kuhališče in dno posode morata biti vedno suha.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte zamrznjene posode za kuhanje.

Pri pripravi v vodni kopeli lahko kuhalna plošča in posoda počita, če se pregrejeta.

- ▶ Posoda v vodni kopeli se ne sme neposredno dotikati dna posode, napolnjene z vodo.

- ▶ Uporabljajte samo posodo, odporno na vročino.

Aparat z napokano ali počeno površino lahko povzroči ureznine.

- ▶ Aparata ne uporabljajte, če ima ta napokano ali počeno površino.

2 Preprečevanje materialne škode

Tukaj je seznam najpogostejših vzrokov za poškodbe in nasvetov, kako se jim izogniti.

Poškodba	Vzrok	Rešitev
Madeži	Kuhanje brez nadzora.	Opazujte potek priprave jedi.
Madeži, krušenje	Razlita živila, predvsem taka z velikim deležem sladkorja.	Takoj jih odstranite s strgalom za steklokeramiko.
Madeži, krušenje ali razpoke v steklu	Poškodovana posoda, posoda s stopljenim emajlom ali posoda z dnom iz bakra ali aluminija.	Uporabljajte primerno in nepoškodovano posodo.
Madeži, obarvanja	Neprimerni načini čiščenja.	Uporabljajte le čistila, primerna za steklokeramiko, in čistite kuhalno ploščo samo takrat, ko je hladna.
Krušenje ali razpoke v steklu	Udarci ali posoda, pribor ali drugi trdi ali kovičasti predmeti, ki padejo na kuhalno ploščo.	Med kuhanjem ne udarite ob steklo in ne dovolite, da na kuhalno ploščo padejo predmeti.

Poškodba	Vzrok	Rešitev
Praske, obarvanja	Grobo dno posode ali drsanje posode po kuhalni plošči.	Preverite posodo. Posodo dvignite, ko jo premikate.
Praske	Sol, sladkor ali pesek.	Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovno ali odlagalno površino.
Poškodbe aparata	Kuhanje v zamrznjeni posodi.	Nikoli ne uporabljajte zamrznjene posode za kuhanje.
Poškodbe posode ali aparata	Kuhanje brez vsebine.	Posode brez vsebine nikoli ne postavite na vroče kuhališče in je ne segrevajte.
Poškodbe stekla	Stopljena snov na vročem kuhališču ali vroče pokrovke na steklu.	Na kuhavno ploščo ne polagajte papirja za peko ali aluminijaste folije, plastičnih posod ali pokrovk.
Pregretje	Vroča posoda na upravljalnem polju ali na okvirju.	Nikoli ne postavljajte vroče posode na ta območja.

3 Varstvo okolja in varčevanje

3.1 Odlaganje embalaže novega aparata

Material embalaže je okolju prijazen in primeren za ponovno uporabo.

- ▶ Posamezne sestavne dele ločeno sortirajte v odpad.

3.2 Varčevanje z energijo

Če upoštevate te napotke, bo vaš aparat porabil manj električne energije.

Izberite kuhališče, ki ustreza velikosti posode. Posodo namestite na sredino.

Uporabljajte posodo, katere premer dna se ujema s premerom kuhališča.

Nasvet: Proizvajalci posode pogosto navedejo zgornji premer posode. Ta je pogosteje večji kot premer dna posode.

- Neustrezna posoda ali nepopolno prekrita kuhališča porabijo veliko energije.

Posodo pokrijte z ustrezno pokrovko.

- Če kuhate brez pokrovke, aparat porabi znatno več energije.

Pokrovko dvignite kar se da redko.

- Če dvignete pokrovko, uide veliko energije.

Uporaba steklene pokrovke

- Steklена pokrovka omogoča, da pogledate v lonec, ne da bi vam bilo treba dvigniti pokrovko.

Uporabljajte lonce in ponve z ravnim dnom.

- Če posoda nima ravnega dna, je poraba energije večja.

Uporabljajte posodo, ki ustreza količini živil.

- Večja posoda z malo vsebine potrebuje več energije za segrevanje.

Hrano pripravljajte z malo vode.

- Več kot je vode v posodi za kuhanje, več energije potrebujete za segrevanje.

Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja. Uporabite ustrezno stopnjo počasnega kuhanja.

- Če nastavite previsoko stopnjo počasnega kuhanja, po nepotrebem tratite energijo.

Stopnjo ventilatorja prilagodite količini pare, ki nastaja med kuhanjem.

- Nižja stopnja prezračevanja pomeni manjšo porabo energije.

Pri intenzivnem nastajanju pare pravočasno izberite višjo stopnjo ventilatorja.

- Vonjave se tako manj širijo po prostoru.

Aparat izklopite, ko ga ne potrebujete več.

- Aparat ne porablja energije.

Med kuhanjem primerno zračite prostor.

- Tako bo aparat deloval bolj učinkovito in z manj hrupa.

Filtre čistite ali menjajte v navedenih časovnih intervalih.

- Učinkovitost filtrov se ohrani.

4 Kuhanje z indukcijo

4.1 Prednosti kuhanja z indukcijo

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

- Prihranek časa pri kuhanju in praženju.
- Prihranek energije.
- Preprostejša nega in čiščenje. Prekipele jedi se ne zažgejo tako hitro.

- Nadzor nad dovajanjem toplote in varnost; kuhalna plošča povečuje ali zmanjšuje moč segrevanja takoj po vsakem upravljanju. Indukcijsko kuhališče prekinje dovajanje toplote, ko vzamete posodo s kuhališča, ne da bi kuhališče prej izklopili.

4.2 Posode

Za kuhanje z indukcijo so primerne samo feromagnetne posode.

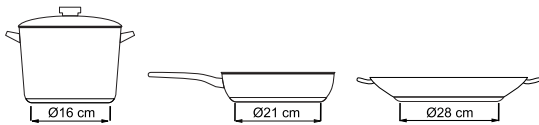
Na primer:

- posoda iz emajliranega jekla
- litoželezna posoda
- posebna posoda iz nerjavečega jekla, primerna za indukcijo

Več informacij o posodi, primerni za kuhanje z indukcijo, najdete v

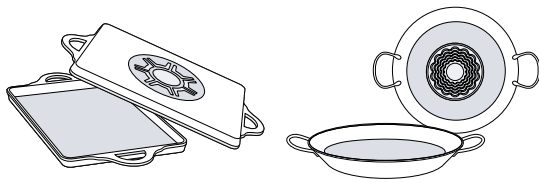
→ "Preverite posodo", Stran 15

Za dobre rezultate kuhanja se prepričajte, da feromagnetno območje na dnu posode ustreza velikosti kuhališča. Če aparat ne zazna posode na kuhališču, postavite posodo na drugo kuhališče z manjšim premerom.

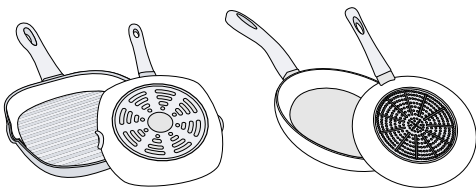


Dno nekaterih posod za indukcijo ni v celoti feromagnetno:

Če uporabljate večje posode z manjšim feromagnetnim dnom, se segreva samo feromagnetna površina. Tako se toplota ne razporeja enakomerno. Zato je temperatura neferomagnetnega območja mogoče prenizka za kuhanje.



Če dno posode vsebuje delež aluminija, je feromagnetna površina manjša. Tako se lahko dovajanje moči zmanjša in aparat ne zazna posod ali jih ne zazna dovolj, zato se posode ne segrejejo dovolj.



Neprimerna posoda

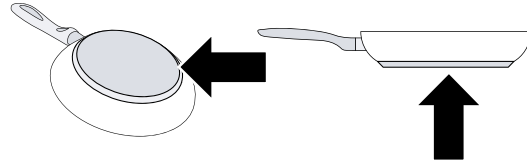
Nikoli ne uporabljajte plošč al posod iz:

- običajnega jekla s tankim dnom
- stekla
- gline
- bakra
- aluminija

Sestava dna posode

Sestava dna posode lahko vpliva na rezultat kuhanja. S posodo iz materialov, ki enakomerno razporejajo toploto v posodi, npr. posodo z dnom iz nerjavnega jekla z vmesno plastjo aluminija, prihranite čas in energijo.

Po možnosti uporabite posodo z ravnim dnom, ker neravno dno posode vpliva na dovajanje toplote.



Brez posode ali neprimerna velikost posode

Če na izbrano kuhališče ne postavite posode ali če je posoda iz neprimerne materiala ali neprimerne velikosti, prikaz kuhališča utripa. Na kuhališče postavite primerno posodo, da prikaz ugasne. Če v 90 sekundah na kuhališče ne postavite primerne posode, se kuhališče samodejno izklopi.

Prazne posode ali posode s tankim dnom

Ne segrevajte praznih posod in ne uporabljajte posod s tankim dnom. Kuhalna plošča ima notranji varnostni sistem. Kljub temu se lahko prazna posoda tako hitro segreje, da se funkcija „Samodejni izklop“ ne odzove pravočasno in je dosežena previsoka temperatura. Zato se lahko dno posode stopi in poškoduje steklokermiko. V takem primeru se ne dotikajte posode in izklopite kuhališče. Če kuhališče ne deluje več, potem ko se ohladi, pokličite pooblaščen servis.

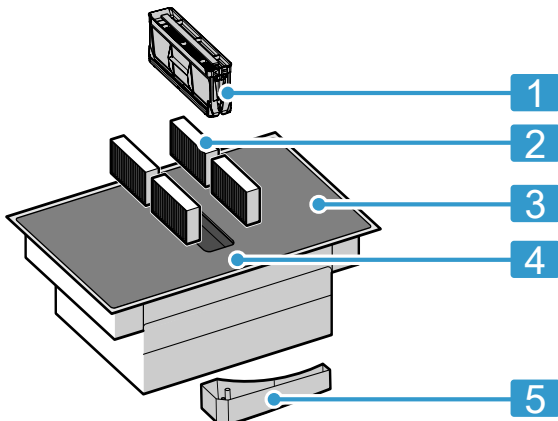
Zaznavanje posode

Vsako kuhališče ima omejeno najmanjše območje za zaznavanje posode, ki je odvisno od feromagnetnega premera in materiala, iz katerega je izdelano dno posode. Zato uporabite kuhališče, ki najbolj ustreza premeru dna posode.

5 Spoznavanje

5.1 Vaš novi aparat

Informacije o vašem novem aparatu



Št.	Oznaka
1	Maščobni filter
2	Filter za vonjave pri delovanju s kroženjem zraka ali zvočni filter pri delovanju na odhodni zrak ¹
3	Kuhalna plošča
4	Upravljalno polje
5	Prelivna posoda

¹ Odvisno od opreme aparata.

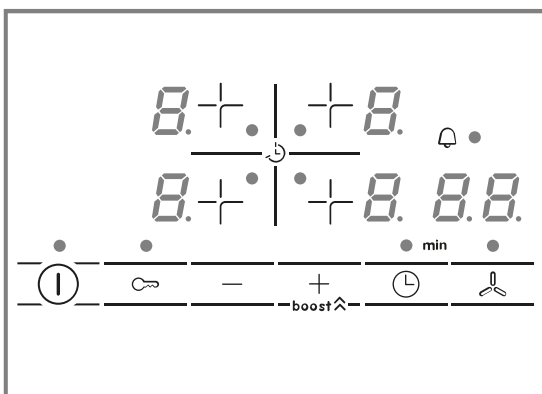
5.2 Dodatni pribor

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 za vonjave za delovanje s kroženjem zraka
- Zvočni filter za delovanje na odhodni zrak

5.3 Upravljalno polje

Glede na tip aparata se lahko podrobnosti na sliki razlikujejo, npr. barva in oblika.



Izbirni senzorji

Senzor	Funkcija
⓪	Glavno stikalo
+	Izbira kuhališča
-/+	Izbira nastavitev
boost ^	Funkcija PowerBoost Intenzivna stopnja ventilatorja
⌚	Funkcija programske ure
∞	Otroško varovalo
⚙️	Ročno krmiljenje nape

Prikazi

Prikaz	Funkcija
⓪	Stanje delovanja
I-9	Stopnje kuhanja
I-3	Stopnje ventilatorja
H/h	Preostala toplota
b	Funkcija PowerBoost Intenzivna stopnja ventilatorja
00	Časovne funkcije

Polja na dotik in prikazi

Z dotikom simbola vklopite vsakokratno funkcijo.

- Upravljalna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlaga poslabša delovanje.
- V bližino prikazov in senzorjev ne pomaknite posode. Elektronika se lahko pregreje.

5.4 Kuhališča

Več informacij o posodi, primerni za kuhanje z indukcijo, najdete v

→ "Kuhanje z indukcijo", Stran 6.

Kuhališča

⓪	Kuhališče z enojnim krogom	Uporabljajte posodo ustrezne velikosti.
---	----------------------------	---

5.5 Prikaz preostale toplote

Kuhalna plošča ima za vsako kuhališče po en prikaz preostale toplote. Ta prikazuje, da je kuhališče še vedno vroče. Ne dotikajte se kuhališča takoj po izklopu in dokler prikaz preostale toplote sveti.

Odvisno od jakosti preostale toplote se prikaže naslednje:

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

Če med kuhanjem odstranite posodo s kuhališča, izmenično utripata prikaz preostale toplote in izbrana stopnja kuhanja.

Ko izklopite kuhališče, prikaz preostale toplote sveti. Ko je kuhalna plošča izklopljena, prikaz preostale toplote sveti, dokler je kuhališče še toplo.

6 Načini delovanja

Aparat lahko uporabljate za delovanje na odhodni zrak ali s kroženjem zraka.

6.1 Delovanje z odvajanjem zraka

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



Zraka ne smete odvajati v prezračevalno odprtino, ki se uporablja za odpadne pline aparatov na plin ali druga goriva (to ne velja za aparate za kroženje zraka).

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

6.2 Delovanje z recirkulacijo zraka

Maščobni filtri in filter za vonjave očistijo vsesani zrak, nato se zrak odvede nazaj v prostor.



Če želite presteči neprijetne vonjave pri delovanju z recirkulacijo zraka, morate vgraditi filter za vonjave. Informacije o različnih načinih delovanja aparata z recirkulacijo zraka najdete v našem katalogu ali jih dobite pri prodajalcu. Potrebni pribor lahko kupite v specializiranih trgovinah, na pooblaščenem servisu ali v spletni trgovini.

7 Pred prvo uporabo

Izvedite nastavitve za prvo uporabo aparata. Očistite aparat in pribor.

7.1 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 nastavitve 7 konfigurirati za tak način delovanja. Več informacij najdete v poglavju

→ "Osnovne nastavitve", Stran 13

8 Osnovno upravljanje

8.1 Vklop in izklop kuhalne plošče

Kuhalno ploščo vklopite in izklopite z glavnim stikalom ①.

Če aparat v 4 sekundah od izklopa znova aktivirate, se kuhalna plošča vklopi s prejšnjimi nastavitvami.

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

Vklop kuhalne plošče

- ▶ Dotaknite se ①.
- Oglasi se zvočni signal in prikaz poleg ① sveti.
- ✓ Kuhalna plošča je pripravljena za uporabo.

Izklop kuhalne plošče

- ▶ Dotaknite se ①, dokler prikazi ne ugasnejo.
- Prikaz preostale toplote sveti, dokler se kuhališča ne ohladijo dovolj.
- ✓ Vsa kuhališča so izklopljena.

Opomba: Če so vsa kuhališča izklopljena več kot 20 sekund, se kuhalna plošča izklopi.

8.2 Nastavitev kuhališč

Izberite želeno stopnjo kuhanja s simboloma + in -.

Stopnja moči

/	Najnižja stopnja moči
9	Najvišja stopnja moči

Vsaka stopnja moči ima vmesno stopnjo. Ta je označena s piko.

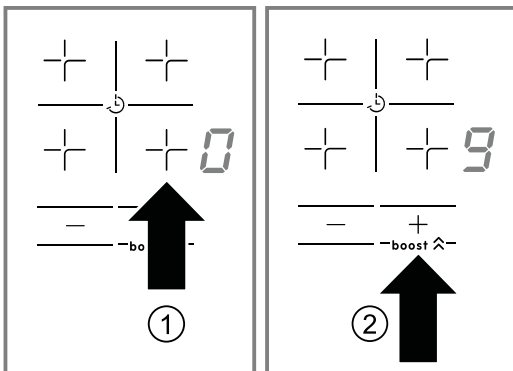
Opombe

- Za zaščito elektronskih sestavnih delov aparata pred pregrevanjem ali preveliko napetostjo lahko kuhalna plošča začasno zmanjša stopnjo moči.
- Da aparat ne bi postal hrupen, lahko kuhalna plošča začasno zmanjša stopnjo moči.

Izbira kuhališča in zelene stopnje kuhanja

1. Dotaknite se +, da izberete kuhališče.

2. V naslednjih 10 sekundah se dotaknite + ali –.
- Dotaknite se +. Prikaže se stopnja kuhanja 9.
 - Dotaknite se –. Prikaže se stopnja kuhanja 4.



- ✓ Stopnja moči je nastavljena.

8.3 Nasveti za kuhanje

- Ko pogrevate pire, kremne juhe ali goste omake, jih občasno pomešajte.
- Za predgrevanje nastavite stopnjo kuhanja 8–9.
- Pri kuhanju s pokrovko znižajte stopnjo kuhanja, takoj ko začne uhajati para. Uhajanje pare ne vpliva na rezultat priprave.
- Po pripravi posodo pokrijte, dokler ne postrežete z jedjo.
- Pri kuhanju v loncu na pritisk upoštevajte navodila proizvajalca.
- Živi ne kuhajte predolgo, da ohranijo hranilno vrednost. S kuhinjsko uro lahko nastavite optimalni čas priprave.
- Pazite, da se iz olja ne kadi.
- Da živila porjavijo, jih eno za drugim popecite v majhnih porcijah.
- Nekatero posode se med kuhanjem močno segrejejo. Zato uporabljajte prijemalke.
- Priporočila za energetsko učinkovito kuhanje najdete v → "Varčevanje z energijo", Stran 6

Priporočila za kuhanje

Preglednica kaže, katera stopnja kuhanja (—≡) je primerna za kakšno živilo. Čas priprave (⊖ min) se lahko razlikuje glede na vrsto, težo, debelino in kakovost živil.

	—≡	⊖ min
Topljenje		
Čokolada, preliv	1 - 1.	-
Maslo, med, želatina	1 - 2	-
Pogrevanje in ohranjanje toplote		
Enolončnica, npr. lečina enolončnica	1. - 2	-
Mleko ¹	1. - 2.	-
Obarjene klobasice ¹	3 - 4	-

¹ Brez pokrovke

² Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.

³ Pogosto obračajte

Opombe

- Če postavite posodo na kuhališče, preden vklopite kuhhalno ploščo, in se dotaknete ①, aparat čez 20 sekund zazna posodo. Kuhališče se samodejno izbere stopnjo kuhanja, sicer se kuhališče izklopi. Če na kuhhalno ploščo postavite več posod in vklopite kuhhalno ploščo, ta zazna samo eno posodo.
- Če na kuhališču ni posode, izbrana stopnja moči utripa. Po določenem času se kuhališče izklopi.

Sprememba stopnje kuhanja in izklop kuhališča

1. Izberite kuhališče.
 2. Dotikajte se + ali –, dokler se ne prikaže zelena stopnja moči. Da izklopite kuhališče, nastavite 9.
- ✓ Stopnja kuhanja na kuhališču se spremeni ali se kuhališče izklopi in prikaže se prikaz preostale toplote.

Hitri izklop kuhališča

Za 3 sekunde se dotaknite simbola kuhališča. Kuhališče se izklopi.

	—≡	⊖ min
Odtaljevanje in pogrevanje		
Špinača, globoko zamrznjena	3 - 4	15 - 25
Golaž, globoko zamrznjen	3 - 4	35 - 55
Poširanje, nežno segrevanje		
Krompirjevi cmoki ¹	4. - 5.	20 - 30
Riba ¹	4 - 5	10 - 15
Bele omake, npr. omaka bešamel	1 - 2	3 - 6
Stepene omake, npr. bearnska omaka, holandska omaka	3 - 4	8 - 12
Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje		
Riž, z dvojno količino vode	2. - 3.	15 - 30
Mlečni riž ²	2 - 3	30 - 40
Krompir v oblicah	4. - 5.	25 - 35
Slan krompir	4. - 5.	15 - 30
Testenine ¹	6 - 7	6 - 10
Enolončnice	3. - 4.	120 - 180
Juhe	3. - 4.	15 - 60
Zelenjava	2. - 3.	10 - 20
Zelenjava, globoko zamrznjena	3. - 4.	7 - 20
Enolončnica v loncu na pritisk	4. - 5.	-
Praženje		
Zvita pečenka	4 - 5	50 - 65
Dušena pečenka	4 - 5	60 - 100
Golaž ²	3 - 4	50 - 60
Praženje/pečenje z malo maščobe¹		
Zrezki, naravni ali panirani	6 - 7	6 - 10

¹ Brez pokrovke

² Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.

³ Pogosto obračajte

		 min
Zrezki, globoko zamrznjeni	6 - 7	6 - 12
Zarebrnica, naravna ali panirana ³	6 - 7	8 - 12
Zrezki, debeline 3 cm	7 - 8	8 - 12
Perutninska prsa, debeline 2 cm ³	5 - 6	10 - 20
Perutninska prsa, globoko zamrznjena	5 - 6	10 - 30
Mesne polpete, debeline 3 cm ³	4. - 5.	20 - 30
Hamburger, debeline 2 cm ³	6 - 7	10 - 20
Riba in ribji file, naraven	5 - 6	8 - 20
Riba in ribji file, paniran	6 - 7	8 - 20
Riba, panirana in globoko zamrznjena, npr. ribje palčke	6 - 7	8 - 15
Kozice in raki	7 - 8	4 - 10
Praženje sveže zelenjave in gob	7 - 8	10 - 20
Jedi iz ponve, zelenjava, na trakove narezano meso na azijski način	7 - 8	15 - 20
Globoko zamrznjene jedi, npr. pripravljene 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
Jajce na oko	5 - 6	3 - 6
Cvrenje, 150–200 g na porcijo v 1–2 l olja, cvrenje posameznih porcij¹		
Globoko zamrznjeni izdelki, npr. ocvrt krompirček, piščančji medaljoni	8 - 9	-
Kroketi, globoko zamrznjeni	7 - 8	-
Meso, npr. kosi piščanca	6 - 7	-
Riba, panirana ali v pivskem testu	6 - 7	-
Zelenjava, gobe, panirane, v pivskem testu ali tempuri	6 - 7	-
Drobno pecivo, npr. krofi, sadje v pivskem testu	4 - 5	-

¹ Brez pokrovke

² Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.

³ Pogosto obračajte

8.4 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 ročnega krmiljenja nape

1. Dotaknite se .

Prezračevalni sistem se vklopi pri prednastavljeni stopnji moči.


2. V naslednjih 10 sekundah s simboloma + in – izberite želeno stopnjo moči.

✓ Stopnja moči sveti.

Opomba: Če ste nastavili čas priprave ali čas alarma, se dotaknite , da se prikaže stopnja ventilatorja.

Sprememba ali deaktiviranje ročnega krmiljenja nape


1. Dotaknite se .


2. Izberite želeno stopnjo moči ali s simboloma + in – nastavite na .


8.5 Intenzivna stopnja ventilatorja

Aparat omogoča nastavitve intenzivne stopnje ventilatorja. Ko vklopite intenzivno stopnjo ventilatorja, prezračevalni sistem kratek čas deluje z največjo močjo.


Aktiviranje intenzivne stopnje ventilatorja

1. Dotaknite se .

2. Izberite stopnjo moči  in se nato dotaknite **boost** .


Prikaz  sveti.

✓ Intenzivna stopnja je vklopljena.

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

Sprememba ali deaktiviranje intenzivne stopnje ventilatorja

1. Dotaknite se .

2. Izberite želeno stopnjo moči ali s simboloma + in – nastavite na .

8.6 Samodejni zagon prezračevalnega sistema

Ko izberete stopnjo kuhanja za eno kuhališče, se vklopi samodejni zagon.

Prezračevanje se vklopi pri ustrezni stopnji moči. Kako spremenite to nastavitve, je opisano v poglavju → "Osnovne nastavitve", Stran 13.

8.7 Funkcija zamika izklopa prezračevalnega sistema

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

Aktiviranje zamika izklopa prezračevalnega sistema

Čas zamika izklopa se standardno aktivira z najdaljšim časom izklopa.

Kako spremenite to nastavitve, je opisano v poglavju → "Osnovne nastavitve", Stran 13.

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

Deaktiviranje zamika izklopa prezračevalnega sistema

Ročno

Funkcijo deaktivirate tako, da se dotaknete .

Samodejno

Aparat deaktivira funkcijo zamika izklopa prezračevalnega sistema, če:

- je čas zamika izklopa potekel.

- znova vklopite aparat.

9 Časovne funkcije

Vaša kuhalna plošča ima različne funkcije za nastavitve časa priprave:

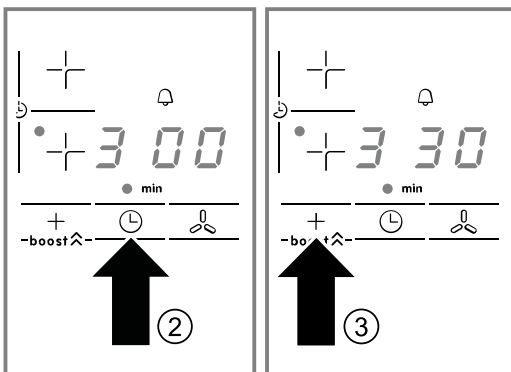
- Nastavitev časa priprave
- Samodejno programiranje časa priprave
- Alarm

9.1 Nastavitev časa priprave

Kuhališče se po izteku nastavljenega časa samodejno izklopi. Nastavite lahko čas priprave do 99 minut.

Programiranje časa priprave

1. Izberite kuhališče in zeleno stopnjo kuhanja.
 2. Dotaknite se ☹.
- ✓ Prikaz • kuhališča zasveti. Na prikazu programske ure se prikaže 00.
3. Dotaknite se + ali -. Prikaže se naslednja osnovna nastavitev:
 - Dotaknite se +: 30 minut
 - Dotaknite se -: 10 minut



4. S simbolom + ali - izberite čas priprave.
 - ✓ Čas se začne odšteti.

Opomba: Če ste nastavili čas priprave za več kuhališč, se na prikazu programske ure vedno prikazuje čas trenutno izbranega kuhališča.

Spreminjanje in brisanje časa priprave

1. Izberite kuhališče.
2. Dotaknite se ☹.
3. Da spremenite čas priprave, se dotaknite + ali - ali nastavite 00.

Po poteku časa priprave

Kuhališče se izklopi. Oglasi se zvočni signal in na prikazu programske ure se za 10 sekund prikaže 00. Prikaz • kuhališča sveti.

- ▶ Dotaknite se ☹.
- ✓ Prikazi ugasnejo in zvočni signal utihne.

9.2 Samodejno programiranje časa priprave

Za vsa kuhališča lahko samodejno nastavite isti čas priprave. Nastavljeni čas teče neodvisno za vsako kuhališče.

Več informacij najdete v

→ "Osnovne nastavitve", Stran 13.

9.3 Opomnik/alarm

Z opomnikom/alarmom lahko nastavite čas do 99 minut. Ta funkcija deluje neodvisno od kuhališč in drugih nastavitvev. Ta funkcija kuhališča ne izklopi samodejno.

Nastavitev opomnika/alarma

1. Opomnik/alarm izberite na enega od obeh načinov:
 - Ko je kuhališče izbrano: dvakrat se dotaknite ☹.
 - Če kuhališča niste izbrali: dotaknite se ☹.
 - ✓ Prikaz • poleg ☹ sveti. Na prikazu programske ure se prikaže 00.
2. Dotaknite se + ali -. Prikaže se osnovna nastavitev:
 - Dotaknite se +: 10 minut
 - Dotaknite se -: 05 minut
3. Da izberete zeleni čas, se dotaknite + ali -.
 - ✓ Čas se začne odšteti.

Spreminjanje ali brisanje časa alarma/opomnika

1. Večkrat se dotaknite ☹, da zasveti prikaz • poleg ☹.
2. Da spremenite čas priprave, se dotaknite + ali - ali nastavite 00.

Po poteku časa alarma

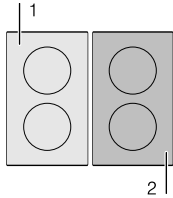
Oglasi se zvočni signal. Na prikazu programske ure se prikaže 00. Prikaza ugasneta po 10 sekundah.

- ▶ Dotaknite se ☹.
- ✓ Prikazi ugasnejo in zvočni signal utihne.


10 Funkcija PowerBoost

S funkcijo PowerBoost lahko večje količine vode segrete hitreje kot na stopnji kuhanja **G**.


To funkcijo lahko aktivirate za eno kuhališče, ko drugo kuhališče iste skupine ne deluje, glejte sliko. Sicer na prikazu izbranega kuhališča utripata **b** in **G**. Nato se samodejno nastavi stopnja kuhanja **G** brez deaktiviranja funkcije.



10.1 Aktiviranje funkcije PowerBoost

1. Izberite kuhališče.
 2. Izberite stopnjo kuhanja **G** in se nato dotaknite simbola **boost** . Prikaz **b** zasveti.
- ✓ Funkcija je aktivirana.

10.2 Deaktiviranje funkcije PowerBoost

1. Izberite kuhališče.
 2. Dotaknite se simbola **boost** . Prikaz **b** ugasne in kuhališče se preklopi nazaj na stopnjo kuhanja **G**.
- ✓ Funkcija je deaktivirana.



Opomba: V določenih okoliščinah se funkcija PowerBoost samodejno izklopi, da zaščiti elektronske elemente v notranjosti kugalne plošče.

11 Otroško varovalo


Kuhalna plošča ima otroško varovalo. Z njim preprečite, da bi otroci vklopili kugalno ploščo.

11.1 Vklop otroškega varovala

Zahteva: Kuhalna plošča mora biti izklopljena.

- ▶ Za 4 sekunde se dotaknite .
- ✓ Prikaz poleg  sveti 10 sekund.
- ✓ Kuhalna plošča je zaklenjena.

11.2 Izklop otroškega varovala

- ▶ Za 4 sekunde se dotaknite .
- ✓ Zapora je odpravljena.

11.3 Samodejno otroško varovalo

Kuhalna plošča ima samodejno otroško varovalo. Z njim preprečite, da bi otroci vklopili kugalno ploščo.

Aktiviranje in deaktiviranje

Več informacij o samodejnem otroškem varovalu najdete v

→ "Osnovne nastavitve", Stran 13.





12 Samodejni varnostni izklop

Če dalj časa uporabljate kuhališče brez spremembe nastavitve, se aktivira samodejni varnostni izklop. Aktivira se čez 1 do 10 ur, odvisno od izbrane stopnje moči. Kuhališče ne greje več. Na prikazu kuhališča izmenično utripata **FB** in prikaz preostale toplote **h** ali **H**. Da izklopite prikaz, se dotaknite poljubnega simbola. Kuhališče lahko ponovno nastavite.

13 Osnovne nastavitve

Aparat lahko prilagodite svojim potrebam.

13.1 Pregled osnovnih nastavitvev

Prikaz	Funkcija
 !	Otroško varovalo  Ročno. ¹  Samodejno.  Funkcija deaktivirana.

¹ Tovarniška nastavitvev

² Največja moč kugalne plošče je navedena na tipski ploščici.

Prikaz	Funkcija
 2	Zvočni signali  Zvočna signala za potrditev in napako sta deaktivirana.  Aktiviran je le zvočni signal za napako.  Aktiviran je le zvočni signal za potrditev.  Vsi zvočni signali so aktivirani. ¹
 5	Samodejni izklop kuhališč  Izklopljeno. ¹  01-99 Čas do samodejnega izklopa.

¹ Tovarniška nastavitvev

² Največja moč kugalne plošče je navedena na tipski ploščici.

Prikaz	Funkcija
c 6	Trajanje zvočnega signala ob koncu programske ure / 10 sekund. ¹ 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Omejitev moči. Omejitev skupne moči kuhalne plošče. Razpoložljive nastavitve so odvisne od največje moči kuhalne plošče. ☐ Deaktivirano. Največja moč kuhalne plošče. ^{1,2} / 1000 W. Najmanjša moč. i. 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. ²
c 9	Čas izbire kuhališča ☐ Neomejen: nazadnje nastavljeno kuhališče ostane izbrano. ¹ / Omejen: kuhališče ostane izbrano le nekaj sekund.
c 12	Preizkus posode, rezultat ☐ Ni primerno. / Ni optimalno. 2 Primerno.
c 17	Nastavitev delovanja s kroženjem zraka ali delovanja na odhodni zrak ☐ Konfiguracija delovanja s kroženjem zraka. ¹ / Konfiguracija delovanja na odhodni zrak.
c 18	Nastavitev samodejnega vklopa ☐ Deaktivirano. / Vključeno. ¹
c 20	Nastavitev zamika izklopa ☐ Deaktivirano. / Aktivirano ¹ : Če kuhalna plošča deluje na odhodni zrak, se prezračevalni sistem vklopi za pribl. 6 minut s stopnjo kuhanja. Če kuhalna plošča deluje s kroženjem zraka, se prezračevalni sistem vklopi za pribl. 30 minut s stopnjo kuhanja. Funkcija zamika izklopa se po tem času samodejno izklopi.
c ☐	Ponastavitev na tovarniške nastavitve ☐ Individualne nastavitve. ¹ / Tovarniške nastavitve.

¹ Tovarniška nastavitve

² Največja moč kuhalne plošče je navedena na tipski ploščici.

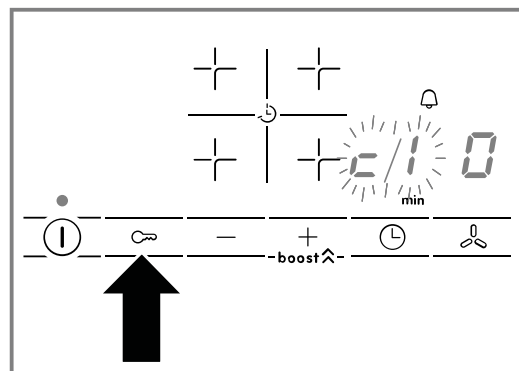
13.2 Na osnovne nastavitve

Zahteva: Kuhalna plošča mora biti izklopljena.

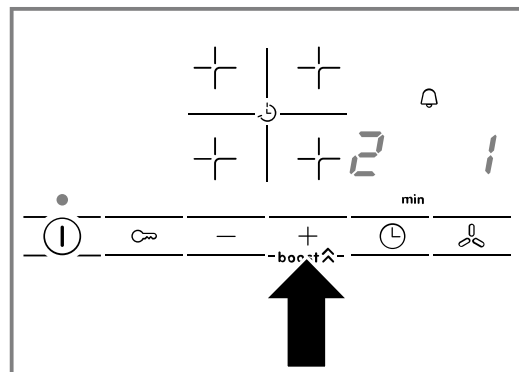
1. Da vklopite kuhalno ploščo, se dotaknite ①.
2. V naslednjih 10 sekundah se za 4 sekunde dotaknite ☐.

Informacije o izdelku	Prikaz
Seznam tehnične servisne službe (TS)	☐ i
Proizvodna številka	Fd
Proizvodna številka 1	99.
Proizvodna številka 2	0.5

- ✓ Prvi štiri prikazi navajajo informacije o izdelku. Dotaknite se + ali -, da se prikažejo posamezni prikazi.
- 3. Za dostop do osnovnih nastavitvev se dotaknite ☐.



- ✓ c in i izmenično utripata, prav tako tudi ☐ kot prednastavljena vrednost.
- 4. Večkrat se dotaknite ☐, da se prikaže želena funkcija.
- 5. Želena vrednost izberite z + ali -.



- 6. Za 4 sekunde se dotaknite ☐.
- ✓ Nastavitve so shranjene.

13.3 Izhod iz osnovnih nastavitvev

- ▶ Da izklopite kuhalno ploščo, se dotaknite ①.

14 Preverite posodo

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

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

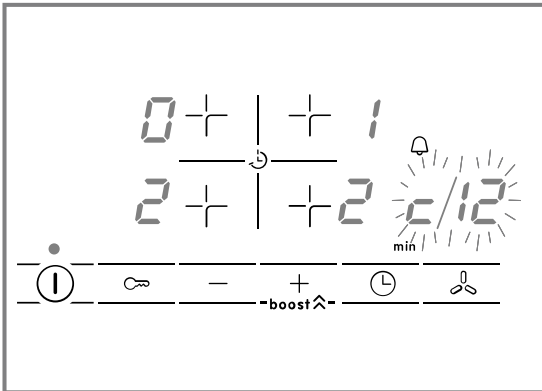
Več informacij o tej funkciji najdete pod

→ "Osnovne nastavitve", Stran 13, o vrsti, velikosti in postavitvi posode pa pod

→ "Kuhanje z indukcijo", Stran 6.

14.1 Postopek preverjanja posode

1. Posodo pri sobni temperaturi napolnite s pribl. 200 ml vode in jo postavite na sredino kuhališča, ki se najbolje prilega premeru dna posode.
2. Odprite osnovne nastavitve in izberite **c 1 2**.
3. Dotaknite se **+** ali **-**. Na kuhališčih utripa prikaz **-**.
 ✓ Funkcija je aktivirana.
 ✓ Čez 10 sekund se na prikazu kuhališč prikaže rezultat.



Opomba: Če je uporabljeno kuhališče veliko manjše od premera posode, se predvidoma segreje samo sredina posode in rezultat priprave morda ni optimalen ali zadovoljiv.

14.2 Preverjanje rezultata

V naslednji preglednici lahko preverite rezultat kakovosti in hitrosti postopka kuhanja:

Rezultat	
0	Posoda ni primerna za kuhališče in se zato ne segreva. ¹
1	Posoda se segreva počasneje, kot ste pričakovali, in postopek kuhanja ne poteka optimalno. ¹
2	Posoda se pravilno segreva in postopek kuhanja poteka pravilno.

¹ Če je na voljo manjše kuhališče, preizkusite posodo na tem kuhališču.

Za aktiviranje funkcije se dotaknite **+** ali **-**.

15 Funkcija Upravljalnik moči

S funkcijo Upravljalnik moči nastavite skupno moč kuhalne plošče.

Kuhalna plošča je tovarniško nastavljena, največja moč kuhalne plošče je navedena na tipski ploščici. S to funkcijo prilagodite konfiguracijo glede na električno instalacijo.

Kuhalna plošča samodejno in v skladu s potrebami razporedi razpoložljivo moč med vklopljena kuhališča, kar preprečuje prekoračitev nastavljene moči.

Dokler je funkcija Upravljanje moči vklopljena, lahko moč kuhališča začasno pade pod nominalno vrednost. Kuhalna plošča samodejno in v skladu s potrebami

razporedi razpoložljivo moč med vklopljena kuhališča, kar preprečuje prekoračitev nastavljene moči. Aparat samodejno uravnava in izbira najvišjo mogočo stopnjo moči.

Več informacij najdete na

→ "Osnovne nastavitve", Stran 13

16 Čiščenje in nega

Da bo vaš aparat dolgo časa brezhibno deloval, ga skrbno čistite in negujte.

16.1 Čistilna sredstva

Primerna čistila ali strgala za steklokeramiko lahko kupite na pooblaščenem servisu, v spletni trgovini ali v trgovini.

POZOR!

Neustrezna čistilna sredstva lahko poškodujejo površine aparata.

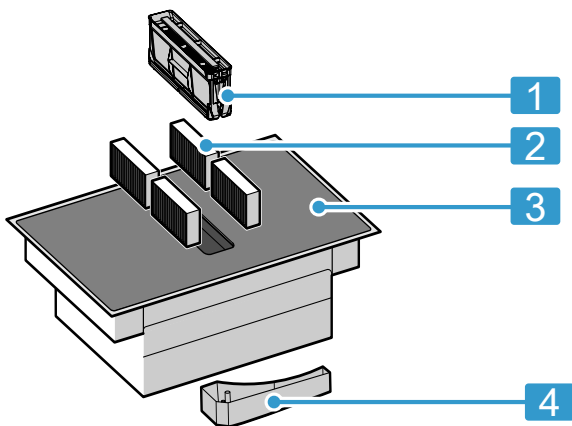
- ▶ Ne uporabljajte neustreznih čistilnih sredstev.
- ▶ Ne uporabljajte čistilnih sredstev dokler je kuhalna plošča še vroča. To lahko povzroči sledi v površini aparata.

Neustrezna čistilna sredstva

- Nerazredčeno pomivalno sredstvo
- Čistilo za pomivalni stroj
- Abrazivna sredstva
- Ostra čistilna sredstva, kot so razpršilo za čiščenje pečice in odstranjevalci madežev
- Gubice, ki puščajo praske
- Visokotlačni čistilniki ali parni čistilniki

16.2 Sestavni deli, ki jih lahko očistite ali zamenjate

V naslednjem pregledu so navedeni sestavni deli aparata, ki jih bodisi zamenjate ali očistite.



1	Maščobni filter
2	Filter proti neprijetnim vonjavam ali zvočni filter
3	Steklokeramika
4	Prelivna posoda

16.3 Čiščenje kuhalne plošče

Kuhalno ploščo po vsaki uporabi očistite, da se ostanki hrane ne prismojijo.

Opomba: Upoštevajte informacije o neustreznih čistilih.
→ *Stran 16*

Zahteva: Kuhalna plošča se je ohladila.

1. Trdovratnejšo umazanijo odstranite s strgalom za steklokeramiko.
2. Kuhalno ploščo očistite s čistilom za steklokeramiko.

Upoštevajte napotke za čiščenje na embalaži čistila.

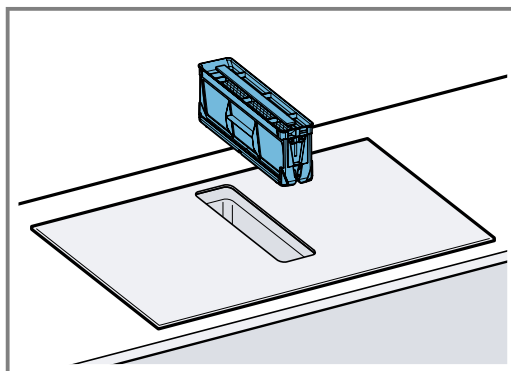
Nasvet: S posebno gobico za steklokeramiko lahko dosežete dobre rezultate čiščenja.

16.4 Menjava filtra proti neprijetnim vonjavam ali zvočnega filtra

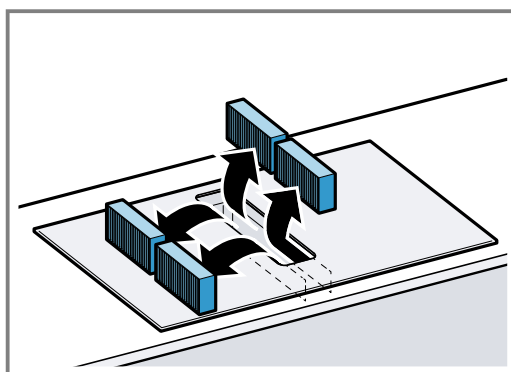
Filte proti neprijetnim vonjavam redno menjajte. Zvočne filtre zamenjajte, če so umazani.

Opomba: Filte proti neprijetnim vonjavam ali zvočne filtre lahko kupite v specializirani trgovini, na pooblaščenem servisu ali v spletni trgovini.

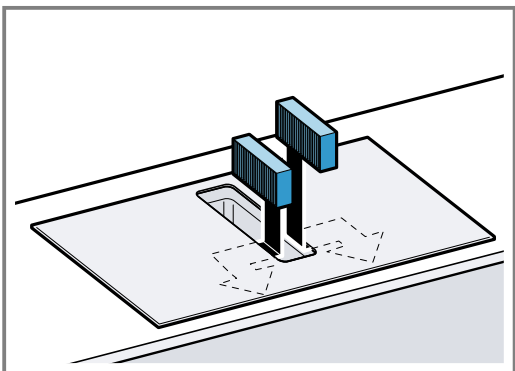
1. Uporabljajte samo originalne filtre, da zagotovite optimalno delovanje.
2. Odstranite maščobni filter.
 - V spodnjem delu posode se lahko nabira maščoba. Maščobnega filtra ne nagibajte, da preprečite kapljanje maščobe.



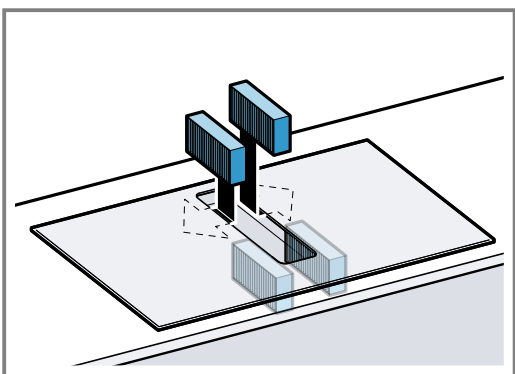
3. Odstranite vse 4 filtre proti neprijetnim vonjavam ali zvočne filtre in jih zavržite v skladu s predpisi.



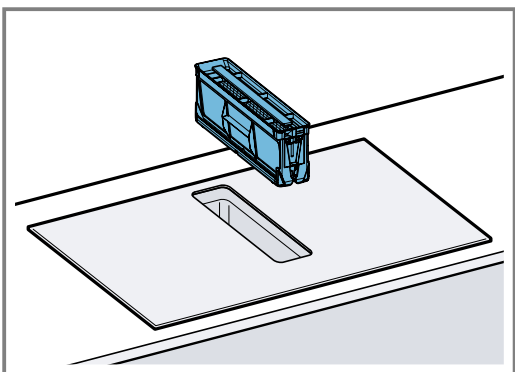
4. 2 filtra proti neprijetnim vonjavam ali zvočna filtra vstavite v aparat na levi in desni strani in ju potisnite naprej.



5. Druga dva filtra proti neprijetnim vonjavam ali zvočna filtra vstavite v aparat na levi in desni strani.




6. Vstavite maščobni filter.



Ponastavitev prikaza nasičenosti

Zahteva: Po izklopu aparata sveti *F*.

1. Zamenjajte filtre proti neprijetnim vonjavam.
→ *Stran 16*
2. Pritisnite in držite , dokler se ne oglasi zvočni signal.
✓ Prikaz *F* ugasne. Prikaz nasičenosti filtrov proti neprijetnim vonjavam je ponastavljen.

16.5 Čiščenje maščobnih filtrov

Maščobni filtri filtrirajo maščobo iz pare, ki nastaja med kuhanjem. Da zagotovite optimalno delovanje, redno čistite maščobne filtre.

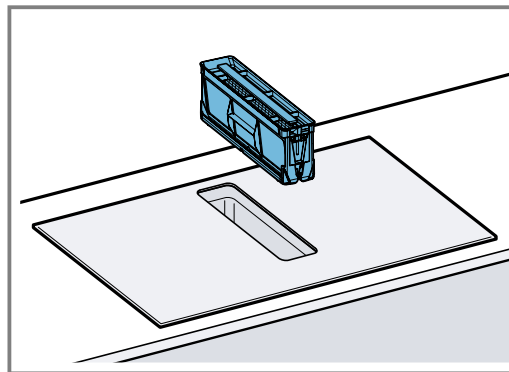
OPOZORILO – Nevarnost požara!

Maščobne usedline v maščobnih filterih se lahko vnamejo.

- ▶ Aparata nikdar ne uporabljajte brez maščobnega filtra.

- ▶ Maščobne filtre redno čistite.
- ▶ V bližini aparata nikoli ne uporabljajte odprtega ognja (npr. za flambiranje).
- ▶ Aparat namestite v bližino kurišča na trdo gorivo (npr. les ali oglje) le v primeru, da ima kurišče zaprt, nesnemljiv pokrov. Ne sme priti do preskoka isker.

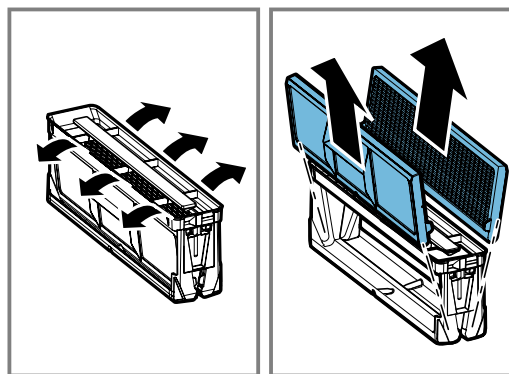
1. Odstranite maščobni filter.
 - V spodnjem delu posode se lahko nabira maščoba. Maščobnega filtra ne nagibajte, da preprečite kapljanje maščobe.



2. Očistite maščobni filter.
 - → "Ročno čiščenje maščobnih filtrov", *Stran 17*
 - → "Čiščenje maščobnih filtrov v pomivalnem stroju", *Stran 18*
3. Po potrebi odstranite filtre proti neprijetnim vonjavam ali zvočne filtra in očistite aparat od znotraj.
→ "Menjava filtra proti neprijetnim vonjavam ali zvočnega filtra", *Stran 16*
4. Če so v aparat zašli predmeti, jih odstranite in poskrbite, da dotok do prelivne posode ne bo blokirani.
5. Notranjost aparata obrišite z milnico in krpo za pomivanje.
6. Po čiščenju vstavite osušeni maščobni filter.

Ročno čiščenje maščobnih filtrov

1. Razstavite maščobni filter.



2. Maščobni filter namočite v vroči milnici.
3. Maščobni filter očistite s ščetko.

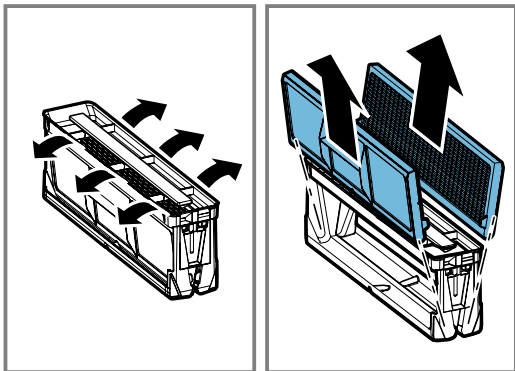
Ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, ki vsebujejo kisline ali baze.

Pri trdovratni umazaniji lahko uporabite poseben razmaščevalec. Razmaščevalec lahko kupite na pooblaščenem servisu, v naši spletni trgovini ali v specializirani trgovini.

4. Maščobni filter dobro izperite.
5. Počakajte, da voda odteče z maščobnega filtra.

Čiščenje maščobnih filtrov v pomivalnem stroju

1. Razstavite maščobni filter.



2. Maščobni filter vstavite v pomivalni stroj, tako da ga nič ne stiska ali pripira.

Za optimalni rezultat čiščenja maščobni filter položite v pomivalni stroj tako, da leži na strani filtra.

Zelo umazanih maščobnih filtrov ne čistite skupaj s posodo.

Ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, ki vsebujejo kisline ali baze.

3. Vključite pomivalni stroj.

Pri nastavitvi temperature izberite največ 70 °C.

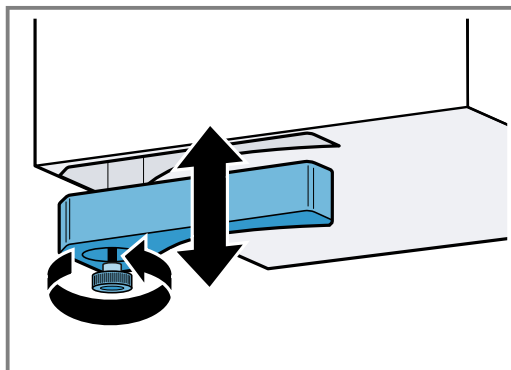
4. Počakajte, da voda odteče z maščobnega filtra.

16.6 Čiščenje prelivne posode

V prelivni posodi se nabirajo tekočine ali predmeti, ki od zgoraj pridejo v aparat.

Zahteva: Aparat je ohlajen in prikaz preostale toplote je ugasnil.

1. Prelivno posodo držite z eno roko in jo z drugo roko odvijte.
 - Prelivne posode ne nagibajte, da preprečite iztekanje tekočine.



2. Prelivno posodo izpraznite in izperite.
3. Po potrebi odvijte vijak in prelivno posodo brez vijaka očistite v pomivalnem stroju.
4. Po čiščenju znova privijte prelivno posodo.
5. Poskrbite, da dotok do prelivne posode ne bo blokirani.

Če v aparat zaidejo predmeti, jih odstranite, ko se aparat ohladi. V ta namen odstranite maščobni filter.
→ *Stran 17*

17 Pogosto zastavljena vprašanja

17.1 Uporaba

Vprašanje	Odgovor
Zakaj ne morem vklopiti kuhališča in zakaj sveti simbol za otroško varovalo?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Otroško varovalo je aktivirano. Več informacij o tej funkciji najdete pod → "Otroško varovalo", <i>Stran 13</i>.
Zakaj svetlobni prikazi utripajo in zakaj se oglašča zvočni signal?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ S površine upravljalnega polja očistite tekočine ali ostanke jedi. Odstranite vse predmete, ki morda pokrivajo upravljalno polje. Več informacij o deaktivaciji zvočnega signala najdete pod → "Osnovne nastavitve", <i>Stran 13</i>.
Prezračevalni sistem se ne vklopi, čeprav je aktiviran samodejni zagon.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ročno aktivirajte prezračevalni sistem ali preverite konfiguracijo samodejnega zagona. Več informacij najdete v poglavju → "Osnovne nastavitve", <i>Stran 13</i>.
Prezračevalni sistem še naprej deluje, čeprav so kuhališča izklopljena.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ročno izklopite prezračevalni sistem. Več informacij o tej nastavitvi najdete v poglavju → "Osnovno upravljanje", <i>Stran 9</i>.
Vsesavanje zraka je prešibko.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Poskrbite, da bo maščobni filter čist. Postopek čiščenja in menjave filtra je opisan v poglavju → "Čiščenje in nega", <i>Stran 16</i>.

17.2 Zvoki

Vprašanje	Odgovor
Zakaj je med kuhanjem slišati zvoke?	<ul style="list-style-type: none"> Glede na sestavo dna posode se med delovanjem kupalne plošče lahko zaslišijo zvoki. Ti zvoki so običajni za indukcijsko tehnologijo. Ne predstavljajo okvare.
Možni zvoki	<ul style="list-style-type: none"> Globoko brečanje kot pri transformatorju: oglasi se pri kuhanju na visoki stopnji kuhanja. Ta zvok utihne ali se stiša, ko znižate stopnjo kuhanja. Tiho žvižganje: oglasi se, ko je posoda prazna. Ta zvok utihne, ko v posodo zlijete vodo ali vanjo položite živila. Prasketanje: oglasi se pri posodah iz prekrivajočih se različnih materialov ali pri uporabi posod različne velikosti in iz različnih materialov. Jakost zvoka se lahko razlikuje glede na količino in način priprave jedi. Visoki žvižgi: lahko se oglasijo, če hkrati delujeta dve kuhališči na najvišji stopnji kuhanja. Ti žvižgi utihnejo ali se stišajo, ko znižate stopnjo kuhanja. Zvoki ventilatorja: kupalna plošča je opremljena z ventilatorjem, ki se vklopi pri visokih temperaturah. Če je izmerjena temperatura še vedno previsoka, lahko ventilator deluje tudi po izklopu kupalne plošče.

17.3 Posoda

Vprašanje	Odgovor
Kakšna posoda je primerna za indukcijsko kupalno ploščo?	<ul style="list-style-type: none"> Več informacij o posodi, primerni za kuhanje z indukcijo, najdete pod → "Kuhanje z indukcijo", Stran 6.
Zakaj se kuhališče ne segreva in stopnja kuhanja utripa?	<ul style="list-style-type: none"> Kuhališče, na katerem stoji posoda, ni vklopljeno. Prepričajte se, da je vklopljeno tisto kuhališče, na katerem stoji posoda. Posoda je premajhna za vklopljeno kuhališče ali pa ni primerna za indukcijo. Prepričajte se, da je posoda primerna za indukcijo in da stoji na kuhališču, ki je najprimernejše velikosti za posodo. Več informacij najdete pod → "Kuhanje z indukcijo", Stran 6.
Zakaj tako dolgo traja, da se posoda segreje oz. zakaj se ne segreje dovolj, čeprav je nastavljena visoka stopnja moči?	<ul style="list-style-type: none"> Posoda je premajhna za vklopljeno kuhališče ali pa ni primerna za indukcijo. Prepričajte se, da je posoda primerna za indukcijo in da stoji na kuhališču, ki je najprimernejše velikosti za posodo. Več informacij najdete pod → "Kuhanje z indukcijo", Stran 6.

17.4 Čiščenje

Vprašanje	Odgovor
Kako lahko očistim kupalno ploščo?	<ul style="list-style-type: none"> Optimalne rezultate dosežete s posebnimi čistili za steklokeramiko. Ne uporabljajte čistil, čistilnih sredstev za pomivalni stroj oz. koncentratov ali krp za grobo čiščenje. Več informacij najdete pod → "Čiščenje in nega", Stran 16.
V omarici pod kupalno ploščo je voda.	<ul style="list-style-type: none"> Preverite, ali je prelivna posoda polna. Več informacij o čiščenju in negi kupalne plošče najdete pod → "Čiščenje in nega", Stran 16.
V kakšnih časovnih intervalih moram čistiti prelivno posodo?	<ul style="list-style-type: none"> Prelivno posodo čistite pogosto. Več informacij o čiščenju prelivne posode najdete pod → "Čiščenje in nega", Stran 16.
V kakšnih časovnih intervalih moram čistiti maščobni filter?	<ul style="list-style-type: none"> Maščobni filter redno čistite. Postopek čiščenja in menjave filtra je opisan v poglavju → "Čiščenje in nega", Stran 16.

18 Odpravljanje motenj

Manjše motnje na aparatu lahko odpravite sami. Preverite informacije za odpravljanje motenj, preden se obrnete na pooblaščen servis. Tako se izognete nepotrebним stroškom.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila stroja sme izvajati le izšolano strokovno osebje.
- ▶ Če je stroj pokvarjen, pokličite storitveni servis za stranke.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.

- ▶ Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.
- ▶ Če je omrežni priključni vodnik aparata poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim priključnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu ali njegovi servisni službi.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Kuhališče se segreva, vendar zaslon ne deluje.

- ▶ Izključite varovalko v omarici z varovalkami.
- ▶ Pokličite pooblaščen servis.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Kuhalna plošča se samodejno izklopi in je ne morete več upravljati. Kasneje se lahko nehote vklopi.

- ▶ Izključite varovalko v omarici z varovalkami.
- ▶ Pokličite pooblaščen servis.

18.1 Navodila na zaslonu

Napaka	Vzrok in odprava napak
Noben prikaz ne sveti.	Električno napajanje je prekinjeno. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Z drugimi električnimi aparati preverite, če je prišlo do izpada električnega toka.
	Aparat ni priključen v skladu z vezalno shemo. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aparat priključite v skladu z vezalno shemo.
	Motnja elektronike <ul style="list-style-type: none"> ▶ Če motnje ni mogoče odpraviti, obvestite pooblaščen servis.
Prikazi utripajo.	Upravljalno polje je vlažno ali pa je na njem predmet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Osušite upravljalno polje ali odstranite predmet.
Na prikazih kuhališč utripa prikaz -.	Prišlo je do motnje v elektroniki. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Za potrditev motnje za kratek čas pokrijte upravljalno polje z roko.
F	Filter za vonjave je nasičen ali prikaz nasičenosti sveti, čeprav ste filter zamenjali. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zamenjajte filter in ponastavite prikaz nasičenosti filtra. Več informacij najdete v poglavju → "Čiščenje in nega", Stran 16.
F2	Elektronika se je pregrela in izklopila ustrezno kuhališče. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato se dotaknite poljubnega simbola na kuhalni plošči.
F4	Elektronika se je pregrela in vsa kuhališča so izklopljena. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato se dotaknite poljubnega simbola na kuhalni plošči.
F5 + stopnja kuhanja in zvočni signal	Na upravljalnem polju stoji vroča posoda. Elektronika se zato lahko pregreje. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odstranite posodo. Prikaz napake po kratkem času ugasne. Lahko nadaljujete s kuhanjem.
F5 in zvočni signal	Na upravljalnem polju stoji vroča posoda. Za zaščito elektronike se je kuhališče izklopilo. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odstranite posodo. Počakajte nekaj sekund. Dotaknite se poljubne upravljalne površine. Ko prikaz napake ugasne, lahko nadaljujete s kuhanjem.
F1/F6	Kuhališče se je pregrelo in izklopilo, da zaščiti delovno površino. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi, in nato ponovno vklopite kuhališče.

Napaka	Vzrok in odprava napak
FB	Kuhališče je dalj časa delovalo brez prekinitiv. ▶ Aktiviral se je samodejni varnostni izklop. Glejte poglavje → "Samodejni varnostni izklop", Stran 13.
E 9000/E9010	Napaka v delovni napetosti, izven običajnega območja delovanja. ▶ Obrnite se na dobavitelja električne energije.
U400	Kuhalna plošča ni pravilno priključena. ▶ Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Kuhalno ploščo priključite v skladu z vezalno shemo.
d E	Aktiviran je demonstracijski način. ▶ Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Počakajte 30 sekund in priključite kuhalno ploščo. V naslednjih 3 minutah se dotaknite poljubnega senzorja. Demonstracijski način je deaktiviran.

18.2 Opozorila

Opombe

- Če se na prikazih pokaže E, pritisnite senzor ustreznega kuhališča in ga držite ter preberite 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 prikaže, pokličite pooblaščen servis in navedite natančno kodo motnje.
- Če pride do napake, se aparat ne preklopi v stanje pripravljenosti.

19 Odstranjevanje

Tukaj boste izvedeli, kako pravilno odstraniti stare aparate.

19.1 Odstranitev starega aparata v odpad

Okolju prijazna odstranitev v odpad omogoča ponovno uporabo dragocenih surovin.

1. Izvlecite vtič iz omrežnega priključnega vodnika.
2. Prerežite omreži priključni vodnik.
3. Aparat odstranite na okolju prijazen način.

Informacije o aktualnih možnostih odstranitve v odpad dobite pri strokovnem prodajalcu kot tudi na občinski ali mestni upravi.



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

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

20 Servisna služba

Če imate vprašanja glede uporabe, sami ne morete odpraviti motnje na aparatu ali je treba aparat popraviti, se obrnite na naš pooblaščen servis.

Za delovanje pomembne originalne nadomestne dele v skladu z ustrežno uredbo o ekološki zasnovi izdelkov lahko dobite na našem pooblaščenem servisu najmanj 10 let od dne, ko je stroj dan na trg znotraj evropskega gospodarskega prostora.

Opomba: Poseg storitvenega servisa za stranke je v okviru garancijskih pogojev proizvajalca brezplačen.

Podrobne informacije o garancijskem roku in pogojih v vaši državi dobite na našem pooblaščenem servisu, pri vašem trgovcu ali na naši spletni strani.

Ko pokličete pooblaščen servis, potrebujete številko proizvoda (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) aparata. Kontaktne podatke servisne službe najdete v priloženem seznamu servisov ali na naši spletni strani.

20.1 Številka izdelka (E-Nr.) in proizvodna številka (FD)

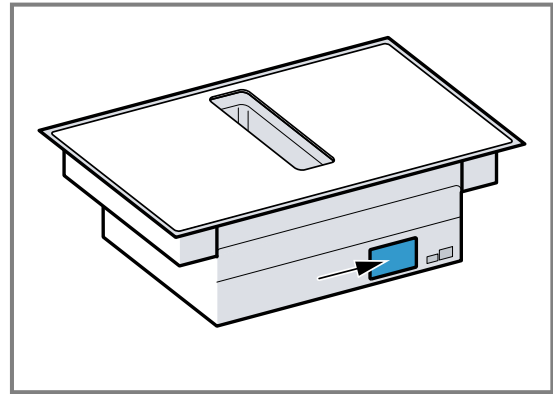
Identifikacijsko številko izdelka (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) najdete na tipski tablici stroja.

Tipsko ploščico najdete:

- v tehničnem opisu aparata.

- spredaj na spodnji strani kuhalne plošče.

Številka izdelka (št. E) se nahaja tudi na steklokeramiki. Servisni indeks (KI) in proizvodno številko (FD) pa lahko vidite tudi v osnovnih nastavitvah → *Stran 13*.



Da boste svoje podatke o aparatu in telefonsko številko servisne službe hitro našli, si jih zapišite.

21 Testne jedi

Ta priporočila za nastavitve so namenjena preizkusnim inštitutom za lažje testiranje naših aparatov. Preizkusi so bili opravljeni z našimi kompleti posode za indukcijske kuhalne plošče. Te komplete pribora lahko po potrebi naknadno kupite v specializiranih trgovinah, na našem pooblaščenem servisu ali v naši spletni trgovini.

21.1 Topljenje čokoladnega preliva

Sestavine: 150 g temne čokolade (55 % kakava).

- Lonec Ø 16 cm brez pokrovke
 - Kuhanje: stopnja moči 1.

21.2 Pogrevanje in ohranjanje toplote enolončnice iz leče

Recept po DIN 44550
Začetna temperatura 20 °C
Segrevanje, brez mešanja

- Lonec Ø 16 cm s pokrovko, količina: 450 g
 - Segrevanje: trajanje 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.
- Lonec Ø 22 cm s pokrovko, količina: 800 g
 - Segrevanje: trajanje 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.

21.3 Pogrevanje in ohranjanje toplote enolončnice iz leče

Npr.: premer leče 5–7 mm, začetna temperatura 20 °C
Po 1 min. segrevanja premešajte

- Lonec Ø 16 cm s pokrovko, količina: 500 g
 - Segrevanje: trajanje pribl. 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.
- Lonec Ø 22 cm s pokrovko, količina: 1 kg
 - Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.

21.4 Bešamelna omaka

Temperatura mleka: 7 °C

- Lonec Ø 16 cm brez pokrovke, sestavine: 40 g masla, 40 g moke, 0,5 l mleka s 3,5 % maščobe in ščepec soli

Priprava bešamelne omake

1. Raztopite maslo, umešajte moko in sol ter vse skupaj segrejte.
 - Segrevanje: trajanje 6 min., stopnja moči 2
2. Prežganju dodajte mleko in ob neprestanem mešanju kuhajte, dokler ne zavre.
 - Segrevanje: trajanje 6 min. 30 sek., stopnja moči 7
3. Ko bešamelna omaka zavre, pustite posodo še 2 min. na kuhališču in neprestano mešajte.
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2

21.5 Kuhanje mlečnega riža s pokrovko

Temperatura mleka: 7 °C

1. Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Segrejte brez pokrovke. Po 10 min. segrevanja premešajte.
2. Nastavite priporočeno stopnjo moči in v mleko dodajte riž, sladkor in sol.
Čas priprave, vključno s segrevanjem pribl. 45 min.
- Lonec Ø 16 cm, sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka s 3,5 % maščobe in 1 g soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 3
- Lonec Ø 22 cm, sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka s 3,5 % maščobe in 1,5 g soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 3, po 10 min. premešajte

21.6 Kuhanje mlečnega riža brez pokrovke

Temperatura mleka: 7 °C

1. V mleko dodajte sestavine in segrevajte ob neprestanem mešanju.
2. Ko mleko doseže pribl. 90 °C, izberite priporočeno stopnjo moči in pustite, da na nižji stopnji rahlo vre pribl. 50 min.
 - Lonec Ø 16 cm brez pokrovke, sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka s 3,5 % maščobe in 1 g soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.
 - Kuhanje: stopnja moči 3
 - Lonec Ø 22 cm brez pokrovke, sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka s 3,5 % maščobe in 1,5 g soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2.

21.7 Kuhanje riža

Recept po DIN 44550

Temperatura vode: 20 °C

- Lonec Ø 16 cm s pokrovko, sestavine: 125 g dolgozrnatega riža, 300 g vode in ščepec soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2
- Lonec Ø 22 cm s pokrovko, sestavine: 250 g dolgozrnatega riža, 600 g vode in ščepec soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2.

21.8 Peka svinjskega fileja

Začetna temperatura fileja: 7 °C

- Ponev Ø 24 cm brez pokrovke, sestavine: 3 svinjski fileji, skupna teža pribl. 300 g, debelina 1 cm, in 15 ml sončničnega olja
 - Segrevanje: trajanje pribl. 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 7

21.9 Priprava palačink

Recept po DIN EN 60350-2

- Ponev Ø 24 cm brez pokrovke, sestavine: 55 ml testa na palačinko
 - Segrevanje: trajanje 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 7

21.10 Cvrenje globoko zamrznjenega ocvrtega krompirčka

- Lonec Ø 22 cm brez pokrovke, sestavine: 2 l sončničnega olja. Za vsak postopek cvrenja: 200 g globoko zamrznjenega ocvrtega krompirčka, debeline 1 cm
 - Segrevanje: stopnja moči 9, dokler olje ne doseže temperature 180 °C.
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 9

Съдържание

1	Безопасност	24
2	Предотвратяване на материални щети.....	27
3	Опазване на околната среда и икономия	28
4	Готвене с индукция	28
5	Запознаване	30
6	Режими на работа	31
7	Преди първата употреба	31
8	Основни положения при работа с уреда.....	31
9	Времеви функции	34
10	Функция PowerBoost	35
11	Защита от деца	36
12	Автоматично предпазно изключване	36
13	Основни настройки.....	36
14	Проверка на готварския съд	38
15	Функция PowerManager	38
16	Почистване и поддръжка	39
17	ЧЗВ	41
18	Отстраняване на неизправности.....	43
19	Предаване за отпадъци	44
20	Отдел по обслужване на клиенти.....	45
21	Тестови ястия	45

1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

1.1 Общи указания

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Запазете ръководствата, паспорта на уреда и продуктовата информация за по-нататъшна справка или за следващия собственик.
- Не свързвайте уреда в случай на повреда, получена по време на транспортирането.

1.2 Употреба по предназначение

Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда без щекер. При повреди поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.

Само при качествено вграждане съгласно инструкцията за монтаж се гарантира сигурността при работа. Инсталирацията е отговорен за безупречното функциониране на мястото на поставяне.

Използвайте уреда само:

- за приготвяне на ястия и напитки.
- под надзор. Непрекъснато следете късите процеси на готвене.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка.
- на височина до 2000 м над морското равнище.

Не използвайте уреда:

- върху кораби или превозни средства.
- с външен таймер или отделно дистанционно управление. Това не важи в случай, че работата с установените от EN 50615 уреди се приключи.
- за изсмукване на опасни или експлозивни материали или пари.
- за изсмукване на малки части или течности.

Ако носите активно имплантирано медицинско устройство (напр. пейсмейкър или дефибрилатор), се консултирайте с Вашия лекар дали то отговаря на Директива 90/385/ЕИО на Съвета на Европейските общности от 20 юни 1990 г., както и на EN 45502-2-1 и EN 45502-2-2 и е избран, имплантиран и програмиран съгласно VDE-AR-E 2750-10. Ако тези предпоставки са изпълнени и се използват неметални готварски принадлежности и съдове с неметални дръжки, този индукционен готварски плот не представлява опасност при употреба по предназначение.

1.3 Ограничение на кръга от потребители

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани

относно безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от употребата опасности.

Деца не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца на възраст под 15 години и без наблюдение.

Дръжте деца на възраст под 8 години далеч от уреда и хранящия кабел.

1.4 Безопасна употреба

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!

Деца могат да вдихат или да погълнат малки части и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца малките части.
- ▶ Не допускате деца да играят с малки части.

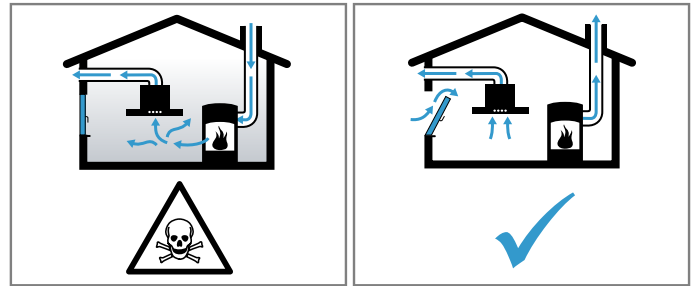
Деца могат да нахлузят на главата си опаковъчния материал или да се увият в него и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца опаковъчния материал.
- ▶ Не допускате деца да играят с опаковъчния материал.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от отравяне!

Обратно всмуканите газове от изгарянето могат да доведат до отравяния. 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. дымоотвод) на открито. При включен абсорбатор се изкарва въздух от кухнята и съседните помещения. Без достатъчно подаван въздух има вакуум. Опасните газове от комина или шахтата за вентилация се засмукват обратно в жилищ-

ните помещения.



- ▶ Винаги осигурявайте достатъчно свеж въздух, ако уредът се използва в режим с отработен въздух едновременно със зависима от стайния въздух печка.
- ▶ 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. Отворът в стената за свеж/отработен въздух не гарантира сам по себе си запазването на граничната стойност.
- ▶ Във всеки случай се консултирайте с компетентния коминочистач, който може да оцени общата тяга на въздуха и да ви предложи подходяща мярка за проветряние.
- ▶ Ако уредът се използва изключително в режим на рецикулация, работата е възможна без ограничения.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Готвенето без надзор с мазнина или олио може да е опасно и да доведе до пожар.

- ▶ Никога не оставяйте горещи масла и мазнини без наблюдение.
- ▶ Никога не опитвайте да гасите пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъците напр. с капак или противопожарно одеяло.

Площта за готвене става много гореща.

- ▶ Никога не поставяйте запалими предмети върху готварската площ или в непосредствена близост.
- ▶ Никога не съхранявайте предмети върху готварската площ.

Уредът се нагорещява.

- ▶ Никога не съхранявайте горими предмети или спрейове в чекмеджетата непосредствено под готварския плот.

Покрития за готварски плотове могат да доведат до злополуки, напр. поради прегряване, възпламеняване или пръскащи се материали.

- ▶ Не използвайте капаци за готварски плотове.

След всяка употреба изключвайте готварския плот с главния прекъсвач.

- ▶ Не чакайте докато готварският плот не се изключи автоматично, защото отгоре вече няма тенджери и тигани.

Отлаганията на мазнина във филтрите могат да се запалят.

- ▶ Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.
- ▶ Редовно почиствайте филтрите за мазнина.
- ▶ Не работете в близост до уреда 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 изгаряния!

По време на работа уредът и неговите достъпни части се нагряват силно, особено евентуално наличната рамка на готварския плот.

- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

Котлонът загрява, но индикаторът не функционира.

- ▶ Изключете предпазителя от таблото.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти.

Защитните решетки за готварски плотове могат да доведат до злополуки.

- ▶ Никога не използвайте защитни решетки за готварски плотове.

Предметите от метал се нагряват много бързо върху готварския плот.

- ▶ Никога не поставяйте на готварския плот предмети от метал, като напр. ножове, вилици, лъжици и капаци.

Уредът се нагорещява по време на работа.

- ▶ Преди почистване оставайте уреда да се охлади.
- ▶ Ако в уреда попаднат горещи течности, отстранете филтъра за мазнина и преливника едва след като уредът се е охладил.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени със специален кабел за свързване към мрежата, който може да се закупи от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти.

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.
- ▶ Никога не използвайте уред с напукана или счупена повърхност.
- ▶ Никога не дърпайте кабела за свързване към мрежата, за да отделите уреда от електрозахранващата мрежа. Винаги хващайте щепсела на кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно издърпайте щепсела на кабела за свързване към мрежата от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → *Страница 45*

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

- ▶ За почистване на уреда не използвайте машина за почистване с пара или с високо налягане.

Кабелната изолация на електроуреди може да се стопи поради горещи части на уреда.

- ▶ Никога не допускайте контакт на хранящия кабел на електроуреди с горещи части на уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Готварските тенджери могат внезапно да отскочат нагоре поради течност между дъното на тенджерите и котлона.

- ▶ Котлонът и дъното на тенджерата винаги трябва да са сухи.

- ▶ Никога не използвайте замразени готварски съдове.

При готвене във водна баня готварският плот и готварският съд могат да се счупят поради прегряване.

- ▶ Готварският съд във водна баня не бива да докосва директно дъното на напълнената с вода тенджерата.
- ▶ Използвайте само топлоустойчиви съдове.

Напуквания или счупвания на повърхността на уреда могат да доведат до порязвания.

- ▶ Не използвайте уреда, ако повърхността му е напукана или счупена.

2 Предотвратяване на материални щети

Тук ще намерите най-честите причини за повреди и съвети за тяхното предотвратяване.

Повреда	Причина	Начин на отстраняване
Петна	Готвене без надзор.	Следете процеса на готвене.
Петна, надробявания	Разсипани хранителни продукти, преди всичко такива с високо съдържание на захар.	Веднага отстранявайте със стъргалка за стъкло.
Петна, надробявания или начупвания по стъклото	Дефектни готварски съдове, готварски съдове с разтопен емайл или съдове с медно или алуминиево дъно.	Използвайте подходящ и в добро състояние готварски съд.
Петна, оцветявания	Неподходящи методи за почистване.	Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за стъклокерамика и почиствайте само студен готварски плот.
Надробявания или счупвания на стъклото	Удари или падащ готварски съд, принадлежност или други твърди или остри предмети.	При готвене не удряйте стъклото и не позволявайте падане на предмети върху готварския плот.
Надрасквания, оцветявания	Груби дъна на готварски съдове или преместване на готварския съд по готварския плот.	Проверявайте готварския съд. Повдигайте при преместване готварския съд.
Драскотини	Сол, захар или пясък.	Не използвайте готварския плот като работна повърхност или поставка.
Щети по уреда	Готвене със замръзнал готварски съд.	Никога не използвайте замразени готварски съдове.
Повреди по готварския съд или уреда	Готвене без съдържание.	Никога не поставяйте върху горещ котлон или не загревайте готварски съдове без съдържание.
Повреди по стъклото	Разтопен материал върху горещ котлон или горещ капак върху стъклото.	Не поставяйте хартия за печене или алуминиева хартия и пластмаси съдове или капаци върху готварския плот.
Прегряване	Горещи съдове върху панела за обслужване или върху рамката.	Никога не поставяйте върху тези зони горещи съдове.

3 Опазване на околната среда и икономия

3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковъчните материали са съвместими с околната среда и могат да се използват повторно.

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци отделно според вида.

3.2 Пестене на енергия

Ако спазвате тези указания, Вашият уред ще консумира по-малко електроенергия.

Изберете котлона според размера на тенджерата. Поставете готварския съд в средата.

Използвайте съдове, чийто диаметър на дъното съответства на диаметъра на котлона.

Съвет: Производителите на съдове често посочват горния диаметър на тенджерите. Той често е по-голям от диаметъра на дъното.

- Неподходящи готварски съдове или неизцяло покрити котлони изразходват много електроенергия.

Затваряйте тенджерите с подходящ капак.

- Ако готвите без капак, уредът изразходва значително повече електроенергия.

По възможност рядко повдигайте капака.

- Когато повдигате капака, се губи много електроенергия.

Употреба на стъклен капак

- През стъкления капак можете да погледнете в тенджерата, без да повдигате капака.

Използвайте тенджери и тигани с равно дъно.

- Неравните подове увеличават разхода на енергия.

Използвайте готварски съдове, подходящи за количеството хранителни продукти.

- Голям готварски съд с малко съдържание изразходва повече електроенергия за загряване.

Гответе с малко вода.

- Колкото повече вода има в готварския съд, толкова повече електроенергия е необходима за загряването.

Превключете своевременно на по-ниска степен за готвене. Използвайте подходяща степен за доприготвяне.

- С твърде висока степен за доприготвяне се хаби електроенергия

Настройте степента на вентилатора спрямо интензитета на изпаренията при готвене.

- По-ниска степен на вентилатора означава по-малък разход на енергия.

При интензивни изпарения при готвене изберете своевременно по-висока степен на вентилатора.

- Миризмите се разпределят по-слабо в помещението.

Изключете уреда, когато вече не е нужно.

- Уредът не изразходва енергия.

Проветрете добре при готвене.

- Уредът работи по-ефективно с по-малки шумове.

Почиствайте или сменяйте филтъра на посочените интервали.

- Ефективността на филтъра остава запазена.

4 Готвене с индукция

4.1 Предимства при готвене с индукция

Готвенето с индукция се различава основно от обичайното готвене, топлината възниква директно в съда. 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 подаването на топлина и сигурността, готварският плот увеличава или намалява подаването на топлина веднага след всяка команда. Индукционният котлон прекъсва подаването на топлина, ако свалите съда от котлона, без преди това да сте го изключили.

4.2 Съдове

Само феромагнитни съдове са подходящи за готвене с индукция.

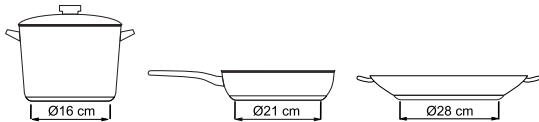
Например:

- Съдове от емайлирана стомана
- Съдове от чугун

- Подходящи за индукция специални съдове от неръждаема стомана

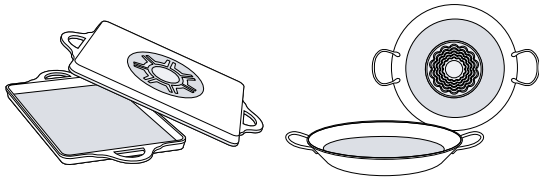
Допълнителна информация за съдовете, които са подходящи за индукционно готвене, ще получите в → "Проверка на готварския съд", Страница 38

За постигане на добър резултат от готвенето се уверете, че феромагнитната зона на дъното на съда отговаря на размера на котлона. Ако съдът върху котлона не се разпознае, поставете го върху котлон с по-малък диаметър.

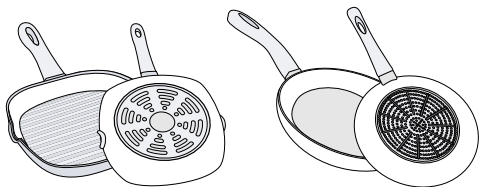


Дъното на някои индукционни съдове не е напълно феромагнитно:

При големи съдове с по-малко феромагнитно дъно, се загрява само феромагнитната повърхност. Така топлината не се разпределя равномерно. Ето защо температурата на неферомагнитната зона може да е твърде ниска за готвене.



Дъната на съдовете с алуминиеви обивки намаляват феромагнитната повърхност. Така може да се намали отдаването на мощност и съдовете се разпознават недостатъчно или съвсем не се разпознават и поради това не се загряват достатъчно.



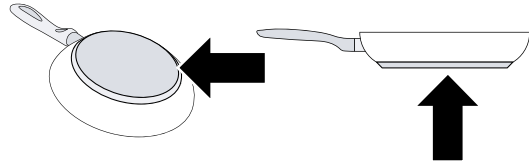
Неподходящи съдове

Никога не използвайте нагревателни плочи или съдове от:

- тънкостенна нормална стомана
- стъкло
- глина
- мед
- алуминий

Характеристики на дъното на съда

Характеристиките на дъното на съда могат да окажат влияние върху резултата от готвенето. Съдовете от материали, които разпределят равномерно топлината в тенджерата, напр. тенджери със сандвич дъно от неръждаема стомана, пестят време и енергия. За предпочитане използвайте съдове с плосък под, тъй като неравните дъна на съдове влошават преноса на топлина.



Липсващ съд или неподходящ размер

Ако не поставите съд върху избрания котлон или ако съдът е от неподходящ материал или не е с правилен размер, индикацията на котлона мига. За да угасне индикацията, поставете подходящ съд върху котлона. Ако в рамките на 90 секунди не поставите подходящ съд на котлона, той автоматично се изключва.

Празни съдове или съдове с тънко дъно

Не загрявайте празни съдове и не използвайте съдове с тънки дъна. Готварският плот е снабден с вътрешна система за сигурност. Въпреки това празният съд може да се нагрее толкова бързо, че функцията "Автоматично изключване" да не може да реагира навреме и да се достигне твърде висока температура. Така дъното на съда може да се разтопи и да повреди стъкления плот. В такъв случай не докосвайте съда и изключете котлона. Ако котлонът след изстудяване вече не функционира, свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.

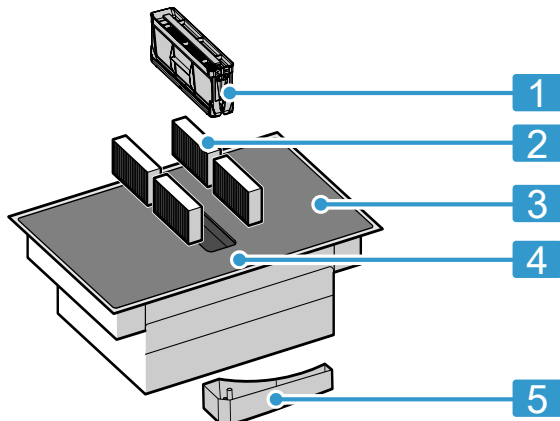
Разпознаване на съдове

Всеки котлон има минимална граница за разпознаване на съдове, която зависи от феромагнитния диаметър и от материала на дъното на съда. Ето защо използвайте котлона, който най-добре отговаря на диаметъра на дъното на тенджерата.

5 Запознаване

5.1 Вашият нов уред

Информация относно Вашия нов уред



Ном.	Обозначение
1	Филтър за мазнина
2	Филтър за миризми при рецикулация или акустичен филтър при режим на отработен въздух ¹
3	Готварски плот
4	Панел за обслужване
5	Преливник

¹ Според оборудването на уреда.

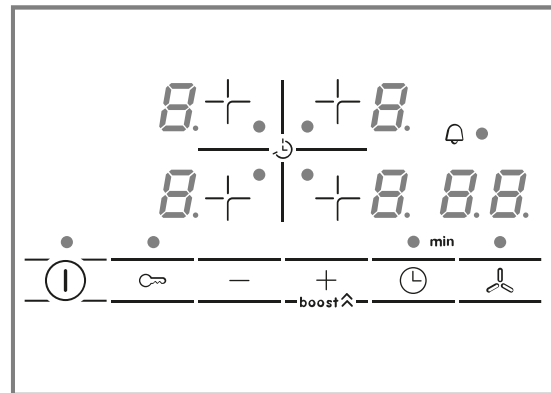
5.2 Специални принадлежности

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 уеб-сайт.

- Комплект отработен въздух
- Комплект рецикулационен въздух
- Филтър за миризми за работа с циркулиращ въздух
- Акустичен филтър за работа с отработван въздух

5.3 Панел за обслужване

В зависимост от типа уред детайлите на фигурата могат да се различават, напр. по цвят и форма.



Сензори за избор

Сензор	Функция
ⓘ	Главен превключвател
+	Изберете котлона
-/+	Изберете настройките
boost ^	Функция PowerBoost Интензивна степен на вентилацията
⌚	Функция Timer
🔒	Защита от деца
🌀	Ръчно управление на вентилацията

Индикации

Индикация	Функция
□	Работно състояние
1-9	Степени за готвене
1-3	Степени на вентилация
H/h	Остат. топлина
b	Функция PowerBoost Интензивна степен на вентилация
00	Времеви функции

Сензорни полета и индикатори

При докосване на символ съответната функция се активира.

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

5.4 Котлоните

Допълнителна информация за готварския съд, които са подходящи за индукционно готвене, ще получите в

→ "Готвене с индукция", Страница 28.

Котлоните

○	Еднокръгов котлон	Използвайте готварски съд с подходяща големина.
---	-------------------	---

5.5 Индикатор за остатъчна топлина

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

В зависимост от размера на остатъчната топлина се показва следното:

- Индикатор *H*: висока температура

- Индикатор *h*: ниска температура

Ако вземете съда по време на готвене от котлона, индикаторът за остатъчна топлина и избраната степен за готвене мигат с редуване.

Ако изключите котлона, индикаторът за остатъчна топлина свети. Когато готварският плот е изключен, индикаторът за остатъчна топлина свети докато готварската зона е топла.

6 Режими на работа

Можете да използвате вашия уред в режим на отработен въздух или в режим на рециркулация.

6.1 Работа с отработван въздух

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



Въздухът не бива да се отвежда в омин, който се използва за отработени газове на уреди, които изгарят газ или други горива (това не важи за рециркулационни уреди).

- Ако отработеният въздух трябва да се откара в дымоотвод, 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.

6.2 Работа с циркулиращ въздух

Всмукваният въздух се почиства през филтрите за мазнина и филтър за миризма и отново се вкарва в помещението.



За да изкарате миризмите при работа с циркулиращ въздух, трябва да вградите филтър за миризма. Различните възможности за използване на уреда в режим на циркулация на въздуха ще откриете в нашия каталог или ще научите при запитване от Вашия специализиран търговец. Необходимо за това допълнително оборудване ще получите от специализираната търговска мрежа, от службата обслужване на клиенти или в онлайн магазина.

7 Преди първата употреба

Извършете настройките за първото пускане в експлоатация. Почистете уреда и принадлежностите.

7.1 Настройка на режим на работа

Уредът се доставя с предварително настроен режим на рециркулация.

Ако Вашият готварски плот е инсталиран с изкарване на въздуха навън, трябва да конфигурирате настройката $\text{E} \text{ 1}$ на този режим. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава

→ "Основни настройки", Страница 36

8 Основни положения при работа с уреда

8.1 Включване и изключване на готварския плот

Включете и изключете готварския плот посредством главния превключвател ①.

Ако включите уреда през първите 4 секунди след изключването, готварският плот се включва с предишните настройки.

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

Включване на готварския плот

- ▶ Докоснете ①.
Прозвучава акустичен сигнал и индикаторът до ① светва.
- ✓ Готварският плот е готов за работа.

Изключване на готварския плот

- ▶ Докоснете ① докато индикаторите не угаснат. Индикаторът за остатъчна топлина светва докато готварските зони не се охладят достатъчно.
- ✓ Всички котлони са изключени.

Бележка: Ако всички котлони са изключени за повече от 20 секунди, готварският плот се изключва.

8.2 Настройка на котлоните

Изберете желаната степен на готвене със символи \oplus и \ominus .

Степен на мощност

1	Най-ниска степен на мощност
9	Най-висока степен на мощност

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

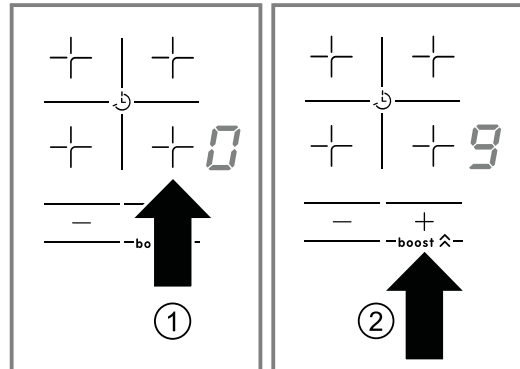
Бележки

- За да предпази електронните компоненти на уреда от прегряване или токови удари, готварският плот може временно да намали степента на мощност.
- За да предотврати образуването на шум от уреда, готварският плот може временно да намали степента на мощност.

Избор на котлон и степен за готвене

1. За да изберете котлон, докоснете \oplus .

2. През следващите 10 секунди докоснете \oplus или \ominus .
 - Натиснете върху \oplus . Степента за готвене 9 се показва.
 - Натиснете върху \ominus . Степента за готвене 4 се показва.



- ✓ Степента на мощност е настроена.

Бележки

- Ако поставите готварски съд на котлона преди да включите готварския плот и докоснете ①, готварският съд се разпознава 20 секунди по-късно. Котлонът се избира автоматично. Ако готварският съд се разпознае, изберете степента за готвене в рамките на 20 секунди, в противен случай котлонът се изключва. Ако поставите няколко готварски съда и включите готварския плот, се разпознава само един готварски съд.
- Ако няма готварски съд върху котлона, избраната степен на мощност мига. След определено време готварската зона се изключва.

Промяна на степента за готвене и изключване на котлона

1. Изберете котлона.
 2. Натиснете \oplus или \ominus докато желаната степен на мощност не се появи. За да изключите котлона, настройте 0.
- ✓ Степента за готвене на котлона се променя или котлонът се изключва и се показва остатъчната топлина.

Бързо изключване на котлона

За 3 секунди докоснете символа на котлона. Котлонът се изключва.

8.3 Съвети за готвене

- Ако загревате пюре, крем супи или гъсти сосове, разбърквайте от време на време.
- За предварително загреване настройте степен за готвене 8-9.
- Ако готвите с капак, намалете степента за готвене ако излиза пара. Резултатът от готвенето не се влияе от излизането на пара.
- След процеса на готвене затворете готварския съд до сервиране на ястието.
- За готвене в тенджерата под налягане спазвайте указанията на производителя.
- Не гответе хранителните продукти твърде дълго, за да запазите хранителната стойност. С кухненския таймер можете да настроите оптималното време на готвене.
- Внимавайте олиото да не пуши.
- За запичане на хранителните продукти ги печете един след друг и на малки порции.
- Някои готварски съдове могат да достигнат високи температури при готвене. Ето защо използвайте кухненски ръкавици.
- Препоръки за енергийно ефикасно готвене ще откриете в → "Пестене на енергия", Стран 28

Препоръки за готвене

Таблицата показва коя степен за готвене (☰) за кой хранителен продукт е подходяща. Времето на готвене (⌚ min) може да варира според вида, теглото, дебелината и качеството на хранителните продукти.

	☰	⌚ min
Разтапяне		
Шоколад, кувертюр	1 - 1.	-
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Загриване и поддържане в топло състояние		
Яхния, напр. лещена яхния	1. - 2	-
Мляко ¹	1. - 2.	-
Варени наденици ¹	3 - 4	-
Размразяване и загреване		
Спанак, дълб.замр.	3 - 4	15 - 25
Гулаш, дълб.замр.	3 - 4	35 - 55
Приготвяне на бавен огън		
Картофени кюфтета ¹	4. - 5.	20 - 30
Риба ¹	4 - 5	10 - 15
Бели сосове, напр. сос бешамел	1 - 2	3 - 6
Бити сосове, напр. сос беарнез, сос холандес	3 - 4	8 - 12
Кипване, готвене на пара, задушаване		
Ориз, с двойно количество вода	2. - 3.	15 - 30
Мляко с ориз ²	2 - 3	30 - 40
Варени картофи (с обелките)	4. - 5.	25 - 35
Варени картофи (без обелките)	4. - 5.	15 - 30
Макарони ¹	6 - 7	6 - 10
Яхния	3. - 4.	120 - 180
Супи	3. - 4.	15 - 60
Зеленчуци	2. - 3.	10 - 20
Зеленчуци, дълбоко замразени	3. - 4.	7 - 20
Яхния в тенджера под налягане	4. - 5.	-
Задушаване		
Печено роле	4 - 5	50 - 65
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш ²	3 - 4	50 - 60
Задушаване/печене с малко мазнина¹		
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Шницел, дълбоко замразен	6 - 7	6 - 12
Котлет, натюр или панирано ³	6 - 7	8 - 12

¹ Без капак

² Предварително затопляне на степен за готвене 8 - 8.

³ Обръщайте често

	☰	⌚ min
Пържоли, 3 см дебели	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди, 2 см дебели ³	5 - 6	10 - 20
Птичи гърди, замразени	5 - 6	10 - 30
Кюфтета, 3 см дебели ³	4. - 5.	20 - 30
Хамбургери, 2 см дебели ³	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 дълбоко замразена, напр. пържени рибени пръчици	6 - 7	8 - 15
Скариди и раци	7 - 8	4 - 10
Сотиране на пресни зеленчуци и гъби	7 - 8	10 - 20
Ястия на тиган, зеленчуци, месо на лентички по азиатски	7 - 8	15 - 20
Дълбоко замразени ястия, напр. ястия на тиган	6 - 7	6 - 10
Палачинки, изпичане една след друга	6. - 7.	-
Омлет, 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 порции¹

Дълбоко замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
Крокети, замразени	7 - 8	-
Месо, напр. части пиле	6 - 7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	6 - 7	-
Зеленчуци, гъби, панирани, в бирено тесто или в темпура	6 - 7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4 - 5	-

¹ Без капак

² Предварително затопляне на степен за готвене 8 - 8.

³ Обръщайте често

8.4 Ръчно управление на вентилацията

Можете да управлявате ръчно степента на вентилацията.

Бележка: При високи готварски съдове не може да се гарантира оптимална мощност на изсмукване. Можете да подобрите изсмукващата мощност със скосено поставен капак.


Активиране на ръчно управление на вентилацията

1. Докоснете .



Вентилацията стартира при предварително настроена степен.

2. През следващите 10 секунди изберете желаната степен на мощност със символите + и –.

✓ Степента на мощност свети.

Бележка: Ако времето на готвене или времето на таймера е настроено, докоснете , за да видите степента на вентилация.




Промяна или деактивиране на ръчното управление на вентилацията

1. Докоснете .
2. Изберете желаната степен на мощност или настройте със символите + и – на .

8.5 Интензивна степен на вентилация


Уредът има интензивна степен на вентилация. Ако активирате интензивната степен на вентилация, вентилацията работи за кратко време с максимална мощност.

Активиране на интензивна степен на вентилация



1. Докоснете .
2. Изберете степената на мощност  и след това докоснете **boost** .

Индикаторът **b** свети.

✓ Интензивната степен е активирана.

Бележка: След ок. 8 минути уредът самостоятелно превключва на степен на мощност .

Промяна или деактивиране на интензивна степен на вентилация

1. Докоснете .
2. Изберете желаната степен на мощност или настройте със символите + и – на .

8.6 Автоматичен старт за вентилацията

Ако изберете за котлона степен на готвене, автоматичното стартиране се включва.

Вентилацията стартира на съответната степен на мощност. Как можете да промените тази настройка, ще научите в глава

→ "Основни настройки", Страница 36.

8.7 Функция за движение по инерция за вентилацията

Функцията за движение по инерция оставя системата за проветрение да работи няколко минути след изключването на готварския плот. Така отстраняват се още наличната пара. След това системата за вентилация се изключва автоматично.

Активиране на движение по инерция на вентилатора

Времето на допълнителен ход стандартно се активира с максимално време на изключване.


Как можете да промените тази настройка, ще научите в глава

→ "Основни настройки", Страница 36.

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

Деактивиране на движението по инерция на вентилатора

Ръчно

Ако докоснете , деактивирате тази функция.

Автоматично

Уредът деактивира функцията за допълнителен ход ако:

- Времето за допълнителен ход е изтекло.
- Включете отново уреда.

9 Времени функции



Вашият готварски плот разполага с различни функции за настройка на времето на готвене:

- Настройка на времето на готвене
- Автоматично програмиране на времето на готвене
- Таймер

9.1 Настройка на времето на готвене

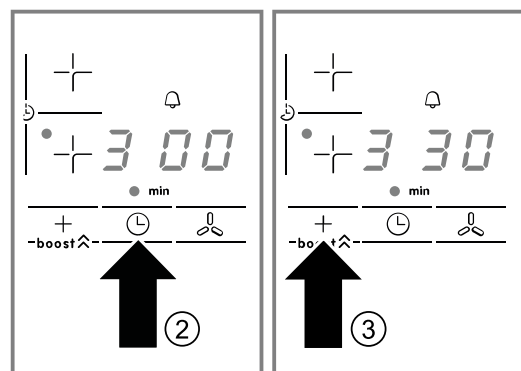
Готварската зона се изключва автоматично след изтичане на настроеното време. Можете да настроите време на готвене до 99 минути.

Програмиране на времето на готвене

1. Изберете котлона и желаната степен за готвене.
 2. Натиснете .
- ✓ Индикаторът • на котлона светва. На индикацията на таймера се появява .

3. Натиснете + или –. Следната основна настройка се появява:

- Натиснете върху +: 30 минути
- Натиснете върху –: 10 минути



4. Със символите + или – изберете време на готвене.

✓ Времето започва да тече.

Бележка: Когато за няколко котлона сте настроили време на готвене, в индикатора на таймера винаги се показва времето на избрания котлон.

Промяна или изтриване на времето на готвене

1. Изберете котлона.
2. Натиснете върху ☹.
3. За да промените времето на готвене, докоснете + или — настройте на ⏱.

След изтичане на времето на готвене

Котлонът се изключва. Прозвучава сигнал и в индикацията на таймера се появява за 10 секунди символа ⏱. Индикаторът • на котлона светва.

- ▶ Натиснете върху ☹.
- ✓ Индикациите угасват и сигналът спира.

9.2 Автоматично програмиране на времето на готвене

За всички котлони можете автоматично да настроите едно и също време на готвене. Настроеното време тече независимо за всеки един от котлоните.

Повече информация за това ще получите на → "Основни настройки", Страница 36.

9.3 Кратък таймер

Посредством краткия таймер можете да настроите време до 99 минути. Тази функция независимо от котлоните и другите настройки. Тази функция не изключва автоматично готварска зона.

Настройка на таймера за кратко време

1. Изберете таймера за кратко време по един от двата начина:
 - При избран котлон: Двукратно натиснете ☹.
 - Ако не сте избрали котлон: Докоснете ☹.
- ✓ Индикацията • до ⏱ свети. На индикацията на таймера се появява ⏱.
2. Натиснете + или —. Основната настройка се появява:
 - Натиснете върху +: 10 минути
 - Натиснете върху —: 05 минути
3. За да изберете желаното време, натиснете + или —.
- ✓ Времето започва да тече.

Промяна или изтриване на времето на таймера

1. Докоснете неколккратно ☹ докато индикаторът • до ☹ светва.
2. За да промените времето на готвене, докоснете + или — настройте на ⏱.

След изтичане на времето на таймера

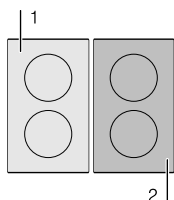
Прозвучава сигнал. На индикацията на таймера се появява ⏱. След 10 секунди индикациите угасват.

- ▶ Натиснете върху ☹.
- ✓ Индикациите угасват и сигналът спира.

10 Функция PowerBoost

С функцията Powerboost големи количества вода могат да се загряват по-бързо отколкото със степента за готвене 9.

Тази функция можете да активирате за котлон, ако другият котлон от същата група не работи, вж. изображението. В противен случай в индикацията мигат избраният котлон b и 9. След това автоматично се настройва степента за готвене 9, без да се активира функцията.



10.1 Активиране на функцията PowerBoost

1. Изберете котлона.
2. Изберете степента за готвене 9 и след това докоснете символа boost ⚡. Индикаторът b светва.
- ✓ Функцията е активирана.

10.2 Деактивиране на функцията Powerboost

1. Изберете котлона.
2. Докоснете символа boost ⚡. Индикаторът b угасва и котлонът се връща на степента за готвене 9.
- ✓ Функцията е деактивирана.



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

11 Защита от деца


Готварският плот е оборудван с функция за защита от деца. Така предотвратяват включване на готварския плот от деца.

11.1 Включване на функцията за обезопасяване спрямо деца

Изискване: Готварският плот трябва да е изключен.

- ▶ Докоснете  за 4 секунди.
- ✓ Индикаторът до  светва за 10 секунди.
- ✓ Готварският плот е блокиран.

11.2 Изключване на функцията за обезопасяване спрямо деца

- ▶ Докоснете  за 4 секунди.
- ✓ Блокирането е отменено.

11.3 Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца

Готварският плот е оборудван с автоматична функция за защита от деца. Така предотвратяват включване на готварския плот от деца.

Активиране и деактивиране

Повече информация за автоматичната защита от деца ще получите на

→ "Основни настройки", Страница 36.

12 Автоматично предпазно изключване

Ако използвате котлон за по-дълго време и не извършите промяна в настройката, автоматичното предпазно изключване се активира. То зависи от избраната степен на мощност от 1 до 10 часа.








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

За да изключите индикатора, докоснете произволен символ. Можете да настроите наново котлона.

13 Основни настройки






Можете да настроите Вашия уред според Вашите потребности.

13.1 Общ преглед на основните настройки

Индикатор	Функция
<i>c i</i>	Функция за обезопасяване спрямо деца  Ръчно. ¹  Автоматично.  Функцията е деактивирана.
<i>c z</i>	Акустични сигнали  Сигналите за потвърждение и грешка са деактивирани.  Само сигналът за грешка е активиран.  Само сигналът за потвърждение е включен.  Всички звукови сигнали са активирани. ¹

¹ Фабрична настройка

² Максималната мощност на готварския плот се показва в типовата табелка.

Индикатор	Функция
<i>c 5</i>	Автоматично изключване на котлоните  Изключено. ¹  01-99 Време до автоматичното изключване.
<i>c 6</i>	Продължителност на сигналния тон за край на таймера  10 секунди. ¹  30 секунди.  1 минута.

¹ Фабрична настройка

² Максималната мощност на готварския плот се показва в типовата табелка.

Индикатор	Функция
c 7	<p>Ограничение на мощността. Ограничете общата мощност на готварския плот. Наличните настройки зависят от максималната мощност на готварския плот. ☐ Деактивирано. Максимална мощност на готварския плот.^{1, 2} / 1000 W. Минимална мощност. ! 1500 W. ... ☒ 3000 W. Препоръчано за 13 ампера. ☓ 3500 W. Препоръчано за 16 ампера. Ч 4000 W. Ч. 4500 W. Препоръчано за 20 ампера. ... ☒ или ☓. Максимална мощност на готварския плот.²</p>
c 9	<p>Време на избор на котлон ☐ Неограничено: Последно настроеният котлон остава избран.¹ / Ограничено: Котлонът остава избран само за няколко секунди.</p>
c 12	<p>Тест на готварския съд, резултат ☐ Неподходящи. / Неоптимални. ☒ Подходящи.</p>
c 17	<p>Настройване на режим на рециркуляция или режим на отработен въздух ☐ Конфигуриране на работа с рециркулиращ въздух.¹ / Конфигуриране на работа с отработван въздух.</p>
c 18	<p>Настройка на автоматичен старт ☐ Деактивирано. / Включено.¹</p>
c 20	<p>Настройте допълнителния ход ☐ Деактивирано. / Активирано¹: Ако Вашият готварски плот работи с режим на отработен въздух, вентилацията се включва за ок. 6 минути със степента на готвене. Ако Вашият готварски плот работи с режим на рециркуляция, вентилацията се включва за ок. 30 минути със степента на готвене. Функцията за допълнителен ход се изключва автоматично след изтичането на това време.</p>
c ☐	<p>Връщане към фабричните настройки ☐ Индивидуални настройки.¹ / Фабрични настройки.</p>

¹ Фабрична настройка

² Максималната мощност на готварския плот се показва в типовата табелка.

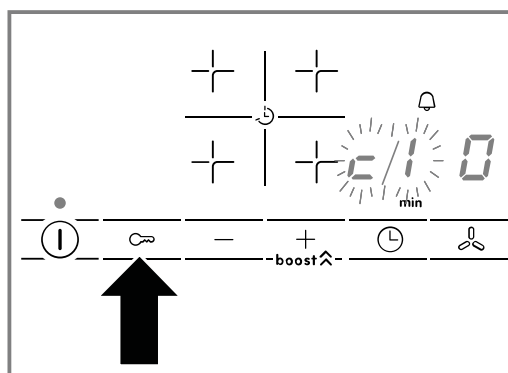
13.2 Към основните настройки

Изискване: Готварският плот трябва да е изключен.

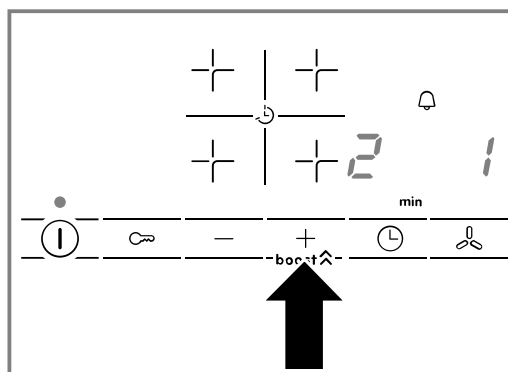
1. За да включите готварския плот, докоснете ⓪.
2. В рамките на следващите 10 секунди докоснете символа ☒ за 4 секунди.

Продуктова информация	Индикация
Списък на техническите служби об-служване на клиенти (ТК)	☐ /
Фабричен номер	Fd
Фабричен номер 1	99.
Фабричен номер 2	0.5

- ✓ Първите четири индикации дават информация за продукта. Докоснете + или -, за да се покажат отделните индикатори.
3. За да достигнете до основните настройки, докоснете ☒.



- ✓ c и / светят с редуване както и ☐ като предварително настроена стойност.
4. Докоснете многократно ☒ докато желаната функция не се покаже.
5. Изберете желаната стойност с + или -.



6. Докоснете ☒ за 4 секунди.
- ✓ Настройките са запазени.

13.3 Излизане от основните настройки

- ▶ За да изключите готварския плот, докоснете ⓪.

14 Проверка на готварския съд

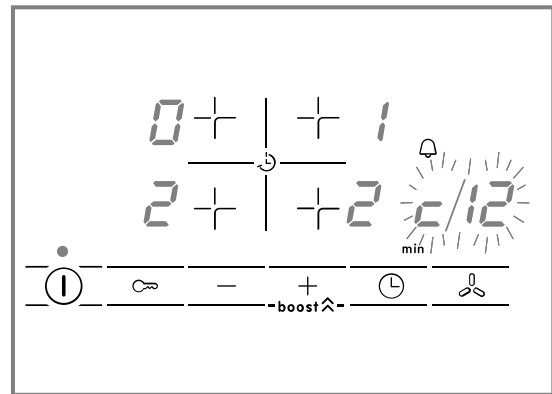
С тази функция можете да проверите бързината и качеството на процеса на готвене в зависимост от съда.

Резултатът е референтна стойност и зависи от свойствата на съда и на използваната готварска зона.

Повече информация за тази функция ще получите в → "Основни настройки", Страница 36, а за вида, размера и позиционирането на съда в → "Готвене с индукция", Страница 28.

14.1 Начин на процедуране за проверка на готварския съд

1. Поставете съда при стайна температура с ок. 200 мл вода в средата на котлона, чийто диаметър най-добре пасва на диаметъра на дъното на съда.
 2. Извикайте основните настройки и изберете **c 12**.
 3. Натиснете **+** или **-**. В котлоните мига индикаторът **-**.
- ✓ Функцията е активирана.
 - ✓ След 10 секунди в индикаторите на котлоните се показва резултатът.



Бележка: Ако използваният котлон е много по-малък от диаметъра на готварския съд, ще се загрее само средата на готварския съд и резултатът от готвене е възможно да не е оптимален или задоволителен.

14.2 Проверка на резултат

В следната таблица можете да проверите резултата от качеството и яркостта на процеса на готвене:

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

¹ Ако е наличен по-малък котлон, тествайте съда върху него.

За да активирате функцията, докоснете **+** или **-**.

15 Функция PowerManager

С функцията PowerManager може да се настрои общата мощност на готварския плот.

Готварският плот е фабрично настроен, максималната мощност на готварския плот се показва в типовата табелка. С тази функция адаптирате конфигурацията към изискванията на всяка електрическа инсталация.

За да не превиши тази настроена стойност, готварският плот разпределя автоматично и според нуждите наличната мощност върху включените котлони. Докато функцията PowerManager е активирана, мощността на даден котлон може временно да падне под номиналната стойност. За да не превиши тази

настроена стойност, готварският плот разпределя автоматично и според нуждите наличната мощност върху включените котлони ... Уредът регулира и избира максималната възможна степен на мощност самостоятелно.

Повече информация ще откриете на → "Основни настройки", Страница 36

16 Почистване и поддръжка

Почиствайте и поддържайте старателно Вашия уред, за да съхраните неговата функционалност за дълго време.

16.1 Почистващи средства

Подходящи почистващи препарати и стъргалки за стъкло можете да закупите чрез отдела по обслужване на клиенти, в онлайн магазина или в търговската мрежа.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящи почистващи средства могат да повредят повърхностите на уреда.

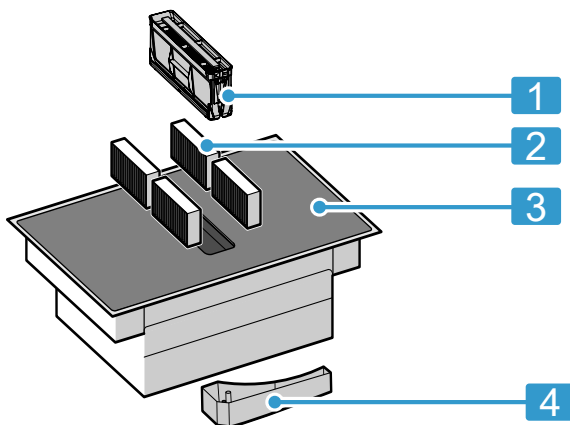
- ▶ Никога не използвайте неподходящи почистващи средства.
- ▶ Не използвайте почистващи средства, докато готварският плот е все още горещ. Това може да доведе до следи по повърхността.

Неподходящи почистващи средства

- Неразреден препарат за миене на чинии
- Почистващ препарат за съдомиялни машини
- Абразивни средства
- Агресивни почистващи препарати, напр. спрей за почистване на фурни или препарат за отстраняване на петна
- Груби гъби
- Уреди за почистване под налягане и пароструйки

16.2 Подлежащи на почистване или смяна компоненти

Следният преглед показва компонентите на уреда, които трябва да сменяте или почиствате.



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 | Филтър за мазнина |
| 2 | Филтър за миризми акустичен филтър |
| 3 | Стъклокерамика |
| 4 | Преливник |

16.3 Почистване на готварския плот

Почиствайте готварския плот след всяка употреба, за да не загарят остатъци от готвенето.

Бележка: Вземете под внимание информацията относно подходящите почистващи средства.

→ Страница 39

Изискване: Готварският плот е охладен.

1. Отстранете силни замърсявания със стъргалка за стъкло.
2. Почистете готварския плот с препарат за почистване на стъклокерамика.

Вземете под внимание указанията за почистване, посочени на опаковката на почистващия препарат.

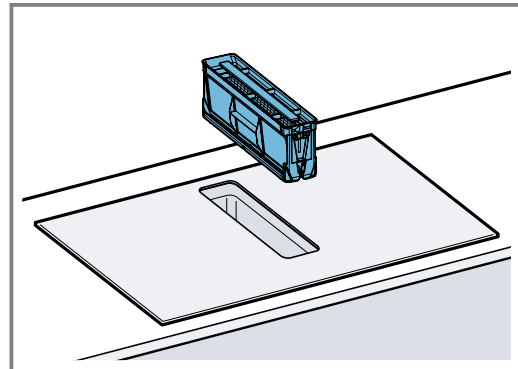
Съвет: Добри резултати от почистването се постигат със специална гъба за стъклокерамика.

16.4 Смяна на филтър за миризми или акустичен филтър

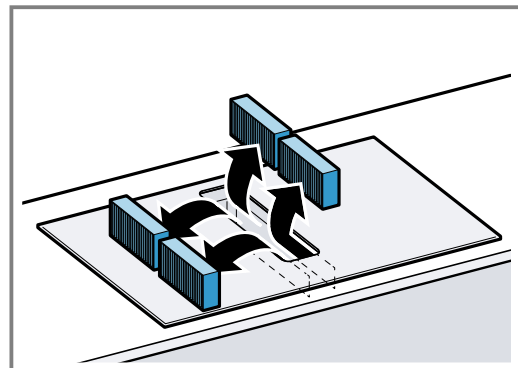
Сменяйте редовно филтрите за миризма. Сменяйте акустичните филтри, ако са замърсени.

Бележка: Филтри за миризма или акустични филтри ще получите в специализираната търговска мрежа, в службата за обслужване на клиенти или в онлайн магазина.

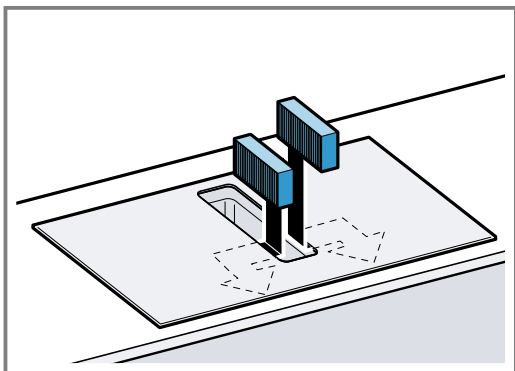
1. Само оригинални филтри, за да гарантирате оптимална функция.
2. Извадете филтъра за мазнина.
 - Мазнината може да се събере отдолу в контейнера. Не накланяйте филтъра за мазнина, за да предотвратите оттичане на мазнина.



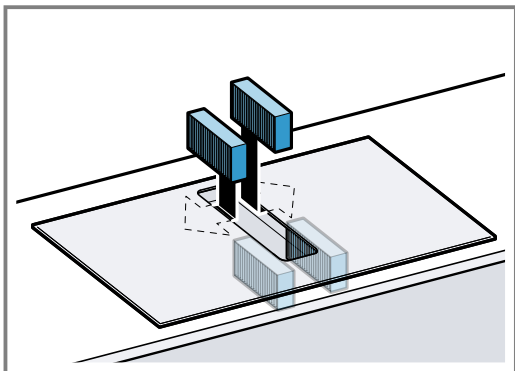
3. Извадете 4-те филтъра за миризма или акустични филтъра и ги изхвърлете според правилата.



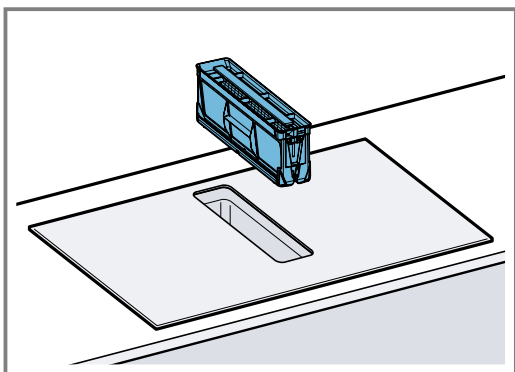
4. Поставете 2-та филтъра за миризма или акустични филтъра вляво и вдясно в уреда и избутайте напред.



5. Поставете другите филтри за миризма или акустични филтри вляво и вдясно в уреда.




6. Поставете филтъра за мазнина.



Нулиране на индикацията за насищане

Изискване: След изключването на уреда светва *F*.

1. Сменете филтрите за миризма. → Страница 39
 2. Задръжте  натиснат докато не прозвучи сигнален тон.
- ✓ Индикаторът *F* престава да свети. Показанието за насищането за филтрите за миризма е нулирано.

16.5 Почистване на филтъра за мазнина

Филтрите за мазнина филтрират мазнината от кухненската пара. За да гарантирате оптимална функция, почиствайте редовно филтъра за мазнини.

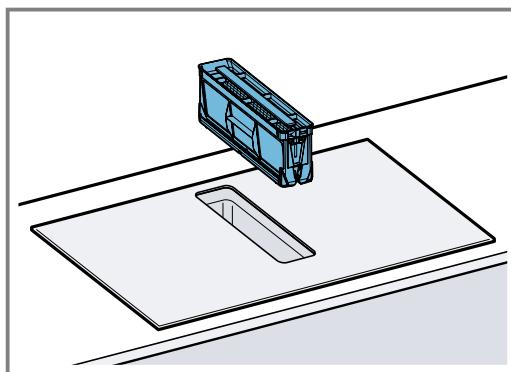
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Отлаганията на мазнина във филтрите могат да се запалят.

- ▶ Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.

- ▶ Редовно почиствайте филтрите за мазнина.
- ▶ Не работете в близост до уреда 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.

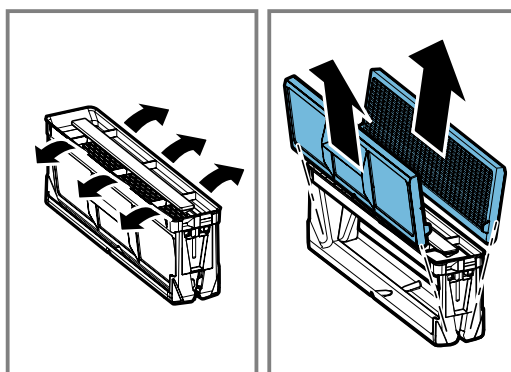
1. Извадете филтъра за мазнина.
 - Мазнината може да се събере отдолу в контейнера. Не наклоняйте филтъра за мазнина, за да предотвратите оттичане на мазнина.



2. Почистете филтъра за мазнина.
 - → "Почистване на филтрите за мазнина на ръка", Страница 40
 - → "Почистване на филтъра за мазнина в съдомиялна", Страница 41
3. При нужда свалете филтрите за миризма или акустичните филтри и почистете уреда отвътре. → "Смяна на филтър за миризма или акустичен филтър", Страница 39
4. Ако предмети попаднат в уреда, отстранете тези предмети и се уверете, че притокът към преливника не е блокиран.
5. Избършете вътрешността на уреда с разтвор за изплакване и кърпа.
6. След почистването поставете изсушения филтър за мазнина.

Почистване на филтрите за мазнина на ръка

1. Разглобете филтъра за мазнина.



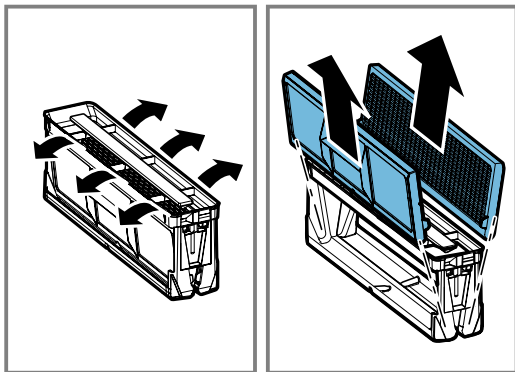
2. Накиснете филтрите за мазнина в горещ сапунен разтвор.
3. Почистете филтъра за мазнина с четка. Не използвайте агресивни, съдържащи киселина или луга почистващи препарати.

При упорита мръсотия използвайте специален разтворител за мазнина. Набавете си разтворител на мазнина от клиентската служба, в нашия онлайн магазин или в специализиран магазин.

4. Добре изплакнете филтъра за мазнина.
5. Оставете филтъра за мазнина да се отцеди.

Почистване на филтъра за мазнина в съдомиялна

1. Разглобете филтъра за мазнина.



2. Поставете филтъра за мазнина свободно в съдомиялната и не го захващайте.

За оптимален резултат от почистването поставете филтъра за мазнина да лежи от страната на филтъра в съдомиялната.

Силно замърсените филтри за мазнина да не се почистват заедно със съдовете.

Не използвайте агресивни, съдържащи киселина или луга почистващи препарати.

3. Стартирайте съдомиялната.

При настройка на температурата изберете максимум 70°C.

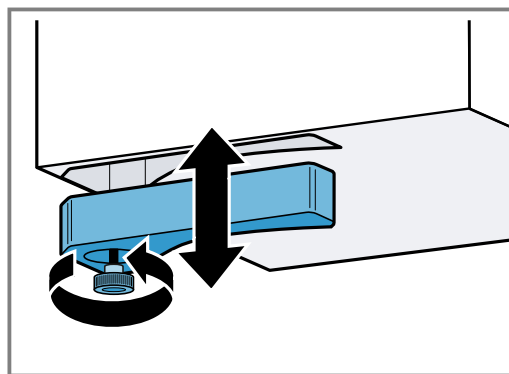
4. Оставете филтъра за мазнина да се отцеди.

16.6 Почистване на преливника

Преливният съд събира течности или предмети, които попадат отгоре в съда.

Изискване: Уредът е охладен и индикаторът за остатъчна топлина е угаснал.

1. Преливният съд се задържа с една ръка, а с другата се отвинтва.
 - Не наклоняйте 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.
5. Уверете се, че притокът към преливника не е блокиран.

Ако в уреда попаднат предмети, отстранете ги след охлаждане на уреда. За целта демонтирайте филтъра за мазнина. → Страница 40

17 ЧЗВ

17.1 Употреба

Въпрос	Отговор
Защо не мога да включа готварския плот и защо свети символът на защитата за деца?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Системата за защита от деца е активирана. Допълнително информация за тази функция ще получите на → "Защита от деца", Стран 36.
Защо мигат светлинните индикация и защо прозвучава сигнал?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Почистете повърхността на панела за обслужване от течности или остатъци от храна. Отстранете всички предмети, които могат да покрият панела за обслужване. Допълнителна информация относно деактивирането на сигналния тон ще получите на → "Основни настройки", Страница 36.
Вентилацията не се включва, макар че е активиран автоматичен старт.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Активирайте ръчно вентилацията или проверете конфигурацията на автоматичния старт. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава → "Основни настройки", Стран 36.
Вентилацията продължава да работи, въпреки че котлоните са изключени.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ръчно изключване на вентилацията. Допълнителна информация за тази настройка ще намерите в глава → "Основни положения при работа с уреда", Страница 31.
Засмукването на въздух е твърде слабо.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Уверете се, че филтърът за мазнина е чист. Как да почиствате и сменяте филтъра ще научите в глава → "Почистване и поддръжка", Страница 39.

17.2 Шумове

Въпрос	Отговор
Защо се чуват шумове по време на готвене?	<ul style="list-style-type: none"> В зависимост от структурата на дъното на готварския съд по време на работата на готварския плот могат да възникнат шумове. Тези шумове са нормални и принадлежат към индукционната технология. Те не указват дефект.
Възможни шумове	<ul style="list-style-type: none"> Дълбоко бучене като при трансформатор: Възниква при готвене с висока степен. Този шум изчезва или става по-тих, ако степента за готвене се намали. Тихо свирене: Прозвучава когато готварският съд е празен. Този шум изчезва, когато се добавят вода или хранителни продукти в готварския съд. Тракане: Възниква при готварски съдове от различни разположени един върху друг материали или при 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 свирещи тонове: Могат да възникнат, ако едновременно използвате два котлона на най-висока степен на готвене. Тези свирещи тонове изчезват или стават по-малко, ако намалите степента на готвене. Вентилаторни шумове: 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.

17.3 Готварски съдове

Въпрос	Отговор
Кой готварски съд е подходящ за индукционния котлон?	<ul style="list-style-type: none"> Допълнителна информация за готварския съд, които са подходящи за индукционно готвене, ще получите в → "Готвене с индукция", <i>Stran 28</i>.
Защо котлонът не се нагрява и степента за готвене мига?	<ul style="list-style-type: none"> Котлонът, върху който стои готварският съд, не е включен. Уверете се, че котлонът, върху който стои готварският съд, е включен. Готварският съд е прекалено малък за включената готварска зона или не е подходящ за индукция. Уверете се, че готварският съд е подходящ за индукция, и че се намира върху готварска зона, чийто размер съответства най-добре на размера на готварския съд. Повече информация за това ще получите на → "Готвене с индукция", <i>Страница 28</i>.
Защо отнема толкова дълго, докато готварските съдове се загреят, или защото те не се загреват достатъчно, въпреки че е настроена висока степен на мощност?	<ul style="list-style-type: none"> Готварският съд е прекалено малък за включената готварска зона или не е подходящ за индукция. Уверете се, че готварският съд е подходящ за индукция, и че се намира върху готварска зона, чийто размер съответства най-добре на размера на готварския съд. Повече информация за това ще получите на → "Готвене с индукция", <i>Страница 28</i>.

17.4 Почистване

Въпрос	Отговор
Как могат да почистят готварския плот?	<ul style="list-style-type: none"> Оптимални резултати ще постигнете със специални почистващи препарати за стъклокерамика. Не използвайте остри или абразивни почистващи препарати, препарати за съдомиялни, респ. концентрати или абразивни гъби. Повече информация за това ще получите на → "Почистване и поддръжка", <i>Страница 39</i>.
В шкафа под готварския плот има вода.	<ul style="list-style-type: none"> Проверете дали преливникът е пълен. Допълнителна информация за почистването и грижите за готварския плот ще откриете в → "Почистване и поддръжка", <i>Страница 39</i>.

Въпрос	Отговор
На какви времеви интервали трябва да почиствам преливника?	<ul style="list-style-type: none"> Почиствайте преливника често. Допълнителна информация за почистването на преливника ще намерите в → "Почистване и поддръжка", Страница 39.
На какви времеви интервали трябва да почиствам филтъра за мазнина?	<ul style="list-style-type: none"> Редовно почиствайте филтъра за мазнина. Как да почиствате и сменяте филтъра ще научите в глава → "Почистване и поддръжка", Страница 39.

18 Отстраняване на неизправности

Можете да отстраните самостоятелно малки неизправности по Вашия уред. Преди да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, направете справка с информацията за отстраняване на неизправности. Така ще избегнете ненужни разходи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.

- За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени със специален кабел за свързване към мрежата, който може да се закупи от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Котлонът загрява, но индикаторът не функционира.

- Изключете предпазителя от таблото.
- Свържете се със службата за обслужване на клиенти.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. Той може да се включи по-късно непредвидено.

- Изключете предпазителя от таблото.
- Свържете се със службата за обслужване на клиенти.

18.1 Указания в полето за индикация

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Не свети индикатор.	Електрозахранването е прекъснато. <ul style="list-style-type: none"> С помощта на друг електрически уред проверете дали няма спиране на електрозахранването. Уредът не е свързан съгласно електрическата схема. <ul style="list-style-type: none"> Свържете уреда според електрическата схема. Повреда в електрониката <ul style="list-style-type: none"> Ако не можете да отстраните повредата, информирайте техническата служба за обслужване на клиентите.
Индикаторите мигат.	Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет. <ul style="list-style-type: none"> Изсушете панела за обслужване или отстранете предмета.
Индикаторът - мига в индикациите на котлоните.	В електрониката е възникнала повреда. <ul style="list-style-type: none"> За да потвърдите повредата, покрийте обслужващия панел за кратко с ръка.
F	Филтърът за мирзми е наситен или индикацията за насищане светва, въпреки че филтърът е бил сменен. <ul style="list-style-type: none"> Сменете филтъра и нулирайте индикацията за насищане на филтъра. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава → "Почистване и поддръжка", Страница 39.
F2	Електрониката е прегряла и е изключила съответния котлон. <ul style="list-style-type: none"> Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това докоснете произволен символ от готварския плот.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
F4	Електрониката е прегряла и всички котлони са се изключили. ▶ Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това докоснете произволен символ от готварския плот.
F5 + степен за готвене и сигнален тон	Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Така електрониката може да прегрее. ▶ Свалете съда. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите готвенето.
F5 и звуков сигнал	Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката. ▶ Свалете съда. 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 и след това отново включете котлона.
F8	Котлонът е работел по-дълго време и без прекъсване. ▶ Автоматичното предпазно изключване е активирано. Вижте глава → "Автоматично предпазно изключване", Страница 36.
E 9000/E90 10	Работното напрежение е грешно и е извън нормалния работен диапазон. ▶ Свържете се с електроснабдителя.
U400	Готварският плот не е свързан правилно. ▶ Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Свържете готварския плот според електрическата схема.
d E	Демо режимът е активиран. ▶ Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте 30 секунди и свържете готварския плот. Докоснете произволен сензор в рамките на следващите 3 минути. Демо режимът е деактивиран.

18.2 Предупредителни указания

Бележки

- Ако в индикациите E се покаже, сензорът на съответния котлон да се задържи натиснат и да се прочете 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.

19 Предаване за отпадъци

Тук ще узнаете как се предават правилно за отпадъци излезли от употреба уреди.

19.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

Чрез екологосъобразно предаване за отпадъци е възможна повторна употреба на ценни суровини.

1. Издърпайте от контакта щепсела на кабела за свързване към мрежата.
2. Прережете кабела за свързване към мрежата.
3. Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.

Актуална информация относно начините на предаване за отпадъци ще получите от Вашия специализиран търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



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

20 Отдел по обслужване на клиенти

В случай че имате въпроси относно приложението, не можете да отстраните дадена неизправност на уреда самостоятелно или е необходим ремонт на уреда, се обърнете към нашия отдел по обслужване на клиенти.

Свързани с функционалността оригинални резервни части съгласно директивата относно екодизайна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти за период от минимум 10 години от пускането на пазара на Вашия уред в рамките на Европейското икономическо пространство.

Бележка: Услугите на отдела по обслужване на клиенти са безплатни в рамките на условията на предлаганата от производителя гаранция.

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница.

В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) на Вашия уред.

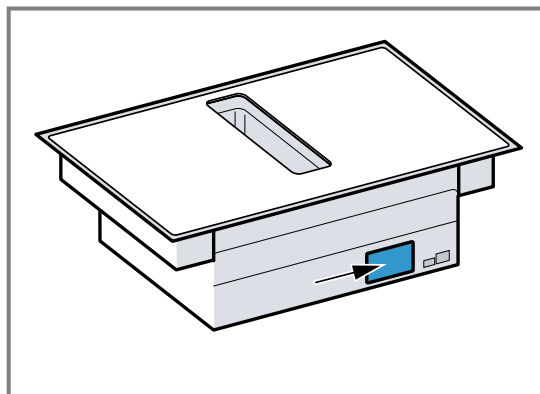
Данните за контакт на отдела по обслужване на клиенти ще намерите в приложения указател с отдели по обслужване на клиенти или на нашата уеб страница.

20.1 Номер на изделието (E-Nr.) и заводски номер (FD)

Номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) са посочени на фабричната табелка на уреда. Табелката с техническите данни ще намерите:

- на паспорта на уреда.
- отпред на долната страна на готварския плот.

Продуктовият номер (E-Nr.) ще откриете върху стъклокерамиката. Индексът на отдела за обслужване на клиенти (KI) и производствения номер (FD) можете освен това да извикате в основните настройки → Страница 36 .



Можете да си запишете данните, за да разполагате своевременно с данните на Вашия уред и телефонния номер на отдела по обслужване на клиенти.

21 Тестови ястия

Тези препоръки за настройка са предназначени за институти, провеждащи изпитвания, с цел улеснено тестване на нашите уреди. Тестовите са извършени с наши комплекти готварски съдове за индукционни котлони. При нужда можете да го получите допълнително в специализираната търговска мрежа, от нашата техническа служба обслужване на клиенти или от нашия онлайн магазин.

21.1 Разтопяване на кувертюра

Съставки: 150 г тъмен шоколад (55 % какао).

- Тенджера Ø 16 см без капак
 - Варене: степен на мощност 1.

21.2 Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

Рецепта съгласно DIN 44550

Начална температура 20 °C

Загряване, без разбъркване

- Тенджера Ø 16 см с капак количество: 450 г
 - Нагряване: продължителност 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 1.
- Тенджера Ø 22 см с капак количество: 800 г
 - Нагряване: продължителност 2 мин. 30 сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 1.

21.3 Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

Напр.: диаметър на лещата 5-7 мм. Начална температура 20 °C

След 1 мин. загряване разбъркайте

- Тенджера Ø 16 см с капак количество: 500 г
 - Загряване: продължителност ок. 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 1.
- Тенджера Ø 22 см с капак количество: 1 кг
 - Загряване: продължителност ок. 2 мин. 30' сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 1.

21.4 Сос бешамел

Температура на млякото: 7 °C

- Тенджера Ø 16 см без капак Съставки: 40 г масло, 40 г брашно, 0,5 л мляко с 3,5 % масленост и щипка сол

Приготвяне на сос бешамел

1. Разтопете маслото, разбъркайте брашното и солта и загрейте всичко.
 - Загряване: продължителност 6 мин., степен на мощност 2
2. Добавете млякото към брашното и с постоянно разбъркване го оставете да заври.

- Нагриване: продължителност 6 мин. 30 сек., степен на мощност 7
3. Когато сосът бешамел заври, оставете на котлона за още 2 мин. при постоянно бъркане.
- Продължително готвене: степен на мощност 2

21.5 Варене на мляко с ориз с капак

Температура на млякото: 7 °C

1. Загрейте млякото, докато започне да се надига. Нагривайте без капак. След 10 мин. нагриване разбъркайте.
2. Настройте препоръчителната степен на мощност и добавете към млякото ориз, захар и сол. Време на готвене вкл. загреване прикл. 45 мин.
 - Тенджера Ø 16 см Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко с 3,5 % масленост и 1 г сол
 - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
 - Продължително готвене: степен на мощност 3
 - Тенджера Ø 22 см Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко с 3,5 % масленост и 1,5 г сол
 - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
 - Продължаващо варене: степен на мощност 3, след 10 мин. разбъркайте

21.6 Варене на мляко с ориз без капак

Температура на млякото: 7 °C

1. Добавете съставките към млякото и загрейте при постоянно бъркане.
2. Когато млякото достигне ок. 90 °C, изберете препоръчителната степен на мощност и оставете за ок. 50 мин. на по-ниска степен.
 - Тенджера Ø 16 см без капак Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко с 3,5 % масленост и 1 г сол
 - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
 - Варене степен на мощност 3
 - Тенджера Ø 22 см без капак Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко с 3,5 % масленост и 1,5 г сол
 - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
 - Продължително готвене: степен на мощност 2.

21.7 Варене на ориз

Рецепта съгласно DIN 44550

Температура на водата: 20 °C

- Тенджера Ø 16 см с капак Съставки: 125 г дългозърнест ориз, 300 г вода и щипка сол
 - Загриване: продължителност ок. 2 мин. 30' сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 2
- Тенджера Ø 22 см с капак Съставки: 250 г дългозърнест ориз, 600 г вода и щипка сол
 - Загриване: продължителност ок. 2 мин. 30' сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 2.

21.8 Печене на свинска рибица

Начална температура на рибицата: 7 °C

- Тиган Ø 24 см без капак Съставки: 3 свински рибици, общо тегло около 300 г, 1 см дебели и 15 г слънчогледово олио
 - Загриване: продължителност ок. 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 7

21.9 Приготвяне на палачинки

Рецепта съгласно DIN EN 60350-2

- Тиган Ø 24 см без капак Съставки: 55 мл тесто на палачинка
 - Нагриване: продължителност 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 7

21.10 Пържене на дълбоко замразени картопки

- Тенджера Ø 22 см без капак Съставки: 2 л слънчогледово олио За всеки процес на фритиране: 200 г дълбокозамразени картопки, 1 см дебели
 - Загриване: Степен на мощност 9, докато олиото не достигне температура от 180 °C.
 - Продължително готвене: степен на мощност 9



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's width.



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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



9001630853 (010311)

sl, bg