

# SIEMENS

Placa de Inducción

Plan gatimi me induksion

Индукциско поле за готвење

EH...FB...

**es** Manual de usuario  
**sq** Manuali i përdorimit

2  
18

**mk** Упатство за употреба

33



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances

# Para más información, consulte la Guía del usuario digital.



## Tabla de contenidos

1	Seguridad .....	2
2	Evitar daños materiales .....	4
3	Protección del medio ambiente y ahorro .....	5
4	Recipientes adecuados .....	6
5	Familiarizándose con el aparato .....	7
6	Manejo básico .....	8
7	Funciones de programación del tiempo.....	9
8	powerBoost .....	10
9	Seguro para niños.....	11
10	Bloqueo del control para limpieza .....	11
11	Desconexión individual de seguridad .....	11
12	Ajustes básicos.....	11
13	Prueba de recipientes .....	12
14	Cuidados y limpieza.....	13
15	Solucionar pequeñas averías.....	14
16	Eliminación.....	15
17	Servicio de Asistencia Técnica .....	15
18	Comidas normalizadas .....	16



## 1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

### 1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones, el certificado de dispositivo y la información del producto para un uso posterior o para posibles compradores posteriores.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

### 1.2 Uso conforme a lo prescrito

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta a una altura de 4000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:

- con un reloj temporizador externo o un mando a distancia independiente. Esto no se aplica en el caso de que se desactive el funcionamiento con los aparatos regulados por la norma EN 50615.

Si se es portador de un dispositivo médico implantado que esté activo (p. ej. un marcapasos o un desfibrilador), comprobar con el médico que este cumple la directiva 90/385/CEE del Consejo de la Comunidad Europea del 20 de junio de 1990 así como la EN 45502-2-1 y la EN 45502-2-2 y que fue seleccionado, implantado y programado conforme a la VDE-AR-E 2750-10. Si se cumplen estos requisitos y, además, se utilizan tanto utensilios de cocina no metálicos como recipientes con mangos no metálicos, el uso de esta placa de cocción inductiva es inofensivo en condiciones de utilización habituales.

### 1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que ca-

rezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

#### 1.4 Uso seguro

##### **⚠️ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Dejar sin vigilancia la placa de cocción al cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar incendios.

- ▶ No dejar nunca sin vigilancia los aceites ni las grasas.
- ▶ No intentar apagar nunca un fuego con agua, sino desconectando el aparato y, después, cubriendo las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

La superficie de cocción se calienta mucho.

- ▶ No colocar nunca objetos inflamables sobre la superficie de cocción o cerca de ella.
- ▶ No almacenar nunca objetos sobre la superficie de cocción.

El aparato se calienta.

- ▶ No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones que se encuentran directamente debajo de la placa de cocción.

Las cubiertas de las placas de cocción pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

- ▶ No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción.

Después de cada uso, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal.

- ▶ No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.

Los alimentos se pueden incendiar.

- ▶ Se debe vigilar el proceso de cocción. Los procesos cortos deben vigilarse continuamente.

##### **⚠️ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

El aparato y las partes que están en contacto (en especial, si la placa de cocción cuenta con un marco) se calientan durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con los elementos calefactores.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Las rejillas protectoras para placas de cocción pueden provocar accidentes.

- ▶ No utilizar nunca rejillas protectoras para placas de cocción.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

Los objetos de metal se calientan rápidamente al entrar en contacto con la placa de cocción.

- ▶ No depositar nunca sobre la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas.

##### **⚠️ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de conexión especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ Si la superficie está rota, se debe desconectar el aparato para evitar posibles descargas eléctricas. En este caso, no desconectar el aparato con el interruptor principal, sino mediante el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desconectar inmediatamente el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica.  
→ *Página 15*

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes.

- ▶ No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

El contacto de objetos metálicos con el ventilador situado en la parte inferior de la placa de cocción puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No conservar objetos metálicos largos y afilados en los cajones de debajo de la placa de cocción.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción.

- ▶ Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.
- ▶ No colocar nunca recipientes congelados sobre la zona de cocción.

Al cocer al baño María, el cristal y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento.

- ▶ El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua.
- ▶ Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.

Un aparato con una superficie rota o rasgada puede causar lesiones y cortes.

- ▶ No utilizar el aparato si presenta una superficie rota o rasgada.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!**

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

## **2 Evitar daños materiales**

Aquí encontrará las situaciones o elementos que suelen provocar los daños más frecuentes, así como consejos sobre cómo pueden evitarse.

<b>Daño</b>	<b>Causa</b>	<b>Solución</b>
Manchas	Proceso de cocción desatendido.	Supervisar el proceso de cocción.
Manchas, desconchaduras	Alimentos derramados, sobre todo con alto contenido en azúcar.	Eliminarlos inmediatamente con una rasqueta de vidrio.
Manchas, desconchaduras o roturas en el cristal	Recipientes defectuosos o esmalte de recipientes fundido o con base de cobre o aluminio.	Utilizar recipientes adecuados y en buenas condiciones.
Manchas, decoloración	Procesos de limpieza inadecuados.	Utilizar solo productos de limpieza adecuados para vitrocerámica y limpiar siempre cuando la placa esté fría.

Daño	Causa	Solución
Desconchaduras o roturas en el cristal	Golpes o caídas de recipientes, accesorios de cocina u otros objetos duros o puntiaguados.	Cocinar con cuidado de no golpear el cristal ni dejar que caigan sobre la placa de cocción.
Rayaduras, decoloración	Bases rugosas de los recipientes o desplazamiento del recipiente.	Comprobar los recipientes. Mover los recipientes levantándolos sin arrastrarlos.
Rayaduras	Sal, azúcar o arena.	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
Daños en el aparato	Cocción con recipientes sacados directamente del congelador.	No colocar recipientes congelados sobre la zona de cocción.
Daños en recipientes o en el aparato	Cocción en vacío.	No colocar nunca recipientes sin contenido ni dejar que se calienten vacíos sobre una zona de cocción caliente.
Daños en cristal	Material fundido sobre la zona de cocción caliente o tapas calientes sobre el cristal.	No colocar papel para horno, papel de aluminio ni recipientes de plástico, o tapas sobre la placa de cocción.
Sobrecalentamiento	Recipientes calientes sobre el panel de mando o el marco de la placa de cocción.	No colocar nunca recipientes calientes sobre estas zonas.

**¡ATENCIÓN!**

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior.

- ▶ En caso de que haya un cajón debajo de la placa de cocción, no almacenar en este compartimento objetos pequeños o puntiaguados ni colocar papel o paños de cocina. Estos objetos podrían ser aspirados y causar daños al ventilador o afectar a la refrigeración.
- ▶ Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia mínima de 2 cm.

## 3 Protección del medio ambiente y ahorro

### 3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

### 3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos energía.

Seleccionar la zona de cocción adecuada para el tamaño de la olla. Colocar el recipiente de cocina centrado.

Utilizar recipientes cuyo diámetro de base coincida con el diámetro de la zona de cocción.

**Consejo:** Los fabricantes de recipientes a menudo indican el diámetro superior del recipiente. Muchas veces, este es superior al diámetro de la base.

- Los recipientes de cocina que no coinciden o las placas de cocción que no están completamente cubiertas consumen mucha energía.

Tapar las ollas con la tapa adecuada.

- Cuando se cocina sin tapa, el aparato necesita bastante más energía.

Levantar la tapa lo menos posible.

- Cuando se levanta la tapa, se pierde mucha energía.

Utilizar una tapa de vidrio

- A través de la tapa de vidrio puede verse el interior de la olla sin tener que levantar la tapa.

Utilizar recipientes con bases planas.

- Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.

Utilizar recipientes de cocina adecuados para la cantidad de alimentos.

- Un recipiente de cocina grande con poco contenido requiere más energía para calentarse.

Al cocer, utilizar poca agua.

- Cuanta más agua haya en el recipiente de cocina, más energía se necesita para calentarlo.

Cambiar con antelación a un nivel de potencia más bajo.

- Con un nivel de cocción lenta demasiado elevado se malgasta energía.

Encontrará la información del producto según el Reglamento (UE) 66/2014 en la tarjeta del aparato adjunta y en Internet, en la página del producto correspondiente a su aparato.

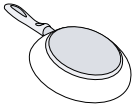


## 4 Recipientes adecuados

Los recipientes adecuados para la cocción por inducción deben tener su base ferromagnética, es decir, que sea atraída por un imán, y la base debe ajustarse

a la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, probarlo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

### 4.1 Tamaño y características de los recipientes

Para obtener una adecuada detección del recipiente, es importante tener en cuenta el tamaño y el material del recipiente. Además, las bases de los recipientes deben ser totalmente planas y sin relieves. Puede comprobar si sus recipientes son adecuados con Prueba de recipientes. Ver → "Prueba de recipientes", Página 12

Recipientes	Materiales	Características
Recomendados 	Recipientes con fondo termodifusor tipo "sandwich" de acero inoxidable, que ayudan a difundir el calor. Recipientes ferromagnéticos de acero esmaltado, hierro fundido o recipientes aptos para inducción de acero inoxidable.	Reparten el calor uniformemente, ganando rapidez de calentamiento y asegurando la detección del recipiente. Aseguran la detección del recipiente, ganando rapidez de calentamiento.
Aptos  	Base no totalmente ferromagnética. Bases de recipientes con zonas de aluminio insertadas.	Si el diámetro del área ferromagnética es más pequeño que la base del recipiente, se calienta únicamente la zona ferromagnética y la distribución de calor puede no ser homogénea. Reducen el área ferromagnética, por lo tanto, la potencia suministrada puede ser menor, puede haber problemas de detección del recipiente o incluso no ser detectado por lo que podría no calentarse lo suficiente.
No aptos	Recipientes de acero fino normal, vidrio, barro, cobre o aluminio.	

#### Notas

- No utilizar nunca placas difusoras entre la placa de cocción y el recipiente.
- No calentar recipientes vacíos ni utilizar recipientes con base fina ya que pueden alcanzar una temperatura muy elevada.

## 5 Familiarizándose con el aparato

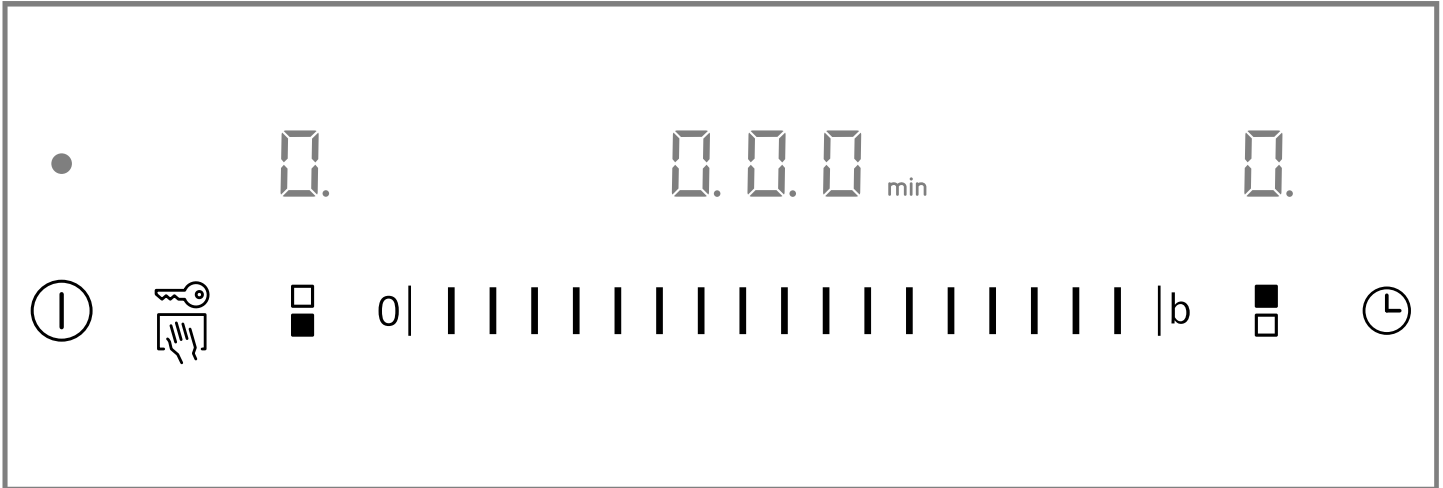
### 5.1 La cocción por inducción

La cocción por inducción supone algunos cambios con respecto a otras formas de calentamiento y una serie de ventajas como el ahorro de tiempo al cocinar

y freír, ahorro de energía, cuidados y limpieza más sencillos. También supone un mayor control del calor, ya que el calor se genera directamente en el recipiente.

### 5.2 Panel de mando

Los detalles individuales, como el color y la forma, pueden variar con respecto a la imagen.



#### Notas

- Mantener el panel de mando siempre limpio y seco.
- No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

#### Sensores de selección

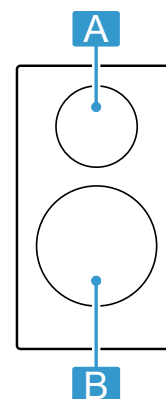
Al encender la placa, se iluminan los sensores de selección que están disponibles en ese momento.

Sensor	Función
ⓘ	Interruptor principal
🚫	Bloqueo del control para limpieza
■/■	Seleccionar la zona de cocción
0	Zona de programación
b	powerBoost
🕒	Funciones de programación del tiempo
🚫	Seguro para niños

Además de los sensores, dependiendo del estado de la placa, se iluminan los indicadores de las zonas de cocción y de las diferentes funciones activadas o disponibles.

### 5.3 Distribución de las zonas de cocción

Las potencias máximas especificadas han sido obtenidas de acuerdo a los recipientes y ensayos según la norma IEC/EN 60335-2-6. Pueden variar según el tamaño y el material de los recipientes de cocina.



Zona	Potencia máxima
<b>A</b> Ø 14,5 cm	Nivel de potencia 9 powerBoost 1.400 W 2.200 W
<b>B</b> Ø 21 cm	Nivel de potencia 9 powerBoost 2.200 W 3.700 W

## 5.4 Zonas de cocción

Antes de empezar a cocinar, comprobar que el tamaño del recipiente se ajuste a la zona de cocción con la que se desea cocinar:

Zona	Tipo de zona
○	Zona de cocción simple



## 5.5 Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción. No tocar la zona de cocción mientras el indicador de calor residual esté iluminado.

Indicador	Significado
H	La zona de cocción está muy caliente.
h	La zona de cocción está caliente.

# 6 Manejo básico


## 6.1 Encender la placa de cocción

- ▶ Pulsar . Suena una señal acústica y se enciende el indicador luminoso situado junto a .
- ✓ La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

### reStart

- ▶ Al encender el aparato durante los primeros 4 segundos después de haberlo apagado, la placa de cocción se enciende con los ajustes anteriores.




## 6.2 Apagar la placa de cocción

- ▶ Pulsar  hasta que los indicadores se apaguen.
- ✓ Todas las zonas de cocción están apagadas.

**Nota:** La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.

## 6.3 Ajustar el nivel de potencia en las zonas de cocción

Su placa dispone de 17 niveles de potencia que están indicados del 1 al 9 con valores intermedios. Elija el más adecuado para el alimento y el proceso de cocción que va a llevar a cabo.

1. Pulsar  para seleccionar la zona de cocción.
- ✓ Se ilumina el indicador  y debajo el símbolo .

## 6.4 Consejos para cocinar

- Remover de vez en cuando si se calientan purés, cremas y salsas espesas.
- Utilizar el nivel de potencia 8 - 9 durante el precalentamiento.
- Durante la cocción con tapa, reducir el nivel de potencia cuando empiece a salir vapor entre la tapa y el recipiente. No es necesario que salga vapor para garantizar un buen cocinado.
- Tras el cocinado, mantener el recipiente tapado hasta servir el alimento.
- Para cocinar con olla exprés seguir las instrucciones del fabricante.
- No cocinar excesivamente los alimentos para mantener sus propiedades nutricionales. El reloj avisador puede ser útil para programar el tiempo adecuado de cocinado.


2. Seleccionar el nivel de potencia en la zona de programación.
- ✓ El nivel de potencia está ajustado.

**Nota:** Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción o el recipiente no es apropiado, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo, la zona de cocción se apaga.

### quickStart



- ▶ Si hay uno o más recipientes colocados en alguna zona de cocción antes de encender el aparato, la placa detecta uno de los recipientes y la zona de cocción correspondiente se selecciona automáticamente. A continuación, seleccionar el nivel de potencia antes de 20 segundos o la placa se apaga.

### Modificar el nivel de potencia y apagar la zona de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Seleccionar el nivel de potencia deseado o ajustar a  en la zona de programación.
- ✓ El nivel de potencia de la zona de cocción se modifica o se apaga la zona de cocción y aparece el indicador de calor residual.

- Para un cocinado más sano, es recomendable evitar que el aceite humee.
- Para dorar alimentos, freírlos en porciones pequeñas, una tras otra.
- Algunos recipientes pueden alcanzar temperaturas altas durante el cocinado. Se recomienda el uso de manoplas de cocina para su manipulación.
- Encontrará más consejos para ahorrar energía durante el cocinado en → "Ahorro de energía", Página 5

### Recomendaciones para cocinar

La tabla indica qué nivel de potencia () es adecuado para cocinar cada alimento. El tiempo de cocción ( min) puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.



	⏸	⌚ min
<b>Derretir</b>		
Chocolate, cobertura de chocolate	1 - 1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-
<b>Calentar y mantener caliente</b>		
Potaje, p. ej. potaje de lentejas	1. - 2	-
Leche <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Salchichas calentadas en agua <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Descongelar y calentar</b>		
Espinacas ultracongeladas	3 - 4	15 - 25
Gulasch ultracongelado	3 - 4	35 - 55
<b>Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento</b>		
Albóndigas de patata <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Pescado <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Salsas blancas, p. ej. salsa bechamel	1 - 2	3 - 6
Salsas batidas, p. ej. salsa beronesa, salsa holandesa	3 - 4	8 - 12
<b>Hervir, cocer al vapor, rehogar</b>		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2. - 3.	15 - 30
Arroz con leche <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Patatas hervidas sin pelar	4. - 5.	25 - 35
Patatas peladas con sal	4. - 5.	15 - 30
Pasta <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Cocido	3. - 4.	120 - 180
Sopas	3. - 4.	15 - 60
Verduras	2. - 3.	10 - 20
Verduras ultracongeladas	3. - 4.	7 - 20
Cocido con olla exprés	4. - 5.	-
<b>Estofar</b>		
Rollo de carne	4 - 5	50 - 65
Estofado	4 - 5	60 - 100
Gulasch <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Asar / Freír con poco aceite<sup>1</sup></b>		
Escalope, al natural o empanado	6 - 7	6 - 10

<sup>1</sup> Sin tapa<sup>2</sup> Precalentar a nivel de potencia 8-8.

	⏸	⌚ min
Escalopes ultracongelados	6 - 7	6 - 12
Chuletas, al natural o empanadas	6 - 7	8 - 12
Bistec (3 cm de grosor)	7 - 8	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)	5 - 6	10 - 20
Pechuga ultracongelada	5 - 6	10 - 30
Albóndigas de carne (3 cm de grosor)	4. - 5.	20 - 30
Hamburguesas (2 cm de grosor)	6 - 7	10 - 20
Pescado y filete de pescado al natural	5 - 6	8 - 20
Pescado y filete de pescado empanado	6 - 7	8 - 20
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6 - 7	8 - 15
Gambas y camarones	7 - 8	4 - 10
Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas	7 - 8	10 - 20
Salteado estilo asiático (verduras, hortalizas y carnes troceadas)	7 - 8	15 - 20
Platos ultracongelados, p. ej. salteados	6 - 7	6 - 10
Crepes (freír una tras otra)	6. - 7.	-
Tortilla (freír una tras otra)	3. - 4.	3 - 10
Huevos fritos	5 - 6	3 - 6
<b>Freír (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite, freír una porción tras otra)<sup>1</sup></b>		
Productos ultracongelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo	8 - 9	-
Croquetas ultracongeladas	7 - 8	-
Carne, p. ej., piezas de pollo	6 - 7	-
Pescado empanado o en masa de cerveza	6 - 7	-
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza o en tempura	6 - 7	-
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4 - 5	-

<sup>1</sup> Sin tapa<sup>2</sup> Precalentar a nivel de potencia 8-8.

## 7 Funciones de programación del tiempo

Su placa dispone de varias funciones para programar el tiempo:

- Temporizador de desconexión
- Reloj avisador
- countUp function

## 7.1 Temporizador de desconexión

Permite programar un tiempo de cocinado en una o varias zona de cocción y apagarla automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

### Activar Temporizador de desconexión

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar dos veces ☹.
- ✓ El indicador |→| de la zona de cocción se ilumina.
3. En los siguientes 10 segundos, seleccionar en la zona de programación el tiempo de cocción deseado.
  - Si se pulsa en la primera mitad de la zona de programación el tiempo de cocción se reduce un minuto. Si se pulsa en la segunda mitad de la zona de programación el tiempo de cocción aumenta un minuto.
- ✓ El tiempo de cocción comienza a transcurrir.
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal.
4. Pulsar ☹.
- ✓ Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

### Modificar o cancelar Temporizador de desconexión

1. Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar dos veces ☹
2. Modificar el tiempo de cocción en la zona de programación o ajustar a 00 para cancelar el tiempo.

## 7.2 Reloj avisador

Permite activar un contador desde 0 hasta 99 minutos. Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes, no apaga automáticamente las zonas de cocción.

### Activar Reloj avisador

1. Pulsar varias veces ☹ hasta que el indicador ⚠ se ilumine.
- ✓ En la indicación visual se ilumina 00

2. Ajustar el tiempo deseado en la zona de programación.
  - ✓ El tiempo comienza a transcurrir.
  - ✓ Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal.
3. Pulsar ☹
- ✓ Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

### Modificar o desactivar Reloj avisador

1. Pulsar varias veces ☹ hasta que el indicador ⚠ se ilumine.
2. Modificar el tiempo en la zona de programación, o ajustar a 00 para cancelar el tiempo.

## 7.3 countUp function

Activa un cronómetro para mostrar el tiempo transcurrido.

### Activar countUp function

1. Pulsar ☹.
- ✓ En la indicación visual se ilumina ⌚ y 00.
2. Pulsar cualquier símbolo de la zona de programación.
  - ✓ El tiempo comienza a transcurrir.

### Desactivar countUp function

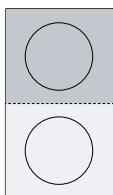
1. Pulsar ☹.
2. Pulsar cualquier símbolo de la zona de programación.
  - ✓ Los indicadores de la función programación del tiempo se apagan.
  - ✓ La función se ha desactivado.

# 8 powerBoost

Permite calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento.

De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán b y 9; a continuación se ajustará automáticamente el nivel de potencia 9, sin activarse la función.



## 8.1 Activar powerBoost

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar b
  - ✓ El indicador b se ilumina.
  - ✓ La función está activada.

## 8.2 Desactivar powerBoost

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar b
  - ✓ El indicador b deja de visualizarse.
  - ✓ En la zona de cocción se ilumina el nivel de potencia 9
  - ✓ La función está desactivada.



**Nota:** En determinadas circunstancias, se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

## 9 Seguro para niños


La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños la enciendan.

### 9.1 Activar Seguro para niños

**Requisito:** La placa de cocción debe estar apagada.

- ▶ Pulsar  durante 4 segundos.
- ✓ El indicador  se ilumina durante 10 segundos.
- ✓ La placa de cocción está bloqueada.

### 9.2 Desactivar Seguro para niños

- ▶ Pulsar  durante 4 segundos.
- ✓ El bloqueo está desactivado.

### 9.3 Seguro automático para niños


Permite activar esta función automáticamente siempre que se apaga la placa de cocción.

Para activar y desactivar, consultar Ajustes básicos → *Página 11*.

## 10 Bloqueo del control para limpieza


Permite bloquear el panel de mando para limpiarlo, sin que se puedan modificar los ajustes seleccionados. No afecta al interruptor principal.

### 10.1 Activar Bloqueo del control para limpieza

- ▶ Pulsar . Suena una señal acústica.
- ✓ El panel de mando está bloqueado durante 35 segundos.

### 10.2 Desactivar Bloqueo del control para limpieza

Para desactivar la función antes de tiempo.

- ▶ Pulsar .
- ✓ El panel de mando está desbloqueado.

## 11 Desconexión individual de seguridad

Esta función de seguridad se activa cuando una zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado sin realizar ninguna modificación. La placa muestra un *FB* y la zona de cocción se apaga.

El tiempo de la desconexión se rige en función del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

Pulsar cualquier sensor para aceptar y volver a activar la zona de cocción.

## 12 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

### 12.1 Vista general de ajustes básicos

Indicador	Ajuste	Valor
<i>c 1</i>	Seguro para niños	<i>0</i> - Manual. <sup>1</sup> <i>1</i> - Automático. <i>2</i> - Desactivado.
<i>c 2</i>	Señales acústicas	<i>0</i> - Señal de confirmación y señal de error desactivadas. <i>1</i> - Solo señal de error activada. <i>2</i> - Solo señal de confirmación activada. <i>3</i> - Todas las señales activadas. <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Ajuste de fábrica

Indicador	Ajuste	Valor
$\epsilon$ 3	Indicador de consumo de energía Muestra el consumo total de energía entre el encendido y el apagado de la placa de cocción, en kWh. La precisión del indicador depende, entre otras cosas, de la calidad de tensión de la red eléctrica.	0 - Desactivado. <sup>1</sup> 1 - Activado.
$\epsilon$ 5	Desconexión automática de las zonas de cocción.	00 - Desactivado. <sup>1</sup> 01-99 - Tiempo de desconexión automática.
$\epsilon$ 6	Duración de la señal de aviso de las funciones de programación del tiempo	1 - 10 segundos. <sup>1</sup> 2 - 30 segundos. 3 - 1 minuto.
$\epsilon$ 7	Límite de potencia Permite limitar la potencia total de la placa de cocción de acuerdo a las necesidades de cada instalación eléctrica. Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción, que se muestra en la placa de características. Si la función está activa y la placa alcanza el límite de potencia fijado, se mostrará $\_$ y no será posible seleccionar un nivel de potencia superior.	0 - Desactivado. Potencia máxima de la placa. <sup>1</sup> 1 - 1000 W. Potencia mínima. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recomendada para 13 Amperios. 3. - 3500 W. Recomendada para 16 Amperios. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Recomendada para 20 Amperios. ... 9 - Potencia máxima de la placa.
$\epsilon$ 9	Tiempo de selección de la zona de cocción	0 - Ilimitado: se puede ajustar la zona de cocción seleccionada por última vez sin necesidad de volver a seleccionarla. <sup>1</sup> 1 - Limitado: se puede ajustar la zona de cocción seleccionada por última vez durante los 10 segundos posteriores a la selección. Transcurrido ese tiempo se deberá seleccionar de nuevo la zona de cocción antes de realizar los ajustes.
$\epsilon$ 12	Prueba de recipientes Permite comprobar la calidad de los recipientes	0 - No apto. 1 - No óptimo. 2 - Adecuado.
$\epsilon$ 0	Volver a los ajustes de fábrica	0 - Ajustes personales. <sup>1</sup> 1 - Ajustes de fábrica.

<sup>1</sup> Ajuste de fábrica

## 12.2 Acceder a los ajustes básicos

**Requisito:** La placa de cocción debe estar apagada.

1. Pulsar ① para encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado  $\Rightarrow$  durante 4 segundos.

Información del producto	Indicador
Índice del Servicio Técnico (KI)	0 1
Número de fabricación	Fd
Número de fabricación 1	02.
Número de fabricación 2	05

- ✓ Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Pulsar en la zona de programación para ver cada uno de los indicadores.

3. Pulsar  $\Rightarrow$  para acceder a los ajustes básicos.
  - ✓ Se iluminan  $\epsilon$  y 1 alternadamente y 0 como valor predeterminado.
4. Pulsar varias veces  $\Rightarrow$  hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
5. Seleccionar el ajuste deseado en la zona de programación.
6. Pulsar  $\Rightarrow$  durante 4 segundos.
  - ✓ Los ajustes están guardados.

## 12.3 Cancelar el cambio en los ajustes básicos

- ▶ Pulsar ①.
- ✓ Los cambios se desestiman y no se guardan.

# 13 Prueba de recipientes

La calidad de los recipientes tiene un gran impacto en la rapidez y el resultado del proceso de cocción. Esta función permite comprobar la calidad de los recipientes.

Antes de realizar la comprobación, asegurarse de que el tamaño de la base del recipiente coincide con el tamaño de la zona de cocción utilizada.

Se accede a través de los Ajustes básicos.  
→ *Página 11*

### 13.1 Realizar Prueba de recipientes

1. Colocar el recipiente a temperatura ambiente con 200 ml de agua aproximadamente, correctamente posicionado, en la zona de cocción que más se adecúe al tamaño del fondo del recipiente.
2. Acceder a los ajustes básicos y seleccionar **12**.
3. Pulsar la zona de programación. El indicador — parpadea en las zonas de cocción.
  - ✓ La función se ha activado.
  - ✓ Tras 10 segundos en los indicadores de las zonas de cocción aparece el resultado.

### 13.2 Comprobar el resultado

En la siguiente tabla puede comprobar el resultado de la calidad y rapidez del proceso de cocción.

<b>Resultado</b>	
	El recipiente no es adecuado para la zona de cocción y no será calentado.
	El recipiente se calentará más lentamente de lo esperado y el resultado del proceso de cocción no será óptimo.
	El recipiente se calentará convenientemente y el resultado del proceso de cocción será adecuado.

**Nota:** En caso de resultados desfavorables, volver a comprobar el recipiente en una zona de cocción más pequeña, si se dispone de ella.

Para volver a activar la función pulsar sobre la zona de programación

## 14 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

### 14.1 Productos de limpieza

Se pueden adquirir productos de limpieza y rasquetas de vidrio apropiados a través del Servicio de Asistencia Técnica, en el comercio especializado o en nuestra tienda online [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

#### ¡ATENCIÓN!

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- ▶ No utilizar nunca productos de limpieza inadecuados.
- ▶ No utilizar limpiadores mientras la placa de cocción esté caliente, ya que pueden aparecer manchas.

#### Productos de limpieza inadecuados

- Detergente sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos de limpieza agresivos como espray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión y máquinas de limpieza a vapor

### 14.2 Limpiar la placa

Limpiar la placa de cocción después de cada uso para que los restos del cocinado no se peguen.

**Requisito:** La placa de cocción debe estar fría. Solo en el caso de manchas de azúcar, plástico o papel de aluminio no dejar que la placa de cocción se enfríe.

1. Eliminar la suciedad resistente con una rasqueta de vidrio.
2. Limpiar la placa de cocción con un producto de limpieza para vitrocerámica. Tener en cuenta las indicaciones que figuran en el embalaje del producto de limpieza.

**Consejo:** Con una esponja especial para vitrocerámica pueden conseguirse buenos resultados de limpieza.

### 14.3 Limpiar el marco de la placa de cocción

Limpiar el marco de la placa de cocción después de cada uso en caso de que haya suciedad o manchas encima.

**Nota:** No utilizar ninguna rasqueta de vidrio.

1. Limpiar el marco de la placa de cocción con agua caliente con un poco de jabón y un paño suave. Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
2. Secar con un paño suave.

## 15 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de conexión especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.

### 15.1 Advertencias

#### Notas

- Si en los indicadores aparece el indicador **E**, mantener seleccionado el sensor de la zona de cocción correspondiente para poder comprobar el código de la avería.
- Si el código de la avería no está especificado en la tabla, desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. Si el indicador se muestra de nuevo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el código de avería exacto.
- En caso de que se produzca un error, el aparato no pasa al modo de espera (standby).
- Para proteger las partes sensibles del aparato del sobrecalentamiento o de la sobrecarga eléctrica, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.

### 15.2 Indicaciones en el panel de indicadores

Fallo	Causa y resolución de problemas
Ningún indicador se ilumina	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.</li> </ul> La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.</li> </ul> Avería en el sistema electrónico <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.</li> </ul>
Los indicadores parpadean	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.</li> </ul>
<b>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</b>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado una o varias zonas de cocción <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.</li> </ul>
<b>F5</b> + nivel de potencia y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando</li> </ul>
<b>F5</b> y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.</li> </ul>
<b>F1/F6</b>	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.</li> </ul>
<b>F8</b>	La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se ha activado Desconexión individual de seguridad. Pulsar cualquier símbolo para apagar el indicador y poder ajustar de nuevo la zona de cocción.</li> </ul>

Fallo	Causa y resolución de problemas
E 9000/E9010	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.</li> </ul>
U400	La placa de cocción no está bien conectada <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al esquema de conexiones.</li> </ul>
d E	El modo Demo está activado <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. En los siguientes 3 minutos, pulsar cualquier sensor. El modo Demo está desactivado.</li> </ul>

### 15.3 Ruidos normales de su aparato

A veces, un aparato de inducción puede originar ruidos o vibraciones como zumbidos, silbidos, crepitar, ruido de ventilador o sonidos acompasados.

## 16 Eliminación

### 16.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.  
Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

## 17 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

**Nota:** La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

### 17.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características se encuentra en:

- la tarjeta del aparato.
- parte inferior de la placa de cocción.

El número de producto (E-Nr.) se encuentra también en la superficie vitrocerámica. Además, es posible consultar el índice del Servicio de Atención al Cliente (KI) y el número de fabricación (FD) en los ajustes básicos → *Página 11*.

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

## 18 Comidas normalizadas

Estos datos están dirigidos a institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles de nuestros aparatos.

Las pruebas se han realizado con nuestros sets de recipientes para placas de inducción. Puede adquirir estos "sets de accesorios" en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial.

### 18.1 Derretir cobertura de chocolate

Ingredientes: 150 gr chocolate negro (55% cacao).

- Cazo Ø 16 cm sin tapa.
  - Cocción: nivel de potencia 1.

### 18.2 Calentar y mantener caliente potaje de lentejas

Receta según DIN 44550.

Temperatura inicial 20°C.

Precalentar sin remover.

- Olla Ø 16 cm con tapa. Cantidad: 450 g.
  - Precalentar: duración 1'30"; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 1.
- Olla Ø 20 cm con tapa. Cantidad: 800 g
  - Precalentar: duración 2'30"; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 1.

### 18.3 Calentar y mantener caliente potaje de lentejas en conserva

Ej: diámetro de lentejas 5-7 mm. Temperatura inicial 20°C.

Remover tras 1 min. de precalentamiento

- Olla Ø 16 cm con tapa. Cantidad: 500 g.
  - Precalentar: duración 1'30" aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 1.
- Olla Ø 20 cm con tapa. Cantidad: 1 kg
  - Precalentar: duración 2'30" aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 1.

### 18.4 Salsa bechamel

Temperatura de la leche: 7°C

- Cazo Ø 16 cm sin tapa. Ingredientes: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal.

#### Preparar salsa bechamel

1. Derretir la mantequilla, mezclar la harina junto con la sal y calentar todos los ingredientes.
  - Precalentar: duración 6'00"; nivel de potencia 2
2. Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición, sin dejar de remover.
  - Precalentar: duración 6'30"; nivel de potencia 7
3. Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos sin dejar de remover.
  - Cocción: nivel de potencia 2

### 18.5 Cocer arroz con leche con tapa

Temperatura de la leche: 7°C

1. Calentar la leche hasta que empiece a subir. Precalentar sin tapa. Tras 10 min de precalentamiento, remover.

2. Seleccionar el nivel de cocción recomendado y añadir el arroz, el azúcar y la sal a la leche.

Tiempo total, incluido el precalentamiento, 45 min aprox.

- Olla Ø 16 cm. Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5% materia grasa) y 1 g de sal.
  - Precalentar: duración 5'30" aprox; nivel de potencia 8.
  - Cocción: nivel de potencia 3
- Olla Ø 20 cm. Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal
  - Precalentar: duración 5'30" aprox; nivel de potencia 8.
  - Cocción: nivel de potencia 3 , remover tras 10 min

### 18.6 Cocer arroz con leche sin tapa

Temperatura de la leche: 7°C

1. Añadir los ingredientes con la leche y calentar removiendo continuamente.

2. Seleccionar el nivel de cocción recomendado cuando la leche alcance 90°C aprox. y cocinar a fuego lento durante 50 min aprox.

- Olla Ø 16 cm sin tapa. Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5% materia grasa) y 1 g de sal.
  - Precalentar: duración: 5'30" aprox; nivel de potencia 8.
  - Cocción. Nivel de potencia 3
- Olla Ø 20 cm sin tapa. Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal.
  - Precalentar: duración: 5'30" aprox; nivel de potencia 8.
  - Cocción: nivel de potencia 2.

### 18.7 Cocer arroz

Receta según DIN 44550

Temperatura del agua: 20°C

- Olla Ø 16 cm con tapa. Ingredientes: 125 g de arroz de grano largo, 300 g de agua y una pizca de sal.
  - Precalentar: duración 2'30" aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 2
- Olla Ø 20 cm con tapa. Ingredientes: 250 g de arroz de grano largo, 600 g de agua y una pizca de sal.
  - Precalentar: duración 2'30" aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 2.



## 18.8 Freír lomo de cerdo

Temperatura inicial del lomo: 7°C

- Sartén Ø 24 cm sin tapa. Ingredientes: 3 lomos de cerdo (peso total aproximado 300 g, 1 cm de grosor) y 15 g de aceite de girasol.
  - Precalentar: duración 1'30" aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 7

## 18.9 Preparar creps

Receta según DIN EN 60350-2

- Sartén Ø 24 cm sin tapa . Ingredientes: 55 ml de masa por crep.
  - Precalentar: duración 1'30"; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 7

## 18.10 Freír patatas ultracongeladas

- Olla Ø 20 cm sin tapa. Ingredientes: 2 l. de aceite de girasol. Cada tanda de fritura: 200 g de patatas fritas ultracongeladas (1 cm. de grosor).
  - Precalentar: nivel de potencia 9 hasta que la temperatura del aceite alcance 180°C.
  - Cocción: nivel de potencia 9

# Për informacione të mëtejshme, ju lutemi referojuni Udhëzuesit Përdorues Dixhital.



## Pasqyra e përmbajtjes

1	Siguria.....	18
2	Shmangia e dëmeve materiale .....	20
3	Mbrojtja e mjedisit dhe kursimi.....	21
4	Enët e përshtatshme të gatimit .....	21
5	Njohja.....	23
6	Përdorimi bazë .....	24
7	Funksionet kohore .....	25
8	powerBoost .....	26
9	Siguresa për fëmijët.....	26
10	Mbrojtje gjatë fshirjes .....	27
11	Fikja individuale e sigurisë.....	27
12	Rregullimet bazë .....	27
13	Testi i enës së gatimit.....	28
14	Pastrimi dhe kujdesi .....	29
15	Mënjanimi i defekteve .....	29
16	Hedhja.....	30
17	Shërbimi i klientit .....	31
18	Gatesa për testim.....	31

## 1 Siguria

Mbani parasysh udhëzimet e sigurisë në vijim.

### 1.1 Udhëzime të përgjithshme

- Lexoni me kujdes këtë manual.
- Ruani manualin, pasaportën e pajisjes dhe materialet informuese për produktin për përdorim të mëvonshëm ose për poseduesin/poseduesen pasardhës/e.
- Mos e lidhni pajisjen nëse konstatooni dëmtim nga transporti.

### 1.2 Përdorimi i parashikuar

Lidhja e pajisjeve pa spinë duhet të realizohet vetëm nga staf teknik i autorizuar. Në rast dëmtimi nga lidhja e gabuar e drejta e garancisë bëhet e pavlefshme.

Siguria gjatë përdorimit garantohe vetëm nëpërmjet një instalimi të saktë profesional në përputhje me manualin e montimit.

Përgjegjësia për funksionimin pa probleme në vendin e instalimit është e instaluesit.

Përdoren pajisjen vetëm:

- për të përgatitur ushqime dhe pije.
- nën mbikëqyrje. Mbani në mbikëqyrje të pandërprerë proceset e gatimit me kohë të shkurtër.
- për qëllime private familjare dhe në ambiente të mbyllura brenda shtëpisë.
- deri në një lartësi prej 4000 m mbi nivelin e detit.

Mos e përdorni pajisjen:

- me një kohëmatës të jashtëm ose një komandim të veçantë nga distanca. Kjo nuk vlen për rastin kur operimi ndërpritet me pajisjet e përfshira në standardin EN 50615.

Nëse mbani ndonjë pajisje mjekësore aktive të implantuar në trup (p.sh aparat kardiak ose defibrilator), sigurohuni tek mjeku juaj që pajisja pajtohet me direktivën 90/385/KEE të Këshillit të Bashkimit Evropian të datës 20 Qershor 1990 si edhe EN 45502-2-1 dhe EN 45502-2-2 dhe që është zgjedhur, implantuar dhe programuar sipas VDE-AR-E 2750-10. Nëse këto kushte përmbushen dhe nuk janë përdorur vegla metalike apo enë gatimi me doreza metalikë, përdorimi i planit të gatimit me induksion duke respektuar rregullat nuk është i dëmshëm.

### 1.3 Kufizimi i rrethit të përdoruesve

Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç e lart dhe nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndijuese ose mendore apo me mungesë përvoje dhe/ose njohurish, nëse këta mbikëqyren ose

udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe ata i kuptojnë rreziqet që mund të lindin prej saj.

Mos lejoni fëmijët që të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të bëhen nga fëmijët, me përjashtim të rastit kur ata janë 15 vjeç e lart dhe janë nën mbikëqyrjen e një të rrituri.

Mbani fëmijët e moshës nën 8 vjeç larg pajisjes dhe kablllove të lidhjes elektrike.

#### 1.4 Përdorimi i sigurt

##### **⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik zjarri!**

Gatimi pa mbikëqyrje me yndyrë ose vaj në vatrat e gatimit mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarre.

- ▶ Mos i lini asnjëherë pa mbikëqyrje vajrat dhe yndyrat e nxehta.
- ▶ Asnjëherë mos tentoni ta fikni një zjarr me ujë, por përkundrazi fikni pajisjen dhe më pas mbuloni flakët, për shembull, me një batanije ose me batanije për shuarjen e zjarrit.

Sipërfaqja e gatimit nxehet shumë.

- ▶ Kurrë mos vendosni mbi sipërfaqen e gatimit ose shumë afër saj objekte që marrin flakë.
- ▶ Kurrë mos mbani objekte mbi sipërfaqen e gatimit.

Pajisja nxehet.

- ▶ Mos mbani në ruajtje asnjë objekt që digjet apo kanaçe spërkatëse në sirtarin direkt poshtë planit të gatimit.

Kapakët mbulues të planit të gatimit mund të shkaktojnë aksidente, p.sh. për shkak të mbinxehjes, ndezjes ose thyerjes së materialeve.

- ▶ Mos përdorni kapakë mbulues për planin e gatimit.

Pas çdo përdorimi, fikni planin e gatimit me anë të çelësit kryesor.

- ▶ Mos prisni për planin e gatimit të fiket automatikisht nëse nuk më tenxhere e tiganë mbi të.

Ushqimet mund të marrin flakë.

- ▶ Procesi i gatimit duhet mbajtur nën mbikëqyrje. Një proces i shkurtër duhet mbikëqyruar në çdo rast.

##### **⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik djegiesh!**

Pajisja dhe pjesët e prekshme të saj nxehen gjatë përdorimit, në veçanti në prani të një kornize të planit të gatimit.

- ▶ Kërkohet kujdes i madh për të shmangur prekjen e rezistencave të nxehtë.
- ▶ Mbani larg fëmijët e vegjël të moshës nën 8 vjeç.

Mbrojtëset e vatrave të gatimit mund të shkaktojnë aksidente.

- ▶ Mos përdorni asnjëherë mbrojtëse të vatrës së gatimit.

Pajisja nxehet kur punon.

- ▶ Përpara pastrimit, lëreni pajisjen të ftohet. Objektet metalike nxehen shumë shpejt në planin e gatimit.

- ▶ Mos vendosni kurrë sende metalike, si p.sh. thikë, pirunë, lugë e kapakë në planin e gatimit.

##### **⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik nga goditja elektrike!**

Riparimet e gabuara janë shkak për rreziqe.

- ▶ Riparimet në pajisje duhen kryer vetëm nga staf teknik i trajnuar për këtë qëllim.
- ▶ Për riparimin e pajisjes lejohet të përdoren vetëm pjesë këmbimi origjinale.
- ▶ Nëse dëmtohet kordoni elektrik i pajisjes, atëherë ai duhet të zëvendësohet me një kordon elektrik të veçantë, të cilin mund ta blini te prodhuesi ose te shërbimi i tij për klientin.

Pajisja e dëmtuar ose kordoni elektrik i dëmtuar përbëjnë rrezik për jetën.

- ▶ Kurrë mos vini në punë një pajisje të dëmtuar.
- ▶ Nëse sipërfaqja është krisur, fikni pajisjen që të shmangni një goditje elektrike të mundshme. Për këtë mos e fikni pajisjen me çelësin kryesor, por fikni siguresën në kutinë e siguresave.
- ▶ Asnjëherë mos tërhiqni kordonin elektrik për të shkëputur pajisjen nga rrjeti elektrik. Hiqeni kordonin elektrik duke e kapur gjithmonë nga spina.
- ▶ Kur pajisja ose kordoni elektrik është i dëmtuar, fikni menjëherë siguresën në kutinë e siguresave.
- ▶ Telefononi shërbimin e klientit. → *Faqe 31*

Lagështia që futet brenda mund të shkaktojë goditje elektrike.

- ▶ Mos përdorni pastrues me avull ose pastrues me presion të lartë për të pastruar pajisjen.

Në pjesët e nxehta të pajisjes izolimi i kabllot i pajisjeve elektrike mund të shkrijë.

- ▶ Asnjëherë mos lejoni që kablloja e lidhjes e pajisjeve elektrike të bjerë në kontakt me pjesët e nxehta të pajisjes.

Kontakti me objekte metalike nga ventilatori që ndodhet në pjesën e poshtme të planit të gatimit mund të shkaktojë goditje elektrike.

- ▶ Mos mbani në ruajtje asnjë objekt metalik të gjatë dhe me majë në sirtarin poshtë planit të gatimit.

### **⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik lëndimi!**

Tenxheret e gatimit mund të kërcejnë papritmas lart si rezultat i lëngut midis bazamentit të tenxheres dhe vatrës së gatimit.

- ▶ Mbani gjithmonë të thata vatrën e gatimit dhe bazamentin e tenxhereve.
- ▶ Mos përdorni kurrë enë të ngrira gatimi.

Kur gatvani në ujë, plani i gatimit dhe ena e gatimit mund të thyhen për shkak të mbinxehjes.

- ▶ Ena e gatimit në ujë nuk duhet të prekë drejtpërdrejt fundin e tenxheres të mbushur me ujë.
- ▶ Përdorni vetëm enë gatimi që i rezistojnë nxehtësisë.

Pajisja me sipërfaqe të plasaritur apo të thyer mund t'ju shkaktojë prerje.

- ▶ Mos e përdorni pajisjen nëse ka sipërfaqe të plasaritur apo të thyer.

### **⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik asfiksioni!**

Fëmijët mund të fusin në kokë ose të mbështillen me materialin e paketimit dhe për rrjedhojë të mbyten.

- ▶ Mbani larg fëmijëve materialin e paketimit.
- ▶ Mos i lini fëmijët të luajnë me materialin e paketimit.

Fëmijët mund të thithin ose të gëlltitin pjesë të vogla dhe për rrjedhojë të mbyten.

- ▶ Mbani pjesët e vogla larg nga fëmijët.
- ▶ Mos lejoni fëmijët të luajnë me pjesët e vogla.

## **2 Shmangia e dëmeve materiale**

Këtu gjeni shkaqet më të shpeshta të dëmeve që ndodhin dhe këshilla sesi t'i evitoni ato.

<b>Dëmet</b>	<b>Shkaku</b>	<b>Veprimi i nevojshëm</b>
Njolla	Procesi i pakujdesshëm i gatimit.	Mbikëqyrni procesin e gatimit.
Njolla, ciflosje	Ushqimet që derdhen, para së gjithash ato me përqindje të lartë sheqeri.	Pastrojini menjëherë me një shpatull për xham.
Njolla, ciflosje ose plasaritje në xham	Ena e prishur e gatimit, ena e gatimit me emal të shkrirë ose ena e gatimit me fund bakri ose alumini.	Përdorni enë gatimi të përshtatshme dhe që është në gjendje të mirë.
Njolla, çngjyrosje	Metodat e papërshtatshme të pastrimit.	Përdorni vetëm produkte pastrimi të përshtatshme për qelq qeramik dhe pastrojini planin e gatimit vetëm kur është i ftohtë.
Ciflosjet ose plasaritjet në xham	Përplasjet ose rrëzimi i enës së gatimit, i aksesorëve të gatimit ose i objekteve të tjera të forta ose me majë.	Gjatë gatimit mos e goditni xhamin ose mos lejoni rrëzimin e objekteve mbi planin e gatimit.
Gërvishtje, çngjyrosje	Fundet e ashpra të enëve të gatimit ose rrëshqitja e enës së gatimit mbi planin e gatimit.	Kontrolloni enët. Ngrini lart enën e gatimit gjatë lëvizjes.
Gërvishtjet	Kripa, sheqeri ose rëra.	Mos e përdorni planin e gatimit si plan pune ose për të mbështetur objekte.
Dëmet në pajisje	Gatimi me enë gatimi të ngrira.	Mos përdorni kurrë enë të ngrira gatimi.
Dëmet në enën e gatimit ose në pajisje	Gatimi pa përbërës.	Asnjëherë mos vendosni ose mos nxehni enë gatimi pa përbërës mbi një zonë të nxehtë gatimi.

Dëmet	Shkaku	Veprimi i nevojshëm
Dëmtimet e xhamit	Materiali i shkrirë mbi zonën e nxehtë të gatimit ose kapaku i nxehtë i tenxheres mbi xham.	Mos vendosni letër për pjekje ose letër alumini dhe asnjë enë plastike apo kapak tenxhereje mbi planin e gatimit.
Mbinxehja	Enët e nxehta të gatimit mbi panelin e komandimit ose mbi kornizë.	Asnjëherë mos vendosni enë të nxehta gatimi mbi këto pjesë.

**VINI RE!**

Ky plan gatimi është i pajisur me një ventilator në anën e poshtme.

- ▶ Nëse nën planin e gatimit ndodhet ndonjë sirtar, mos ruani aty sende të vogla apo me majë, as letër a peceta për enët. Këto sende mund të thithen nga ventilatori duke e dëmtuar, ose të ndikojnë në ftohje.
- ▶ Midis materialeve në sirtar dhe hyrjes së ventilatorit duhet të mbahet një distancë prej së paku 2 cm.

## 3 Mbrotjtja e mjedisit dhe kursimi

### 3.1 Hedhja e paketimit

Materialët e paketimit janë ekologjike dhe të riciklueshme.

- ▶ Hidhni pjesët e caktuara të seleksionuara sipas llojit.

### 3.2 Kursimi i energjisë

Nëse ndiqni udhëzimet e dhëna pajisja juaj konsumon më pak energji.

Zgjidhni zonën e gatimit që është e përshtatshme për madhësinë e tenxheres. Vendosni enën e gatimit në qendër.

Përdorni enë gatimi diametri i bazamentit të të cilave përputhet me diametrin e vatrës së gatimit.

**Këshillë** Prodhuesit e enëve zakonisht japin diametrin e sipërm/të jashtëm të tenxheres. Shpesh i është më i madh sesa diametri i bazamentit.

- Enët e papërshtatshme të gatimit ose zonat e gatimit jo të mbuluara plotësisht konsumojnë shumë energji.

Mbyllini tenxheret me një kapak të përshtatshëm.

- Kur gatueri pa kapak, pajisja konsumon shumë më tepër energji.

Ngrijeni kapakun mundësisht sa më rrallë.

- Kur ju ngrini kapakun, largohet shumë energji.

Përdorni kapak qelqi.

- Me kapakun e qelqit ju mund të shihni brenda tenxheres, pa qenë nevoja ta ngrini kapakun.

Përdorni tenxhere dhe tiganë me bazament të sheshtë.

- Bazamentet jo të sheshta harxhojnë më shumë energji.

Përdorni enë gatimi që përshtaten me sasinë e ushqimit.

- Ena e madhe e gatimit me pak ushqim brenda harxhon më shumë energji gjatë nxehtjes.

Zieni me pak ujë.

- Sa më shumë ujë të ketë në enën e gatimit, aq më shumë energji nevojitet për nxehtjen.

Kryeni përpara kohe kalimin në një nivel më ulët gradimi.

- Me një nivel shumë të lartë të zierjes së ngadaltë çoni dëm shumë energji.

Informacionet e produktit sipas direktivës (EU)

66/2014 i gjeni në broshurën bashkëngjitur të pajisjes dhe në faqen e internetit të produktit të pajisjes suaj.

## 4 Enët e përshtatshme të gatimit

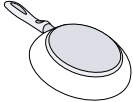

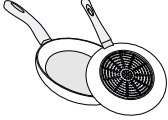
Një enë gatimi e përshtatshme për gatim me induksion duhet të ketë një fund ferromagnetik, d.m.th. që tërhiqet nga një magnet, dhe bazamenti i saj duhet të përputhet me madhësinë e zonës së gatimit. Kur një

enë gatimi nuk arrin të identifikohet nga një prej zonave të gatimit, vendoseni atë mbi një zonë gatimi me diametrimin tjetër më të vogël.

Për t'i identifikuar saktë enët e gatimit, mbani parasysh madhësinë dhe materialin e enës së gatimit. Të gjitha fundet e enëve të gatimit duhet të jenë plotësisht të drejta dhe të sheshta.

Me Testi i enës së gatimit ju mund të verifikoni nëse ena e gatimit është e përshtatshme. Informacione të tjera gjeni te → "Testi i enës së gatimit", Faqe 28.

#### 4.1 Madhësia dhe veçoritë e enëve të gatimit

Enët e gatimit	Materialet	Veçoritë
Ena e rekomanduar e gatimit 	Enë gatimi prej inoksi në versionin sanduiç, e cila e shpërndan mirë nxehtësinë.	Kjo enë gatimi e shpërndan nxehtësinë në mënyrë të njëtrajtshme, nxehet shpejt dhe garanton identifikimin e saj.
E përshtatshme  	Fundi nuk është plotësisht ferromagnetik.  Fundet e enëve të gatimit me pjesë alumini.	Kur diametri i pjesës ferromagnetike është më i vogël se fundi i enës së gatimit, atëherë nxehet vetëm sipërfaqja ferromagnetike. Si rezultat, nxehtësia nuk shpërndahet në mënyrë të njëtrajtshme.  Këto zvogëlojnë sipërfaqen ferromagnetike dhe si rezultat në enën e gatimit përçohet më pak fuqi. Gjithashtu, këto enë identifikohen në mënyrë të pamjaftueshme ose nuk njihen fare dhe për rrjedhojë ena nuk nxehet mjaftueshëm.
E papërshtatshme	Enë gatimi prej çeliku, qelqi, argjile, bakri ose alumini të zakonshëm të hollë.	

#### Shënime

- Mos përdorni asnjë pllakë përshtatëse midis planit të gatimit dhe enës së gatimit.
- Mos nxehni asnjë enë gatimi bosh me bazament të hollë, sepse ato mund të nxehen tej mase.

## 5 Njohja

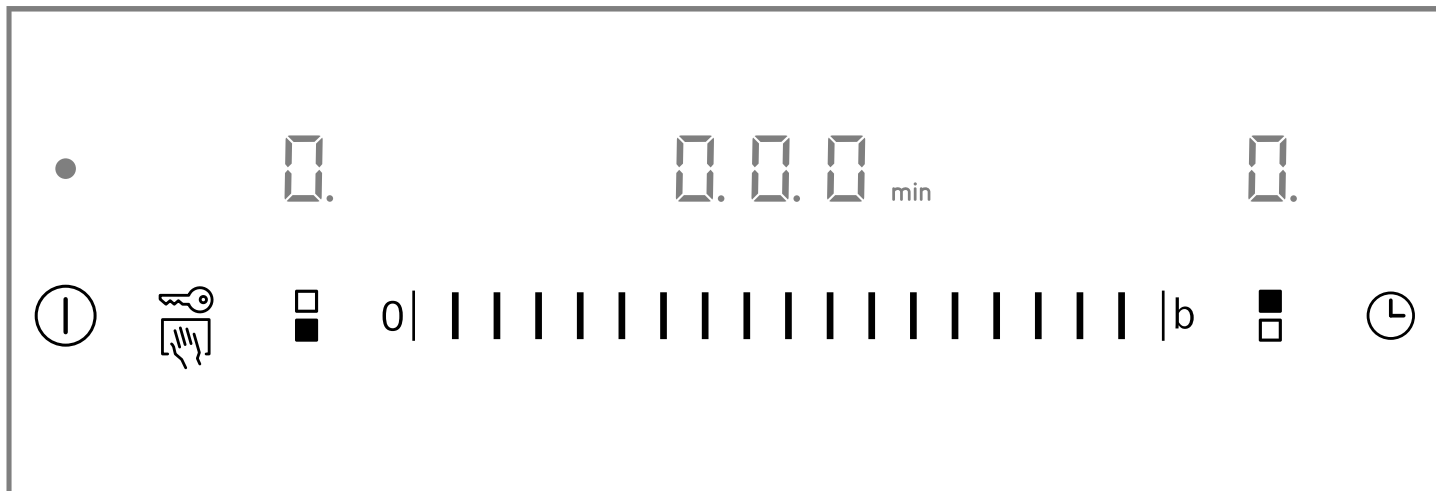
### 5.1 Gatimi me induksion

Në krahasim me planet e zakonshme të gatimit, gatimi me induksion sjell disa ndryshime dhe një sërë avantazhesh, si kursimi i kohës gjatë zierjes dhe

skuqjes, kursimi i energjisë dhe lehtësia në pastrim dhe kujdes. Ai ofron gjithashtu edhe një kontroll më të mirë të nxehtësisë, sepse nxehtësia krijohet direkt në enën e gatimit.

### 5.2 Paneli i komandimit

Detajet e veçanta, si ngjyra dhe forma, mund t'i shihni nga fotot.



#### Shënime

- Mbani gjithmonë të pastër dhe të thatë panelin e komandimit.
- Mos vendosni asnjë enë gatimi në afërsi të treguesve dhe butonave. Sistemi elektronik mund të mbinxehet.

#### Sensorët e zgjedhjes

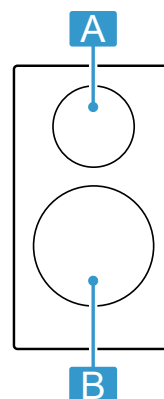
Kur ndizni planin e gatimit, ndizen simbolet e butonave, të cilat janë të disponueshëm në atë moment.

Sensori	Funksioni
ⓘ	Çelësi kryesor
☞	Mbrojtje gjatë fshirjes
■/■	Zgjedhja e zonës së gatimit
0	Paneli i rregullimeve
b	powerBoost
🕒	Funksionet e kohëmatësit
🔒	Siguresa për fëmijët

Në varësi të statusit të planit të gatimit, ndizen edhe treguesit për zonat e gatimit dhe funksionet e ndryshme të aktivizuara dhe të disponueshme.

### 5.3 Ndarja e zonave të gatimit

Fuqia e treguar është matur me tenxheret normale që përshkruhen në standardin IEC/EN 60335-2-6. Fuqia mund të ndryshojë në varësi të madhësisë së enës së gatimit ose të materialit të enës së gatimit.



Zona	Niveli më i lartë i gradimit	
<b>A</b> Ø 14,5 cm	Niveli i fuqisë 9 powerBoost	1400 W 2200 W
<b>B</b> Ø 21 cm	Niveli i fuqisë 9 powerBoost	2200 W 3700 W

## 5.4 Zona e gatimit

Përpara se të filloni me gatimin, kontrolloni nëse madhësia e enës së gatimit përputhet me madhësinë e zonës së gatimit, me të cilën gatuhet:

Zona	Lloji i zonës së gatimit
○	Zona e gatimit me një rreth



## 5.5 Treguesi i nxehtësisë së mbetur

Plani i gatimit ka një tregues të nxehtësisë së mbetur për çdo zonë gatimi. Mos e prekni zonën e gatimit për sa kohë që treguesi i nxehtësisë së mbetur është i ndezur.

Treguesi	Kuptimi
H	Zona e gatimit është e nxehtë.
h	Zona e gatimit është e ngrohtë.

# 6 Përdorimi bazë


## 6.1 Ndezja e planit të gatimit

- ▶ Prekni . Tingëllon një sinjal akustik dhe treguesi pranë  ndizet.
- ✓ Plani i gatimit është gati për punë.

### reStart

- ▶ Nëse e ndizni pajisjen brenda 4 sekondave nga fikja e saj, atëherë plani i gatimit hyn në punë me cilësimet e mëparshme.




## 6.2 Fikja e planit të gatimit

- ▶ Prekni  derisa treguesit të fiket.
- ✓ Të gjitha zona e gatimit janë të fikura.

**Shënim** Kur të gjitha zonat e gatimit janë të fikura për më gjatë se 20 sekonda, plani i gatimit fiket automatikisht.

## 6.3 Vendosja e nivelit të fuqisë në zonat e gatimit

Zona e gatimit ka 17 nivele fuqie, të cilat tregohen nga 1 deri në 9 me vlera të ndërmjetme. Zgjidhni nivelin e fuqisë që është më i përshtatshmi për ushqimin që do të gatuhet dhe për procesin e planifikuar të gatimit.

1. Për të zgjedhur zonën e gatimit, prekni .
- ✓  ndizet dhe poshtë tij .

## 6.4 Këshilla gatimi

- Kur ngrohni pure, supe krem ose salca të trasha, përziejini herë pas here.
- Për ngrohjen paraprake vendosni nivelin e gradimit 8-9.
- Kur zieni me kapak ulni nivelin e gradimit pasi të fillojë të dalë avull. Rezultati i gatimit nuk ndikohet nga dalja e avullit.
- Pas përfundimit të procesit të gatimit vendosni një kapak mbi enën e gatimit derisa ta servirni gatesën.
- Për zierjen me tenxhere me presion ndiqni udhëzimet e prodhuesit.
- Mos i zieni shumë gjatë ushqimet, për të ruajtur vlerat e tyre ushqimore. Me orën e kuzhinës ju mund të programoni kohën optimale të gatimit.
- Bëni kujdes që vaji të mos lëshojë tym.
- Për kaurdisjen e ushqimeve, skuqini ushqimet njëri pas tjetrit dhe në porcione të vogla.


2. Zgjidhni nivelin e fuqisë që dëshironi në panelin e rregullimeve.
- ✓ Niveli i fuqisë vendoset.

**Shënim** Kur mbi zonën e gatimit nuk ndodhet asnjë enë gatimi ose kur tenxherja nuk është e përshtatshme, niveli i zgjedhur i fuqisë pulson. Pas një kohe të caktuar zona e gatimit fiket.

### quickStart



- ▶ Kur përpara ndezjes vendosni një enë gatimi mbi planin e gatimit, ena e gatimit identifikohet në momentin e ndezjes dhe zona përkatëse e gatimit përzgjidhet automatikisht. Pas kësaj, zgjidhni nivelin e fuqisë brenda 20 sekondave të ardhshme ose përndryshe plani i gatimit do të fiket.



## Ndryshimi i nivelit të fuqisë ose fikja e zonës së gatimit

1. Zgjidhni zonën e gatimit.
2. Zgjidhni nivelin e gradimit që dëshironi te paneli i rregullimeve ose vendoseni në .
- ✓ Niveli i gradimit i zonës së gatimit ndryshon ose zona e gatimit fiket dhe shfaqet treguesi i nxehtësisë së mbetur.

- Disa enë gatimi mund të arrijnë temperatura të larta gjatë zierjes. Kështu që përdorni doreza kuzhine për tenxheret.
- Rekomandime për një gatim me efikasitet energjie i gjeni te   
→ "Kursimi i energjisë", Página 21

### Rekomandime për gatimin


Tabela tregon se cili nivel fuqie () është i përshtatshëm sipas llojit të ushqimit. Koha e gatimit ( min) mund të ndryshojë sipas llojit, peshës, trashësisë dhe cilësisë së ushqimit.

	 min
<b>Shkrirja</b>	

<sup>1</sup> Pa kapak

<sup>2</sup> Ngrohje paraprake në nivelin e fuqisë 8 - 8.



		 min
Çokollata, shtresa çokollate	1 - 1.	-
Gjalpë, mjaltë, xhelatinë	1 - 2	-
<b>Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë</b>		
Gjellë, p.sh. gjellë me thjerrëza	1. - 2	-
Qumësht <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Salsiçet që zihen <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Shkrirja dhe ngrohja</b>		
Spinaq, i ngrirë	3 - 4	15 - 25
Gulash, i ngrirë	3 - 4	35 - 55
<b>Zierja e ngadaltë</b>		
Qofte patatesh <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Peshk <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Salca të bardha, p.sh. salcë beshamel	1 - 2	3 - 6
Salca të rrahura, p.sh. salcë berneze, salcë holandeze	3 - 4	8 - 12
<b>Përvëlim, gatim me avull, zbutje me avull</b>		
Oriz, me sasi uji dyfish	2. - 3.	15 - 30
Sytliaç <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Patate me lëkurë	4. - 5.	25 - 35
Patate të kripura	4. - 5.	15 - 30
Makarona <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Turli	3. - 4.	120 - 180
Supa	3. - 4.	15 - 60
Perime	2. - 3.	10 - 20
Perime, të ngrira	3. - 4.	7 - 20
Gjellë në tenxhere me presion	4. - 5.	-
<b>Tiganisja</b>		
Role të pjekura	4 - 5	50 - 65
Mish i tiganisur	4 - 5	60 - 100
Gulash <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Tiganisja/skuqja me pak yndyrë<sup>1</sup></b>		
Shnicel, i thjeshtë ose me peksimadhe	6 - 7	6 - 10
Shnicel, i ngrirë	6 - 7	6 - 12

<sup>1</sup> Pa kapak<sup>2</sup> Ngrohje paraprake në nivelin e fuqisë 8 - 8.

		 min
Kotëleta, të thjeshta ose me peksimadhe	6 - 7	8 - 12
Bifteq (3 cm i trashë)	7 - 8	8 - 12
Gjoks pule (2 cm i trashë)	5 - 6	10 - 20
Gjoks pule, i ngrirë	5 - 6	10 - 30
Qofte (3 cm trashësi)	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm trashësi)	6 - 7	10 - 20
Peshk dhe filetë peshku, të thjeshta	5 - 6	8 - 20
Peshk dhe filetë peshku, me peksimadhe	6 - 7	8 - 20
Peshk, me peksimadhe dhe i ngrirë, p.sh. shkopinj peshku	6 - 7	8 - 15
Karkaleca deti dhe gaforre	7 - 8	4 - 10
Kaurdisja e perimeve të freskëta dhe kërpudhave	7 - 8	10 - 20
Gatime në tigan, perime, mish në shirita sipas mënyrës aziatike	7 - 8	15 - 20
Ushqime të ngrira, p.sh. gatime tigani	6 - 7	6 - 10
Krepa, të pjekura njëra pas tjetrës	6. - 7.	-
Omëletë (të pjekura njëra pas tjetrës)	3. - 4.	3 - 10
Veze sy	5 - 6	3 - 6
<b>Skuqje, 150-200 g për porcion në 1-2 litra vaj, skuqini me porcione<sup>1</sup></b>		
Produkte të ngrira, p.sh. patate për skuqje, kroketa pule	8 - 9	-
Kroketa, të ngrira	7 - 8	-
Mish, p.sh. pjesë pule	6 - 7	-
Peshk, me peksimadhe ose brumë me maja	6 - 7	-
Perime, kërpudha, me peksimadhe ose në brumë me maja ose brumë Tempura	6 - 7	-
Ëmbëlsira të vogla, p.sh. petulla/ëmbëlsirë berlineze, fruta të veshura me brumë	4 - 5	-

<sup>1</sup> Pa kapak<sup>2</sup> Ngrohje paraprake në nivelin e fuqisë 8 - 8.

## 7 Funksionet kohore

Plani juaj i gatimit është i pajisur me funksione të ndryshme për vendosjen e kohës së gatimit:

- Kohëmatësi i fikjes
- Ora me zile
- countUp function

### 7.1 Kohëmatësi i fikjes

Me këtë funksion mund të programoni kohën e gatimit për një ose për disa zona gatimi. Pas përfundimit të kohës zona e gatimit fiket automatikisht.

#### Aktivizimi i Kohëmatësi i fikjes

1. Zgjidhni zonën e gatimit dhe nivelin e fuqisë.

2. Prekni dy herë ☹.
- ✓  $\rightarrow$  i zonës së gatimit ndizet.
3. Brenda 10 sekondave të ardhshme vendosni kohën e gatimit që dëshironi te paneli i rregullimeve.
  - Kur prekni gjysmën e parë të panelit të rregullimeve koha e gatimit zvogëlohet me një minutë. Kur prekni gjysmën e dytë të panelit të rregullimeve koha e gatimit rritet me një minutë.
- ✓ Koha e gatimit fillon të kalojë.
- ✓ Pas përfundimit të kohës së gatimit tingëllon një sinjal.
4. Prekni ☹.
- ✓ Treguesit fiken dhe sinjali akustik pushon.

### Kohëmatësi i fikjesNdryshimi ose fikja

1. Prekni dy herë ☹ dhe pas kësaj zgjidhni zonën e gatimit.
2. Për ta fshirë kohën, ndryshoni kohën e gatimit te paneli i rregullimeve ose vendoseni kohën te  $\infty$ .

### 7.2 Ora me zile

Mundëson aktivizimin e një ore me regjistrim nga 0 deri në 99 minuta. Ky funksion është i pavarur nga zonat e gatimit dhe nga rregullimet e tjera. Ai nuk i fik automatikisht zonat e gatimit.

#### Aktivizimi i Ora me zile

1. Prekni disa herë ☹ derisa  $\curvearrowright$  të ndizet.
  - ✓ Tek treguesit ndizet  $\infty$ .
2. Vendosni kohën që dëshironi te paneli i rregullimeve.

- ✓ Koha fillon të ecë.
- ✓ Pas përfundimit të kohës së gatimit tingëllon një sinjal.
- 3. Prekni ☹.
- ✓ Treguesit fiken dhe sinjali akustik pushon.

### Ora me zileNdryshimi ose fikja

1. Prekni disa herë ☹ derisa  $\curvearrowright$  të ndizet.
2. Për ta fshirë kohën, ndryshoni kohën te paneli i rregullimeve ose vendoseni kohën te  $\infty$ .

### 7.3 countUp function

Funksioni i kronometrit tregon kohën që ka kaluar që nga aktivizimi.

#### Ndezja e countUp function

1. Prekni ☹.
- ✓ Tek treguesit ndizen  $\infty$  dhe  $\infty$ .
2. Më pas prekni një simbol çfarëdo në panelin e rregullimeve.
  - ✓ Koha fillon të ecë.

#### Fikja e countUp function

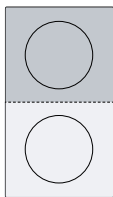
1. Prekni ☹.
2. Më pas prekni një simbol çfarëdo në panelin e rregullimeve.
  - ✓ Treguesit e funksionit të programimit të kohëzgjatjes fiken.
  - ✓ Funksioni çaktivizohet.

## 8 powerBoost

Me këtë funksion ju nxehni sasi të mëdha uji në një kohë më të shkurtër sesa me  $\mathcal{G}$ .

Ky funksion është në dispozicion të të gjitha zonave të gatimit, kur zona tjetër e gatimit e të njëjtit grup nuk është në punë.

Përndryshe në treguesin e zonës së zgjedhur të gatimit pulsojnë  $b$  dhe  $\mathcal{G}$ . Në fund do të vendoset automatikisht  $\mathcal{G}$ , pa aktivizuar funksionin.



### 8.1 Aktivizimi i powerBoost

1. Zgjidhni zonën e gatimit.
2. Prekni  $b$ .
  - ✓  $b$  ndriçon.
  - ✓ Funksioni aktivizohet.

### 8.2 Çaktivizimi i powerBoost

1. Zgjidhni zonën e gatimit.
2. Prekni  $b$ .
  - ✓  $b$  nuk do të shfaqet më.
  - ✓ Në zonën e gatimit ndizet  $\mathcal{G}$ .
  - ✓ Funksioni çaktivizohet.

**Shënim** Për të mbrojtur elementet elektronike në brendësi të planit të gatimit, ky funksion fiket automatikisht në rrethana të caktuara.

## 9 Siguresa për fëmijët


Plani i gatimi është i pajisur me një siguresë për fëmijët. Në këtë mënyrë ju parandaloni ndezjen e planit të gatimit nga fëmijët.

### 9.1 Aktivizimi i Siguresa për fëmijët

**Kërkesë:** Plani i gatimit duhet të jetë i fikur.

- ▶ Mbani prekur  $\infty$  për 4 sekonda.
- ✓  $\infty$  ndriçon për rreth 10 sekonda.
- ✓ Plani i gatimit bllokohet.

## 9.2 Çaktivizimi i Siguresa për fëmijët

- ▶ Mbani prekur  për 4 sekonda.
- ✓ Bllokimi hiqet.


## 9.3 Siguresa automatike për fëmijët

Ju mund ta aktivizoni siguresën e fëmijëve edhe automatikisht me çdo fikje të planit të gatimit. Mënyrën e aktivizimit dhe të çaktivizimit të funksionit e mësoni në kapitullin "Rregullimet bazë" → *Page 27*.

# 10 Mbrojtje gjatë fshirjes

Bën të mundur bllokimin e panelit të komandimit për pastrim, në mënyrë që rregullimet të mos ndryshohen pa dashje. Bllokimi nuk ka asnjë ndikim mbi çelësin kryesor.

## 10.1 Aktivizimi i Mbrojtje gjatë fshirjes

- ▶ Prekni . Tingëllon një sinjal.
- ✓ Paneli i komandimit bllokohet për 35 sekonda.

## 10.2 Çaktivizimi i Mbrojtje gjatë fshirjes

Për ta fikur funksionin përpara kohe.

- ▶ Prekni .
- ✓ Paneli i komandimit zhblokohet.

# 11 Fikja individuale e sigurisë

Funksioni i sigurisë aktivizohet nëse një zonë gatimi ka qenë në përdorim për një kohë të gjatë dhe ju nuk ndryshoni asnjë cilësim. Zona e gatimit shfaq **FB** dhe fiket vetë.

Koha nga 1 deri në 10 orë varet nga gradacioni i zgjedhur.

Për të ndezur zonën e gatimit, shtypni një buton çfarëdo.

# 12 Rregullimet bazë

Cilësimet bazë të pajisjes suaj mund t'i konfiguroni sipas nevojave tuaja.

## 12.1 Pasqyra përmbledhëse e rregullimeve bazë

Treguesi	Rregullimi	Vlera
<b>c 1</b>	Siguresa për fëmijët	<b>0</b> - Manual. <sup>1</sup> <b>1</b> - Automatik. <b>2</b> - Fikur.
<b>c 2</b>	Sinjalet akustike	<b>0</b> - Sinjali i konfirmimit dhe i defektit janë të fikur. <b>1</b> - Vetëm sinjali i defektit është i aktivizuar. <b>2</b> - Vetëm sinjali i konfirmimit është i aktivizuar. <b>3</b> - Të gjithë tingujt sinjalizues janë të aktivizuar <sup>1</sup> .
<b>c 3</b>	Treguesi i konsumit të energjisë Tregon konsumin e përgjithshëm të energjisë midis ndezjes dhe fikjes së vatrës në kWh. Saktësia e këtij informacioni ndër të tjera varet nga cilësia e tensionit e rrjetit elektrik.	<b>0</b> - Fikur. <sup>1</sup> <b>1</b> - Ndezur.
<b>c 5</b>	Fikja automatike e zonave të gatimit.	<b>00</b> - e fikur. <sup>1</sup> <b>01-99</b> - Minuta deri në fikjen automatike.
<b>c 6</b>	Kohëzgjatja e sinjalit të përfundimit të kohëmatësit	<b>1</b> - 10 sekonda <sup>1</sup> <b>2</b> - 30 sekonda <b>3</b> - 1 minutë

<sup>1</sup> Rregullimet nga fabrika

Treguesi	Rregullimi	Vlera
c 7	Kufizimi i fuqisë Mundëson sipas nevojës kufizimin e fuqisë së përgjithshme të planit të gatimit, nëse nevojitet, në bazë të rrethanave të instalimit elektrik. Cilësimet në dispozicion varen nga fuqia maksimale e planit të gatimit. Të dhënat e sakta i gjeni në etiketën e tipit. Kur funksioni është aktiv dhe plani i gatimit arrin kufirin e caktuar të fuqisë, shfaqet _ dhe ju nuk mund të zgjidhni asnjë nivel të lartë fuqie.	0 - Fikur. Fuqia maksimale e planit të gatimit <sup>1</sup> . 1 - 1000 W. Fuqia më e ulët. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Këshillohet për 13 amper. 3. - 3500 W. Këshillohet për 16 amper. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Këshillohet për 20 amper. ... 9 - Fuqia maksimale e planit të gatimit.
c 9	Koha e përzgjedhjes së zonës së gatimit	0 - E pakufizuar: Ju mund të konfiguroni zonën e gatimit. <sup>1</sup> 1 - E kufizuar: Ju mund ta rregulloni zonën e zgjedhur së fundmi të gatimit brenda 10 sekondash pas zgjedhjes. Më pas duhet ta zgjidhni sërish zonën e gatimit para rregullimit.
c 12	Testi i enës së gatimit Me këtë funksion, ju mund të verifikoni cilësinë e enës së gatimit.	0 - E përshtatshme. 1 - Jo optimale. 2 - E përshtatshme.
c 0	Rikthimi në parametrat e fabrikës	0 - Rregullimet individuale <sup>1</sup> . 1 - Parametrat nga fabrika.

<sup>1</sup> Rregullimet nga fabrika

## 12.2 Hyrja te rregullimet bazë

**Kërkesë:** Plani i gatimit duhet të jetë i fikur.

1. Prekni ① për të ndezur planin e gatimit.
2. Brenda 10 sekondave të ardhshme mbani prekur ⇌ për 4 sekonda.

Informacioni i produktit	Treguesi
Treguesi i shërbimit teknik për klientin (TK)	0 1
Numri i prodhimit	Fd
Numri i prodhimit 1	02.
Numri i prodhimit 2	0.5

- ✓ Katër treguesit e parë japin informacionet e produktit. Prekni te paneli i rregullimeve për të hapur më vete treguesit individualë.

3. Prekni ⇌ për t'u futur te rregullimet bazë.
- ✓ c dhe 1, si dhe 0 ndriçojnë në mënyrë të alternuar si vlerë e parazgjedhur.
4. Prekni disa herë ⇌ derisa të shfaqet funksioni që dëshironi.
5. Zgjidhni cilësimin që dëshironi te paneli i rregullimeve.
6. Mbani prekur ⇌ për 4 sekonda.
- ✓ Rregullimet ruhen.

## 12.3 Anulimi i ndryshimeve të rregullimeve bazë

- ▶ Prekni ①.
- ✓ Të gjitha ndryshimet do të shpërfillen dhe nuk ruhen.

# 13 Testi i enës së gatimit

Cilësia e enës së gatimit ka një ndikim të madh në shpejtësinë dhe rezultatin e procesit të gatimit. Me këtë funksion, ju mund të kontrolloni cilësinë e enës së gatimit. Përpara kontrollit sigurohuni që madhësia e fundit të enës së gatimit përputhet me madhësinë e zonës së gatimit që përdoret. Hyrja sigurohet nëpërmjet rregullimeve bazë. → Faqe 27

## 13.1 Ekzekutimi i Testi i enës së gatimit

1. Enën e gatimit në temperaturë ambienti dhe të mbushur me rreth 200 ml ujë vendoseni në qendër të zonës së gatimit, e cila përputhet më mirë me madhësinë e fundit të enës së gatimit.
2. Hapni rregullimet bazë dhe zgjidhni c 12.

3. Prekni panelin e rregullimeve. Treguesi — pulson te zonat e gatimit.
- ✓ Testimi fillon.
- ✓ Pas 10 sekondash shfaqet rezultati tek treguesit e zonave të gatimit.

## 13.2 Kontrolli i rezultatit

Në tabelën e mëposhtme mund të shihni se cili është kuptimi i rezultatit për cilësinë dhe shpejtësinë e procesit të gatimit.

Rezultati
0 Ena e gatimit nuk është e përshtatshme për zonën e gatimit dhe për rrjedhojë nuk ngrohet.

1 Ena e gatimit ngrohet më ngadalë sesa pritët dhe procesi i gatimit nuk ecën shumë mirë.

2 Ena e gatimit ngrohet si duhet dhe procesi i gatimit është në rregull.

**Shënim** Në rastet me rezultate jo të kënaqshme, vendoseni sërish enën e gatimit mbi një zonë gatimi më të vogël, nëse ka.

Për të aktivizuar këtë funksion prekni te paneli i rregullimeve.

## 14 Pastrimi dhe kujdesi

Në mënyrë që pajisja të qëndrojë funksionale për kohë të gjatë, pastrojeni dhe kujdesuni për të me kujdes.

### 14.1 Produktet e pastrimit

Produktet e përshtatshme të pastrimit dhe shpatullën e pastrimit për xham mund t'i blini te shërbimi i klientit, në dyqanin e specializuar ose në dyqanin online [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

#### VINI RE!

Produktet e papërshtatshme të pastrimit mund të dëmtojnë sipërfaqet e pajisjes.

- ▶ Mos përdorni asnjëherë produkte të papërshtatshme pastrimi.
- ▶ Mos përdorni produkte pastrimi kur plani i gatimit është ende i nxehtë. Kjo mund shkaktojë shenja mbi sipërfaqe.

#### Produktet e papërshtatshme të pastrimit

- Detergjent pastrues i paholluar
- Pastruesit për enëlarëse
- Solucione gërryese
- Produktet agresive të pastrimit, p.sh. spërkatës për furra ose heqës njollash
- Sfungjerë të ashpër gërryese
- Pastruesit me presion të lartë dhe pastruesit me avull

### 14.2 Pastrimi i planit të gatimit

Pastroni planin e gatimit pas çdo përdorimi, në mënyrë që të mos digjet asnjë mbetje nga gatimi.

**Kërkesë:** Plani i gatimit duhet të jetë i ftohtë. Nëse ka njolla sheqeri, plastika ose fletë alumini, mos e lini planin e gatimit të ftohet.

1. Hiqini papastërtitë e forta me një shpatull për xhama.
2. Pastrojeni planin e gatimit me një produkt pastrimi për qelq qeramik. Ndiqni udhëzimet e pastrimit në paketimin e produktit të pastrimit.

**Këshillë** Për të arritur rezultate të mira pastrimi, përdorni sfungjerë të posaçëm për qelq qeramik.

### 14.3 Pastrimi i kornizës së planit të gatimit

Pastroni kornizën e planit të gatimit kur aty ka papastërti ose njolla pas përdorimit.

**Shënim** Mos përdorni shpatull pastrimi për xham.

1. Pastroni kornizën e planit të gatimit me ujë të ngrohtë me detergjent dhe me një leckë të butë. Lani mirë sfungjerët e rinj përpara përdorimit të tyre.
2. Më pas thajeni me një pecetë të butë.

## 15 Mënjanimi i defekteve

Defektet e lehta në pajisje mund t'i eliminoni edhe vetë. Përdorni informacionet për eliminimin e defekteve përpara se të kontaktoni me shërbimin për klientin. Kështu shmangni shpenzimet e panevojshme.

### ⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik lëndimi!

Riparimet e papërshtatshme janë të rrezikshme.

- ▶ Vetëm personeli i trajnuar duhet të kryejë riparime në pajisje.
- ▶ Nëse pajisja ka defekt, atëherë telefononi shërbimin e klientit.

### ⚠ PARALAJMËRIM – Rrezik nga goditja elektrike!

Riparimet e gabuara janë shkak për rreziqe.

- ▶ Riparimet në pajisje duhen kryer vetëm nga staf teknik i trajnuar për këtë qëllim.
- ▶ Për riparimin e pajisjes lejohet të përdoren vetëm pjesë këmbimi origjinale.
- ▶ Nëse dëmtohet kordoni elektrik i pajisjes, atëherë ai duhet të zëvendësohet me një kordon elektrik të veçantë, të cilin mund ta blini te prodhuesi ose te shërbimi i tij për klientin.

### 15.1 Udhëzime paralajmëruese

#### Shënime

- Kur tek treguesit shfaqet **E**, mbani shtypur sensorin zonës përkatëse të gatimit dhe lexoni kodin e defektit.
- Kur kodi i defektit nuk jepet në tabelë, shkëputeni planin e gatimit nga rrjeti elektrik, pritni 30 sekonda dhe pastaj lidheni përsëri planin e gatimit. Nëse treguesi shfaqet sërish, njoftoni shërbimin teknik për klientin dhe jepini atij kodin e saktë të defektit.
- Kur shfaqet një defekt, pajisja nuk kalon në modalitetin e gatishmërisë.
- Për të mbrojtur komponentët elektronikë të pajisjes nga mbinxehja ose mbingarkesa elektrike, plani i gatimit mund ta reduktojë përkohësisht nivelin e fuqisë.

## 15.2 Shihni udhëzimet në fushën e treguesve

Defekti	Shkaku dhe zgjidhja e problemeve
Nuk ndriçon asnjë tregues.	<p>Është ndërprerë energjia elektrike.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verifikoni me ndihmën e pajisjeve të tjera elektrike nëse është ndërprerë furnizimi me energji elektrike.</li> </ul> <p>Pajisja nuk është lidhur sipas skemës elektrike.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lidhni pajisjen sipas skemës elektrike.</li> </ul> <p>Defekt i sistemit elektronik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nëse defekti nuk mund të zgjidhet, informoni shërbimin teknik për klientin.</li> </ul>
Treguesit pulsojnë.	<p>Paneli i komandimit është i njomë ose i mbuluar me një objekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Thani panelin e komandimit ose largoni objektin.</li> </ul>
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	<p>Sistemi elektronik është mbinxehur dhe ka fikur një ose të gjitha zonat e gatimit.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pritni derisa sistemi elektronik të jetë ftohur mjaftueshëm. Më pas prekni një buton çfarëdo në panelin e komandimit.</li> </ul>
<i>FS</i> + Niveli i fuqisë dhe toni sinjalizues	<p>Në zonën e panelit të komandimit ndodhet një enë gatimi e nxehtë. Si rezultat sistemi elektronik mund të mbinxehet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Hiqni enën. Treguesi i defektit fiket pak kohë më pas. Ju mund të vazhdoni të gatuarit.</li> </ul>
<i>FS</i> dhe ton sinjalizues	<p>Në zonën e panelit të komandimit ndodhet një enë gatimi e nxehtë. Zona e gatimit është fikur për të mbrojtur sistemin elektronik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Hiqni enën. Pritni për disa sekonda. Prekni një komandë çfarëdo. Kur treguesi i gabimit të fiket, mund të vazhdohet më tej me procesin e gatimit.</li> </ul>
<i>F1/FS</i>	<p>Zona e gatimit është mbinxehur dhe është fikur për të mbrojtur sipërfaqen e punës.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pritni derisa sistemi elektronik të jetë ftohur mjaftueshëm dhe ndizni përsëri zonën e gatimit.</li> </ul>
<i>FB</i>	<p>Zona e gatimit ka qenë në punë për një kohë të gjatë dhe pa ndërprerje.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fikja individuale e sigurisë është ndezur. Në mënyrë që të vendosni një zonë gatimi, prekni një buton çfarëdo që të fikni treguesit.</li> </ul>
<i>E 9000/E9010</i>	<p>Tensioni i punës ka defekt dhe është jashtë diapazonit normal të funksionimit.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontaktoni me furnizuesin e energjisë elektrike.</li> </ul>
<i>U400</i>	<p>Plani i gatimit nuk është lidhur si duhet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Shkëputni planin e gatimit nga rrjeti elektrik. Lidhni planin e gatimit sipas skemës elektrike.</li> </ul>
<i>dE</i>	<p>Është aktivizuar modaliteti demonstrativ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Shkëputni planin e gatimit nga rrjeti elektrik. Pritni 30 sekonda dhe pastaj lidhni përsëri planin e gatimit. Brenda 3 minutave prekni një sensor çfarëdo. Modaliteti demonstrativ çaktivizohet.</li> </ul>

## 15.3 Zhurmat normale të pajisjes suaj

Ndonjëherë pajisjet me induksion mund të shkaktojnë zhurma ose dridhje, si p.sh. zukatje, fishkëllimë, kërcitje, zhurma ventilatori ose zhurma ritmike.

# 16 Hedhja

## 16.1 Hedhja e pajisjes së vjetër

Me hedhjen e pajisjeve në mënyrë të përshtatshme për mjedisin mund të rifitohen lëndë të para të vlefshme.

1. Shkëputni spinën e kordonit elektrik.
2. Pritni kordonin elektrik.
3. Hidhni pajisjen në mënyrë të përshtatshme për mjedisin.

Informacioni për mënyrat aktuale të hedhjes mund të merret nga shitësi specialist, si dhe pranë administratës vendore të komunës ose qytetit.



Ky aparat përmban shënjën e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Udhëzimi jep kuadrin ligjor për të drejtën e kthimit mbrapsht të aparaturave të përdorura në të gjithë BE.

## 17 Shërbimi i klientit

Pjesët origjinale të këmbimit të rëndësishme për funksionimin, në përputhje me rregulloren përkatëse të dizajnit ekologjik, i gjeni te shërbimi ynë për klientin për një periudhë të paktën 10 vjet pas vënies në qarkullim të pajisjes suaj brenda Zonës Ekonomike Evropiane.

**Shënim** Përdorimi i shërbimit të klientit është falas në kuadrin e kushteve të garancisë së prodhuesit.

Informacionet e detajuara rreth periudhës së garancisë dhe kushteve të garancisë në vendin tuaj i gjeni te shërbimi ynë i klientit, shitësi juaj ose në faqen tonë të internetit.

Nëse kontaktoni shërbimin e klientit, ju nevojitet numri i produktit (E-Nr.) dhe numri i prodhimit (FD) i pajisjes suaj.

Të dhënat e kontaktit të shërbimit për klientin i gjeni në listën bashkëlidhur të pikave të shërbimit për klientin ose në faqen tonë të internetit.

### 17.1 Numri i produktit (E-Nr.) dhe numri i prodhimit (FD)

Numrin e produktit (E-Nr.) dhe numrin e prodhimit (FD) e gjeni në tabelën e modelit të pajisjes.

Etiketën e parametrave e gjeni:

- te pasaporta e pajisjes;
- te pjesa e poshtme e planit të gatimit.

Numrin e produktit (E-Nr.) e gjeni edhe te xhami qeramik. Indeksën e shërbimit të klientit (KI) dhe numrin e prodhimit (FD) mund ta shihni edhe te Rregullimet bazë → *Faqe 27*.

Ju mund t'i mbani shënim këto të dhëna, për t'i gjetur shpejt përsëri të dhënat e pajisjes dhe numrin e telefonit të kujdesit për klientin.

## 18 Gatesa për testim

Këto këshilla për rregullimin janë menduar për institutet e testimit, në mënyrë që testimi i pajisjeve tona të jetë më i lehtë. Testimet zhvillohen me kompletet tona të enëve të gatimit për planet e gatimit me induksion.

Nëse nevojitet, ju mund t'i blini më pas këto komplete aksesorësh në dyqanet e specializuara ose përmes shërbimit tonë teknik për klientin, ose në dyqanin tonë online.

### 18.1 Shkrirja e shtresave të çokollatës

Përbërësit: 150 g çokollatë e zezë (55% kakao).

- Tenxhere Ø 16 cm pa kapak
  - Zierje: Niveli i fuqisë 1.

### 18.2 Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë e gjellës me thjerrëza

Receta sipas DIN 44550

Temperatura fillestare 20°C

Nxehje, pa e trazuar

- Tenxhere Ø 16 cm me kapak Sasia: 450 g
  - Nxehja: Kohëzgjatja 1 min. 30 sek., Niveli i fuqisë 9
  - Gatim i ngadaltë: Niveli i fuqisë 1.
- Tenxhere Ø 20 cm me kapak Sasia: 800 g
  - Nxehja: Kohëzgjatja 2 min. 30 sek., Niveli i fuqisë 9
  - Gatim i ngadaltë: Niveli i fuqisë 1.

### 18.3 Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë e gjellës me thjerrëza

P.sh.: Diametri i thjerrëzave 5-7 mm. Temperatura fillestare 20°C

Përziejeni pas 1 min nxehjeje

- Tenxhere Ø 16 cm me kapak Sasia: 500 g
  - Nxehja: Kohëzgjatja rreth 1 min. 30 sek., Niveli i fuqisë 9
  - Gatim i ngadaltë: Niveli i fuqisë 1.

- Tenxhere Ø 20 cm me kapak Sasia: 1 kg
  - Nxehja: Kohëzgjatja rreth 2 min. 30 sek., Niveli i fuqisë 9
  - Gatim i ngadaltë: Niveli i fuqisë 1.

### 18.4 Salcë beshamel

Temperatura e qumështit: 7°C

- Tenxhere Ø 16 cm pa kapak Përbërësit: 40 g gjalpë, 40 g miell, 0,5 l qumësht me 3,5% yndyrë dhe pak kripë

#### Përgatitja e salcës beshamel

1. Shkrini gjalpin, përziemi miellin dhe kripën dhe ngrohni të gjithë masën.
  - Nxehja: Kohëzgjatja 6 min., Niveli i fuqisë 2
2. Hidhni qumështin te mielli dhe këtë masë vëreni të ziejë duke e përzier vazhdimisht.
  - Nxehja: Kohëzgjatja 6 min. 30 sek., Niveli i fuqisë 7
3. Kur salca beshamel të marrë valë, lëreni edhe për 2 min të tjera mbi zonën e gatimit duke e përzier vazhdimisht.
  - Gatim i ngadaltë: Niveli i fuqisë 2

### 18.5 Zierja e sytliçit me kapak

Temperatura e qumështit: 7°C

1. Ngrohni qumështin derisa të fillojë të ngrihet. Nxeheni pa kapak. Përziejeni pas 10 min nxehjeje.
2. Vendosni nivelin e këshilluar të fuqisë dhe hidhni orizin, sheqerin dhe kripën te qumështi. Koha e gatimit, duke përfshirë nxehjen, rreth 45 min.
  - Tenxhere Ø 16 cm Përbërësit: 190 g oriz kokërr rrumbullakët, 90 g sheqer, 750 ml qumësht me 3,5% yndyrë dhe 1 g kripë
    - Nxehja: Kohëzgjatja rreth 5 min. 30 sek., Niveli i fuqisë 8.
    - Gatim i ngadaltë: Niveli i fuqisë 3

- Tenxhere Ø 20 cm Përbërësit: 250 g oriz kokërr rrumbullakët, 120 g sheqer, 1 l qumësht me 3,5% yndyrë dhe 1,5 g kripë
  - Nxejja: Kohëzgjatja rreth 5 min. 30 sek., Niveli i fuqisë 8.
  - Gatim i ngadaltë: Niveli i fuqisë 3, përziejeni pas 10 min

### 18.6 Zierja e sytliaçit pa kapak

Temperatura e qumështit: 7°C

1. Hidhni përbërësit te qumështi dhe ngrohni masën duke e përzier vazhdimisht.

2. Kur qumështi të ketë arritur rreth 90°C, zgjidhni nivelin e rekomanduar të fuqisë dhe lëreni të ziejë për rreth 50 minuta në gradim të ulët.

- Tenxhere Ø 16 cm pa kapak Përbërësit: 190 g oriz kokërr rrumbullakët, 90 g sheqer, 750 ml qumësht me 3,5% yndyrë dhe 1 g kripë
  - Nxejja: Kohëzgjatja rreth 5 min. 30 sek., Niveli i fuqisë 8.
  - Gatim i ngadaltë: Niveli i fuqisë 3
- Tenxhere Ø 20 cm pa kapak Përbërësit: 250 g oriz kokërr rrumbullakët, 120 g sheqer, 1 l qumësht me 3,5% yndyrë dhe 1,5 g kripë
  - Nxejja: Kohëzgjatja rreth 5 min. 30 sek., Niveli i fuqisë 8.
  - Gatim i ngadaltë: Niveli i fuqisë 2.

### 18.7 Zierja e orizit

Receta sipas DIN 44550

Temperatura e ujit: 20°C

- Tenxhere Ø 16 cm me kapak Përbërësit: 125 g oriz kokërr gjatë, 300 g ujë dhe pak kripë
  - Nxejja: Kohëzgjatja rreth 2 min. 30 sek., Niveli i fuqisë 9
  - Gatim i ngadaltë: Niveli i fuqisë 2
- Tenxhere Ø 20 cm me kapak Përbërësit: 250 g oriz kokërr gjatë, 600 g ujë dhe pak kripë
  - Nxejja: Kohëzgjatja rreth 2 min. 30 sek., Niveli i fuqisë 9
  - Gatim i ngadaltë: Niveli i fuqisë 2.

### 18.8 Skuqja e filetës së dërrit

Temperatura fillestare e filetës: 7°C

- Tigan Ø 24 cm pa kapak Përbërësit: 3 fileta derri, pesha totale rreth 300 g, 1 cm të trasha dhe 15 g vaj luledielli
  - Nxejja: Kohëzgjatja rreth 1 min. 30 sek., Niveli i fuqisë 9
  - Gatim i ngadaltë: Niveli i fuqisë 7

### 18.9 Përgatitja e krepave

Receta sipas DIN EN 60350-2

- Tigan Ø 24 cm pa kapak Përbërësit: 55 ml brumë për krepë
  - Nxejja: Kohëzgjatja 1 min. 30 sek., Niveli i fuqisë 9
  - Gatim i ngadaltë: Niveli i fuqisë 7

### 18.10 Skuqja e patateve të ngrira

- Tenxhere Ø 20 cm pa kapak Përbërësit: 2 l vaj luledielli. Për çdo proces skuqjeje: 200 g patate të ngrira, 1 cm të trasha.
  - Nxejja: Niveli i fuqisë 9, derisa vaji të arrijë një temperaturë 180°C.
  - Gatim i ngadaltë: Niveli i fuqisë 9



## За повеќе информации, погледнете го Дигиталниот упатство за корисник.



### Содржина

1	Безбедност.....	33
2	Спречување материјални штети.....	35
3	Заштита на животната средина и штедење.....	36
4	Соодветен сад за готвење.....	37
5	Запознавање.....	38
6	Основно ракување.....	39
7	Функции за време.....	40
8	powerBoost.....	41
9	Безбедност за деца.....	42
10	Заштита при бришење.....	42
11	Индивидуално безбедносно исклучување.....	42
12	Основни поставки.....	42
13	Тест на садот за готвење.....	44
14	Чистење и нега.....	44
15	Отстранете ги пречките.....	45
16	Отстранување.....	46
17	Сервисна служба.....	46
18	Јадења за тестирање.....	46



## 1 Безбедност

Почитувајте ги следните безбедносни напомени.

### 1.1 Општи напомени

- Внимателно прочитајте го упатството.
- Чувајте ги упатствата, сертификатот за уред, како и информациите за производот за подоцнежна употреба или за следните сопственици.
- При оштетувања при транспортот не го приклучувајте уредот.

### 1.2 Наменета употреба

Уредот без приклучок смее да биде приклучен само од лиценциран стручен персонал. При оштетувања поради погрешно приклучување се губи правото на гаранција.

Само со стручна монтажа согласно упатството за монтажа е загарантирана безбедноста при употреба на уредот. Инсталатерот е одговорен за беспрекорно функционирање на местото на поставување.

Користете го уредот само:

- за подготовка на јадења и пијалаци.
- под надзор. Постојано надгледувајте го краткотрајното готвење.
- во домаќинства и во затворени простории во домот.
- до висина од максимум 4000 m надморска височина.

Не го користете уредот:

- со надворешен тајмер или одделен далечински управувач. Ова не важи доколку работењето со уредите опфатени од EN 50615 е исклучено.

Ако имате активен медицински имплант (на пр. пејсмејкер или дефибрилатор), проверете кај вашиот лекар дали е во согласност со директивата 90/385/EEЗ на Советот на Европските заедници од 20. јуни 1990, како и EN 45502-2-1 и EN 45502-2-2 одговараат и VDE-AR-E 2750-10 се избрани, имплементирани и програмирани. Ако се исполнети овие предуслови и се употребува неметален прибор за готвење и прибор со неметални рачки, користењето на ова индукциско поле за готвење е безопасно при соодветна употреба.

### 1.3 Ограничување на групата на корисници

Овој уред може да го употребуваат деца над 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или

кои немаат искуство и/или знаење, ако се надгледувани или советувани за безбедно ракување со уредот и ги разбираат опасностите коишто може да произлезат од тоа.

Децата не смеат да играат со уредот.

Деца не смеат да го чистат и одржуваат уредот, освен ако имаат 15 години и повеќе и некој ги надгледува.

Децата помали од 8 години мора да бидат подалеку од уредот и приклучните кабли.

#### 1.4 Безбедна употреба

##### **⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од пожар!**

Готвењето без надзор на рингли со маснотии или масло може да биде опасно и да предизвика пожари.

- ▶ Постојано надгледувајте ги врелите масла и масти.
- ▶ Никогаш не се обидувајте да изгаснете оган со вода, туку исклучете го уредот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или огноотпорно ќебе.

Површината за готвење е многу жешка.

- ▶ Никогаш не ставајте запаливи предмети на површината за готвење или во непосредна близина.
- ▶ Никогаш не чувајте предмети на површината за готвење.

Уредот се загрева.

- ▶ Не чувајте запаливи предмети или конзерви со спреј во фиоката под полето за готвење.

Прекривките на полето за готвење може да предизвикаат несреќа, на пр., поради прегревање, запалување или материјали што се распрснуваат.

- ▶ Не користете прекривки за поле за готвење.

По секоја употреба, полето за готвење треба да се исклучува со главниот прекинувач.

- ▶ Не чекајте полето за готвење да се исклучи автоматски само затоа што повеќе нема сад за готвење врз него.

Храната може да се запали.

- ▶ Надгледувајте го процесот на готвење. Краткиот процес мора постојано да се следи.

##### **⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!**

За време на користењето, уредот и неговите достапни делови стануваат жешки, особено рамката на плочата за готвење.

- ▶ Бидете претпазливи за да избегнете допирање на жешките елементи.
- ▶ Млади деца под 8 години мора да се држат подалеку од уредот.

Заштитните решетки за рингли може да доведат до несреќи.

- ▶ Никогаш не користете заштитни решетки за рингли.

Уредот станува жежок за време на работата.

- ▶ Пред чистењето, оставете го уредот да се олади.

Предметите од метал се загреваат многу брзо кога се на полето за готвење.

- ▶ Не поставувајте предмети од метал, како ножеви, вилушки, лажици и поклопци врз полето за готвење.

##### **⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од струен удар!**

Несоодветни поправки се опасни.

- ▶ Само обучен стручен персонал смее да прави поправки на уредот.
- ▶ За поправка на уредот смеат да се користат само оригинални резервни делови.
- ▶ Доколку спроводникот за приклучување на овој уред се оштетува, мора да се замени со специјален спроводник за приклучување, кој што може да се набави кај производителот или кај неговата служба за корисници.

Оштетениот уред или кабел за струја се опасни.

- ▶ Никогаш не користете оштетен уред.
- ▶ Ако површината е распукана, уредот мора да се исклучи за да се избегне можен електричен удар. Уредот не го исклучувајте од главниот осигурувач, туку преку осигурувачите во кутијата со осигурувачи.
- ▶ Никогаш не го влечете кабелот за струја за да го исклучите уредот од струја. Секогаш извлекувајте го приклучокот на кабелот за струја.
- ▶ Ако уредот или кабелот за струја се оштетени, веднаш исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.
- ▶ Повикајте ја сервисната служба.  
→ Страница 46

Навлезената влага може да предизвика струен удар.

- ▶ Не користете чистачи на пареа или под висок притисок, за да го чистите уредот. Изолацијата на каблите од електричните уреди може да се стопи на жешките делови од уредот.

- ▶ Не ги допирајте каблите за струја од други електрични апарати со жешките делови на уредот.

Контактот со метални предмети од вентилаторот лоциран на долната страна на полето за готвење може да предизвика електричен удар.

- ▶ Не чувајте долги, шилести метални предмети во фиоките под полето за готвење.

### **⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од повреда!**

Тенџерињата може да отскокнат поради течноста помеѓу дното и ринглата.

- ▶ Ринглата и дното на тенџерето мора да бидат суви.
- ▶ Никогаш не користете замрзнат сад за готвење.

Ако готвите со сад за готвење поставен во друг сад исполнет со вода, полето за готвење и садот за готвење може да напукнат поради прегревање.

- ▶ Садот за готвење поставен во друг сад исполнет со вода не смее директно да го допира дното на садот со вода.
- ▶ Користете само сад за готвење којшто е отпорен на топлина.

Уред со испукана или скршена површина може да предизвика исеченици.

- ▶ Не користете го уредот доколку покаже испукана или скршена површина.

### **⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од задушвање!**

Децата може да го ставаат материјалот од пакувањето преку глава или да се обвиткаат со него и да се задушат.

- ▶ Материјалот од пакувањето држете го подалеку од деца.
- ▶ Не ги оставајте децата да си играат со материјалот за пакување.

Децата можат да ги вдишат или голтнат малите делови и со тоа да се задушат.

- ▶ Држете ги малите делови подалеку од деца.
- ▶ Не ги оставајте децата да си играат со малите делови.

## 2 Спречување материјални штети

Овде може да ги погледнете најчестите причини за оштетувања и совети за нивно отстранување.

Оштетување	Причина	Решение
Дамки	Готвење без надзор.	Набљудувајте го процесот на готвење.
Дамки, лупење	Истурена храна, особено онаа со висока содржина на шеќер.	Веднаш отстранете ја со стругалка за стакло.
Флеки, лупење или пукнатини на стаклото	Дефектен сад за готвење, сад за готвење со растопен емајл или сад за готвење со бакарно или алуминиумско дно.	Користете соодветен сад за готвење што е во добра состојба.
Дамки, промени на бојата	Несоодветни методи на чистење.	Користете само детергент соодветен за стаклена керамика, и полето за готвење чистете го само кога е изладено.

Оштетување	Причина	Решение
Лупење или пукнатини на стаклото	Удари или садови за готвење што Ви паднале, додатоци за готвење или други тврди или остри предмети.	Кога готвите, не го удирајте стаклото и не испуштајте предмети на полето за готвење.
Гребнатини, промени на бојата	Грубо дно на садови за готвење или поместување на сатовите за готвење на полето за готвење.	Проверете ги сатовите. Кога го преместувате садот за готвење, подигнете го.
Гребнатини	Сол, шеќер или песок.	Не го користете полето за готвење како работна плоча или површина за ставање предмети.
Оштетувања на уредот	Готвење со замрзнати садови за готвење.	Никогаш не користете замрзнат сад за готвење.
Оштетувања на садови за готвење или на уредот	Готвење без содржина.	Никогаш не ги поставувајте или подгревајте сатовите за готвење без содржина на врела зона за готвење.
Оштетување на стаклото	Растопен материјал на врелата зона за готвење или врели стаклени капаци за тенџериња.	Не поставувајте хартија за печење или алуминиумска фолија и пластични кујнски садови или капаци за тенџериња на полето за готвење.
Прегревање	Врели садови за готвење на контролното поле и на рамката.	Никогаш не ги поставувајте сатовите за готвење на овие места.

**ВНИМАНИЕ!**

Ова поле за готвење е опремено со вентилатор на долната страна.

- ▶ Ако под полето за готвење има фиока, во неа немојте да чувате мали или остри предмети, хартија или кујнски крпи. Овие предмети може да се всаат и да го оштетат вентилаторот или да го нарушат ладењето.
- ▶ Помеѓу предметите во фиоката и влезот на вентилаторот мора да се одржи минимално растојание од 2 см.

## 3 Заштита на животната средина и штедење

### 3.1 Отстранување на пакувањето

Материјалите од пакувањето се еколошки и може да се рециклираат.

- ▶ Одделните компоненти фрлајте ги во отпад посебно, во зависност од нивниот тип.

### 3.2 Штедење енергија

Ако внимавате на овие напомени, Вашиот уред троши помалку енергија.

Изберете ја зоната за готвење според големината на тенџерето. Поставете го садот на средина. Користете садови, чијшто дијаметар на дното одговара на дијаметарот на ринглата.

**Совет:** Произведувачите на садови за јадење често во наведуваат горниот дијаметар на садот. Тој дијаметар често е поголем од дијаметарот на дното.

- Несоодветни садови за готвење или нецелосно покриени зони за готвење користат повеќе енергија.

Покривајте ги тенџерињата со соодветен капак.

- Ако готвите без капак, уредот ќе потроши повеќе енергија.

Кревајте го капакот што е можно поретко.

- Кога го кревате капакот, се губи многу енергија.

Употребувајте стаклен капак.

- Стаклениот капак помага да го следите готвењето на содржините во тенџерето без да мора да го кревате капакот.

Користете тенџериња и тавчиња со рамни дна.

- Нерамните дна ја зголемуваат потрошувачката на енергија.

Користете садови за готвење коишто се соодветни за количината на јадење.

- Големите садови со мала количина јадење трошат повеќе енергија за да се загреат.

Гответе со малку вода.

- Колку повеќе вода има во садот за готвење, толку повеќе енергија е потребна за загревање.

Намалете на понизок степен за готвење навремено.

- Повисоката јачина за постојано готвење троши повеќе енергија.

Информациите за производот според (ЕУ) 66/2014 може да се најдат на приложената техничка документација за уредот и на интернет на страницата за производот на вашиот уред.

## 4 Соодветен сад за готвење

Сад наменет за индукциско готвење мора да има феромагнетно дно, односно да може да биде привлечен од магнет и освен тоа дното мора да одговара на големината на зоната за готвење. Ако

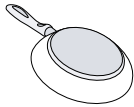

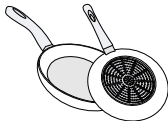
еден сад не е препознаен од зоната за готвење, поставете го на зоната со следниот помал дијаметар.

### 4.1 Големина и својства на садовите за готвење

За правилно да се препознае садот за готвење, земете ги предвид големината и материјалот на садот за готвење. Сите дна на садовите за готвење мора да се целосно рамни и мазни.

Со Тест на садот за готвење можете да проверите дали Вашиот сад е соодветен. Други информации може да најдете на

→ "Тест на садот за готвење", Страница 44.

Сад за готвење	Материјали	Својства
Препорачан сад за готвење 	Сад за готвење од не'рѓосувачки челик во сендвич-изведба, кој добро ја распределува топлината. Феромагнетен сад за готвење од емајлиран челик, лиено железо или специјален сад за индукциско готвење од не'рѓосувачки челик.	Овој сад за готвење рамномерно ја распределува топлината, брзо загрева и осигурува негово препознавање. Овој сад за готвење брзо загрева и осигурува негово препознавање.
Соодветно  	Дното не е целосно феромагнетно. Дно на сад за готвење со алуминиумски делови.	Ако дијаметарот на феромагнетното дно е помал од дното на садот за готвење, се загрева само феромагнетната површина. Тоа значи дека топлината не се распределува рамномерно. Тие ја намалуваат феромагнетната површина, што значи дека помалку јачина може да се пренесе на садот за готвење. Во одреден случај овие садови не се доволни или воопшто не се препознаени и затоа не загреваат доволно.
Не е соодветно	Сад за готвење од челик со нормална дебелина, стакло, глина, бакар или алуминиум.	

### Забелешки

- Меѓу полето за готвење и садот во основа не се користат плочи за адаптирање.
- Не загревајте празен сад за готвење и не користете сад за готвење со тенко дно, бидејќи може многу да се загрее.

## 5 Запознавање

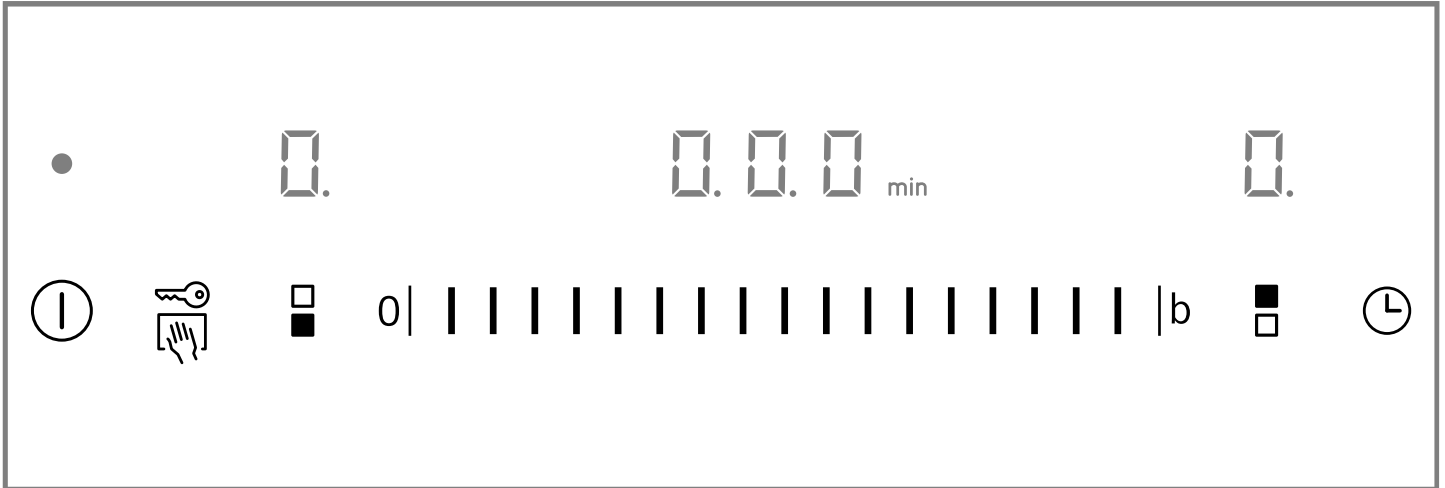
### 5.1 Готвење со индукција

Во споредба со конвенционалните рингли, индукциското готвење носи некои промени и голем број на предности, како што се заштеда на време

при готвење и печење, заштеда на енергија, како и полесно одржување и чистење. Исто така, нуди подобра контрола на топлината, бидејќи топлината се генерира директно во садот за готвење.

### 5.2 Контролно поле

Некои детали, како што се бојата и формата, може да се разликуваат од сликата.



#### Забелешки

- Контролното поле мора да биде секогаш чисто и суво.
- Не ставајте садови за готвење во близина на приказите и сензорите. Електрониката може да се прегрее.

#### Сензори за избирање

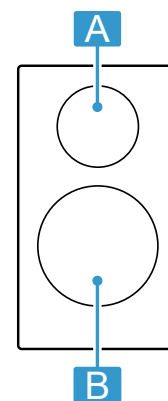
Кога се затоплува полето за готвење, светат ознаките на контролните површини, коишто се расположливи во овој момент.

Сензор	Функција
ⓘ	Главен прекинувач
👉	Заштита при бришење
■/■	Избирање на зона за готвење
0	Опсег на поставување
b	powerBoost
🕒	Функции на тајмер
🔒	Безбедност за деца

Во зависност од статусот на полето за готвење, исто така светнуваат и приказите за зоните за готвење и разните активирани и достапни функции.

### 5.3 Распределба на зоните за готвење

Наведената јачина е измерена со стандардните тенџериња опишани во IEC / EN 60335-2-6. Јачината може да варира во зависност од големината или материјалот на садот за готвење.



Поле	Највисок степен за готвење	1.400 W	2.200 W
A Ø 14,5 cm	Степен на јачина 9 powerBoost	1.400 W	2.200 W
B Ø 21 cm	Степен на јачина 9 powerBoost	2.200 W	3.700 W

## 5.4 Зона за готвење

Пред да почнете со готвењето, проверете дали големината на садот за готвење одговара на зоната со којашто сакате да готвите:

Поле	Тип на зона за готвење
○	Еден прстен на зоната за готвење

## 5.5 Приказ за преостаната топлина

Полето за готвење има приказ на преостаната топлина за секоја зона за готвење. Не ја допирајте зоната за готвење додека свети приказот на преостаната топлина.

Приказ	Значење
$H$	Зоната за готвење е врела.
$h$	Зоната за готвење е топла.

# 6 Основно ракување

## 6.1 Вклучување на полето за готвење

- ▶ Притиснете на ①.  
Се огласува акустичен сигнал и приказот покрај ① свети.
- ✓ Полето за готвење е подготвено за работа.

### reStart

- ▶ Ако го вклучите уредот повторно во следните 4 секунди откако ќе го исклучите, полето за готвење продолжува да работи со претходните поставки.

## 6.2 Исклучување на полето за готвење

- ▶ Притискајте на ①, додека не се изгасат приказите.
- ✓ Сите зони за готвење се исклучени.

**Забелешка:** Доколку сите зони за готвење се исклучени подолго од 20 секунди, полето за готвење автоматски се исклучува.

## 6.3 Поставување на степенот на јачина во зоните за готвење

Зоната за готвење има 17 степени на јачина, коишто може да се прикажат од 1 до 9 со меѓувредности. За намирницата и за планираниот процес на готвење изберете го најсоодветниот степен на јачина.

1. За да ја изберете зоната за готвење, притиснете на ②.
- ✓ ② свети и под тоа ...

## 6.4 Совети за готвење

- Ако загревате пире, крем супи или лепливи сосови, повремено промешувајте.
- За претходно загревање, поставете степен за готвење 8-9.
- Ако готвите со капак, намалете го степенот за готвење веднаш штом излезе пареа. Излегувањето на пареата нема да влијае врз резултатот од готвењето.
- По процесот на готвење ставете капак на садот за готвење, додека не го сервираат јадењето.
- За готвење со експрес лонец, почитувајте ги напомените на производителот.

2. Во полето за поставување изберете го саканиот степен на јачина.
- ✓ Степенот на јачина е поставен.

**Забелешка:** Доколку нема сад на зоната за готвење или тенџерето не е соодветно, избраниот степен на јачина трепка. По одредено време зоната за готвење се исклучува.

### quickStart

- ▶ Доколку пред вклучувањето, го поставите садот на полето за готвење, истиот ќе биде препознаен пред вклучување и автоматски ќе биде избрана соодветната зона за готвење. Потоа, во следните 20 секунди изберете го саканиот степен на јачина, инаку полето за готвење ќе се исклучи.

## Менување на степен на јачина и исклучување на зоната за готвење

1. Изберете ја зоната за готвење.
2. Во полето за подесување изберете го степенот за готвење или поставете на ③.
- ✓ Степенот за готвење на зоната за готвење се менува или се исклучува зоната за готвење и се појавува приказот за преостаната топлина.

- Не ја гответе предолго намирницата, за да ја сочувате хранливата вредност. Со кујнскиот аларм можете да го поставите оптималното време за готвење.
- Внимавајте маслото да не чади.
- За да ги потемните намирниците, потпржете ги едно по едно и во мали порции.
- Неколку садови за готвење можат при готвењето да достигнат високи температури. Затоа користете кујнски крпи.
- Препораки за енергетски ефикасно готвење може да најдете под  
→ "Штедење енергија", Página 36

**Препораки за готвење**

Табелата прикажува, кој степен на јачина (☰) за која намирница е наменет. Времето за готвење (⌚ min) може да варира во зависност од видот, тежината, дебелината и квалитетот на намирницата.

	☰	⌚ min
<b>Топење</b>		
Чоколадо, чоколаден прелив	1 - 1.	-
Путер, мед, желатин	1 - 2	-
<b>Затоплување и одржување на топлината</b>		
Манџа, на пр. леќа	1. - 2	-
Млеко <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Варени колбаси <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Одмрзување и притопување</b>		
Спанаќ, од фрижидер	3 - 4	15 - 25
Гулаш, замрзнат	3 - 4	35 - 55
<b>Готвење, варење</b>		
Кнедли од компири <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Риба <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Бели сосови, на пр. бешамел сос	1 - 2	3 - 6
Матени сосови, на пр. сос Бернез, сос Холандез	3 - 4	8 - 12
<b>Варење, готвење со пареа, динстање</b>		
Ориз со двојна количина вода	2. - 3.	15 - 30
Сутлијач <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Нелупени варени компири	4. - 5.	25 - 35
Засолени компири	4. - 5.	15 - 30
Тестенини <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Манџа	3. - 4.	120 - 180
Супи	3. - 4.	15 - 60
Зеленчук	2. - 3.	10 - 20
Зеленчук, замрзнат	3. - 4.	7 - 20
Манџа приготвена со експрес лонец	4. - 5.	-
<b>Динстање</b>		
Роловано печено месо	4 - 5	50 - 65
Динстано печење	4 - 5	60 - 100
Гулаш <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60

<sup>1</sup> Без капак

<sup>2</sup> Претходно затоплување на степен за готвење 8 - 8.

	☰	⌚ min
<b>Динстање/пржење со малку масло<sup>1</sup></b>		
Шницла, обична или панирана	6 - 7	6 - 10
Шницла, замрзната	6 - 7	6 - 12
Котлети, обични или панирани	6 - 7	8 - 12
Стек (3 см дебелина)	7 - 8	8 - 12
Пилешки гради (дебелина 2 см)	5 - 6	10 - 20
Пилешки гради, замрзнати	5 - 6	10 - 30
Плескавици (3 см дебелина)	4. - 5.	20 - 30
Хамбургер (2 см дебелина)	6 - 7	10 - 20
Риба и филети од риба, свежи	5 - 6	8 - 20
Риба и филети од риба, панирани	6 - 7	8 - 20
Риба, панирана и замрзната, на пр. рибини стапчиња	6 - 7	8 - 15
Ракчиња и краби	7 - 8	4 - 10
Динстање на свеж зеленчук и печурки	7 - 8	10 - 20
Јадења приготвени во тава, зеленчук, месо на ленти на азиски начин	7 - 8	15 - 20
Замрзнато јадење, на пр. јадење приготвено во тава	6 - 7	6 - 10
Палачинки, пржени една по друга	6. - 7.	-
Омлет (печен едно по друго)	3. - 4.	3 - 10
Јајца на око	5 - 6	3 - 6
<b>Пржење, 150-200 г по порција во 1-2 l масло,<sup>1</sup> пржење по порција<sup>1</sup></b>		
Замрзнати производи, на пр. помфрит, пилешки медалјони	8 - 9	-
Крокети, замрзнати	7 - 8	-
Месо, на пр. парчиња пилешко	6 - 7	-
Риба, панирана или во пивско тесто	6 - 7	-
Паниран зеленчук, печурки, панирани или во пивско тесто или во темпура	6 - 7	-
Мали печива, на пр. крофни/ берлинер, овошје во пивско тесто	4 - 5	-

<sup>1</sup> Без капак

<sup>2</sup> Претходно затоплување на степен за готвење 8 - 8.

**7 Функции за време**

Вашата плоча за готвење располага со различни функции за поставување на времето за готвење:

- Исклучување на тајмерот

- Кујнски аларм
- countUp function



## 7.1 Исклучување на тајмерот

Со оваа функција можете да програмирате време за готвење за една или повеќе зони за готвење. По истекување од времето автоматски се исклучува зоната за готвење.

### вклучување на Исклучување на тајмерот

1. Изберете зона за готвење и степен на јачина.
2. Притиснете двапати на  $\ominus$ .
  - ✓ Свети  $\rightarrow$  на зоната за готвење.
3. Во следните 10 секунди поставете го саканото време за готвење во полето за подесување.
  - Ако ја притиснете првата половина на полето за подесување, времето за готвење се намалува за една минута. Ако ја притиснете втората половина на полето за подесување, времето за готвење се зголемува за една минута.
- ✓ Времето за готвење почнува да тече.
- ✓ По истекот на времето за готвење се слуша сигнал.
4. Притиснете на  $\ominus$ .
  - ✓ Се губат приказите и звучниот сигнал запира.

### Исклучување на тајмерот променување или исклучување

1. Притиснете двапати на  $\ominus$  и потоа изберете зона за готвење.
2. За да го избришете времето, променете го времето за готвење во полето за подесување или поставете на  $\infty$ .

## 7.2 Кујнски аларм

Овозможува активирање на часовникот од 0 до 99 минути. Оваа функција не зависи од зоните за готвење и другите поставки. Не ги исклучува автоматски зоните за готвење.

### вклучување на Кујнски аларм

1. Притиснете неколку пати на  $\ominus$  додека не светне  $\triangle$ .
- ✓ На приказот свети  $\infty$ .

2. Поставете го саканото време во полето за подесување.
  - ✓ Времето започнува да тече.
  - ✓ По истекот на времето за готвење се слуша сигнал.
3. Притиснете на  $\ominus$ .
  - ✓ Се губат приказите и звучниот сигнал запира.

### Кујнски алармПроменување или исклучување

1. Притиснете неколку пати на  $\ominus$  додека не светне  $\triangle$ .
2. Во полето за подесување променете го времето или поставете на  $\infty$ , за да го избришете времето.

## 7.3 countUp function

Функцијата на стоперката го прикажува времето изминато од активирањето.

### Вклучување на countUp function

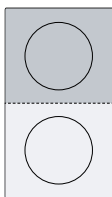
1. Притиснете на  $\ominus$ .
  - ✓ На приказот светат  $\odot$  и  $\infty$ .
2. Потоа, притиснете на која било ознака во полето за подесување.
  - ✓ Времето започнува да тече.

### Исклучување на countUp function

1. Притиснете на  $\ominus$ .
2. Потоа, притиснете на која било ознака во полето за подесување.
  - ✓ Приказите на функцијата за програмирањето на времетраењето се гасат.
  - ✓ Функцијата е исклучена.

# 8 powerBoost

Со оваа функција може побрзо да загреете големите количини вода отколку со  $\mathcal{S}$ . Оваа функција е достапна за сите зони за готвење, доколку другите зони од истата група не работат. Инаку на приказот на избраната зона за готвење трепкаат  $\mathcal{b}$  и  $\mathcal{S}$ . На крај автоматски ќе се постави  $\mathcal{S}$ , без да се активира функцијата.



## 8.1 вклучување на powerBoost

1. Изберете ја зоната за готвење.
2. Притиснете на  $\mathcal{b}$ .
  - ✓  $\mathcal{b}$  свети.
  - ✓ Функцијата е вклучена.

## 8.2 Исклучување на powerBoost

1. Изберете ја зоната за готвење.
2. Притиснете на  $\mathcal{b}$ .
  - ✓  $\mathcal{b}$  нема да се прикажува повеќе.
  - ✓ Во зоната за готвење свети  $\mathcal{S}$ .
  - ✓ Функцијата е исклучена.



**Забелешка:** Под одредени околности, уредот автоматски ја исклучува Booster-функцијата, за да ги заштити елементите на електрониката во внатрешноста на плочата за готвење.

## 9 Безбедност за деца


Полето за готвење е опремено со безбедност за деца. Ова спречува децата да го вклучат полето за готвење.

### 9.1 вклучување на Безбедност за деца

**Услов:** Полето за готвење мора да биде исклучено.

- ▶ Држете притиснато на  за 4 секунди.
- ✓  свети 10 секунди.
- ✓ Полето за готвење е блокирано.

### 9.2 Исклучување на Безбедност за деца

- ▶ Држете притиснато на  за 4 секунди.
- ✓ Блокирањето е отстрането.

### 9.3 Автоматска безбедност за деца


Исто така можете автоматски да ја активирате безбедноста за деца со секое исклучување на полето за готвење.

Како да ја вклучите и исклучите функцијата, ќе дознаете во поглавјето Основни поставки  
→ Страница 42.

## 10 Заштита при бришење


Овозможува блокада на контролното поле за чистење, за да не се поместат несакано поставките. Блокадата нема влијание врз главниот прекинувач.

### 10.1 вклучување на Заштита при бришење

- ▶ Притиснете на . Се огласува сигнал.
- ✓ Контролното поле е блокирано 35 секунди.

### 10.2 Исклучување на Заштита при бришење

За да ја исклучите функцијата предвремено.

- ▶ Притиснете на .
- ✓ Контролното поле е отклучено.

## 11 Индивидуално безбедносно исклучување

Безбедносната функција се активира ако зоната за готвење се користи подолго време и не менувате никакви поставки. Зоната за готвење прикажува *FB* и се исклучува.



Времето од 1 до 10 часа зависи од избраниот степен на јачина.

Притиснете на некое копче.

## 12 Основни поставки

Можете да ги поставите основните поставки на уредот според вашите потреби.

### 12.1 Преглед на основните поставки

Приказ	Поставка	Вредност
 1	Безбедност за деца	0 - Рачно. <sup>1</sup> 1 - Автоматски. 2 - Исклучено.
 2	Звучни сигнали	0 - Сигналите за потврда и грешка се исклучени. 1 - Вклучен е само сигналот за грешка. 2 - Вклучен е само сигналот за потврда. 3 - Сите звучни сигнали се вклучени <sup>1</sup> .


<sup>1</sup> Фабричка поставка

Приказ	Поставка	Вредност
c 3	Приказ за потрошувачка на енергија Ја покажува вкупната потрошувачка на енергија помеѓу вклучување и исклучување на плочата за готвење во kWh. Точноста на приказот, покрај другото зависи и од квалитетот на напонот на струјата.	0 – Исклучено. <sup>1</sup> 1 – Вклучено.
c 5	Автоматско исклучување на зоните за готвење.	00 - исклучена. <sup>1</sup> 01-99 - Минути до автоматското исклучување.
c 6	Времетраење на звучниот сигнал за крај на тајмерот	1 – 10 секунди <sup>1</sup> 2 – 30 секунди 3 - 1 минута
c 7	Ограничување на јачината По потреба овозможува ограничување на вкупната јачина на полето за готвење, доколку е потребно, поради условите на вашата електрична инсталација. Достапните поставки зависат од максималната јачина на полето за готвење. Точните податоци ќе ги најдете на спецификационата плочка. Доколку функцијата е активна и полето за готвење ја постигне поставената граница на јачината, _ ќе се прикаже и ќе може да изберете повисок степен на јачина.	0 - Исклучено. Максимална јачина на полето за готвење <sup>1</sup> . 1 - 1000 W. Најниска јачина. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Препорачано за 13 ампери. 3. - 3500 W. Препорачано за 16 ампери. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Препорачано за 20 ампери. ... 9 - Максимална јачина на полето за готвење.
c 9	Време за избор на зоната за готвење	0 - Неограничено: Можете да ја поставите последно избраната зона за готвење, без повторно да ја изберете. <sup>1</sup> 1 - Ограничено: Можете да ја поставите последната избрана зона за готвење во рок од 10 секунди откако ќе ја изберете. Потоа мора повторно да ја изберете зоната за готвење, за да ја поставите.
c 12	Тест на садот за готвење Со оваа функција може да се провери квалитетот на садот за готвење.	0 - Не е соодветно. 1 - Не е оптимално. 2 - Соодветно.
c 0	Враќање на фабричките поставки	0 - Индивидуални поставки <sup>1</sup> . 1 - Фабрички поставки.

<sup>1</sup> Фабричка поставка




## 12.2 Кон основните поставки

**Услов:** Полето за готвење мора да биде исклучено.

1. За да го вклучите полето за готвење, притиснете на ①.
2. Во следните 10 секунди притискајте на  4 секунди.

Информација за производот	Приказ
Индекс на техничката сервисна служба (TCC)	0 1
Сериски број	Fd
Сериски број 1	02.
Сериски број 2	0.5

- ✓ Првите четири прикази ги даваат информациите за производот. За да ги повикате поединечните прикази, притиснете на полето за поставување.

3. За да пристапите до основните поставки, притиснете на .
- ✓ c и 1 светат наизменично како и 0 како претходно поставена вредност.
4. Притискајте неколку пати на , додека не се прикаже саканата функција.
5. Изберете ја саканата поставка во полето за поставување.
6. Држете притиснато на  за 4 секунди.
- ✓ Поставките се зачувани.

## 12.3 Прекинување на промената на основните поставки

- ▶ Притиснете на ①.
- ✓ Сите промени се отфрлени и не се зачувани.

## 13 Тест на садот за готвење

Квалитетот на садот за готвење има големо влијание врз брзината и резултатот од процесот на готвење.

Со оваа функција можете да го проверите квалитетот на садот за готвење.

Пред проверката уверете се дека големината на дното на садот за готвење соодветствува со големината на зоната што се користи.

Пристапот е преку основните поставки.

→ Страница 42




### 13.1 Спроведете го Тест на садот за готвење

1. Поставете го садот за готвење на собна температура со околу 200 ml вода центрирано на зоната за готвење, чијашто големина најдобро одговара на дното на садот.
  2. Отворете ги основните поставки и изберете **1 2**.
  3. Притиснете го полето за подесување. Во зоните за готвење трепка приказот —.
- ✓ Тестот е во тек.
  - ✓ По 10 секунди, на приказите за зони за готвење се појавува резултатот.

### 13.2 Проверка на резултатот

Во следната табела можете да видите што значи резултатот за квалитет и брзината на процесот на готвење.

#### Резултат

- |                                                                                   |                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Садот за готвење не е соодветен за зоната и затоа не се загрева.                                 |
|  | Садот за готвење побавно се загрева од очекуваното и процесот на готвење не се одвива оптимално. |
|  | Садот за готвење правилно се загрева и процесот на готвење е во ред.                             |

**Забелешка:** Во случаи со слаби резултати, повторно ставете го садот за готвење на помала зона за готвење, доколку има.

За да ја активирате оваа функција, притиснете го полето за поставување.

## 14 Чистење и нега

За Вашиот уред да остане долго време функционален, внимателно чистете го и негувајте го.

### 14.1 Средство за чистење

Соодветни средства за чистење и стругалка за стакло може да набавите во сервисната служба, во продавницата или преку интернет продавницата [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

#### ВНИМАНИЕ!

Несоодветни детергенти може да ги оштетат површините на уредот.

- ▶ Не користете несоодветни детергенти.
- ▶ Не користете средства за чистење доколку полето за готвење е сè уште жешко. Ова може да доведе до траги на површината.

#### Несоодветни детергенти

- Нерастворено средство за плакнење
- Чистач за машина за миење садови
- Абразивни средства
- Силни средства за чистење, на пр., спреј за чистење рерна или отстранувач на дамки
- Сунѓери што гребат
- Уреди за чистење под притисок и на пареа

### 14.2 Чистење на полето за готвење

Исчистете го полето за готвење по секоја употреба за да не загорат остатоците од готвењето.

**Услов:** Полето за готвење мора да биде ладно. При дамки од шеќер, пластична или алуминиумска фолија не оставајте ја плочата за готвење да се излади.

1. Отстранете ги тврдокорните нечистотии со стругач за стакло.
2. Чистете го полето за готвење со средство за чистење за стакло-керамика. Внимавајте на напомените за чистење на амбалажата на намирилицата.

**Совет:** Стакло-керамиката може добро да ја исчистите со специјален сунѓер.

### 14.3 Чистење на рамката на полето за готвење

Доколку по користењето, на рамката на полето за готвење има нечистотии или дамки, исчистете ги.

**Забелешка:** Не користете стругачи за стакло.

1. Чистете ја рамката на полето за готвење со топол раствор за плакнење и мека крпа. Пред употребата, темелно измијте ги новите сунѓерести крпи.
2. Потоа исушете со мека крпа.

## 15 Отстранете ги пречките

Малите пречки на машината можете самостојно да ги отстраните. Користете ги информациите за отстранување на пречки пред да се обратите до корисничката служба. На тој начин ќе избегнете непотребни трошоци.

### **⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од повреда!**

- Несоодветните поправки претставуваат опасност.
- ▶ Поправки на машината може да извршува само обучен персонал.
  - ▶ Ако машината е неисправна, јавете се на корисничката служба.

### **⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од струен удар!**

Несоодветни поправки се опасни.

- ▶ Само обучен стручен персонал смее да прави поправки на уредот.
- ▶ За поправка на уредот смеат да се користат само оригинални резервни делови.
- ▶ Доколку спроводникот за приклучување на овој уред се оштетува, мора да се замени со специјален спроводник за приклучување, кој што може да се набави кај производителот или кај неговата служба за корисници.

### 15.1 Напомени за предупредување

#### Забелешки

- Ако во приказите се појави  $E$ , држете го притиснат сензорот на соодветната зона за готвење и прочитајте го кодот на грешка.
- Доколку кодот на грешка не е наведен во табелата, исклучете го полето за готвење од струја, почекајте 30 секунди и приклучете го. Доколку приказот одново се појави, известете ја техничката сервисна служба и наведете го точниот код на грешка.
- Доколку се појави грешка, уредот не се префрла во режим на приправност.
- За да ги заштитите електричните делови на уредот од прегревање или струјни удари, полето за готвење може привремено да го намалува степенот на јачина.

### 15.2 Напомени на полето за прикази

Дефект	Причина и решавање проблеми
Нема приказ што свети.	Напојувањето со струја е прекинато. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Со помош на други електрични уреди проверете дали се работи за прекин на струја.</li> </ul> Уредот не е приклучен според електричната шема. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Приклучете го уредот според електричната шема.</li> </ul> Дефект во електрониката <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Доколку дефектот не може да се отстрани, информирајте ја техничката сервисна служба.</li> </ul>
Приказите трепкаат.	Контролното поле е влажно или покриено со некој предмет. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Исушете го контролното поле или тргнете го предметот.</li> </ul>
$F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208$	Електрониката е прегреана или ги исклучила сите зони за готвење. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Почекајте додека не се олади доволно електрониката. Потоа притиснете на некое копче на оперативното поле.</li> </ul>
$FS$ + степен на јачина и сигнален тон	Во подрачјето на контролното поле се наоѓа жежок сад за готвење. Поради тоа, електрониката може да се прегрее. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Тргнете го садот за готвење. Потоа за кратко се исклучува приказот за грешки. Може да продолжите да готвите.</li> </ul>
$FS$ и сигнален тон	Во подрачјето на контролното поле се наоѓа жежок сад за готвење. За заштита на електрониката, зоната за готвење е исклучена. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Тргнете го садот за готвење. Почекајте неколку секунди. Притиснете некоја од контролните површини. Откако ќе се изгаси приказот за грешка, може да продолжите со готвењето.</li> </ul>
$F1/F6$	Зоната за готвење е прегреана и се исклучува заради заштита на работната површина. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Почекајте додека електрониката не се олади доволно и потоа одново вклучете ја зоната за готвење.</li> </ul>
$F8$	Зоната за готвење била вклучена подолг период без прекини на работата. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Индивидуално безбедносно исклучување се вклучи. За да може да ја поставите зоната за готвење, притиснете некое копче за да се исклучат приказите.</li> </ul>

Дефект	Причина и решавање проблеми
E 9000/E90 10	Работниот напон е дефектен и е надвор од нормалните граници за работа. ▶ Контактирајте го енергетското претпријатие.
U400	Полето за готвење не е правилно приклучено. ▶ Исклучете го полето за готвење од струја. Приклучете го полето за готвење според електричната шема.
dE	Демо-режимот е активиран. ▶ Исклучете го полето за готвење од струја. Почекајте 30 секунди и приклучете го полето за готвење. Во следните 3 минути притиснете некој сензор. Демо-режимот е деактивиран.

### 15.3 Нормални звуци на вашиот уред

Понекогаш индукцискиот уред може да предизвика звуци или вибрации како зуење, свирење, крцкање, звуци на вентилаторот или ритмички звуци.

## 16 Отстранување

### 16.1 Отстранување на стариот уред

Со соодветно фрлање во отпад може повторно да се искористат вредни суровини.

1. Извлечете го приклучокот на кабелот за струја.
2. Одвојте го кабелот за струја.
3. Отстранете го уредот согласно прописите за животна средина.

Информации за тековните начини на фрлање во отпад можете да добиете од специјализиран продавач и од регионалните или градските власти.



Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/EЗ за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко ширум Европа.

## 17 Сервисна служба

Оригинаалните делови, коишто се во согласност со регулативата за еколошки дизајн, може да ги набавите од нашата корисничка служба во рок од 10 години од кога машината е пуштена во продажба во Европската економска област.

**Забелешка:** Услугите од корисничката служба се бесплатни според условите на гаранцијата на произведувачот.

Подетални информации за траењето на гарантниот рок и гарантните услови во Вашата земја може да добиете од нашата сервисна служба, кај Вашиот продавач или на нашата веб-страница.

Ако стапите во контакт со нашата корисничка служба, треба да ги приложите бројот на производ (E-Nr.) и сервискиот број (FD) на машината.

Податоците за контакт на сервисната служба ќе ги најдете во приложената листа на услуги за клиентите или на нашата веб-страница.

### 17.1 Број на производ (E-Nr.) и сервиски број (FD)

Бројот на производ (E-Nr.) и сервискиот број (FD) се наоѓаат на табличката со податоци на машината. Плочката со податоци се наоѓа:

- на сертификатот на уредот.
- на долната страна на полето за готвење.

Бројот на производот (E-бр.) исто така може да го најдете на стаклената керамика. Индексот на услуги на клиенти (KI) и бројот на производството (FD) може во основните поставки → *Страница 42* да се прикажат.

За повторно брзо да ги најдете податоците за уредот и телефонскиот број на сервисната служба, можете да ги запишете овие податоци.

## 18 Јадења за тестирање

Овие препораки за поставување се однесуваат на институтите за тестирање храна, за да се олесни тестирањето на нашите уреди. Тестовите се спроведуваат со нашите сетови на садови за

индукциско готвење. По потреба, овие сетови на додатоци можете дополнително да ги купите во специјализираната продавница, преку нашата техничка сервисна служба или од нашата онлајн-продавница.

### 18.1 Топење на чоколаден прелив

Состојки: 150 g темно чоколадо (55 % какао).

- Тенцере Ø 16 cm без капак
  - Вареење: степен на јачина 1.

### 18.2 Подгревање и одржување на топлината на манџата со леќа

Рецепт според DIN 44550  
Почетна температура 20 °C

Загревање, без мешање

- Тенцере Ø 16 cm со капак, количина: 450 g
  - Загревање: времетраење 1 мин. 30 сек., степен на јачина 9
  - Продолжено готвење: степен на јачина 1.
- Тенцере Ø 20 cm со капак, количина: 800 g
  - Загревање: времетраење 2 мин. 30 сек., степен на јачина 9
  - Продолжено готвење: степен на јачина 1.

### 18.3 Подгревање и одржување на топлината на манџата со леќа

На пр.: дијаметар на леќата 5-7 mm. Почетна температура 20 °C

По 1 мин. промешајте при загревањето

- Тенцере Ø 16 cm со капак, количина: 500 g
  - Загревање: времетраење околу 1 мин. 30 сек., степен на јачина 9
  - Продолжено готвење: степен на јачина 1.
- Тенцере Ø 20 cm со капак, количина: 1 kg
  - Загревање: времетраење околу 2 мин. 30 сек., степен на јачина 9
  - Продолжено готвење: степен на јачина 1.

### 18.4 Бешамел сосови

Температура на млекото: 7 °C

- Тенцере Ø 16 cm без капак, состојки: 40 g путер, 40 g брашно, 0,5 l млеко со 3,5 % масленост и прстофат сол

#### Подготовка на бешамел сос

1. Растопете го путерот, промешајте го брашното и солта и стоплете сè.
  - Загревање: времетраење 6 мин., степен на јачина 2
2. Додадете го млекото кон запршката со брашно и постојано мешајте додека не зоврие.
  - Загревање: времетраење 6 мин. 30 сек., степен на јачина 7
3. Откако бешамел сосот ќе зоврие, оставете го на зоната за готвење уште 2 мин. со постојано мешање.
  - Продолжено готвење: степен на јачина 2

### 18.5 Готвење сутлијач со капак

Температура на млекото: 7 °C

1. Загревајте го млекото додека не почне да се крева. Загрејте без капак. По 10 мин. промешајте при загревањето.
2. Поставете го препорачаниот степен за јачина и додадете ориз, шеќер и сол во млекото. Времето за готвење вклучително и загревање изнесува околу 45 мин.
  - Тенцере Ø 16 cm, состојки: 190 g ориз со тркалезно зрно, 90 g шеќер, 750 ml млеко со 3,5 % масленост и 1 g сол
    - Загревање: времетраење околу 5 мин. 30 сек., степен на јачина 8.
    - Продолжено готвење: степен на јачина 3
  - Тенцере Ø 20 cm, состојки: 250 g ориз со тркалезно зрно, 120 g шеќер, 1 l млеко со 3,5 % масленост и 1,5 g сол
    - Загревање: времетраење околу 5 мин. 30 сек., степен на јачина 8.
    - Продолжено готвење: степен на јачина 3, по 10 мин. промешајте

### 18.6 Готвење на сутлијач без капак

Температура на млекото: 7 °C

1. Додадете ги состојките во млекото и стоплете со постојано мешање.
2. Ако млекото достигнало 90 °C, изберете го препорачаниот степен на јачина и оставете го да крчка околу 50 мин. на понизок степен.
  - Тенцере Ø 16 cm без капак, состојки: 190 g ориз со тркалезно зрно, 90 g шеќер, 750 ml млеко со 3,5 % масленост и 1 g сол
    - Загревање: времетраење околу 5 мин. 30 сек., степен на јачина 8.
    - Продолжено готвење: степен на јачина 3
  - Тенцере Ø 20 cm без капак, состојки: 250 g ориз со тркалезно зрно, 120 g шеќер, 1 l млеко со 3,5 % масленост и 1,5 g сол
    - Загревање: времетраење околу 5 мин. 30 сек., степен на јачина 8.
    - Продолжено готвење: степен на јачина 2.

### 18.7 Готвење ориз

Рецепт според DIN 44550

Температура на водата: 20 °C

- Тенцере Ø 16 cm со капак, состојки: 125 g долгозрнест ориз, 300 g вода и еден прстофат сол
  - Загревање: времетраење околу 2 мин. 30 сек., степен на јачина 9
  - Продолжено готвење: степен на јачина 2
- Тенцере Ø 20 cm со капак, состојки: 250 g долгозрнест ориз, 600 g вода и еден прстофат сол
  - Загревање: времетраење околу 2 мин. 30 сек., степен на јачина 9
  - Продолжено готвење: степен на јачина 2.

### 18.8 Пржење свинско филе

Почетна температура на филето: 7 °C

- Тава Ø 24 cm без капак, состојки: 3 парчиња свинско филе, вкупна тежина околу 300 g, дебелина 1 cm и 15 g сончогледово масло
  - Загревање: времетраење околу 1 мин. 30 сек., степен на јачина 9
  - Продолжено готвење: степен на јачина 7

### 18.9 Подготовка на палачинки

Рецепт според DIN EN 60350-2

- Тава Ø 24 cm без капак, состојки: 55 ml тесто за една палачинка
  - Загревање: времетраење 1 мин. 30 сек., степен на јачина 9
  - Продолжено готвење: степен на јачина 7

### 18.10 Пржење замрзнат помфрит

- Тенџере Ø 20 cm без капак, состојки: 2 l сончогледово масло. За секоја постапка на пржење: 200 g замрзнат помфрит, дебелина 1 cm.
  - Загревање: степен на јачина 9, додека маслото не достигне температура од 180 °C.
  - Продолжено готвење: степен на јачина 9









A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. There are 30 lines in total, providing a ruled area for text.



**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo la licencia de la marca registrada Siemens AG  
Prodhuar nga BSH Hausgeräte GmbH nën licensën e markës tregtare të Siemens AG  
Произведено од BSH Hausgeräte GmbH под лиценца на трговска марка на Siemens AG



**9001763695** (020623)  
es, sq, mk