

SIEMENS



Kuhalna plošča

Готварски плот

EU...BE...

[sl] Navodila za uporabo3

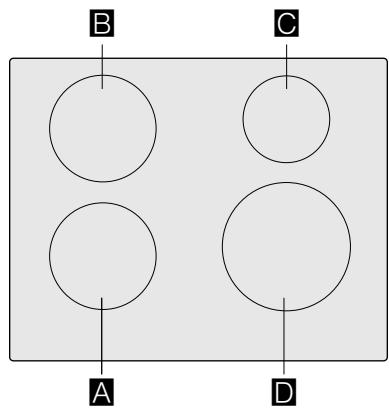
[bg] Упътване за експлоатация24



Register your product on **My Siemens** and discover
exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances



		<i>g</i> *	<i>b</i> *
A / B	\emptyset 18	1.800 W	3.100 W
C	\emptyset 14,5	1.400 W	2.200 W
D	\emptyset 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Vsebina

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

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

Namenska uporaba

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pomembni varnostni napotki

Opozorilo – Nevarnost požara!

- Vroče olje in maščoba se hitro vnameta. Nikoli ne pustite vročega olja in maščobe brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite kuhalische. Plamene previdno zadušite s pokrovko, odejo ali čim podobnim.
- Kuhalische se močno segrejejo. Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov. Na kuhalni plošči ne shranujte nobenih predmetov.
- Aparat se segreje. Vnetljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne hranite v predalih neposredno pod kuhalno ploščo.
- Kuhalna plošča se izklopi samodejno in je ne morete več upravljati. Pozneje se lahko nenamerno znova vklopi. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Pokrovov za kuhalno ploščo ni dovoljeno uporabljati. Povzročijo lahko nesreče, npr. zaradi pregretja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

Opozorilo – Nevarnost opeklín!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklín!

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

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

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

Opozorilo – Nevarnost motenj!

Ta kuhalna plošča ima na spodnji strani ventilator. Če je pod kuhalno ploščo predal, v njem ne shranujte majhnih ali koničastih predmetov, papirja in kuhinjskih krp. Ventilator bi jih lahko vsrkal in se poškodoval ali pa bi bilo hlajenje slabše.

Razdalja med vsebino predala in vhodom ventilatorja mora znašati najmanj 2 cm.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

Vzroki poškodb

Pozor!

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

Pregled

V naslednji tabeli so navedene najpogostejše poškodbe:

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

Varstvo okolja

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

Nasveti za varčevanje z energijo

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

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



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



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

Kuhanje z indukcijo

Prednosti kuhanja z indukcijo

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

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

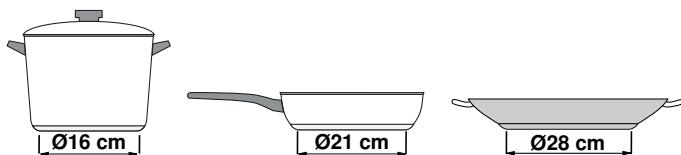
Posoda

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

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

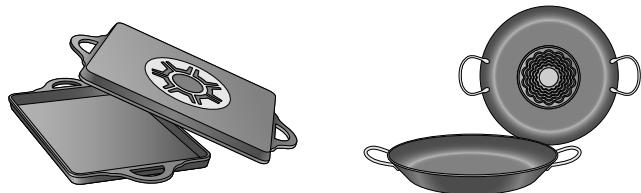
V poglavju → "Preizkus posode" lahko preverite, ali je posoda primerna za indukcijo.

Za dober rezultat kuhanja mora feromagnetno območje dna lonca ustrezzati velikosti kuhalnika. Če kuhalnik ne zazna posode, ponovno poskusite s kuhalnikom z manjšim premerom.

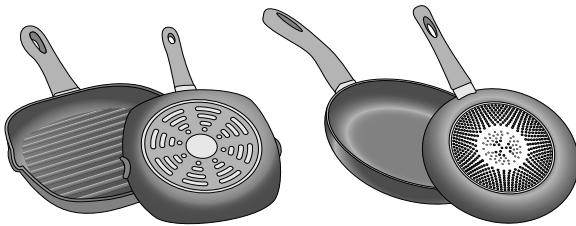


Obstaja tudi induksijska posoda z dnem, ki ni v celoti feromagnetski:

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



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



Neustrezna posoda

Ne uporabljajte razdelilnih plošč ali posode iz:

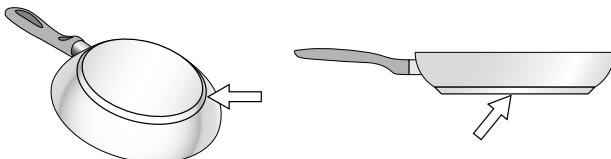
- običajnega tankega jekla
- stekla
- gline
- bakra
- aluminija

Značilnosti dna posode

Sestava dna posode lahko vpliva na rezultat kuhanja.

Uporabljajte lonce in ponve iz materialov, ki enakomerno razporejajo vročino v posodi, npr. lonce s "sendvič dnem" iz nerjavečega jekla. S tem prihranite čas in energijo.

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



Na kuhališču ni posode ali je neprimerne velikosti

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

Prazna posoda ali posoda s tankim dnem

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

Zaznavanje posode

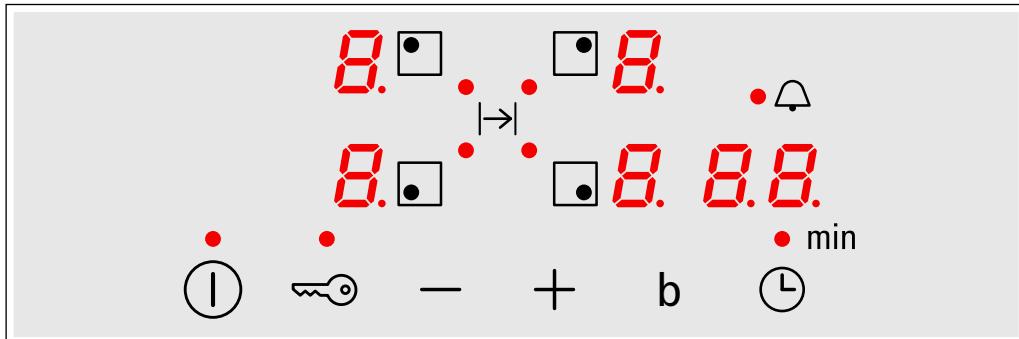
Vsako kuhališče ima spodnjo mejo za zaznavanje posode, ki je odvisna od feromagnetnega premera in materiala dna posode. Zato vedno uporabljaljte kuhališče, ki najbolje ustreza premeru dna posode.

Spoznejte svoj aparat

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

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

Upravljalna plošča



Upravljalne površine

	Glavno stikalo
	Izbira kuhalšča
	Nastavljena polja
	Funkcija PowerBoost
	Funkcija časovnega stikala
	Otroško varovalo

Prikazi

	Stanje delovanja
	Stopnje kuhanja
	Preostala toplota
	Funkcija PowerBoost
	Programska ura

Upravljalna polja

Ko se dotaknete simbola, se aktivira določena funkcija.

Opombe

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

Kuhalšča

Kuhalšča

	Enostavno kuhalšče	Uporabljajte posodo ustrezne velikosti
--	--------------------	--

Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za kuhanje z indukcijo, glejte razdelek → "Kuhanje z indukcijo"

Prikaz preostale toplote

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

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

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

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

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

Upravljanje aparata

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

Vklop in izklop kuhalne plošče

Glavno stikalo je namenjeno vklapljanju in izklapljanju kuhalne plošče.

Vklop: pritisnite simbol ①. Zasliši se zvočni signal. Zasvetita prikaz pri glavnem stikalnu in prikaz kuhalische ②. Kuhalna plošča je pripravljena za uporabo.

Izklop: dotaknite se simbola ①, dokler prikaz ne ugasne. Vsa kuhalische so izključena. Prikaz preostale topote sveti, dokler se kuhalische ne ohladijo dovolj.

Opombe

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

Nastavitev kuhalische

Izberite želeno stopnjo kuhanja s simboli + in -.

Stopnja kuhanja 1 = najnižja stopnja.

Stopnja kuhanja 9 = najvišja stopnja.

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

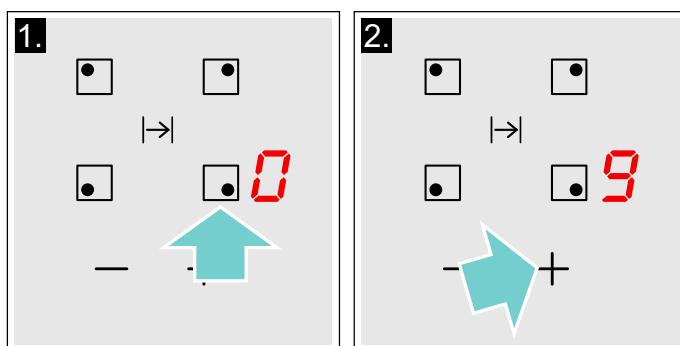
Opombe

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

Izbira kuhalische in nastavitev stopnje kuhanja

Kuhalna plošča mora biti vključena.

1. Izberite kuhalische s simbolom □.
2. V naslednjih 10 sekundah pritisnite simbol + ali -. Prikaže se naslednja osnovna nastavitev:
Simbol +: stopnja kuhanja 9
Simbol -: stopnja kuhanja 4



Stopnja kuhanja je nastavljena.

Sprememba stopnje kuhanja

Izberite kuhalische in se dotaknite simbola + ali -, dokler se ne prikaže želena stopnja kuhanja.

Izklop kuhalische

Izberite kuhalische in se nato dotaknite simbola + ali -, dokler se ne pojavi ②.

Kuhalische se izklopi in prikaže se prikaz preostale topote.

Opombe

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

Priporočila za kuhanje

Priporočila

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

Preglednica za pripravo jedi

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

	Stopnja kuhanja	Čas priprave jedi (min)
Topljenje		
Čokolada, preliv	1 - 1.	-
Maslo, med, želatina	1 - 2	-
Pogrevanje in hranjenje jedi na toplem		
Enolončnica, npr. lečina enolončnica	1 - 2	-
Mleko*	1 - 2.	-
Segrevanje klobasic v vodi*	3 - 4	-
Odmrzovanje in segrevanje		
Špinača, globoko zamrznjena	3 - 4	15 - 25
Golaž, globoko zamrznjen	3 - 4	35 - 55
Poširanje, počasno vrenje		
Krompirjevi cmoki*	4 - 5.	20 - 30
Riba*	4 - 5	10 - 15
Bele omake, npr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Stepene omake, npr. bernska ali holandska	3 - 4	8 - 12
Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje		
Riž (z dvojno količino vode)	2 - 3.	15 - 30
Mlečni riž***	2 - 3	30 - 40
Krompir v oblicah	4 - 5.	25 - 35
Slan krompir	4 - 5.	15 - 30
Testenine, rezanci*	6 - 7	6 - 10
Enolončnica	3 - 4.	120 - 180
Juhe	3 - 4.	15 - 60
Zelenjava	2 - 3.	10 - 20
Zelenjava, globoko zamrznjena	3 - 4.	7 - 20
Kuhanje v loncu na pritisk	4 - 5.	-
Dušenje z maščobo		
Rulade	4 - 5	50 - 65
Dušena pečenka	4 - 5	60 - 100
Golaž***	3 - 4	50 - 60

* Brez pokrovke

** Večkrat obrnite

***Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.

		Stopnja kuhanja	Čas priprave jedi (min)
Dušenje/ pečenje z malo olja*			
Zrezki, naravni ali panirani		6 - 7	6 - 10
Zrezek, globoko zamrznjen		6 - 7	6 - 12
Kotlet, naraven ali paniran**		6 - 7	8 - 12
Zrezki (debeline 3 cm)		7 - 8	8 - 12
Perutninske prsi (debeline 2 cm)**		5 - 6	10 - 20
Perutninske prsi, globoko zamrznjene**		5 - 6	10 - 30
Polpete (debeline 3 cm)**		4 - 5.	20 - 30
Hamburger (debeline 2 cm)**		6 - 7	10 - 20
Riba in ribji file, naravna		5 - 6	8 - 20
Riba in ribji file, panirana		6 - 7	8 - 20
Riba, panirana in globoko zamrznjena, npr. ribje palčke		6 - 7	8 - 15
Škampi, kozice		7 - 8	4 - 10
Praženje zelenjave in gob, svežih		7 - 8	10 - 20
Jedi iz ponve, zelenjava, na trakove narezano meso na azijski način		7 - 8	15 - 20
Globoko zamrznjene jedi, npr. gotove jedi za pripravo v ponvi		6 - 7	6 - 10
Palačinke (pečene ena za drugo)		6 - 7.	-
Omlete (pečene ena za drugo)		3 - 4.	3 - 10
Jajca na oko		5 - 6	3 - 6
Cvrenje* (150–200 g na porcijo v 1–2 l olja, cvrenje posameznih porcij)			
Globoko zamrznjeni izdelki, npr. pražen krompirček, piščančji medaljoni		8 - 9	-
Kroketi, globoko zamrznjeni		7 - 8	-
Meso, npr. deli piščanca		6 - 7	-
Riba, panirana ali v pivskem testu		6 - 7	-
Zelenjava, gobe panirane ali v pivskem testu, tempura		6 - 7	-
Drobno pecivo, npr. krofi, sadje v pivskem testu		4 - 5	-

* Brez pokrovke

** Večkrat obrnite

*** Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.

Časovne funkcije

Kuhališče omogoča dve funkciji programske ure:

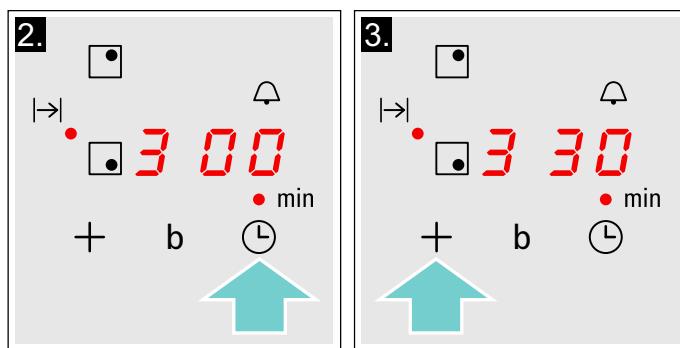
- Programiranje časa priprave
- Kuhinjska ura

Programiranje časa priprave

Kuhališče se po izteku nastavljenega časa samodejno izključi.

Vklop poteka tako:

1. Izberite kuhališče in želeno stopnjo kuhanja.
2. Dotaknite se simbola . Na prikazovalniku kuhališča sveti ●. Na prikazu programske ure se pojavi .
3. Pritisnite na simbol + ali -. Prikaže se osnovna nastavitev:
Simbol +: 30 minut.
Simbol -: 10 minut.



4. S simbolom + ali - izberite želen čas priprave.

Po nekaj sekundah se začne čas odštevati.

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

Sprememba ali brisanje časa

Izberite kuhališče . Pritisnite simbol  in s simbolom + ali - spremenite čas priprave ali pa nastavite čas na .

Ko čas poteče

Kuhališče ugasne. Zazvoni signal za potrditev in na kontrolnem polju časovnega programiranja se prikaže  za 10 sekund. Kontrolna lučka ● kuhališča zasveti. Pritisnite znak , kontrolne lučke ugasnejo in zvočni signal preneha.

Opombe

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

Kuhinjska ura

S kuhinjsko uro lahko nastavite čas do 99 minut.

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

Nastavitev

1. Kuhinjsko uro je mogoče nastaviti na dva različna načina:
 - Ko ste izbrali kuhališče, se dvakrat dotaknite simbola .
 - Če je izbrano kuhališče, pritisnite na simbol  sveti. Na prikazu programske ure se pojavi .
2. Dotaknite se simbola + ali -. Prikaže se osnovna nastavitev.
Simbol +: 10 minut.
Simbol -: 5 minut.
3. S simbolum + ali - nastavite želeni čas. Po nekaj sekundah se čas začne odštevati.

Sprememba ali brisanje časa

Večkrat pritisnite na simbol , dokler se poleg simbola  ne pojavi prikaz ●. Spremenite čas oz. ga s simbolum + ali - nastavite na .

Ko čas poteče

Oglasí se opozorilni signal. Na kontrolnem polju funkcije časovnega programiranja se prikaže . Po 10 sekundah kontrolne lučke ugasnejo.

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

Funkcija PowerBoost

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

Ta funkcija je na voljo za vsa kuhalische, če ni vklopljeno nobeno drugo kuhalische. Sicer na prikazovalniku stopnje kuhanja utripata simbola **b** in **9**.

Aktiviranje

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

Opomba: Če vključite kuhalische pri aktivirani funkciji PowerBoost, na prikazovalniku stopnje kuhanja utripata simbola **b** in **9**, nato se samodejno nastavi stopnja kuhanja **9**. Funkcija PowerBoost se izklopi.

Deaktiviranje

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

Opomba: V določenih okoliščinah se lahko funkcija PowerBoost samodejno izkluči, s čimer zaščiti elektronske elemente v notranosti kuhalische.

Varovalo za otroke

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

Vključitev in izključitev zaščite za otroke:

Kuhalna plošča mora biti ugasnjena.
Vključitev: držite znak  približno 4 sekunde.
Kontrolna lučka poleg znaka  zasveti za 10 sekund.
Kuhalna plošča je blokirana.
Izklučitev: držite znak  približno 4 sekunde. Blokada je izključena.

Samodejna zaščita za otroke

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

Vklop in izklop

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

Samodejna izklučitev

Ko kuhalische deluje že dalj časa brez sprememb nastavitev, se aktivira samodejni varnostni izklop. Kuhalische ne greje več. Na prikazu kuhalische izmenično utripajo **F**, **B** in prikaz preostale topote **H** ali **H.** Ko pritisnete poljuben simbol, se prikaz izkluči. Kuhalische lahko zdaj ponovno nastavite. Kdaj se samodejni varnostni izklop vključi, je odvisno od nastavljene stopnje kuhanja (po 1 do 10 urah).



Osnovne nastavitev

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

Prikaz	Funkcija
c 1	Otroško varovalo <input type="radio"/> 0 Ročno*. <input type="radio"/> 1 Samodejno. <input type="radio"/> 2 Funkcija je izklopljena.
c 2	Zvočni signali <input type="radio"/> 0 Zvočna signala za potrditev in napako sta izklopljena. <input type="radio"/> 1 Vklopljen je samo zvočni signal za napako. <input type="radio"/> 2 Vklopljen je samo zvočni signal za potrditev. <input type="radio"/> 3 Vsi zvočni signali so vklopljeni.*
c 5	Samodejna nastavitev časa priprave <input type="radio"/> 0 Izklopljeno.* <input type="radio"/> 1-99 Čas do samodejnega izklopa.
c 6	Trajanje zvočnega signala pri funkciji programske ure <input type="radio"/> 1 10 sekund.* <input type="radio"/> 2 30 sekund. <input type="radio"/> 3 1 minuta.
c 7	Funkcija upravljanja moči. Omejitev skupne moči kuhalne plošče Razpoložljive nastavitev so odvisne od največje moči kuhalne plošče. <input type="radio"/> 0 Izklopljeno. Največja moč kuhalne plošče. */** <input type="radio"/> 1 Najmanjša moč 1000 W. <input type="radio"/> 2 1500 W ... <input type="radio"/> 3 3000 W, priporočeno za 13 A. <input type="radio"/> 3. 3500 W, priporočeno za 16 A. <input type="radio"/> 4 4000 W <input type="radio"/> 4. 4500 W, priporočeno za 20 A. ... <input type="radio"/> 9 ali 9. Največja moč kuhalne plošče.**
c 9	Čas izbire kuhalnika <input type="radio"/> 0 Neomejen: nazadnje nastavljen kuhalnik ostane izbrano.* <input type="radio"/> 1 Omejen: kuhalnik ostane izbrano le nekaj sekund.
c 12	Preverjanje posode in rezultata priprave jedi <input type="radio"/> 0 Ni primerno <input type="radio"/> 1 Ni optimalno <input type="radio"/> 2 Primerno
c 23	Samodejno upravljanje ob omejitvi moči <input type="radio"/> 0 Izklopljeno: prikazuje omejitev moči glede na funkcijo upravljanja moči.* <input type="radio"/> 1 Vklopljeno: ne prikazuje omejitev moči funkcije upravljanja moči.

**Ponastavitev na standardne nastavitev** Posamične nastavitev.* Ponastavitev na tovarniške nastavitev.

*Tovarniška nastavitev

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

Tako se pomaknete do osnovnih nastavitev:

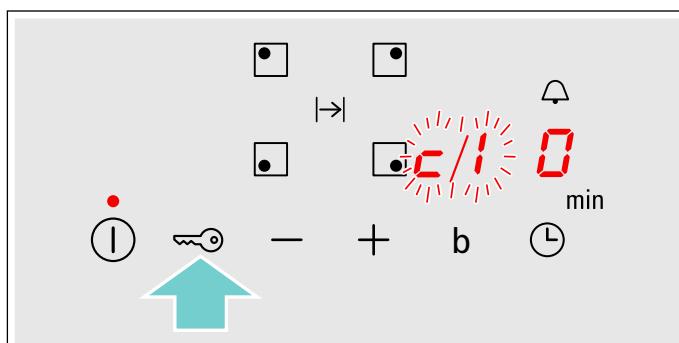
Kuhalna plošča mora biti izključena.

1. Vključite kuhalno ploščo.
2. V naslednjih 10 sekundah simbol držite pritisnjen pribl. 4 sekunde.
Prvi štirje prikazi navajajo informacije o izdelku.
Pritisnite na simbol **+** ali **-**, da si ogledate posamezne prikaze.

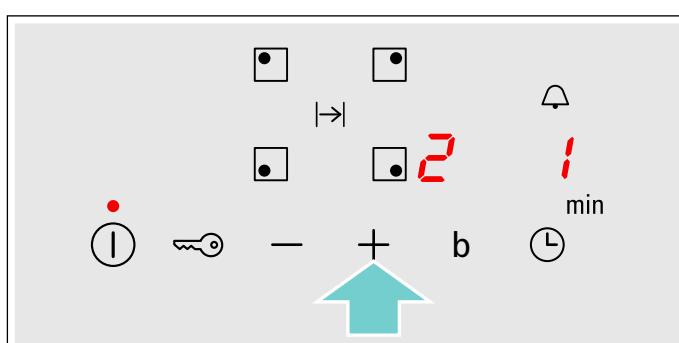
Informacije o izdelku	Prikaz
Indeks uporabniškega servisa (KI)	01
Proizvodna št. naprave	Fd
Proizvodna št. naprave 1	95.
Proizvodna št. aparata 2	05

3. Če ponovno pritisnete na simbol , se pomaknete v osnovne nastavite.

Na prikazovalnikih izmenično utripata simbola **c** in **i**, kot prednastavitev se prikaže simbol **d**.



4. Večkrat pritisnite simbol , dokler se ne prikaže želena funkcija.
5. Nato izberite želeno nastavitev s simboloma **+** in **-**.



6. Simbol držite pritisnjen vsaj 4 sekunde.

Nastavitev so shranjene.

Izhod iz osnovnih nastavitev

Z glavnim stikalom ugasnite kuhalno ploščo.

Preizkus posode

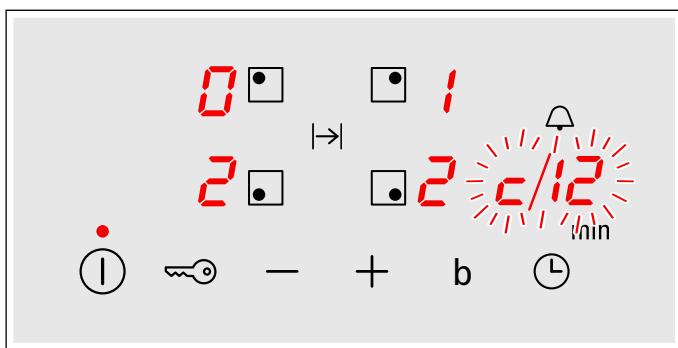
S to funkcijo lahko preverjate hitrost in kakovost poteka kuhanja glede na posodo.

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

1. Hladno posodo s pribl. 200 ml vode postavite na sredino kuhalnika, ki glede na premer najbolje ustreza dnu posode.
2. Pomaknite se v osnovne nastavitev in izberite nastavitev  .
3. Dotaknite se simbola **+** ali **-**. Na prikazovalniku kuhalnika utripa **-**.

Funkcija je vklopljena.

Po 20 sekundah se na zaslonu kuhalnika prikaže rezultat kakovosti in hitrosti postopka kuhanja.



Rezultat preverite na podlagi naslednje tabele:

Rezultat

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

Če želite funkcijo ponovno vključiti, izberite simbol **+** ali **-**.

Opombe

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

Power-Manager

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

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

Kuhalna plošča po potrebi samodejno razporedi razpoložljivo moč med vklopljena kuhalnika, kar preprečuje prekoračitev nastavljene vrednosti.

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

Opomba: Ko je bila samodejna omejitev moči vklopljena, se aparat samodejno prilagaja, a še naprej prikazuje izbrano stopnjo moči.

Za več informacij o načinu spremicanja skupne moči kuhalne plošče glejte poglavje → "Osnovne nastavitev"



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

Kuhalna plošča

Čiščenje

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

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

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

Nikakor ne uporabljajte:

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

Trdrovatno umazanijo je najlažje očistiti s strgalom za steklokeramiko, ki ga lahko kupite v trgovini.

Upoštevajte navodila proizvajalca.

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

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

Možni madeži

Ostanki vodnega kamna in vode	Kuhalno ploščo očistite takoj, ko se ohladi. Dovoljena je uporaba primerjnega čistilnega sredstva za steklokeramične kuhalne plošče.*
Sladkor, ržev škrob ali plastika	Očistite takoj. Uporabite strgalo za steklokeramiko. Previdno: nevarnost opeklina.*

* Nato jo očistite še z vlažno krpo za pomivanje posode in jo posušite do suhega z mehko krpo.

Okvir kuhalne plošče

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

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

FAQ

Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)

Uporaba

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

Otroško varovalo je aktivirano.

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

Zakaj utripajo prikazi in zakaj je mogoče slišati zvočni signal?

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

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

Zvoki

Zakaj je mogoče med kuhanjem slišati zvoke?

Glede na sestavo dna posode lahko med delovanjem kuhalne plošče nastanejo zvoki. Ti zvoki so za induksijsko tehnologijo običajni in ne pomenijo okvare.

Možni zvoki:

Globoko brenčanje, podobno transformatorju:

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

Globoko žvižganje:

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

Prasketanje:

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

Visoki žvižgajoči toni:

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

Zvoki, podobni ventilatorju:

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

Ritmičen zvok, podoben tiktakanju ure:

ta zvok se zasliši le, ko so vključena tri kuhalšča ali več. Zvok izgine ali pa postane tišji, ko izključite eno od kuhalšč.

Posoda

Kakšna posoda je primerna za induksijsko kuhalno ploščo?

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

Zakaj se kuhalšče ne segreje in zakaj utripa stopnja kuhanja?

Kuhalšče, na katerem je posoda, ni vključeno.

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

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

Informacije o vrsti, velikosti in položaju posode najdete v poglavju → "Kuhanje z indukcijo"

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

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

Informacije o vrsti, velikosti in položaju posode najdete v poglavju → "Kuhanje z indukcijo"

Čiščenje**Kako očistim kuhalne plošče?**

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

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

Kaj storiti ob motnjah?

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

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

Na upravljalno polje ne postavljajte vročih posod.

Opombe

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

Servisna služba

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

Številka E in številka FD

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

Tipsko tablico s številkami najdete:

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

Številko E najdete tudi na stekleni površini kuhalne plošče. Servisni indeks (KI) in številko FD lahko preverite tako, da odprete osnovne nastavitev. Pri tem si za pomoč oglejte poglavje → "Osnovne nastavitev".

Prosimo, upoštevajte, da obisk tehnika servisne službe v primeru napačnega upravljanja tudi med garancijskim rokom ni brezplačen.

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



Preglednice in nasveti

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

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

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

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

*Recept v skladu z DIN 44550

**Recept v skladu z DIN EN 60350-2

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

*Recept v skladu z DIN 44550

**Recept v skladu z DIN EN 60350-2

Съдържание

	Използване по предназначение	25
	Важни указания за безопасност	26
	Причини за повредите	27
Преглед		27
	Опазване на околната среда	28
Съвети за пестене на енергия		28
Извхвърлете като пазите околната среда		28
	Индукционно нагряване	28
Предимства при готовене с индукция		28
Съдове		28
	Запознаване с уреда	30
Контролен панел		30
Котлоните		30
Индикатор за остатъчна топлина		30
	Обслужване на уреда	31
Включване и изключване на готварския плот		31
Настройка на котлона		31
Препоръки за готовене		32
	Времеви функции	34
Програмиране на времето на готовене		34
Кухненският таймер		34
	Функция PowerBoost	35
Активиране		35
Дезактивиране		35
	Заштита от деца	35
Активирайте и дезактивирайте защитата за деца		35
Автоматично обезопасяване за деца		35
	Автоматично изключване	35
	Основни настройки	36
Така достигате до основните настройки		37
	Тест на готварски съдове	38
	Power-Manager	38
	Почистване	39
Готварски плот		39
Рамка на готварския плот		39
	Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)	40
	Повреда, какво да направим?	41
	Служба обслужване на клиенти	42
Продуктов № и производствен №		42
	Тестови ястия	43

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

Използване по предназначение

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Важни указания за безопасност

Предупреждение – Опасност от пожар!

- Горещото масло и грesta се възпламеняват бързо. Никога не оставяйте горещото масло и грesta без надзор. Никога не гасете пожар с вода. Изключване на котлон. Внимателно задушете пламъците с капак, одеяло или подобни.
- Котлоните се нагряват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става горещ. Никога не съхранявайте запалими предмети или спрейове в чекмеджета директно под готварския плот.
- Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. По-късно може сам да се включи. Изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в сервиза.
- Не използвайте капаци за готварски плотове. Те могат да доведат до злополуки, напр. поради прегряване, възпламеняване или пръскащи се материали.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Котлоните и тяхното обкръжение, по-специално евентуални наличните рамки на котлони, стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата надалеч.
- Котлонът загрява, но индикаторът не функционира. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Предметите от метал се нагорещяват много бързо върху готварския плот. Никога не поставяйте предмети от метал, като напр. ножове, вилици, лъжици и капаци върху готварския плот.
- След всяко използване винаги изключвайте готварския плот от основния прекъсвач. Не чакайте нагревателната зона да се изключи автоматично поради липсата на съд за готвене.

Предупреждение – Опасност от токов удар!

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

Предупреждение – Опасност от злополука!

Този готварски плот е оборудван от долната си страна с вентилатор. Ако под готварския плот има чекмедже, не съхранявайте там малки или остри предмети, хартия или кърпи за съдове. Те могат да се засмучат и да повредят вентилатора или да увредят охлаждането.

Между съдържанието на чекмеджето и входа на вентилатора трябва да се поддържа минимално разстояние от 2 см.

Предупреждение – Опасност от нараняване!

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

Причини за повредите

Внимание!

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

Преглед

В следната таблица ще откриете най-често срещаните повреди:

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



Опазване на околната среда

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

Съвети за пестене на енергия

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

Изхвърлете като пазите околната среда

Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



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

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

Индукционно нагряване

Предимства при готовене с индукция

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

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

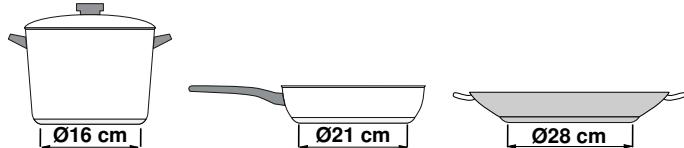
Съдове

Използвайте само феромагнитни съдове за готовене с индукция, например:

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

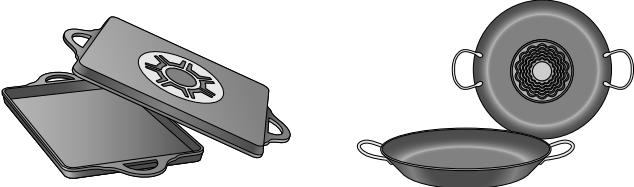
За да проверите, дали съдовете са подходящи за индукция, можете да направите справка в глава → "Тест на готоварски съдове".

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

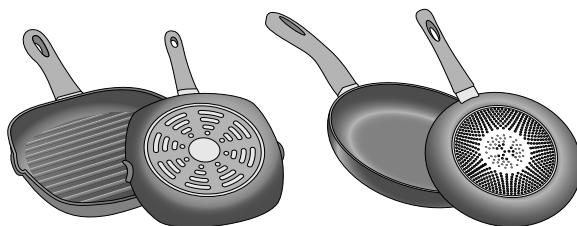


Има и индукционни съдове, чието дъно не е напълно феромагнитно:

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



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



Неподходящи съдове

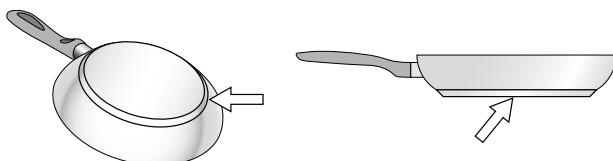
Никога не използвайте дифузорни площи или готварски съдове от:

- обикновена финна стомана
- стъкло
- глина
- мед
- алюминий

Свойства на дъното на съда

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

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



Липса на съд или неподходящ размер

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

Празни съдове или съдове с тънко дъно

Не нагрявайте празни съдове и не използвайте съдове с тънко дъно. Готварският плот е снабден с вградена система за защитна блокировка, но празните съдове могат да се нагреят толкова бързо, че функцията „автоматично изключване“ да не се задейства навреме и по този начин плота може да достигне много висока температура. Дъното на съда може да се разтопи и да повреди стъклото на плота. Ако това се случи, не докосвайте съда и изгасете нагревателната зона. Ако след изстиване плота не работи, обадете се на сервизен техник.

Разпознаване на тенджери

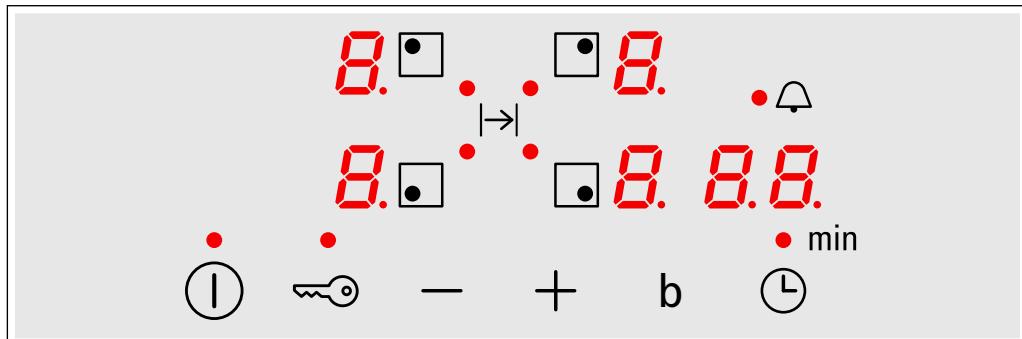
Всеки котлон има добра граница за разпознаване на тенджери, която зависи от феромагнитния диаметър и от материала на дъното на съда. Ето защо трябва да използвате винаги котлона, който отговаря най-добре на диаметъра на дъното на тенджерата.

Запознаване с уреда

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

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

Контролен панел



Полета за обслужване

①	Главен превключвател
□	Избор на котлон
-/+	Полета за настройка
b	Функция PowerBoost
⊕	Функция Timer
匙	Предпазно устройство за деца

Индикатори

0	Работно състояние
19	Степени за готовене
H/h	Остатъчна топлина
b	Функция PowerBoost
00	Таймер

Полета за обслужване

Ако докоснете символ, съответната функция се активира.

Указание

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

Котлоните

Котлони

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

Индикатор за остатъчна топлина

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

В зависимост от размера на остатъчната топлина се показва следното:

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

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

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

Обслужване на уреда

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

Включване и изключване на готоварския плот

С главния превключвател включвате и изключвате готоварския плот.

Включване: Докоснете символа ①. Прозвучава сигнал. Индикаторът при главния превключвател и индикаторите на котлоните  светят. Готоварският плот е готов за работа.

Изключване: Докоснете символа ① докато индикаторът не угасне. Всички котлони са изключени. Индикаторът за остатъчна топлина свети докато котлоните са достатъчно охладени.

Указание

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

Настройка на котлона

Изберете желаната степен на готовене със символите **+** и **-**.

Степен на готовене **1** = най-ниска степен.

Степен на готовене **9** = най-висока степен.

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

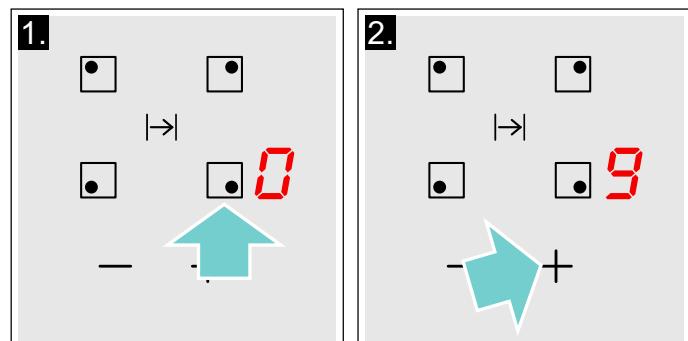
Указание

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

Избор на котлон и степен на готовене

Готоварският плот трябва да е включен.

1. Изберете желания котлон със символа **□**.
2. През следващите 10 секунди докоснете символа **+** или **-**. Следната основна настройка се появява:
Символ **+**: степен на готовене **9**
Символ **-**: степен на готовене **1**



Степента на готовене е настроена.

Смяна на степента на готовене

Изберете котлона и докоснете символа **+** или **-** докато желаната степен на готовене се появи.

Изключване на котлон

Изберете котлона и след това докоснете символ **+** или **-** докато не се появии .

Котлонът се изключва и се показва индикатор за остатъчна топлина.

Указание

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

Препоръки за готовене

Препоръки

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

Таблица за печене

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

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

* Без капак

** Обръщайте няколко пъти

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

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

* Без капак

** Обръщайте няколко пъти

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

Времеви функции

Вашият готварски плот разполага с две функции на таймера:

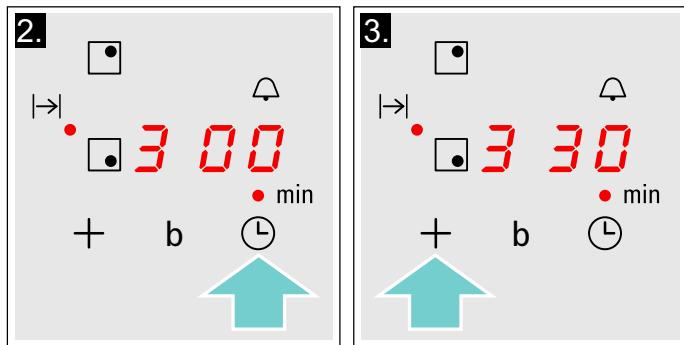
- Програмиране на времето на готовене
- Кухненски таймер

Програмиране на времето на готовене

Котлонът се изключва автоматично след изтичане на настроеното време.

Така се настройва:

1. Изберете котлон и желаната степен на готовене.
2. Докоснете символа \odot . В индикатора на котлона свети ●. На индикацията на таймера се появява **00**.
3. Докоснете символа **+** или **-**. Основната настройка се появява:
Символ **+**: 30 минути.
Символ **-**: 10 минути.



4. Изберете желаното време на готовене със символите **+** или **-**.

След няколко секунди времето започва да тече.

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

Промяна или изтриване на времето

Изберете котлон. Докоснете символа \odot и променете времето на готовене със символите **+** или **-** или настройте времето на **00**.

След изтичане на времето

Нагреваемата зона се изключва. Чува се предупредителен сигнал и на визуалния индикатор за функцията "програмиране на времето" се показва **00** в продължение на 10 секунди. Индикаторът ● на нагреваемата зона светва. Натиснете символа \odot , индикаторите ще изгаснат, а звуковата аларма ще спре.

Указание

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

Кухненският таймер

Посредством кухненския таймер можете да настроите време до 99 минути.

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

Така се настройва

1. Кухненският таймер може да се настройва на два различни типа работа:
 - При избран котлон докоснете символа \odot два пъти.
 - Ако не е избран котлон, докоснете символа \odot . Индикацията ● до символа \odot светва. На индикацията на таймера се появява **00**.
2. Докоснете символа **+** или **-**. Показва се основната настройка.
Символ **+**: 10 минути.
Символ **-**: 5 минути.
3. Настройте със символите **+** или **-** желаното време. След няколко секунди времето започва да тече.

Промяна или изтриване на времето

Няколко пъти докоснете символа \odot , докато до символа \odot не се покаже индикацията ●. Променете времето или настройте времето със символите **+** или **-** на **00**.

След изтичане на времето

Чува се предупредителен звуков сигнал. Във визуалния индикатор на функцията "програмиране на времето" се показва **00**. След 10 секунди индикаторите изгасват.

Натиснете символа \odot , индикаторите ще изгаснат и акустичният сигнал ще спре.

Функция PowerBoost

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

Тази функция е налична за всички котлони, ако не се използва друг котлон. В противен случай в показателя за степените на готвене мигат  и .

Активиране

1. Изберете котлон.
 2. Докоснете символа .
- В индикатора светва .

Функцията е активирана.

Указание: Ако се включи котлон при активирана функция PowerBoost, в индикатора на степените на готвене мигат  и ; след това автоматично се настройва степента на готвене . PowerBoost функцията се дезактивира.

Дезактивиране

1. Изберете котлона.
 2. Докоснете символа .
- Индикаторът  угасва и котлонът превключва обратно към степен на готвене .

Функцията е дезактивирана.

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

Защита от деца

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

Активирайте и дезактивирайте защитата за деца

Готварският плот трябва да бъде включен.

Активиране: натискайте символа  в продължение на 4 секунди приблизително. Индикаторът, разположен до символа , се осветява за 10 секунди. Готварският плот се блокира.

Дезактивиране: натискайте символа  в продължение на 4 секунди приблизително. Готварският плот е отблокиран.

Автоматично обезопасяване за деца

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

Включване и изключване

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

Автоматично изключване

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

Котлонът престава да нагрява. В индикацията на котлона мигат последователно ,  и индикаторът за остатъчна топлина  или .

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

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



Основни настройки

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

Индикация	Функция
c1	Зашита от деца <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> 0 Ръчно*. <input type="radio"/> 1 Автоматично. <input type="radio"/> 2 Функцията е дезактивирана.
c2	Сигнални тонове <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> 0 Сигналите за потвърждение и грешка са изключени. <input type="radio"/> 1 Само сигналът за грешка е включен. <input type="radio"/> 2 Само сигналът за потвърждение е включен. <input type="radio"/> 3 Всички сигнални тонове са включени.*
c5	Автоматично програмиране на времето на готовене <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> 00 Изключено.* <input type="radio"/> 01-99 Време до автоматичното изключване.
c6	Продължителност на сигналния тон на функцията Timer <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> 1 10 секунди.* <input type="radio"/> 2 30 секунди. <input type="radio"/> 3 1 минута.
c7	Функция Power-Management. Ограничаване на общата мощност на готварския плот Наличните настройки зависят от максималната мощност на готварския плот. <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> 0 Деактивирано.Максимална мощност на готварския плот. */** <input type="radio"/> 1 1000 W минимална мощност. <input type="radio"/> 2 1500 W ... <input type="radio"/> 3 3000 W Препоръчано за 13 ампера. <input type="radio"/> 3. 3500 W Препоръчано за 16 ампера. <input type="radio"/> 4 4000 W <input type="radio"/> 4. 4500 W Препоръчано за 20 ампера. ... <input type="radio"/> 9 или 9. Максимална мощност на готварския плот.**
c9	Време на избор на котлон <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> 0 Неограничено: Последно настроеният котлон остава избран.* <input type="radio"/> 1 Ограничено: Котлонът остава избран само за няколко секунди.
c12	Проверка на готварските съдове и резултат от готовенето <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> 0 Неподходящи <input type="radio"/> 1 Неоптимални <input type="radio"/> 2 Подходящи
c23	Автоматично управление при ограничение на мощността <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> 0 Деактивирано: Показва ограничението на мощността съгласно функцията Power Management.* <input type="radio"/> 1 Активирано: Не показва ограничението на мощността съгласно функцията Power Management.

c0**Нулиране до стандартните настройки****0** Индивидуални настройки.***!** Връщане към фабричните настройки.

*Фабрична настройка

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

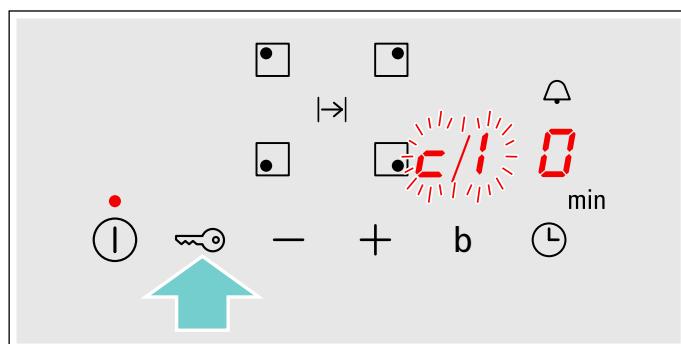
Така достигате до основните настройки:

Готварският плот трябва да е изключен.

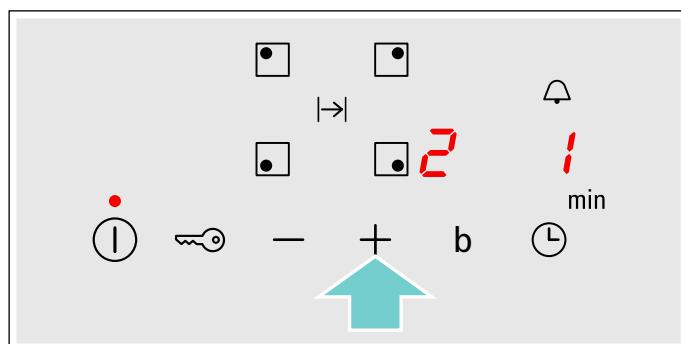
1. Включете готварския плот.
2. В рамките на следващите 10 секунди задържте натиснат символа **≈** за ок. 4 секунди. Първите четири индикации дават информация за продукта. Докоснете символите **+** или **-**, за да можете да видите отделните индикации.

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

3. При повторно докосване на символа **≈** ще достигнете до основните настройки. На дисплеите светват **c** и **!** редувайки се и **0** се появява като предварителна настройка.



4. Докосвайте символа **≈** повторно докато желаната функция не се появии.
5. След това изберете желаната настройка със символите **+** и **-**.



6. Докоснете символа **≈** за минимум 4 секунди.

Настройките са запаметени.

Напускане на основните настройки

Изключете готварския плот с помощта на главния превключвател.

Тест на готварски съдове

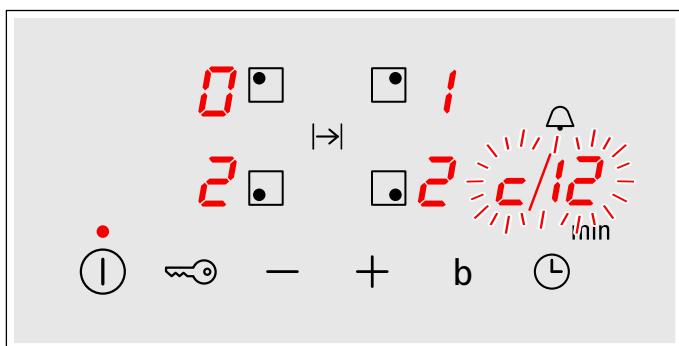
С тази функция бързината и качеството на процеса на готвене могат да се проверяват независимо от готварския съд.

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

1. Поставете студена тенджера с ок. 200 мл вода централно върху котлона, който пасва най-добре на диаметъра на дъното на тенджерата.
2. Отидете на основните настройки и изберете настройката  2.
3. Докоснете символа + или -. На дисплея на котлоните мига -.

Функцията е активирана.

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



Проверете резултата на базата на следната таблица:

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

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

За да активирате повторно функцията, изберете символа + или -.

Указание

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

Power-Manager

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

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

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

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

Указание: Ако е активирано автоматичното ограничение на мощността, уредът самостоятелно се регулира, но показва непроменена избраната степен.

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



Почистване

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

Готварски плот

Почистване

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

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

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

В никакъв случай не използвайте:

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

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

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

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

Възможни петна

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

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

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

Рамка на готварския плот

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

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

Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)

Употреба

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

Активирана е защитата за деца.

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

Защо мигат показанията и се чува сигнален тон?

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

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

Шумове

Защо се чуват шумове по време на готвене?

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

Възможни шумове:

Дълбоко бръмчене като от трансформатор:

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

Дълбоко свирене:

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

Пращене:

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

Високи тонове на свирене:

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

Вентилаторен шум:

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

Ритмични тонове като тиктакане на часовник:

Този шум възниква само когато три или повече котлона са включени. Шумът изчезва или става по-тих, когато един от котлоните се изключи.

Готварски съдове

Кои готварски съдове са подходящи за индукционния готварски плот?

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

Защо котлонът не загрява и степента на готвене мига?

Котлонът, върху който се намира готварският съд, не е включен.

Уверете се, че котлонът, върху който се намира готварският съд, е включен.

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

Информация за вида, размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Индукционно нагряване"

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

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

Информация за вида, размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Индукционно нагряване"

Почистване

Как се почиства готварският плот?

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

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

?

Повреда, какво да направим?

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

Индикация	Възможна причина	Отстраняване на грешки
няма	Електрозахранването е прекъснато.	Проверете с помощта на други електрически уреди дали не е възникнало късо съединение в електrozахранването.
	Уредът не е свързан съгласно електрическата схема.	Уверете се, че уредът е свързан съгласно електрическата схема.
	Повреда на електрониката.	Ако повредата не може да се отстрани, информирайте техническата служба за обслужване на клиенти.
Индикациите мигат	Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет.	Изсушете обслужващия панел или свалете предмета.
В индикациите на котлоните мига индикацията –	Възникнала е повреда в електрониката.	За кратко с ръка покрайте обслужващия панел, за да потвърдите повредата.
F2	Електрониката е прогряла и е изключила съответния котлон.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. Докоснете след това произволен символ върху готварския плот.
F4	Електрониката е прогряла и всички котлони са се изключили.	
F5 + степен за готовене и сигнален тон	В зоната на обслужващия панел се намира гореща тенджера. Съществува опасност от прогряване на електрониката.	Отстранете тенджерата. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите да готовите.
F5 и сигнален тон	В зоната на обслужващия панел се намира гореща тенджера. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Отстранете тенджерата. Изчакайте няколко секунди. Докоснете произвольно поле за обслужване. Когато индикацията за грешка угасне, можете да продължите да готовите.
F1/F6	Котлонът е прогрял и е изключен за защита на вашата работна повърхност.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и отново включете котлона.
F8	Котлонът е работел дълго време без прекъсване.	Автоматичното предпазно изключване е активирано. Вижте глава
E9000 E90 10	Работното напрежение е грешно, намира се извън нормалния работен диапазон.	Свържете се с Вашия доставчик на електроенергия.
U400	Готварският плот не е свързан правилно	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Уверете се, че той е свързан съгласно електрическата схема.
Не поставяйте горещи тенджери върху обслужващия панел.		

Указание

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

Служба обслужване на клиенти

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

Продуктов № и производствен №

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

Табелката с номерата ще откриете:

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

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

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

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



Тестови ястия

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

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

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

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

Тестови ястия	Съдове	Предварително загряване		Приготвяне		
		Степен за готвене	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за готвене	Капак
Варене на мляко с ориз						
Мляко с ориз, варено с капак						
Температура на млякото: 7 °C						
Загрейте млякото докато не започне да се надига. Настройте препоръчителната степен на готвене и добавете към млякото ориз, захар и сол.						
Време на готвене вкл.: предарително загряване прибл. 45 мин.						
Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко (3,5 % масленост) и 1 г сол	Тенджерас диаметър 16 см	8.	прибл. 5:30	Не	3 (разбъркайте след 10 мин.)	Да
Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко (3,5 % масленост) и 1,5 г сол	Тенджерас диаметър 22 см	8.	прибл. 5:30	Не	3 (разбъркайте след 10 мин.)	Да
Мляко с ориз, варено без капак						
Температура на млякото: 7 °C						
Добавете съставките към млякото и загрейте при постоянно бъркане.						
Изберете препоръчителната степен на готвене когато млякото е достигнало прибл. 90 °C и оставете за около 50 мин. на по-ниска степен.						
Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко (3,5 % масленост) и 1 г сол	Тенджерас диаметър 16 см	8.	прибл. 5:30	Не	3	Не
Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко (3,5 % масленост) и 1,5 г сол	Тенджерас диаметър 22 см	8.	прибл. 5:30	Не	2.	Не
Варене на ориз*						
Температура на водата: 20 °C						
Съставки: 125 г дългозърнест ориз, 300 г вода и щипка сол	Тенджерас диаметър 16 см	9	прибл. 2:30	Да	2	Да
Съставки: 250 г дългозърнест ориз, 600 г вода и щипка сол	Тенджерас диаметър 22 см	9	прибл. 2:30	Да	2.	Да
Печене на свинска рибица						
Начална температура на рибицата: 7°C						
Количество: 3 свински рибици (общо тегло ок. 300 г, 1 см дебели) и 15 мл слънчогледово олио	Тиган диаметър 24 см	9	прибл. 1:30	Не	7	Не
Приготвяне на палачинки**						
Количество: 55 мл тесто на палачинка	Тиган диаметър 24 см	9	прибл. 1:30	Не	7	Не
Пържене на дълб. замр. пърж. картофи						
Количество: 2 л слънчогледово олио, на порция: 200 г дълб. замр. пърж. картофи (напр. MacCain 123 Frites Original)	Тенджерас диаметър 22 см	9	Докато температурата на олиото достигне 180 °C	Не	9	Не

*Рецепта съгласно DIN 44550

**Рецепта съгласно DIN EN 60350-2

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

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

siemens-home.bsh-group.com

