



SIEMENS

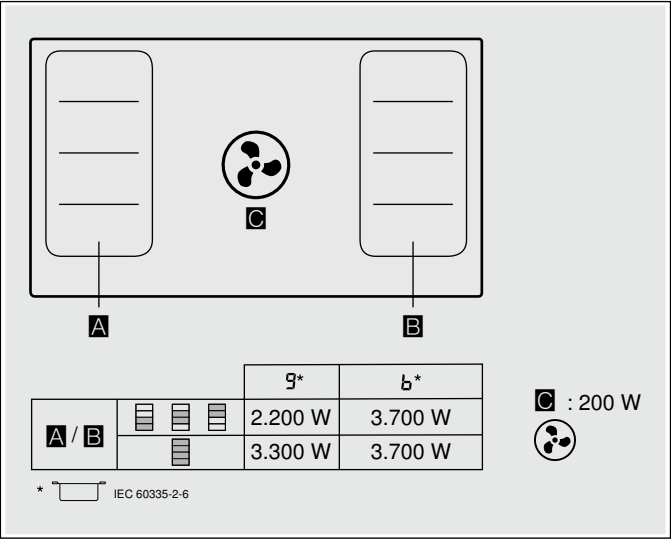
Prilagodljivo indukcijsko kuhališče z vgrajenim prezračevalnim sistemom

EX8..LX3.E

siemens-home.bsh-group.com/welcome

sl Navodila za uporabo

Register
your
product
online



Vsebina

	Namenska uporaba	4		Funkcija ShortBoost	22
	Pomembni varnostni napotki	5	Priporočila za uporabo	22	
	Vzroki poškodb	7	Vklop	22	
	Varstvo okolja	8	Izklop	22	
	Varčevanje z energijo	8		Funkcija za ohranjanje jedi toplih	22
	Okolju prijazno odstranjevanje	8	Vklop	22	
	Kuhanje z indukcijo	8	Izklop	22	
	Prednosti kuhanja z indukcijo	8		Prenos nastavitev	23
	Posoda	8	Aktiviranje	23	
	Spoznajte svoj aparat	10		Funkcije za pomoč pri kuhanju	24
	Vaš nov aparat	10	načinov delovanja pomoči pri kuhanju	24	
	Dodatni pribor	10	Primerna posoda	25	
	Upravljalna plošča	11	Senzorji in dodaten pribor	25	
	Prikaz preostale toplote	11	Funkcije in stopnje kuhanja	25	
	Funkcija senzorja za kuhanje (opsijsko)	12	Priporočene jedi	28	
	Načini delovanja	12	Priprava in nega brezžičnega senzorja za		
	Pred prvo uporabo	12	temperaturo	33	
	Prva uporaba aparata	12	Izjava o skladnosti	34	
	Upravljanje aparata	13		Varovalo za otroke	35
	Vklop in izklop kuhalne plošče	13	Vklop in izklop otroškega varovala	35	
	Nastavitev kuhališča	13	Samodejna zaščita za otroke	35	
	Vklop in izklop prezračevanja	13		Zaščita pri brisanju	35
	Intenzivni način	14		Samodejna izključitev	35
	Samodejni zagon	14		Osnovne nastavitve	36
	Samodejno delovanje s krmiljenjem senzorja	15	Tako se pomaknete do osnovnih nastavitev:	38	
	Zamik izklopa ventilatorja	15		Prikaz porabe energije	38
	Priporočila za kuhanje	15		Preizkus posode	39
	Prilagodljivo območje	18		Power-Manager	39
	Nasveti za uporabo posode	18		Čiščenje	40
	Kot eno kuhališče	18	Čistilna sredstva	40	
	Kot neodvisni kuhališči	18	Komponente, ki jih je treba čistiti	41	
	Funkcija Move	19	Okvir kuhalne plošče (samo za aparate z okvirjem		
	Aktiviranje	19	kuhalne plošče)	41	
	Izklop	19	Kuhalna plošča	42	
	Časovne funkcije	20	Sistem prezračevanja	42	
	Programiranje časa priprave	20	Čiščenje prestrezne posode	44	
	Kuhinjska ura	20	Brezžičen senzor za temperaturo	45	
	Funkcija štoparice	21		Funkcija PowerBoost	21
	Funkcija PowerBoost	21	Vklop	21	
	Vklop	21	Izklop	21	
	Izklop	21			

	Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)	46
	Kaj storiti ob motnjah?	48
	Servisna služba	50
	Številka E in številka FD	50
	Preglednice in nasveti	51

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 pooblaščen servis in jim v pisni obliki opišite poškodbe, do katerih je prišlo; v nasprotnem primeru izgubite pravico do kakršnega koli povračila škode.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pri uporabi funkcij za pomoč pri kuhanju mora nastavljeno kuhališče ustrezati kuhališču, na katerem je nameščena posoda s senzorjem temperature.

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

Pomembni varnostni napotki

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

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

Napa ne sme vsesavati nevarnih ali eksplozivnih snovi in pare.

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

Po odstranitvi embalaže preglejte aparat. V primeru poškodb med transportom ga ne priključite.

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

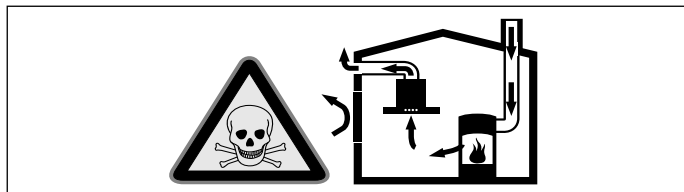
Opozorilo – Nevarnost zadušitve!

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

Opozorilo – Smrtna nevarnost!

Zaradi vsesanih izpušnih plinov lahko pride do zastrupitve.

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

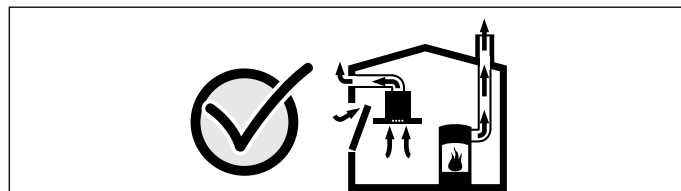


Kurišča, odvisna od zraka v prostoru (npr. grelna naprava na plin, olje, les ali premog, pretočni grelniki, bojlerji) črpajo zrak za izgorevanje iz prostora, v katerem so nameščeni, in odvajajo izpušne pline prek sistema za odvajanje plinov (npr. dimnika) na prosto.

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

- Zato je treba vedno poskrbeti za zadosten dotok zraka.
- Samo prezračevalni/odvodni kanal ne zadostuje za zagotavljanje mejnih vrednosti.

Varno delovanje je možno le v primeru, da podtlak v prostoru, kjer je nameščen aparat, ne preseže 4 Pa (0,04 mbar). To dosežete z odprtinami, ki jih ni mogoče zapreti, npr. v vratih in oknih, v povezavi s kanalom za dovod /odvod zraka ali z drugimi tehničnimi ukrepi, ki omogočajo dotok zraka, potrebnega za izgorevanje, v prostor.



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

Opozorilo – Nevarnost požara!

- Vroče olje in maščoba se hitro vnameta. Nikoli ne pustite vročega olja in maščobe brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopote kuhališče. Plamene previdno zadušite s pokrovko, odejo ali čim podobnim.
- Kuhališča se močno segrejejo. Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov. Na kuhalni plošči ne shranjujte nobenih predmetov.
- Aparat se segreje. Vnetljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne hranite v predalih neposredno pod kuharno ploščo.
- Kuhalna plošča se izklopi samodejno in je ne morete več upravljati. Pozneje se lahko nenamerno znova vklopi. Odklopote varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Maščobne usedline na maščobnem filtru se lahko vnamejo.

Maščobni filter očistite najmanj enkrat na mesec.

Aparata nikdar ne uporabljajte brez maščobnega filtra.

- Maščobne usedline v filtrih se lahko vnamejo.

Aparat očistite, kot je opisano.

Upoštevajte intervale čiščenja. Aparata nikdar ne uporabljajte brez maščobnega filtra.

- Ko je prezračevanje vklopljeno, se maščobne usedline v maščobnem filtru lahko vnamejo. V bližini aparata nikdar ne uporabljajte odprtega ognja (npr. za flambiranje). Aparat namestite v bližino kurišča na trdo gorivo (npr. les ali oglje) le v primeru, da je nameščen zaprt, nesnemljiv pokrov. Ne sme priti do preskoka isker.

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Kuhališča in predel okoli njih se močno segrejejo, predvsem morebiten rob kuhalne plošče. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Otrok ne puščajte blizu.
- Kuhališče se segreva, vendar prikazovalnik ne deluje. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Kovinski predmeti na kuhalni plošči se hitro zelo segrejejo. Na kuhalno ploščo nikoli ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so npr. nož, vilice, žlica in pokrov.
- Kovinski pokrov filtra se na kuhalni plošči zelo hitro segreje. Pokrova filtra nikdar ne odložite na kuhalno ploščo. Na pokrov filtra ne postavljajte posode ali drugih vročih predmetov.
- Kuhalno ploščo po vsaki uporabi izključite z glavnim stikalom. Ne čakajte, da bi se kuhalna plošča izključila sama iz razloga, da na njej ni več posode.
- Dostopni deli se med delovanjem segrejejo. Nikoli se ne dotikajte vročih delov. Otrokom ne dovolite v bližino.
- Aparat je med delovanjem vroč. Če v aparat prodre vroča tekočina, pustite, da se aparat najmanj dve uri ohlaja, preden odstranite pokrov filtra, kovinski filter, posodo, prelivno posodo ali pokrov ohišja.

⚠ Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu, sme izvajati popravila in menjati poškodovane priključne vode. Če je aparat v okvari, izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite pooblaščen servis.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.
- Okvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne priključujte okvarjenega aparata. 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 – Resna nevarnost za zdravje!!

- Aparat ustreza varnostnim zahtevam in zahtevam glede elektromagnetne združljivosti. Osebe s srčnim spodbujevalnikom se aparatu kljub temu ne smejo približati. Ne moremo zagotovo zatrditi, da prav vse takšne naprave na trgu ustrezajo zahtevam glede elektromagnetne združljivosti in da ne bo prišlo do motenj, ki vplivajo na njihovo pravilno delovanje. Prav tako je mogoče, da bodo motnje zaznali tudi uporabniki drugih naprav, kot so slušni aparati.
- Brežžični senzor za temperaturo je magneten. Magnetni elementi lahko poškodujejo elektronske vsadke, kot so npr. srčni spodbujevalniki ali inzulinske črpalke. Uporabniki elektronskih vsadkov zato senzorja za temperaturo naj ne nosijo v žepih svojih oblačil ter naj zagotovijo najmanj 10 cm razmika do srčnega spodbujevalnika ali podobne medicinske naprave.

⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodb!

- Pri kuhanju v vodni kopeli lahko kuhalna plošča in posoda zaradi pregrevanja počita. Posoda v vodni kopeli se ne sme neposredno dotikati dna posode, ki je napolnjena z vodo. Uporabljajte samo toplotno obstojno posodo.
- Če je med dnom posode in kuhališčem tekočina, lahko posoda nenadoma poskoči. Kuhališče in dno posode morata biti vedno suha.
- Posoda in kuhalne plošče se zelo segrejejo. Nikdar ne segajte proti vroči kuhalni plošči ali vroči posodi.
- Brežžični senzor kuhanja ima baterijo, ki se lahko poškoduje, če je izpostavljena visoki temperaturi. Odstranite senzor s posode in ga shranjujte daleč od virov toplote.
- Senzor za temperaturo je lahko zelo vroč, ko ga odstranite s posode. Pri odstranjevanju uporabljajte kuhinjsko rokavico ali krpo.
- Neprimerne ponve wok lahko privedejo do nesreč. Uporabljajte le ponve wok, ki jih v okviru pribora nudi proizvajalec.

⚠ Opozorilo – Nevarnost motenj!

Ta kuhalna plošča ima na spodnji strani ventilator. Če je pod kuhalno ploščo predal, v njem ne shranjujte 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.

**Vzroki poškodb****Pozor!**

- Nevarnost poškodbe zaradi trdih in koničastih predmetov. Pazite, da na kuhalno ploščo ne padejo trdi ali koničasti predmeti.
- Nevarnost poškodbe zaradi povretja vsebine posode. Nikoli ne pustite, da vsebina posode povre do konca.
- Nevarnost poškodbe zaradi vročih loncev ali ponev. Vročih loncev ali ponev nikoli ne postavljajte na upravljalno polje, prikaze, okvir kuhalne plošče ali pokrov filtra.
- Nevarnost poškodbe zaradi aluminijaste folije ali plastične posode. Aluminijaste folije in plastične posode nikoli ne postavljajte na vroče kuhališče. Ne uporabljajte zaščitne folije za pečico.
- Nevarnost poškodb. Nevarnost zloma pokrova filtra. Previdno snemite pokrov filtra. Pazite, da pokrov filtra ne pade.
- Poškodba površine, razbarvanje in madeži zaradi neprimernih čistilnih sredstev. Uporabljajte le čistilna sredstva, primerna za čiščenje tovrstnih kuhalnih plošč.
- Poškodba površine in razbarvanje zaradi drgnjenja posode. Lonce in ponve dvignite in jih ne potiskajte ali vlecite.
- Poškodba površine in madeži zaradi zažganih jedi. S strgalom za steklokeramiko takoj odstranite prekipelo jedi.
- Poškodba površine zaradi soli, sladkorja in peska. Kuhalnih plošč ne uporabljajte kot delovne ali odlagalne površine.
- Poškodba površine zaradi grobega dna posode. Pred uporabo preverite posodo.
- Poškodba površine oz. luknjičavost zaradi sladkorja in jedi z veliko vsebnostjo sladkorja. S strgalom za steklokeramiko takoj odstranite prekipelo jedi.

Varstvo okolja

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

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 dnom. Če posoda nima ravnega dna, je poraba energije večja.
- Premer dna loncev ali ponev mora ustrezati premeru kuhališča. Bodite previdni, saj proizvajalci posode pogosto navedejo zgornji premer posode, ki je večinoma večji od premera dna posode.
- Za pripravo majhnih količin hrane uporabite majhno posodo. Za segrevanje velike, le malo napolnjene posode je potrebne veliko energije.
- Hrano pripravljajte z malo vode. To prihrani energijo. Pri zelenjavi se tako ohranjajo vitamini in minerali.
- Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja. Tako boste prihranili energijo.
- Med kuhanjem zagotovite zadosten dovod svežega zraka, da bo prezračevanje učinkovito in tiho.
- Stopnjo prezračevanja prilagodite količini pare, ki nastaja med kuhanjem. Intenzivno stopnjo uporabljajte samo po potrebi. Nižja stopnja prezračevanja pomeni manjšo porabo energije.
- Pri intenzivnem nastajanju pare med kuhanjem pravočasno izberite višjo stopnjo prezračevanja. Če se je para, ki nastaja med kuhanjem, že razširila po kuhinji, mora napa delovati dlje.
- Aparat izklopite, ko ga ne potrebujete več.
- Filter čistite oz. menjajte v navedenih časovnih intervalih, da povečate učinkovitost prezračevanja in preprečite nevarnost požara.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalazo odstranite na okolju prijazen način.



Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).
Ta direktiva določa vračanje in recikliranje odsluženih naprav v celotni Evropski uniji.

Kuhanje z indukcijo

Prednosti kuhanja z indukcijo

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

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

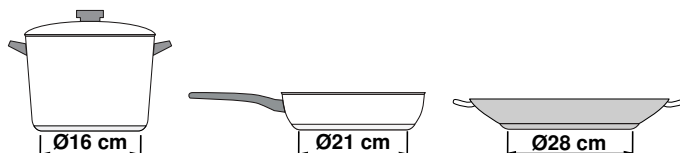
Posoda

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

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

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

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

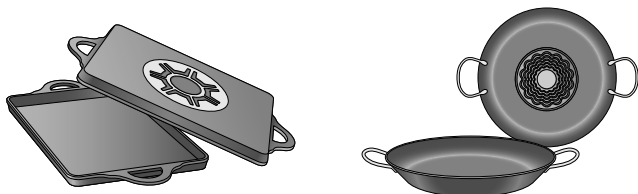


Ko uporabljate prilagodljivo kuhališče kot eno kuhališče, lahko uporabite tudi večjo posodo, ki je posebej primerna za to območje. Informacije o položaju posode najdete v poglavju → *"Prilagodljivo območje"* na strani 18.

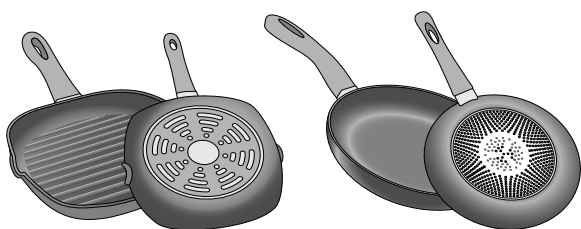


Obstaja tudi indukcijska posoda z dnom, ki ni v celoti feromagnetni:

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



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



Neustrezna posoda

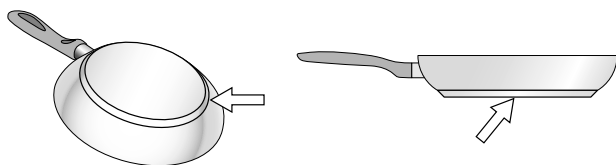
Ne uporabljajte razdelilnih plošč ali posode iz:

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

Značilnosti dna posode

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

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



Na kuhališču ni posode ali je neprimerne velikosti

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

Prazna posoda ali posoda s tankim dnom

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

Zaznavanje posode

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

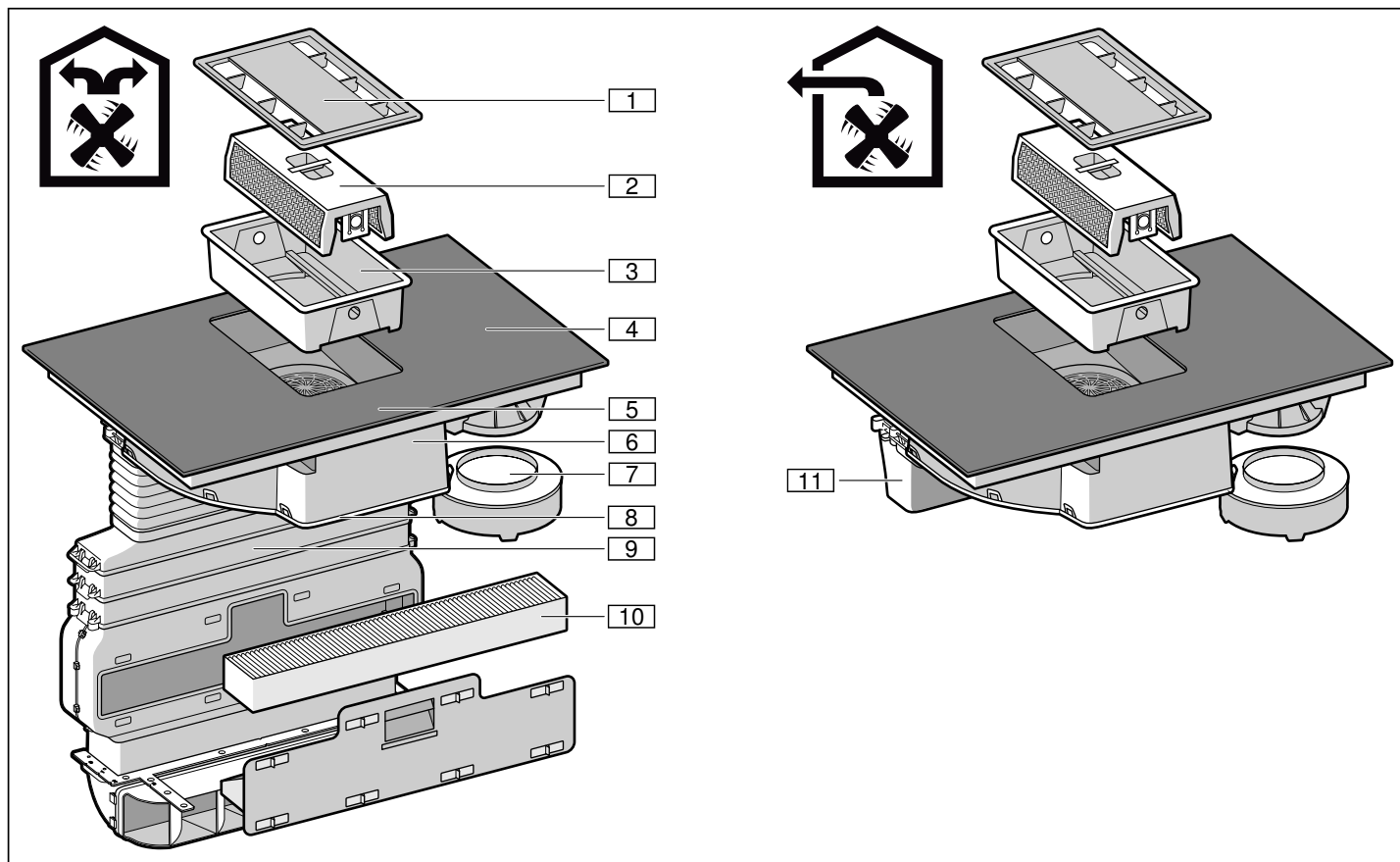
Spoznajte svoj aparat

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

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

V tem poglavju so opisani prikazi in upravljalni elementi. Prav tako so opisane različne funkcije vašega aparata.

Vaš nov aparat



Št.	Oznaka
1	Pokrov filtra
2	Kovinski maščobni filter
3	Posoda
4	Kuhalna plošča
5	Upravljalno polje
6	Ohišje prezračevalnega sistema
7	Prestrezna posoda
8	Pokrov ohišja
9	Cevi*
10	Filter z aktivnim ogljem*
11	Cev za odvajanje zraka**
* Samo pri kroženju zraka.	
** Samo pri odvajanju zraka.	

Dodatni pribor

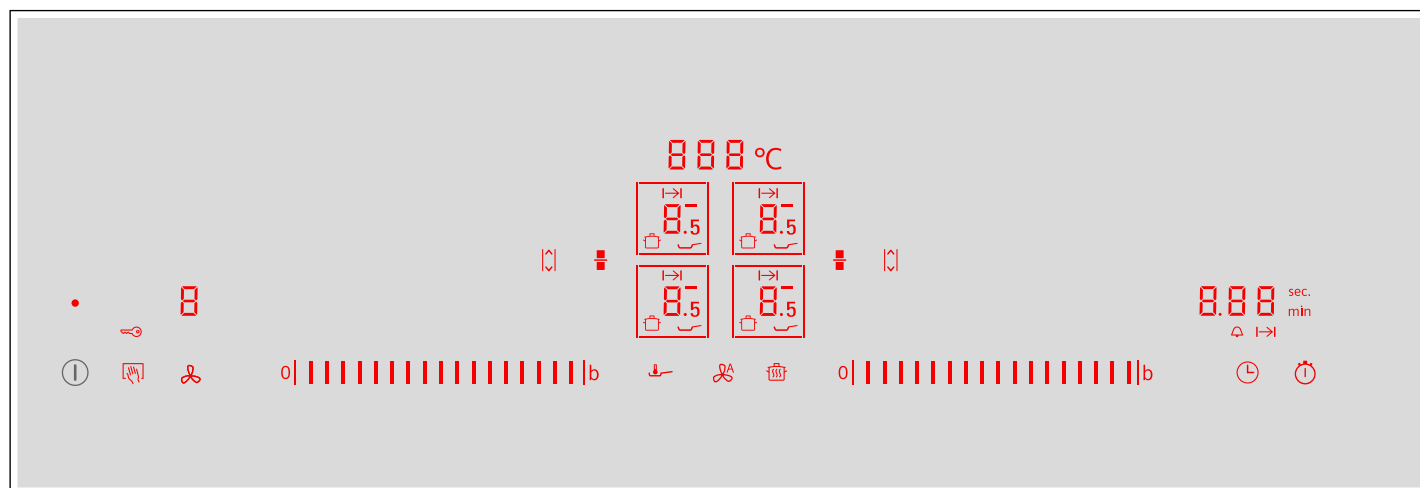
Komplet za odvajanje zraka	HZ381400
Komplet za kroženje zraka	HZ381500
Filter z aktivnim ogljem	HZ381700

Primerna posoda

Na voljo so ponve, ki so kot nalašč za funkcijo senzorja praženja. Naknadno jih lahko kupite v specializiranih trgovinah ali pri naši servisni službi. Vedno navedite ustrezno referenčno številko:

Ponev s premerom 15 cm	HZ390210
Ponev s premerom 19 cm	HZ390220
Ponev s premerom 21 cm	HZ390230
Teppan Yaki. Priporočeno samo za prilagodljivo kuhališče.	HZ390512
Plošča žara. Priporočeno samo za prilagodljivo kuhališče.	HZ390522

Upravljalna plošča



Upravljalna polja

ⓘ	Vklop in izklop aparata
🔒	Zapora upravljalnega polja zaradi čiščenja in vklop otroškega varovala
🔥	Preklapljanje med nastavitvenim območjem kuhalne plošče in prezračevanja/ponastavitev prikaza nasičenosti
□/□	Izbira kuhališča
0	Nastavitev stopenj kuhanja/ stopenj prezračevanja 1 – 9 v levem nastavitvenem območju
b	Vklop funkcij Powerboost in Shortboost za stopnje kuhanja/intenzivno stopnjo prezračevanja
🔥	Vklop senzorja pečenja
🌀	Vklop samodejnega delovanja za prezračevanje
🍽️	Vklop funkcije ohranjanja jedi toplih
🕒	Nastavitev časa priprave in alarma
🕒	Vklop funkcije štoparice
🔄	Vklop funkcije Move
🔥	Vklop prilagodljivega kuhališča

Prikaži

0	Stanje delovanja
1-9	Stopnje kuhanja/stopnje prezračevanja
H/h	Preostala toplota
b	Funkcija PowerBoost/ intenzivna stopnja za prezračevanje
b-	Funkcija ShortBoost
L	Funkcija ohranjanja jedi toplih
🔥	Senzor pečenja
🍽️	Funkcije kuhanja
000°C	Temperatura za funkcije kuhanja
🔒	Otroško varovalo
00	Funkcija programske ure
I→I	Nastavitev časa priprave
🔔	Opomnik/alarm

Prikaži

⏸	Prenos nastavitvev
min / sec	Prikaz programske ure
🌀	Samodejno delovanje prezračevanja
F10	Prikaz nasičenosti kovinskega maščobnega filtra
F11	Prikaz nasičenosti filtra z aktivnim ogljem

Upravljalna polja

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

Ko se dotaknete določenega simbola, se aktivira njegova funkcija.

Opombe

- Ustrezni simboli upravljalnih polj zasvetijo, ko so ta na voljo. Prikazi kuhališč ali izbranih funkcij zasvetijo svetleje.
- Upravljalna polja naj bo vedno čista in suha. Vlažnost lahko ovira delovanje funkcij.
- V bližino prikazov in senzorjev ne pomaknite posode. Elektronika se lahko pregreje.

Prikaz preostale toplote

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

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

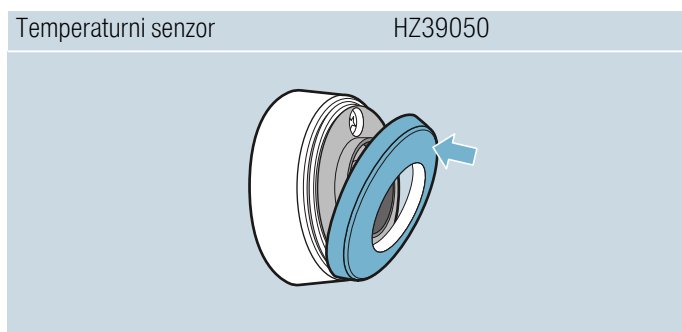
- Prikaz **H**: visoka temperatura
- Prikaz **h**: nizka temperatura

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

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

Funkcija senzorja za kuhanje (opcijsko)

Odvisno od različice aparata je temperaturni senzor bodisi priložen aparatu kot pribor bodisi ga je mogoče naročiti kot dodatni pribor z naslednjo kataložno številko.



Načini delovanja

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

Delovanje z odvajanjem zraka



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

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

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

Kroženje zraka



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

Opomba: Če želite preprečiti nastanek neprijetnih vonjav pri kroženju zraka, morate vgraditi filter z aktivnim ogljem. Informacije o različnih načinih delovanja aparata s kroženjem zraka so na voljo v prospektu, prav tako se lahko o tem pozanimате pri prodajalcu. Pribor, ki je za to potreben, je na voljo v specializiranih trgovinah, pri servisni službi ali v spletni trgovini.



Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo aparata upoštevajte naslednji napotek:

Temeljito očistite aparat in pribor.

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

Prva uporaba aparata

Opomba: Aparat je ob dobavi nastavljen na kroženje zraka.

Možne nastavitve:

- Pri kroženju zraka je na prikazu **17** nastavljena vrednost **0** (tovarniška nastavitve).
- Pri odvajanju zraka je na prikazu **17** nastavljena vrednost **1**.

Za preklap aparata na delovanje z odvajanjem zraka glejte → "Osnovne nastavitve" na strani 36.

Upravljanje aparata

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Kovinski pokrov filtra se na kuhalni plošči zelo hitro segreje. Pokrova filtra nikdar ne odložite na kuhavno ploščo. Na pokrov filtra ne postavljajte posode ali drugih vročih predmetov.

Opomba: Prezračevanje vklopite ob začetku kuhanja, izklopite pa ga šele nekaj minut po koncu kuhanja. Tako se para, ki nastane med kuhanjem, najučinkoviteje odstrani.

Opomba: Aparata nikoli ne uporabljajte brez posode, kovinskega maščobnega filtra in pokrova filtra.

Vklop in izklop kuhalne plošče

Kuhavno ploščo vključite in izključite z glavnim stikalom.

Vklop: dotaknite se simbola ①. Zasliši se zvočni signal. Simboli kuhališč in funkcije, ki so v danem trenutku na voljo, zasvetijo. Kuhalna plošča je pripravljena za uporabo.

Izklop: simbol ① držite pritisnjen, dokler prikazi ne ugasnejo. Prikaz preostale toplote sveti, dokler se kuhališča ne ohladijo dovolj.

Opombe

- Ko so vsa kuhališča več kot 30 sekund izklopljena in ko je prezračevanje izklopljeno, se kuhalna plošča samodejno izklopi.
- Izbrane nastavitve ostanejo shranjene 4 sekunde po izklopu kuhalne plošče. Če kuhavno ploščo v tem času ponovno vklopite, ta deluje naprej s prejšnjimi nastavitvami.

Nastavitev kuhališča

V nastavitvenem območju izberite želeno stopnjo kuhanja.

Stopnja kuhanja 1 = najnižja stopnja.

Stopnja kuhanja 9 = najvišja stopnja.

Vsaka stopnja kuhanja ima eno vmesno stopnjo. Ta je označena s simbolom 5.

Opombe

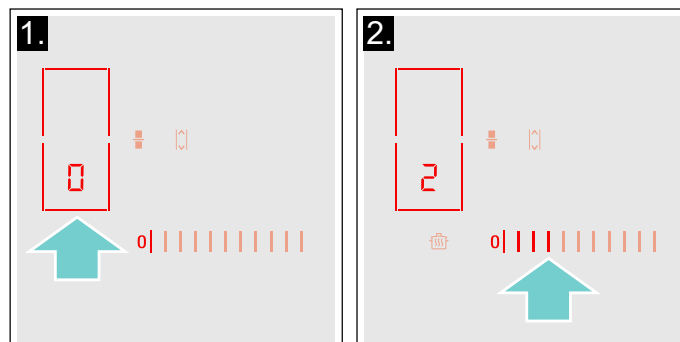
- Za zaščito občutljivih delov aparata pred pregrevanjem ali električno preobremenitvijo se lahko moč kuhalne plošče začasno zmanjša.
- Da aparat ne bi postal hrupen, se lahko moč kuhalne plošče začasno zmanjša.

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

Izbira kuhališča in nastavev stopnje kuhanja

Kuhalna plošča mora biti vključena.

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



Stopnja kuhanja je nastavljena.

Spreminjanje stopnje moči

Izberite kuhališče in na območju programiranja nastavite želeno stopnjo moči.

Izklop kuhališča

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

Opombe

- Če na kuhališče niste postavili posode, izbrana stopnja moči utripa. Ko čas preteče, kuhališče ugasne.
- Če ste na kuhališče postavili posodo pred vključitvijo plošče, bo le-ta zaznana v naslednjih 20 sekundah po pritisku na glavno stikalo in kuhališče se bo samodejno izbralo. Ko je posoda zaznana, v naslednjih 20 sekundah izberite stopnjo moči, v nasprotnem primeru bo kuhališče ugasnilo.
- Prezračevanje morate izklopiti posebej. → "Izklop prezračevanja" na strani 14

Vklop in izklop prezračevanja

Opomba: Vedno ustrezno prilagodite moč ventilatorja. Če je para, ki je nastala med kuhanjem, močnejša, izberite tudi višjo stopnjo moči.

Opomba: Če kovinski maščobni filter ni vgrajen, prezračevanja ni mogoče vklopiti. Vstavite kovinski maščobni filter. Funkcije kuhalnih plošč so na voljo tudi brez kovinskega maščobnega filtra. → "Čiščenje" na strani 40

Opomba: Prezračevalnih odprtini ne prekrijte s predmeti. Na pokrov filtra ne odlagajte predmetov. V nasprotnem primeru se moč prezračevanja zmanjša.

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

Opomba: Ko vklopite prezračevanje, desno nastavitveno območje ni več na voljo. Na levem nastavitvenem območju lahko spremenite stopnjo moči prezračevanja.

Vklop prezračevanja

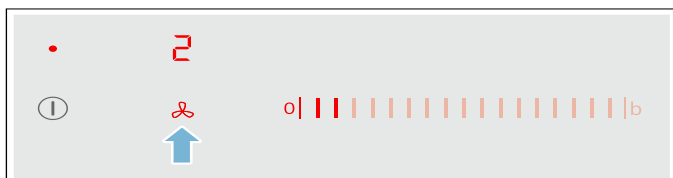
Opomba: Če simbola  in  nista na voljo, pravilno vstavite kovinski maščobni filter. Simbola  in  sta na voljo. Prezračevanje je mogoče vklopiti.

1. Pritisnite simbol .
Prezračevanje se vklopi pri stopnji moči .
Nastavljena stopnja moči je prikazana na prikazovalniku in v levem nastavitvenem območju. Desno nastavitveno območje ni na voljo.

Opombe

- Med nastavljanjem stopnje moči prezračevanja ni mogoče spreminjati stopenj kuhanja.
- Stopnjo moči prezračevanja lahko izberete v roku nekaj sekund. Nato lahko nastavitveno območje znova uporabljate za nastavljanje stopenj kuhanja.

2. V nastavitvenem območju izberite želeno stopnjo moči.
Nastavljena stopnja moči je prikazana v levem nastavitvenem območju.



3. Za nastavev druge stopnje moči pritisnite simbol  in v nastavitvenem območju izberite želeno stopnjo moči.
Nastavljena stopnja moči je prikazana v levem nastavitvenem območju.

Izklop prezračevanja

Če želite izklopiti aparat, pritisnite na simbol . Če želite izklopiti le prezračevanje, postopajte, kot sledi:

1. Pritisnite na simbol .
2. V nastavitvenem območju izberite simbol .
3. Pritisnite na simbol , da se pomaknete v nastavitveno območje kuhlne plošče.

Opomba: Odvisno od izbranih osnovnih nastavitvev se naknadno delovanje vklopi po izklopu aparata.

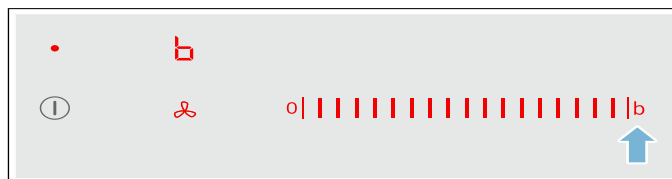
Intenzivni način

Pri močnih vonjavah ali pari vklopite intenzivno stopnjo. Tako bo prezračevanje kratek čas delovalo z največjo močjo. Po kratkem času se bo samodejno preklopilo nazaj na nižjo stopnjo.

Vklop

1. Pritisnite na simbol .
2. Pritisnite na simbol .

Simbol  in simboli levega nastavitvenega območja svetijo. Na prikazovalniku se prikaže . Vključena je intenzivna stopnja.



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

Opomba: Po nekaj sekundah se znova prikaže nastavitveno območje za stopnje kuhanja.

Izklop

1. Pritisnite na simbol .
2. V naslednjih nekaj sekundah s prstom vlecite po nastavitvenem območju, dokler se ne prikaže stopnja moči  ali druga stopnja moči.

Samodejni zagon

Odvisno od izbranih osnovnih nastavitvev so po izbiri stopnje moči območja kuhanja možne naslednje stopnje moči:

- Prezračevanje se ne zažene.
- Prezračevanje se zažene s stopnjo moči, ki jo je določil senzor.
- Prezračevanje se zažene z nastavljenjo stopnjo moči.

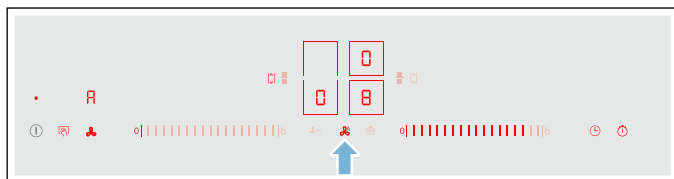
V osnovnih nastavitvah izberite želeno možnost. Poleg tega lahko v osnovnih nastavitvah nastavite občutljivost senzorja. → "Osnovne nastavitve" na strani 36

Samodejno delovanje s krmiljenjem senzorja

Vklop

Pritisnite na simbol .

Optimalno stopnjo moči samodejno nastavi senzor. Na prikazovalniku se prikaže **R**.



Izklop

Pritisnite simbol .

Na prikazovalniku je prikazana stopnja moči, ki jo je kot zadnjo nastavil senzor. Samodejno delovanje je izklopljeno.

Zamik izklopa ventilatorja

Funkcija naknadnega delovanja dovoli, da prezračevanje po izklopu še nekaj minut deluje. Tako odstrani še preostalo paro. Nato se prezračevanje samodejno izklopi.

V osnovnih nastavitvah lahko za naknadno delovanje izberete naslednje možnosti:

- Izklop naknadnega delovanja
- Vklop samodejne funkcije z naknadnim delovanjem, ki ga upravlja senzor
- Vklop naknadnega delovanja za določen čas trajanja pri določeni stopnji moči

Opomba: Naknadno delovanje se samodejno vklopi samo, če je bilo najmanj eno kuhališče vklopljeno najmanj eno minuto.

Če je vklopljena samodejna funkcija z naknadnim delovanjem, ki ga upravlja senzor, med naknadnim delovanjem svetita simbola  in **R**.

Izklop

Pritisnite na simbol .

Naknadno delovanje se takoj izklopi.

Če nastane eno od naslednjih stanj, se funkcija naknadnega delovanja izklopi:

- Čas naknadnega delovanja je potekel.
- Aparat se znova vklopi.
- Senzor pri vklopljeni samodejni funkciji z naknadnim delovanjem, ki ga upravlja senzor, zazna ustrezno kakovost zraka.

Priporočila za kuhanje

Priporočila

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

Preglednica za pripravo jedi

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

	Stopnja kuhanja	Čas priprave jedi (min)
Topljenje		
Čokolada, preliv	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatina	1 - 2	-
Pogrevanje in hranjenje jedi na toplem		
Enolončnica, npr. lečina enolončnica	1.5 - 2	-
Mleko*	1.5 - 2.5	-
Segrevanje klobasic v vodi*	3 - 4	-
Odmrzovanje in segrevanje		
Špinača, globoko zamrznjena	3 - 4	15 - 25
Golaž, globoko zamrznjen	3 - 4	35 - 55
Poširanje, počasno vrenje		
Krompirjevi cmoki*	4.5 - 5.5	20 - 30
Riba*	4 - 5	10 - 15
Bele omake, npr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Stepene omake, npr. bernska ali holandska	3 - 4	8 - 12
Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje		
Riž (z dvojno količino vode)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mlečni riž***	2 - 3	30 - 40
Krompir v oblicah	4.5 - 5.5	25 - 35
Slan krompir	4.5 - 5.5	15 - 30
Testenine, rezanci*	6 - 7	6 - 10
Enolončnica	3.5 - 4.5	120 - 180
Juhe	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenjava	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenjava, globoko zamrznjena	3.5 - 4.5	7 - 20
Kuhanje v loncu na pritisk	4.5 - 5.5	-
Dušenje z maščobo		
Rulade	4 - 5	50 - 65
Dušena pečenka	4 - 5	60 - 100
Golaž***	3 - 4	50 - 60
* Brez pokrovke		
** Večkrat obrnite		
***Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.5.		

	Stopnja kuhanja	Čas priprave jedi (min)
Dušenje/ pečenje z malo olja*		
Zrezek, naraven ali paniran	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 - 5.5	20 - 30
Hamburger (debeline 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Riba in ribji file, naravna	5 - 6	8 - 20
Riba in ribji file, panirana	6 - 7	8 - 20
Riba, panirana in globoko zamrznjena, npr. ribje palčke	6 - 7	8 - 15
Škampji, kozice	7 - 8	4 - 10
Praženje zelenjave in gob, svežih	7 - 8	10 - 20
Jedi iz ponve, zelenjava, na trakove narezano meso na azijski način	7 - 8	15 - 20
Jedi iz ponve, globoko zamrznjene	6 - 7	6 - 10
Palačinke (pečene ena za drugo)	6.5 - 7.5	-
Omlete (pečene ena za drugo)	3.5 - 4.5	3 - 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 - 8.5.		

Prilagodljivo območje

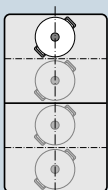
Po potrebi jo je mogoče uporabiti kot eno ali kot dve neodvisni kuhališči.

Sestavljena je iz štirih induktorjev, ki delujejo neodvisno drug od drugega. Ko prilagodljivo kuhališče deluje, se aktivira le tisto območje, ki ga pokriva posoda.

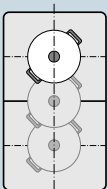
Nasveti za uporabo posode

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

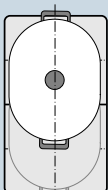
Kot eno kuhališče



Premer je manjši ali enak 13 cm
Posodo položite na enega izmed štirih položajev, ki jih vidite na sliki.

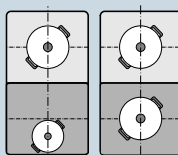


Premer večji od 13 cm
Posodo položite na enega izmed treh položajev, ki jih vidite na sliki.



Če posoda zahteva več kot eno kuhališče, jo položite tako, da je njen rob na zgornjem ali spodnjem robu prilagodljivega kuhališča.

Kot dve neodvisni kuhališči



Prednje in zadnje kuhališče s po dvema induktorjema lahko uporabljate neodvisno drug od drugega. Za vsako kuhališče nastavite želeno stopnjo kuhanja. Na vsakem kuhališču uporabite le eno posodo.

Kot eno kuhališče

Prilagodljivo območje kuhanja se vključi kot eno kuhališče.

Vklop

1. Izberite prilagodljivo kahalno območje s simbolom .
2. V nastavitvenem območju izberite ustrezno stopnjo kuhanja.

Aktivirano je prilagodljivo območje kuhanja.

Sprememba stopnje kuhanja

Izberite kuhališče in v ustreznem nastavitvenem območju spremenite stopnjo kuhanja.

Dodajanje nove posode

Postavite novo posodo na kuhališče in nato dvakrat pritisnite na simbol . Nova posoda bo prepoznana, stopnja kuhanja, ki je bila izbrana pred tem, pa se ohrani.

Opomba: Če posodo na kuhališču, ki ga uporabljate, premaknete ali dvignete, aparat zažene samodejno iskanje, stopnja kuhanja, ki je bila izbrana pred tem, pa se ohrani.

Izklop

Dotaknite se simbola .

Prilagodljivo kuhališče je izključeno. Obe kuhališči naprej delujeta kot dve neodvisni kuhališči.

Kot neodvisni kuhališči

Prilagodljivo kahalno območje lahko uporabljate kot dve neodvisni kuhališči.

Ločevanje kuhališč

1. Dotaknite se simbola .
2. Izberite zeleno kuhališče s simbolom .
3. V nastavitvenem območju izberite ustrezno stopnjo kuhanja.

Kuhališče je vključeno.

Opombe

- Če se kuhališče izklopi in se nato ponovno vklopi, prilagodljivo območje kuhanja ponovno deluje kot eno kuhališče.
- Če želite spremeniti konfiguracijo prilagodljivega območja kuhanja, preberite poglavje → "Osnovne nastavitve".

Povezovanje obeh kuhališč

Dotaknite se simbola .

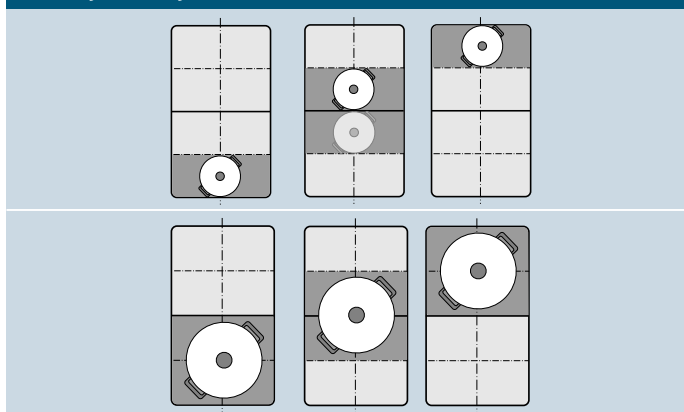
Aktivirano je prilagodljivo območje kuhanja.

Funkcija Move

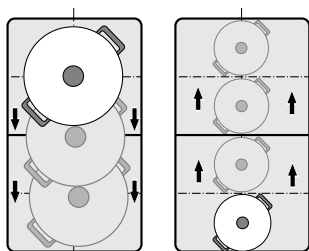
S to funkcijo se vključi celotno prilagodljivo območje kuhanja, ki je razdeljeno na tri kuhališča in ki ima prednastavljene stopnje kuhanja.

Uporabite le eno posodo. Velikost območja kuhanja je odvisna od posode, ki jo uporabljate, in njenega pravičnega položaja.

Območja kuhanja



Tako lahko posodo med kuhanjem prestavite na drugo kuhališče z drugačno stopnjo kuhanja:



Prednastavljene stopnje kuhanja:

Prednje območje = stopnja kuhanja **9**

Srednje območje = stopnja kuhanja **5**

Zadnje območje = stopnja kuhanja **1.5**

Prednastavljene stopnje kuhanja lahko neodvisno spreminjate. Več o tem, kako jih spremenite, si lahko preberete v poglavju → "Osnovne nastavitve".

Opombe

- Če aparat na prilagodljivem območju kuhanja prepozna več kot eno posodo, se funkcija izključi.
- Če posodo znotraj prilagodljivega območja kuhanja premaknete ali dvignete, aparat zažene samodejno iskanje, stopnja kuhanja območja, na katerem je bila prepoznana posoda, pa se nastavi.
- Več informacij o velikosti in položaju posode vam je na voljo v poglavju → "Prilagodljivo območje"

Aktiviranje

1. Izberite eno izmed dveh kuhališč prilagodljivega območja kuhanja.
2. Če pritisnete na simbol , sveti svetleje. Prilagodljivo območje kuhanja se vključi kot eno kuhališče. Stopnja kuhanja za območje, na katerem je posoda, sveti na prikazovalniku kuhališča.

Funkcija je vklopljena.

Sprememba stopnje kuhanja

Med kuhanjem lahko spremenite stopnje kuhanja posameznih območij kuhanja. Postavite posodo na območje kuhanja in v nastavitvenem območju spremenite stopnjo kuhanja.

Opombe

- Spremenila se bo le stopnja kuhanja območja, na katerem stoji posoda.
- Če izključite funkcijo, se bodo stopnje kuhanja treh območij kuhanja ponastavile na prednastavljene vrednosti.

Izklop

Pritisnite na simbol . Zasveti šibkeje.

Funkcija je izklopljena.

Opomba: Ko eno izmed kuhališč nastavite na , se funkcija v nekaj sekundah izključi.

Časovne funkcije

Kuhalna plošča omogoča tri funkcije programske ure:

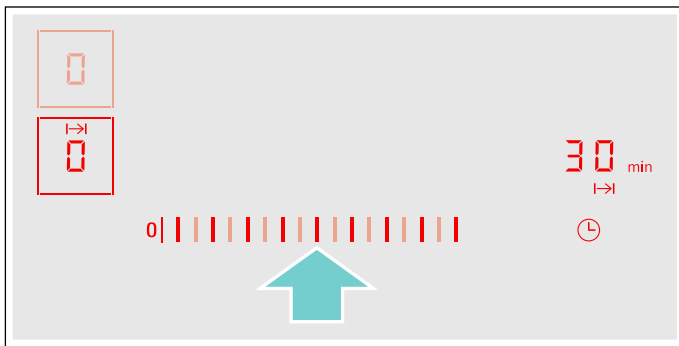
- Nastavljanje časa priprave
- Elektronska ura
- Funkcija štoparice

Programiranje časa priprave

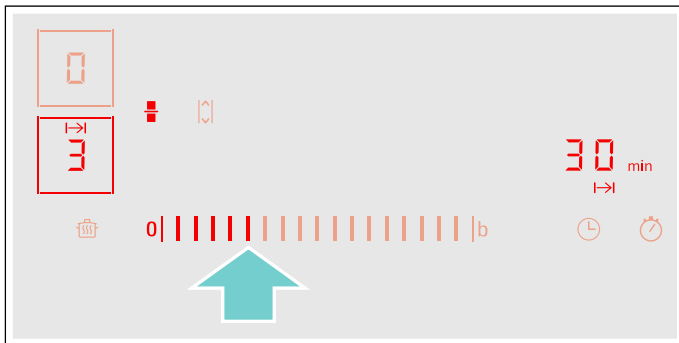
Kuhališče se po izteku nastavljenega časa samodejno izključi.

Vklop poteka tako:

1. Dvakrat pritisnite na simbol . Na prikazovalniku programske ure svetijo **00** in prikaz **I→I**.
2. Izberite kuhališče. Zasveti prikaz **I→I**.
3. V naslednjih 10 sekundah v nastavitvenem območju izberite želeni čas priprave.



4. Pritisnite na simbol , da potrdite izbrano nastavev.
5. Izberite zeleno stopnjo kuhanja.



Čas priprave jedi se začne odšteti.

Opombe

- Enak čas priprave je mogoče samodejno nastaviti za vsa kuhališča. Nastavljen čas teče neodvisno za vsako kuhališče. Informacije o samodejnem programiranju časa priprave so vam na voljo v razdelku → "Osnovne nastavitve"
- Če je prilagodljivo kuhališče izbrano kot edina kuhalna plošča, velja nastavljeni čas za celotno kuhališče.
- Če pri kombiniranem kuhališču izberete funkcijo Move, velja nastavljeni čas za tri kuhališča.

Senzor pečenja

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

Funkcije kuhanja

Če je za eno kuhališče programiran čas priprave in je vklopljena katera od funkcij za pomoč pri kuhanju, se začne čas priprave odšteti šele, ko je dosežena temperatura za to kuhališče.

Sprememba ali brisanje časa

Dvakrat pritisnite na simbol  in nato izberite kuhališče.

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

Pritisnite na simbol , da potrdite izbrano nastavev.

Po poteku časa

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

Na prikazovalniku programske ure utripata **00** in prikaz **I→I**.

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

Opombe

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

Kuhinjska ura

S kuhinjsko uro lahko nastavite čas do 99 minut.

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

Nastavev

1. Dotaknite se simbola . Na prikazovalniku programske ure svetijo **00** in prikaz .
 2. V nastavitvenem območju izberite želeni čas in nastavev potrdite s pritiskom na simbol .
- Po nekaj sekundah se čas začne odšteti.

Sprememba ali brisanje časa

Dotaknite se simbola .

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

Pritisnite na simbol , da potrdite izbrano nastavev.

Po poteku časa

Po preteku časa se zasliši signal. Na prikazovalniku programske ure utripata **00** in simbol .

Ko pritisnete na simbol , prikaza ugasneta.

Funkcija štoparice

Funkcija štoparice prikazuje čas, ki je pretekel od vklopa.

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

Vklop

Dotaknite se simbola . Na prikazovalniku programske ure svetijo .

Čas se začne odšteti.

Izklop

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

Funkcija je izklopljena.

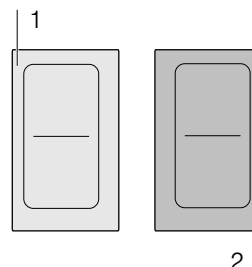
Opomba: Za izključitev štoparice morate to funkcijo izbrati.



Funkcija PowerBoost

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

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



Opomba: Na območju prilagodljivega kuhališča je mogoče funkcijo Powerboost aktivirati tudi, ko kuhališče uporabljate kot edino kuhališče.

Vklop

1. Izberite kuhališče.
2. Dotaknite se simbola . Sveti prikaz .

Funkcija je vklopljena.

Izklop

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

Funkcija je izklopljena.

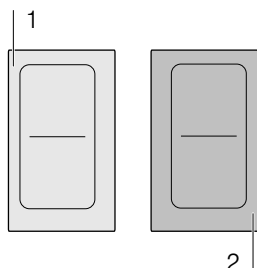
Opomba: V določenih okoliščinah se lahko funkcija PowerBoost samodejno izključi, s čimer zaščiti elektronske elemente v notranjosti kuhališča.

Funkcija ShortBoost

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

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

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



Opomba: Če prilagodljivo območje kuhanja uporabljate kot edino kuhališče, lahko vključite tudi funkcijo Shortboost.

Priporočila za uporabo

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

Vklop

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

Izklop

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

Opomba: Po 30 sekundah se ta funkcija samodejno izklopi.

Funkcija za ohranjanje jedi toplih

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

Vklop

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

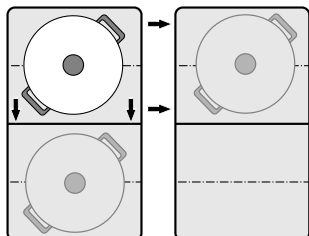
Izklop

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

Prenos nastavitev

S to funkcijo lahko stopnjo kuhanja, nastavljen čas priprave in izbrano funkcijo kuhanja prenesete z enega kuhališča na drugega.

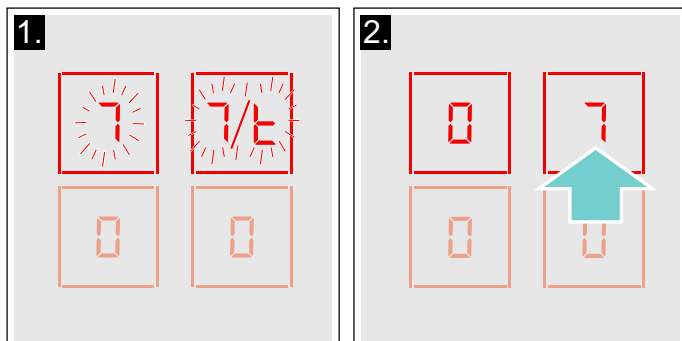
Premaknite posodo z vključenega kuhališča na drugo kuhališče, da prenesete nastavitve.



Opomba: Dodatne informacije o pravilnem položaju posode so vam na voljo v poglavju → "Prilagodljivo območje"

Aktiviranje

1. Posodo premaknite z vključenega kuhališča na drugo kuhališče.
Na prvotnem kuhališču utripa stopnja kuhanja. Aparat prepozna posodo in na prikazovalniku novega kuhališča utripata stopnja kuhanja, ki ste jo izbrali pred tem, in simbol .
2. Izberite novo kuhališče, da potrdite nastavitve.
Stopnja kuhanja prvotnega kuhališča bo nastavljena na .



Nastavitve so bile prenesene na novo kuhališče.

Opombe

- Posodo prestavite na kuhališče, ki ni vključeno, za katerega še niste izbrali prednastavitev oz. na katerem pred tem ni stala druga posoda.
- Funkcijo PowerBoost ali ShortBoost je mogoče preklopiti z leve proti desni ali z desne proti levi, ko ni aktivno nobeno kuhališče.
- Če novo posodo postavite na drugo kuhališče, še preden ste potrdili nastavitve, lahko funkcijo uporabite za obe posodi.
- Če premaknete več posod, lahko funkcijo uporabite le za zadnjo premaknjeno posodo.

Funkcije za pomoč pri kuhanju

S funkcijami za pomoč pri kuhanju je kuhanje povsem preprosto in rezultat kuhanja je vedno optimalen. Priporočene temperaturne stopnje so primerne za vsako vrsto kuhanja.

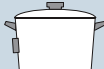
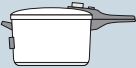
Omogočajo pripravo brez prekomernega vrenja in zagotavljajo popolne rezultate pri kuhanju in praženju.

Senzorji med celotnim postopkom kuhanja prenašajo temperaturo lonca ali ponve. Pri tem je moč nenehno regulirana, kar zagotavlja pravilno temperaturo.

načinih delovanja pomoči pri kuhanju

S funkcijami za pomoč pri kuhanju lahko za vsako jed izberete najprimernejši način priprave.

Preglednica prikazuje različne nastavitve funkcij, ki so na voljo za pomoč pri kuhanju:

Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperaturne stopnje	Posoda	Na voljo za	Vklop
Senzor praženja				
Dušenje/pečenje z malo olja	1, 2, 3, 4, 5			
Funkcije kuhanja				
Pogrevanje/ohranjanje jedi toplih	1/70 °C		Vsa kuhališča	
Poširanje	2/90 °C		Vsa kuhališča	
Kuhanje	3/100 °C		Vsa kuhališča	
Kuhanje v loncu na pritisk	4/120 °C		Vsa kuhališča	
Funkcija za cvrtje z veliko olja v posodi*	5/170 °C		Vsa kuhališča	

*Predgrevanje s pokrovko in cvrtje brez pokrovke.

Če kuhalna plošča ni opremljena z brezžičnim senzorjem za temperaturo, ga lahko naknadno kupite v specializiranih trgovinah ali naročite pri naši servisni službi.

Ko je izbrana temperatura dosežena, lahko dodate jed. Jedi se ne bodo razkuhale ali zažgale oziroma prekipile.

Kuhališča, ki so opremljena s senzorjem za praženje, so označena s simbolom senzorja za praženje.

Funkcije za kuhanje so z brezžičnim senzorjem za temperaturo na voljo za vsa kuhališča.

To poglavje podaja informacije o:

- načinih delovanja pomoči pri kuhanju
- primerni posodi
- senzorjih in dodatnem priboru
- funkcijah in stopnjah kuhanja
- priporočenih jedeh

Primerna posoda

Izberite kuhališče, ki najbolj ustreza premeru uporabljene posode, in postavite posodo na sredino kuhališča.

Za funkcije kuhanja uporabite posodo, ki je tako visoka, da bo potrebna količina vode segala nad silikonsko nalepko brezžičnega senzorja za kuhanje.

Na voljo so ponve, ki so optimalne za uporabo s senzorjem pečenja. Naknadno jih lahko kupite v specializiranih trgovinah, pri naši servisni službi ali na naši uradni spletni strani. Navedite ustrezno referenčno številko:

- HZ390210 ponev s premerom 15 cm.
- HZ390220 ponev s premerom 19 cm.
- HZ390230 ponev s premerom 21 cm.
- HZ390512 Teppan Yaki. Priporočeno samo za prilagodljivo kuhališče.
- HZ390522 plošča žara. Priporočeno samo za prilagodljivo kuhališče.

Te ponve so prevlečene s slojem proti prijemanju, kar omogoča pečenje z malo olja.

Opombe

- Senzor pečenja je bil posebej nastavljen za to vrsto in velikost ponev.
- Pri prilagodljivih kuhališčih se lahko zgodi, da se senzor pečenja pri drugačni velikosti ponve ali nepravilno nameščenih ponvi ne vklopi. Glejte poglavje → *"Prilagodljivo območje"*.
- Druge vrste ponev se lahko pregrejejo in temperatura je lahko nižja ali višja od izbrane temperaturne stopnje. Najprej uporabite najnižjo temperaturno stopnjo in jo po potrebi spremenite.

Za funkcije pomoči pri kuhanju je primerna vsaka posoda, ki je primerna za indukcijske kuhalne plošče. Informacije o posodi, ki je primerna za kuhanje z indukcijo, najdete v poglavju → *"Kuhanje z indukcijo"*.

V preglednici funkcij za pomoč pri kuhanju je za vsako funkcijo navedena ustrezna posoda.

Senzorji in dodaten pribor

Senzorji med celotnim postopkom kuhanja merijo temperaturo lonca. Tako je moč regulirana z visoko natančnostjo, kar zagotavlja pravilno temperaturo in popolne rezultate kuhanja.

Vaša kuhalna plošča je opremljena z različnima sistemoma za merjenje temperature, ki zagotavljata najboljše rezultate:

Temperaturne stopnje

Temperaturna stopnja	Primerno za
1 zelo nizka	Priprava in zgoščevanje omak, dušenje zelenjave in peka jedi z ekstra deviškim oljčnim oljem, maslom ali margarino.
2 nizka	Peka jedi z ekstra deviškim oljčnim oljem, maslom ali margarino, npr. omlete.
3 srednja–nizka	Pečenje rib in debelejših kosov, npr. mesnih kroglic in klobasic.
4 srednja–visoka	Pečenje steakov, dobro pečenih, paniranih globoko zamrznjenih jedi in tankih jedi, npr. zrezkov, na trakove narezanega mesa in zelenjave.
5 visoka	Pečenje jedi pri visokih temperaturah, npr. angleško pečenih zrezkov (krvavih) ali srednje pečenih, krompirjevih kroketov in pečenega krompirja.

- Temperaturni senzorji, ki so nameščeni v kuhalni plošči in nadzirajo temperaturo dna posode. Primerni za senzor pečenja.
- Brezžični senzor za kuhanje, ki podatke o temperaturi posode posreduje upravljalnemu polju. Primeren za funkcije kuhanja.

Senzor za kuhanje je nujno potreben pri uporabi funkcij pomoči pri kuhanju.

Če vaša kuhalna plošča ni opremljena z brezžičnim senzorjem za kuhanje, ga lahko naknadno kupite v specializiranih trgovinah, pri naši servisni službi ali na naši uradni spletni strani, pri čemer navedite referenčno številko HZ39050.

Več podatkov o senzorju za kuhanje najdete v poglavju → *"Priprava in nega brezžičnega senzorja za temperaturo"*

Funkcije in stopnje kuhanja

Senzor praženja

S senzorjem za praženje lahko pripravite jedi v ponvi z malo olja.

Kuhališča s to funkcijo so označena s simbolom senzorja za praženje.

Prednosti

- Kuhališče se segreva le, ko je to potrebno. To zagotavlja prihranek energije. Olje ali maščoba se ne pregrejeta.
- Ko ima ponev optimalno temperaturo, da lahko dodate olje in jed, se oglasi zvočni signal.

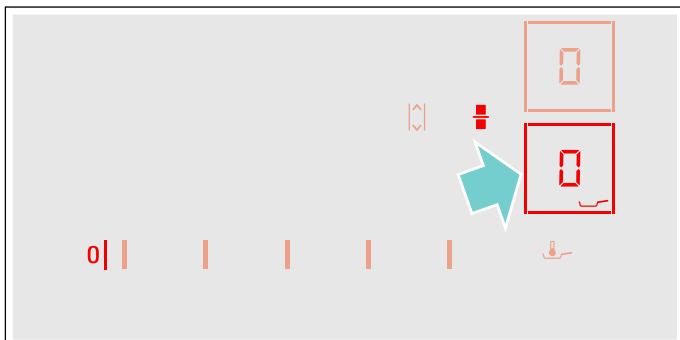
Opombe

- Ponve ne pokrivajte s pokrovko, sicer regulator ne deluje. Uporabite lahko mrežo proti brizganju maščobe.
- Uporabljajte olje ali maščobo, ki sta primerna za praženje. Pri uporabi masla, margarine, hladno stiskanega ekstra deviškega olivnega olja ali svinjske masti nastavite temperaturno stopnjo 1 ali 2.
- Maščobe ali olja nikoli ne segrevajte brez nadzora.
- Če je temperatura kuhališča višja od temperature posode ali obratno, se senzor za temperaturo ne aktivira pravilno.
- Za cvrtje z veliko olja v loncu vedno uporabite funkcijo za kuhanje. "Cvrtje z veliko olja v loncu", kuhalna stopnja 5.

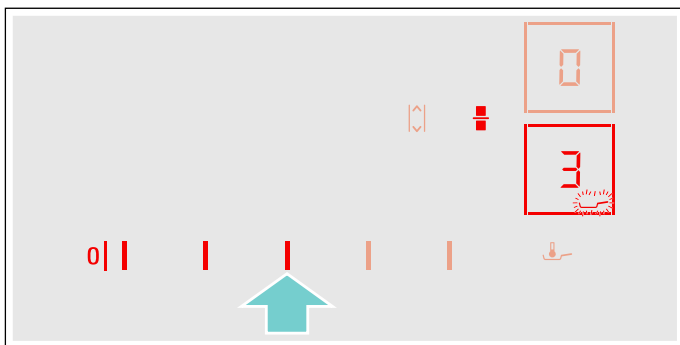
Nastavitev

Iz preglednice izberite ustrezno temperaturno stopnjo. Na kuhališče postavite prazno posodo.

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



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



Funkcija je vklopljena.

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

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

Opomba: . Jedi obračajte, da se ne prismojijo.

Temperaturna območja in stopnja

Funkcije kuhanja	Temperaturna stopnja	Temperaturno območje	Primerno za
Pogrevanje, ohranjanje jedi toplih	1/70 °C	60–70 °C	npr. juhe, punč
Poširanje	2/90 °C	80–90 °C	npr. riž, mleko
Kuhanje	3/100 °C	90–100 °C	npr. testenine, zelenjava
Kuhanje v loncu na pritisk	4/120 °C	110–120 °C	npr. piščanec, enolončnice.
Cvrtje z veliko olja v posodi	5/170 °C	170–180 °C	npr. krofi, kroglice iz mletega mesa

Nasveti za kuhanje s funkcijami za pomoč pri kuhanju

- Funkcija pogrevanja/ ohranjanja jedi toplih: globoko zamrznjeni izdelki v porcijah, npr. špinača. Globoko zamrznjen izdelek dajte v posodo. Prilijte količino vode, ki jo je navedel proizvajalec. Pokrijte posodo in izberite stopnjo 1/70 °C. Občasno premešajte.
- Funkcija poširanja: ta funkcija je primerna za kuhanje živil pri nizki temperaturi in za zgoščevanje omak in enolončnic. Izberite stopnjo 2/90 °C.

Izklop senzorja praženja

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

Funkcije kuhanja

S temi funkcijami lahko pogrevate živila, kuhate, kuhate v loncih na pritisk ali cvrete v loncu z veliko olja in pri tem nadzirate temperaturo.

Funkcije so na voljo za vsa kuhališča.

Prednosti

- Kuhališče se segreva le, če je to potrebno za vzdrževanje temperature. Na ta način prihranite energijo, olje ali maščoba pa se ne pregreje.
- Temperatura je pod nenehnim nadzorom. Na ta način preprečite prekipanje jedi. Temperaturne stopnje pri tem ni treba spremeniti.
- Zvočni signal se oglasi, ko voda ali olje doseže optimalno temperaturo, da lahko vanj vložite jed. Če je treba jed dodati že takoj na začetku, je to razvidno iz preglednice.

Opombe

- Uporabljajte lonce in ponve z ravnim in debelim dnom. Ne uporabljajte loncev in ponev s tankim ali deformiranim dnom.
- Posodo napolnite do takšne višine, da bo vsebina prekrivala silikonsko nalepko senzorja za kuhanje.
- Za pečenje z majhno količino olja uporabite senzor pečenja.
- Posodo namestite tako, da je senzor za kuhanje obrnjen proti stranski zunanji površini kuhalne plošče.
- Med pripravo ne odstranjujte senzorja za kuhanje s posode.
- Po koncu priprave odstranite senzor za kuhanje s posode. Bodite previdni, senzor za kuhanje je lahko zelo vroč.

Opombe

- Vedno kuhajte z zaprto pokrovko. Izjema: „Cvrtje z veliko olja v posodi“, temperaturna stopnja 5/170 °C.
- Če se ne oglasi zvočni signal, se prepričajte, da je posoda pokrita s pokrovko.
- Olja nikoli ne segrevajte brez nadzora. Uporabljajte olje ali maščobo, ki sta primerna za cvrtje. Ne kombinirajte različnih maščob za cvrtje, npr. olja z mastjo. Vroče mešanice maščob se lahko penijo.
- Če rezultat kuhanja ni zadovoljiv, npr. pri kuhanju krompirja, naslednjič uporabite večjo količino vode, vendar ohranite priporočeno temperaturno stopnjo.

Nastavitev vrelišča

Vrelišče je odvisno od nadmorske višine. Če vode vre prešibko ali premočno, je mogoče nastaviti vrelišče. Pri tem postopajte, kot je opisano v nadaljevanju:

- Izberite osnovnih nastavitev **c 4**, glejte poglavje → "Osnovne nastavitve"
- Kot osnovna nastavev je standardno izbrana nastavev 3. Če je vaše prebivališče na nadmorski višini med 200 in 400 m. M., če vrelišča ni treba nastaviti, sicer izberite nastavev, ki je v naslednji preglednici podana za ustrezno nadmorsko višino:

Višina	Nastavitvena vrednost c 4
0–100 m	1
100–200 m	2
200–400 m	3*
400–600 m	4
600–800 m	5
800–1000 m	6
1000–1200 m	7
1200–1400 m	8
Nad 1400 m	9
* Osnovna nastavev	

Opomba: Temperaturna stopnja 3/100 °C zadošča za učinkovito kuhanje, čeprav voda ne vre premočno. Kljub temu lahko spremenite vrelišče. Če na primer želite, da bo voda vrela močnejše, lahko izberete manjšo nadmorsko višino.

Povezava brezžičnega senzorja za temperaturo z upravljalnim poljem

Upoštevajte navodila v nadaljevanju, če želite brezžični senzor za temperaturo povezati z upravljalnim poljem:

1. Izberite osnovno nastavev **c 14**, glejte poglavje → "Osnovne nastavitve"
Zasvetita prikaz enega od kuhališč in prikaz —. Nastavitvena območja se izklopijo.
2. Izberite kuhališče, katerega prikaz zasveti. Zasliši se zvočni signal. Prikaz  utripa.

3. V roku 30 sekund pritisnite simbol  na brezžičnem senzorju za temperaturo.
Po nekaj sekundah se na prikazu kuhališča prikaže rezultat povezave z upravljalnim poljem.

Rezultat

	Napačna povezava
	Napačna povezava: zaradi napake pri prenosu.
	Napačna povezava: zaradi napake senzorja za temperaturo.

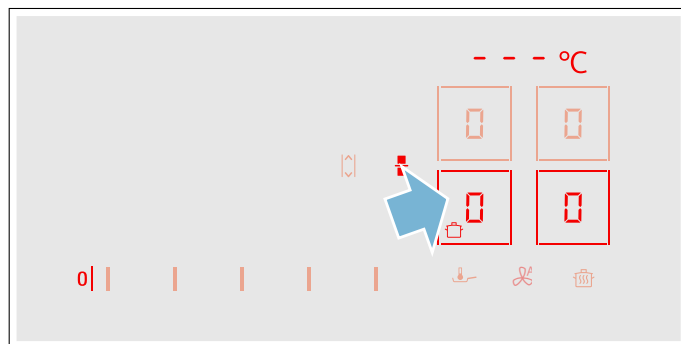
- Ko je senzor za temperaturo pravilno povezan z upravljalno ploščo, so funkcije za kuhanje na voljo.
- Napaka pri povezavi zaradi motnje temperaturnega senzorja se lahko pojavi iz naslednjih razlogov:
 - Napaka v komunikaciji Bluetooth.
 - Simbola na senzorju za temperaturo niste pritisnili v roku 30 sekund po izbiri kuhališča.
 - Baterija senzorja za temperaturo je prazna. Ponastavite brezžični senzor za temperaturo in ponovite postopek za povezavo.
- Če se pojavi napaka pri povezavi zaradi napake pri prenosu, ponovite postopek povezave.
Če se pri povezovanju še naprej pojavlja napaka , se obrnite na servisno službo.

Ponastavitev brezžičnega senzorja za temperaturo

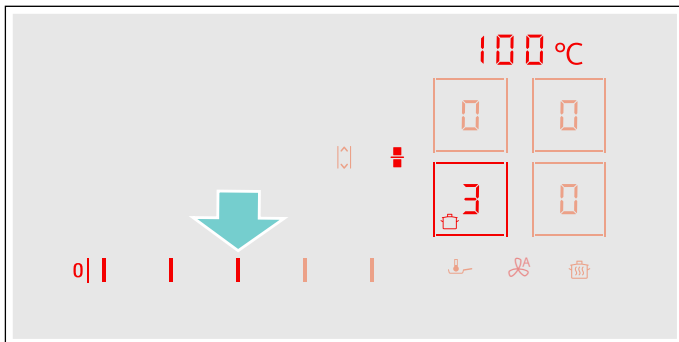
1. Držite simbol  pritisnjen pribl. 8–10 sekund. Medtem se trikrat prižge LED-indikator senzorja za temperaturo. Ko LED-indikator zasveti tretjič, se začne ponastavitev. V tem trenutku umaknite prst s simbola.
Ko LED-indikator ugasne, je brezžični senzor za temperaturo ponastavljen.
2. Ponovite postopek povezave od 2. točke.

Nastavitev

1. Senzor za temperaturo pritrdite na posodo, glejte poglavje → "Priprava in nega brezžičnega senzorja za temperaturo"
2. Posodo z zadostno količino vode postavite na kuhališče in jo vedno pokrijte s pokrovko.
3. Pritisnite simbol  na brezžičnem temperaturnem senzorju. Na upravljalnem polju sveti prikaz  za vsa kuhališča.
4. Izberite kuhališče, na katerem je nameščena posoda s senzorjem temperature.



5. Iz preglednice izberite ustrezno temperaturno stopnjo.



Funkcija je vklopljena.

Simbol za temperaturo  utripa, dokler voda ali olje ne dosežeta ustrezne temperature za jed. Oglasi se zvočni signal in simbol za temperaturo ne utripa več.

6. Po zvočnem signalu snemite pokrovko ter dodajte jed. Med pripravo naj bo posoda zaprta.

Opomba: Pri funkciji za cvrtje z veliko olja ne uporabljajte pokrovke.

Izklop funkcij kuhanja

Izberite kuhališče in na nastavitvenem območju izberite nastavitev . Kuhališče se izklopi in prižge se prikaz preostale toplote.

Opomba: Če želite ponovno aktivirati funkcije pomoči pri kuhanju, počakajte pribl. 10 sekund.

Priporočene jedi

Naslednja preglednica prikazuje izbiro jedi in je razdeljena glede na živila. Temperatura in čas priprave sta odvisna od količine, stanja in kakovosti živil.

Meso	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperatura stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za praženje z malo olja			
Zrezki, naravni ali panirani	Senzor praženja	4	6 - 10
Fileji	Senzor praženja	4	6 - 10
Kotleti*	Senzor praženja	3	10 - 15
Cordon bleu, zrezki*	Senzor praženja	4	10 - 15
Angleško pečeni steaki (debeline 3 cm)	Senzor praženja	5	6 - 8
Srednje ali dobro pečeni steaki (debeline 3 cm)	Senzor praženja	4	8 - 12
Perutninske prsi (debeline 2 cm)*	Senzor praženja	3	10 - 20
Klobasice, kuhane ali surove*	Senzor praženja	3	8 - 20
Hamburger, mesne kroglice, polnjene mesne kroglice*	Senzor praženja	3	6 - 30
Mesni sir	Senzor praženja	2	6 - 9
Na trakove narezano meso, giros	Senzor praženja	4	7 - 12
Mleto meso	Senzor praženja	4	6 - 10
Slanina	Senzor praženja	2	5 - 8
Funkcija za poširanj			
Klobasice	Funkcije kuhanja	2 / 90 °C	10 - 20
Funkcija kuhanja			
Mesne kroglice	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	20 - 30
Kokoš	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	60 - 90
Kuhana ali pražena teletina	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	60 - 90
Funkcija kuhanja v loncu na pritisk			
Piščanec, jagnje***	Funkcije kuhanja	4 / 120 °C	15 - 25
* Večkrat obrnite.			
** Olje segrevajte v pokriti posodi. Jedi v odkriti posodi pražite v porcijah (trajanja za posamezne porcije so vam na voljo v preglednici).			
*** Živila dajte v posodo že na začetku.			

Meso	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperatur-na stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za cvrtje z veliko olja Deli piščanca in mesne kroglice**	Funkcije kuhanja	5 / 170 °C	10 - 15
* Večkrat obrnite. ** Olje segrevajte v pokriti posodi. Jedi v odkriti posodi pražite v porcijah (trajanja za posamezne porcije so vam na voljo v preglednici). *** Živila dajte v posodo že na začetku.			

Riba	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperatur-na stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za praženje z malo olja Peka celih rib, npr. postrvi Ribji file, naraven ali paniran Kozice, raki	Senzor praženja Senzor praženja Senzor praženja	3 3 - 4 4	10 - 20 10 - 20 4 - 8
Funkcija za poširanje Dušenje rib, npr. oslička	Funkcije kuhanja	2 / 90 °C	15 - 20
Funkcija za cvrtje z veliko olja Riba, v pivskem testu ali panirana*	Funkcije kuhanja	5 / 170 °C	10 - 15
* Olje segrevajte pri zaprti pokrovki. Jedi v odkriti posodi cvrite v porcijah (v preglednici je navedeno trajanje za porcijo).			

Jajčne jedi	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperatur-na stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za praženje z malo olja Palačinke* Omleta* Jajce na oko Umešana jajca Cesarski praženec Ocvrte kruhove rezine	Senzor praženja Senzor praženja Senzor praženja Senzor praženja Senzor praženja Senzor praženja	5 2 2 - 4 2 3 3	- 3 - 6 2 - 6 4 - 9 10 - 15 4 - 8
Funkcija kuhanja Kuhanje jajc**	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	5 - 10
** Celoten pripravljalni čas na porcijo. Posamična peka. ** Živila dajte v posodo že na začetku.			

Zelenjava in stročnice	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperatur-na stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za praženje z malo olja			
Česen, čebula	Senzor praženja	1 - 2	2 - 10
Bučke, jajčevci	Senzor praženja	3	4 - 12
Paprika, zeleni šparglji	Senzor praženja	3	4 - 15
V olju dušena zelenjava, npr. bučke, zelena paprika	Senzor praženja	1	10 - 20
Gobe	Senzor praženja	4	10 - 15
Glaziranje zelenjave	Senzor praženja	3	6 - 10
Funkcija kuhanja			
Sveža zelenjava, npr. brokoli	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	10 - 20
Sveža zelenjava, npr. brstični ohrovt	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	30 - 40
Čičerika*	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	60 - 90
Grah	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	15 - 20
Lečina enolončnica*	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	45 - 60
Funkcija kuhanja v loncu na pritisk*			
Zelenjava, npr. stročji fižol	Funkcije kuhanja	4 / 120 °C	3 - 6
Čičerika, fižol	Funkcije kuhanja	4 / 120 °C	25 - 35
Lečina enolončnica	Funkcije kuhanja	4 / 120 °C	10 - 20
Funkcija za cvrtje z veliko olja			
Zelenjava in gobe, panirane ali v pivskem testu**	Funkcije kuhanja	5 / 170 °C	4 - 8

* Živila dajte v posodo že na začetku.

** Olje segrevajte v pokriti posodi. Jedi v odkriti posodi pražite v porcijah (trajanja za posamezne porcije so vam na voljo v preglednici).

Krompir	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperatur-na stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za praženje z malo olja			
Pečen krompir (iz krompirja v oblicah)	Senzor praženja	5	6 - 12
Pečen krompir (iz surovega krompirja)	Senzor praženja	4	15 - 25
Krompirjeve palačinke*	Senzor praženja	5	2,5 - 3,5
Krompirjeve polpete	Senzor praženja	1	50 - 55
Glaziran krompir	Senzor praženja	3	15 - 20
Funkcija za poširanje			
Krompirjevi cmoki	Funkcije kuhanja	2 / 90 °C	30 - 40
Funkcija kuhanja			
Krompir**	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	30 - 45
Funkcija kuhanja v loncu na pritisk			
Krompir**	Funkcije kuhanja	4 / 120 °C	10 - 12

** Celoten pripravljalni čas na porcijo. Posamična peka.

** Živila dajte v posodo že na začetku.

Testenine in žita	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperatura stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za poširanje			
Riž	Funkcije kuhanja	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Funkcije kuhanja	2 / 90 °C	3 - 8
Zdrobova kaša	Funkcije kuhanja	2 / 90 °C	5 - 10
Funkcija kuhanja			
Testenine	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	7 - 10
Žepki	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	6 - 15
Funkcija kuhanja v loncu na pritisk			
Riž**	Funkcije kuhanja	4 / 120 °C	5 - 8
*** Jed segrejte s pokrovko, pripravljajte pa jo v odkriti posodi in pri tem neprestano mešajte.			
** Živila dajte v posodo že na začetku.			

Juhe	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperatura stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za poširanje			
Juhe iz vrečke, npr. kremna juha*	Funkcije kuhanja	2/90 °C	10-15
Funkcija za kuhanje			
Domače juhe, npr. mesne juhe ali zelenjavne juhe**	Funkcije kuhanja	3/100 °C	60-90
Juhe iz vrečke, npr. juha z rezanci	Funkcije kuhanja	3/100 °C	5-10
Funkcija kuhanja v loncu na pritisk			
Domača juha, npr. zelenjavna juha**	Funkcije kuhanja	4/120 °C	3-6
* Večkrat premešajte.			
** Jed dajte v posodo takoj na začetku.			

Omake	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperatura stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za praženje z malo olja			
Paradižnikova omaka z zelenjavo	Senzor praženja	1	25 - 35
Bešamel omaka	Senzor praženja	1	10 - 20
Sirova omaka, npr. iz gorgonzole	Senzor praženja	1	10 - 20
Zgoščevanje omak, npr. paradižnikove omake, bolonjske omake	Senzor praženja	1	25 - 35
Sladke omake, npr. pomarančna omaka	Senzor praženja	1	15 - 25

Sladice	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperatur-na stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za poširanje			
Mlečni riž*	Funkcije kuhanja	2 / 90 °C	40 - 50
Ovsena kaša	Funkcije kuhanja	2 / 90 °C	10 - 15
Kompot**	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	15 - 25
Čokoladni puding***	Funkcije kuhanja	2 / 90 °C	3 - 5
Funkcija za cvrtje z veliko olja			
Fino pecivo, npr. različne vrste krofov****	Funkcije kuhanja	5 / 170 °C	5 - 10
* Redno mešajte.			
** Živila dajte v posodo že na začetku.			
*** Jed segrejte s pokrovko, pripravljajte pa jo v odkriti posodi in pri tem neprestano mešajte.			
**** Olje segrejte v pokriti posodi. Jedi v odkriti posodi pražite v porcijah (v preglednici je naveden skupen čas na porcijo).			

Globoko zamrznjeni izdelki	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperatur-na stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za praženje z malo olja			
Zrezki	Senzor praženja	4	15 - 20
Cordon bleu*	Senzor praženja	4	10 - 30
Perutninske prsi*	Senzor praženja	4	10 - 30
Piščančji medaljoni	Senzor praženja	4	10 - 15
Giros, kebab	Senzor praženja	3	5 - 10
Ribji file, naraven ali paniran	Senzor praženja	3	10 - 20
Ribje palčke	Senzor praženja	4	8 - 12
Pomfrit	Senzor praženja	5	4 - 6
Jedi za pripravo v ponvi, npr. zelenjava s piščancem	Senzor praženja	3	6 - 10
Spomladanski zavitki	Senzor praženja	4	10 - 30
Camembert/sir	Senzor praženja	3	10 - 15
Funkcija za pogrevanje/ohranjanje jedi toplih			
Zamrznjena zelenjava s smetanovo omako, npr. kremna špinača**	Funkcije kuhanja	1 / 70 °C	15 - 20
Funkcija kuhanja			
Zamrznjena zelenjava, npr. stročji fižol**	Funkcije kuhanja	3 / 100 °C	15 - 30
Funkcija za cvrtje z veliko olja			
Zamrznjen pomfrit***	Funkcije kuhanja	5 / 170 °C	4 - 8
* Večkrat obrnite.			
** Dodajte tekočino v skladu z navodili proizvajalca.			
*** Olje segrevajte v pokriti posodi. Jedi v odkriti posodi pražite v porcijah (trajanja za posamezne porcije so vam na voljo v preglednici).			

Drugo	Funkcije za pomoč pri kuhanju	Temperatur-na stopnja	Skupni čas priprave od zvočnega signala (min)
Funkcija za praženje z malo olja			
Camembert/sir	Senzor praženja	3	7 - 10
Suhe gotove jedi, ki jim je treba dodati vodo, npr. rezanci iz ponve	Senzor praženja	1	5 - 10
Opečene kruhove kocke	Senzor praženja	3	6 - 10
Mandlji/oreški/pinjole	Senzor praženja	4	3 - 15
Funkcija za pogrevanje/ohranjanje jedi toplih			
Jedi iz pločevinke, npr. golaževa juha*	Funkcije kuhanja	1 / 70 °C	10 - 20
Kuhano vino**	Funkcije kuhanja	1 / 70 °C	-
Funkcija za poširanje			
Mleko**	Funkcije kuhanja	2 / 90 °C	-
* Živila dajte v posodo že na začetku in redno mešajte.			
** Živila dajte v posodo že na začetku.			

Priprava in nega brezžičnega senzorja za temperaturo

To poglavje vsebuje naslednje informacije:

- Namestitev silikonske nalepke
- Uporaba brezžičnega senzorja za kuhanje
- Čiščenje
- Menjava baterije

Silikonsko nalepko in senzor za kuhanje lahko naknadno kupite v specializiranih trgovinah, pri naši servisni službi ali na naši uradni spletni strani. Pri tem navedite ustrezno referenčno številko:

00577921	Komplet s 5 silikonskimi nalepkami
HZ39050	Senzor za kuhanje in komplet s 5 silikonskimi nalepkami

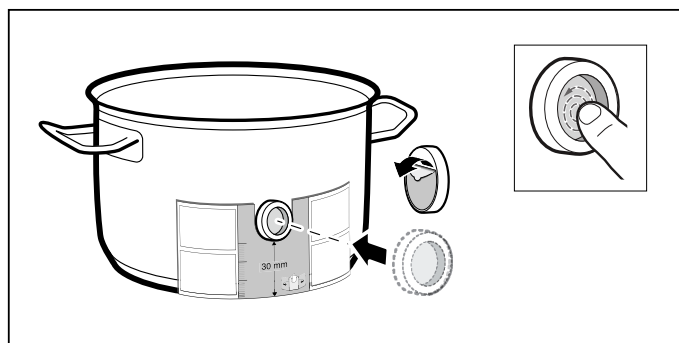
Namestitev silikonske nalepke

Temperaturni senzor je na posodo pritrjen s silikonsko nalepko.

Pred prvo uporabo posode s funkcijami za kuhanje namestite silikonsko nalepko neposredno na posodo. Pomembno:

1. Mesto, na katero jo boste prilepili, ne sme biti mastno. Očistite posodo, dobro jo posušite in mesto, kamor jo boste prilepili, zdrgnite, npr. z alkoholom.

2. Odstranite zaščitno folijo s silikonske nalepke. Nalepite nalepko na zunanjo stran posode v ustrezni višini, pri čemer si pomagajte s priloženo šablono.



3. Pritisnite na celo površino silikonske nalepke, tudi na sredino.

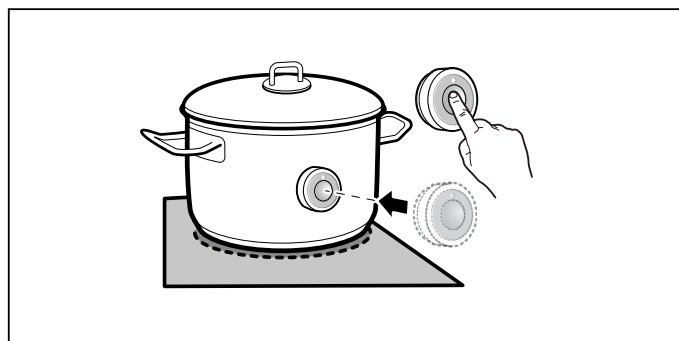
Lepilo potrebuje 1 uro, da se pravilno posuši. Posode v tem času ne uporabljajte ali čistite.

Opombe

- Posode s silikonsko nalepko ne pustite dlje časa v milnici.
- Če se silikonska nalepka odlepi, je treba uporabiti novo.

Montaža brezžičnih temperaturnih senzorjev

Senzor za temperaturo na silikonski element nanosite tako, da se mu popolnoma prilaga.



Opombe

- Silikonski element mora biti pred namestitvijo senzorja za temperaturo popolnoma suh.
- Posodo namestite tako, da je senzor za temperaturo usmerjen v stransko zunanjo površino kuhalne plošče.
- Senzor za temperaturo ne sme biti usmerjen v drugo vročo posodo, da preprečite pregretje.
- Po koncu priprave senzor za temperaturo odstranite s posode. Shranite ga na varnem in čistem mestu in ne v bližini virov toplote.

Čiščenje

Brezžičnega senzorja za temperaturo ne čistite v pomivalnem stroju.

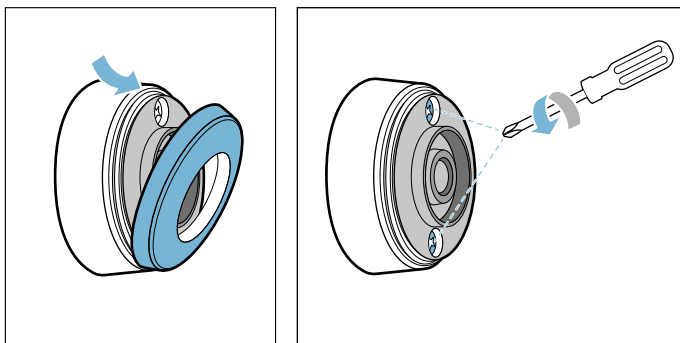
Informacije o čiščenju senzorja za temperaturo najdete v poglavju → "Čiščenje"

Menjava baterije

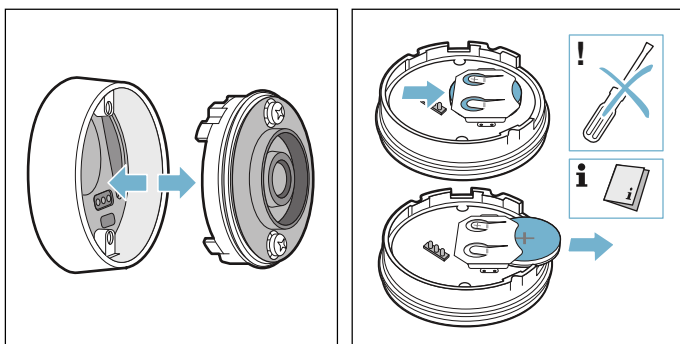
Če temperaturni senzor ne zasveti, ko pritisnete na simbol, se je baterija izpraznila.

Menjava baterije:

1. Snemite silikonski pokrov spodnjega dela temperaturnega senzorja in odvijte oba vijaka z izvijačem.

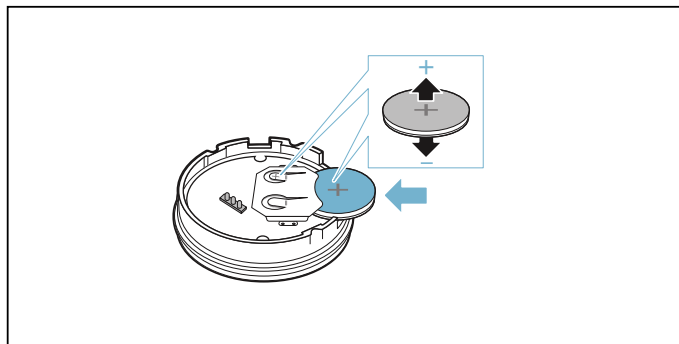


2. Odprite zaporo temperaturnega senzorja. Iz spodnjega dela ohišja vzemite baterijo in vanj vstavite novo (pazite, da jo pravilno obrnite).

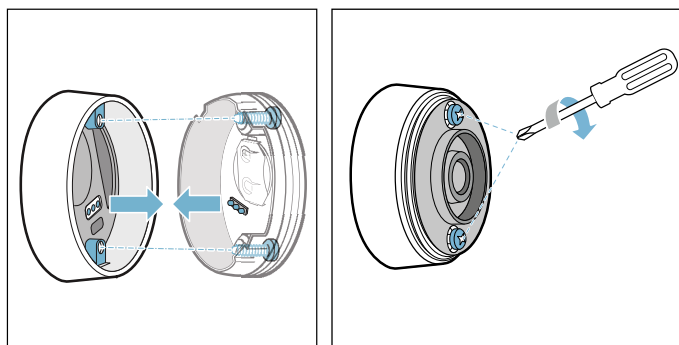


Pozor!

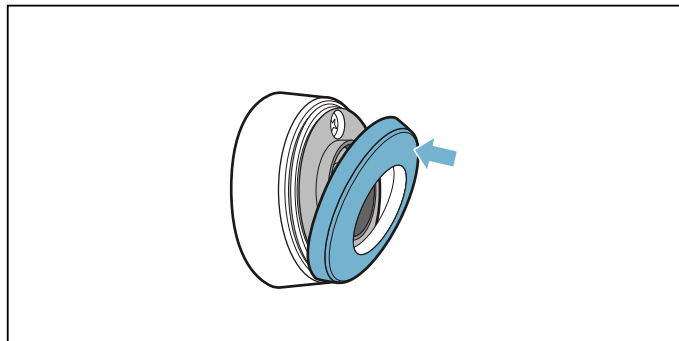
Za odstranitev baterije ne uporabljajte kovinskih predmetov. Ne dotikajte se priključnih polov baterije.



3. Zaprite zapiralo temperaturnega senzorja (odprtine za vijake na zapiralu se morajo ujemati z vdolbinami na spodnjem delu ohišja). Vijake privijte z izvijačem.



4. Ponovno namestite silikonski pokrov na spodnji del ohišja temperaturnega senzorja.



Opomba: Uporabljajte izključno kakovostne baterije tipa CR2032, da zagotovite daljšo življenjsko dobo.

Izjava o skladnosti

Podjetje BSH Hausgeräte GmbH potrjuje, da aparat s funkcijo brezžičnega senzorja za temperaturo ustreza temeljnim zahtevam in drugim veljavnim predpisom direktive 2014/53/ES.

Podrobno izjavo o skladnosti z Direktivo za radijsko opremo najdete na spletu pod www.siemens-home.bsh-group.com na spletni strani vašega aparata med dodatnimi dokumenti.

Logotipi in znamka Bluetooth® so registrirane blagovne znamke ter last podjetja Bluetooth SIG, Inc. Vsakršna uporaba teh znakov s strani podjetja BSH Hausgeräte GmbH je licenčna. Vse druge blagovne znamke in imena znakov so last ustreznih podjetij.

Varovalo za otroke

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

Vklop in izklop otroškega varovala

Kuhalna plošča mora biti izključena.

Vklop:

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

Kuhalna plošča je zaklenjena.

Izklop:

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

Samodejna zaščita za otroke

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

Vklop in izklop

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

Zaščita pri brisanju

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

Vklop: dotaknite se simbola . Zasliši se zvočni signal. Upravljalno polje je 35 sekund zaklenjeno. Površino upravljalnega polja lahko brišete, ne da bi spremenili nastavitve.

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

Opombe

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

Samodejna izključitev

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

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

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

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

Osnovne nastavitve

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

Prikaz	Funkcija
c 1	Samodejno varovalo za otroke 0 Ročno*. 1 Samodejno. 2 Funkcija je izklopljena.
c 2	Zvočni signali 0 Zvočna signala za potrditev in napako sta izklopljena. 1 Vkllopljen je samo zvočni signal za napako. 2 Vkllopljen je samo zvočni signal za potrditev. 3 Vsi zvočni signali so vključeni.*
c 3	Prikaz porabe energije 0 Izklopljeno.* 1 Vključeno.
c 4	Nastavitev glede na nadmorsko višino 1-2 Zmanjšanje 3 Osnovna nastavitve 4-9 Povečanje
c 5	Samodejna nastavitve časa priprave 00 Izklopljeno.* 0 1-99 Čas do samodejnega izklopa.
c 6	Trajanje zvočnega signala ob koncu programske ure 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Funkcija upravljanja z energijo. Omejitev skupne moči kuhalne plošče Razpoložljive nastavitve so odvisne od največje moči kuhalne plošče. 0 Izklopljeno. Največja moč kuhalne plošče. */** 1 Najmanjša moč 1000 W. 1. 1500 W ... 3 3000 W, priporočeno za 13 A. 3. 3500 W, priporočeno za 16 A. 4 4000 W 4. 4500 W, priporočeno za 20 A. ... 9 ali 9. Največja moč kuhalne plošče.**
c 11	Spreminjanje prednastavljenih stopenj kuhanja za funkcijo Move _9 Prednastavljena stopnja kuhanja za sprednje kuhališče. -5 Prednastavljena stopnja kuhanja za srednje kuhališče. -15 Prednastavljena stopnja kuhanja za zadnje kuhališče.

* Tovarniške nastavitve

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

Prikaz	Funkcija
c 12	Preverjanje posode, rezultat priprave jedi 0 Ni primerno 1 Ni optimalno 2 Primerno
c 13	Konfiguracija vklopa prilagodljivega kuhališča 0 Kot dve neodvisni kuhališči. 1 Kot eno kuhališče.*
c 14	Povezava brezžičnega temperaturnega senzorja s kuhalno ploščo 0 Povezava brez napak 1 Napačna povezava: zaradi napake pri prenosu. 2 Napačna povezava: zaradi napake temperaturnega senzorja.
c 17	Nastavitev delovanja s kroženjem zraka ali delovanja z odvajanjem zraka 0 Nastavljeno je delovanje s kroženjem zraka.* 1 Nastavljeno je delovanje z odvajanjem zraka.
c 18	Nastavitev samodejnega vklopa 0 Izklopljeno. 1 Vključeno: samodejno delovanje s senzorskim krmiljenjem.* 2 Vključeno: prezračevanje se zažene z nastavljeno stopnjo moči.
c 19	Nastavitev občutljivosti senzorja za prezračevanje 1 Najnižja nastavitev občutljivosti senzorja. 2 Srednja nastavitev občutljivosti senzorja.* 3 Najvišja nastavitev občutljivosti senzorja.
c 20	Nastavitev naknadnega delovanja 0 Izklopljeno. 1 Vključeno: samodejno delovanje s senzorsko vodenim naknadnim delovanjem. 2 Vključeno: prezračevanje v načinu z odvajanjem zraka deluje približno 6 minut in v načinu s kroženjem zraka približno 30 minut na stopnji moči 1 ter se po preteku tega časa samodejno izklopi.*
c 0	Ponastavitev na tovarniške nastavitve 0 Posamične nastavitve.* 1 Ponastavitev na tovarniške nastavitve.

* Tovarniške nastavitve

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

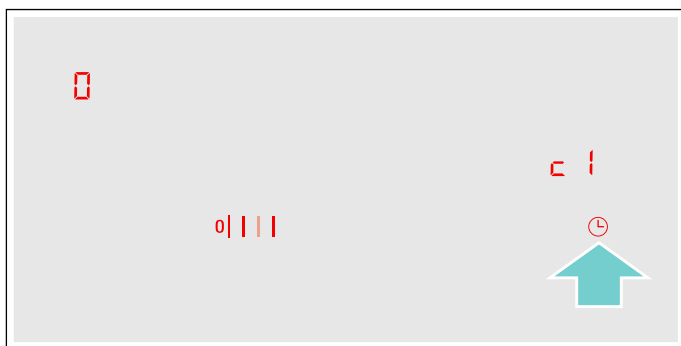
Tako se pomaknete do osnovnih nastavitvev:

Kuhalna plošča mora biti izključena.

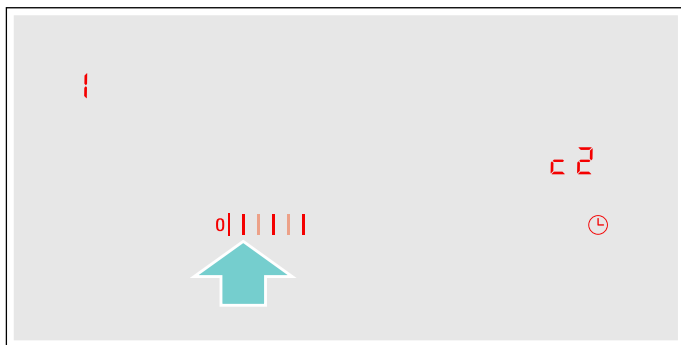
1. Vključite kuhhalno ploščo.
2. V naslednjih 10 sekundah simbol  držite pritisnjen pribl. 4 sekunde.
Prvi štirje prikazi navajajo informacije o izdelku. Za ogled posameznih prikazov se dotaknete polja za nastavitve.

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

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



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



6. Simbol  držite pritisnjen vsaj 4 sekunde.

Nastavitve so shranjene.

Izhod iz osnovnih nastavitvev

Z glavnim stikalom ugasnite kuhhalno ploščo.



Prikaz porabe energije

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

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

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

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

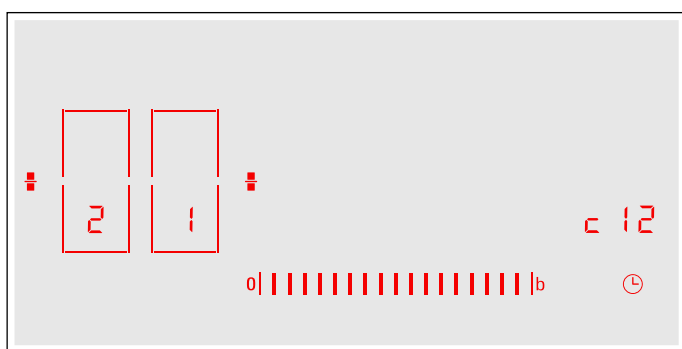
Preizkus posode

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

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

1. Posodo napolnite s pribl. 200 ml vode in jo pri sobni temperaturi postavite na sredino kuhališča, ki naj ima po možnosti enak premer kot dno posode.
2. Pomaknite se v osnovne nastavitve in izberite nastavev **c 12**.
3. Dotaknite se nastavitvenega območja. Na prikazu kuhališča utripa **—**. Funkcija je vklopljena.

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



Rezultat preverite na podlagi naslednje tabele:

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

Da funkcijo ponovno vklopite, pritisnite na nastavitveno območje.

Opombe

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

Power-Manager

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

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

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

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

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

Čiščenje

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Aparat je med delovanjem vroč. Če v aparat prodre vroča tekočina, pustite, da se aparat najmanj dve uri ohlaja, preden odstranite pokrov filtra, kovinski filter, posodo, prelivno posodo ali pokrov ohišja.

⚠ Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

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

Opomba: Za čiščenje uporabite le malo vode, v aparat ne sme prodreti voda.

Opombe

- Pred vsakim čiščenjem odstranite ves nakit z rok in dlani.
- Dokler je kuhalna plošča vroča, ne uporabljajte čistilnih sredstev, saj lahko to pripelje do nastanka madežev. Prepričajte se, da ste odstranili vse ostanke čistilnega sredstva.

Čistilna sredstva

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

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

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

Pozor!

Poškodbe površine

Ne uporabljajte:

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

Pozor!

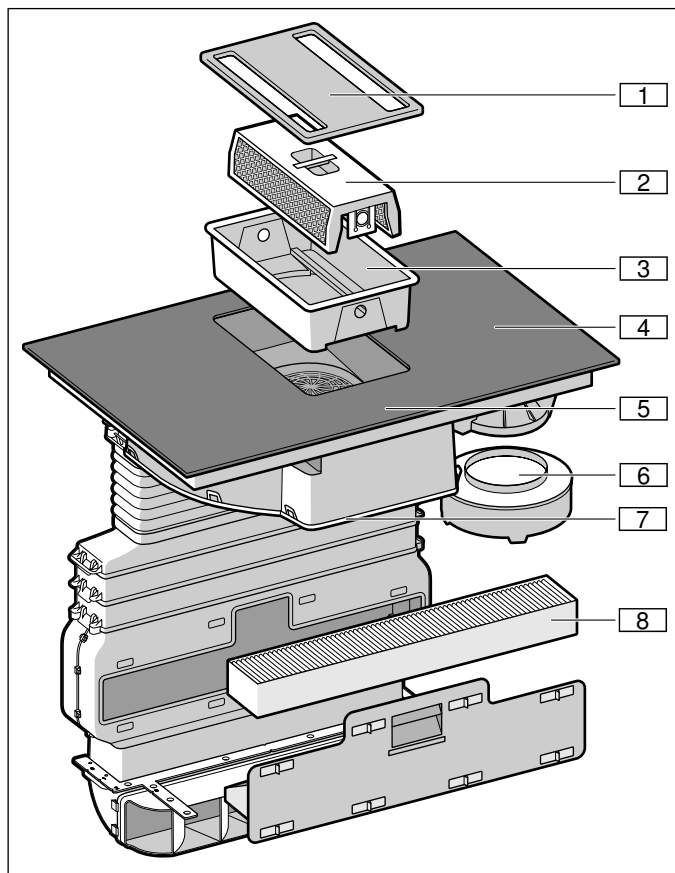
Poškodbe površine

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito izperite.

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

Območje	Čistila
Steklokeramika	Čistilo za steklo pri madežih vodnega kamna in ostankov vode: Kuhalno ploščo očistite takoj, ko se ohladi. Uporabite lahko primerno čistilo za steklokeramične kuhalne plošče ali čistilo za steklo (št. artikla 00311499). Strgalo za steklo (št. artikla 00087670) za madeže od sladkorja, škroba ali plastike: Očistite takoj. Previdno: nevarnost opeklin. Nato očistite še z vlažno krpo za pomivanje in osušite s krpo. Opomba: Ne uporabljajte čistil za pomivalni stroj.
Nerjavno jeklo	Vročna milnica: Očistite s krpo za pomivanje in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Za čiščenje uporabite le malo vode, voda ne sme prodreti v aparat. Zasušene madeže namočite z nekaj vode in pomivalnega sredstva, ne drgnite jih. Površine iz nerjavnega jekla čistite le v smeri brušenja. Pri servisni službi, v spletni trgovini ali v specializiranih trgovinah so na voljo sredstva za nego nerjavnega jekla (št. artikla 00311499). Z mehko krpo na tanko nanesite čistilo. Opomba: Za čiščenje okvirja kuhalne plošče ne uporabljajte strgala za steklo.
Plastika	Vročna milnica: Čiščenje z mehko krpo ali v pomivalnem stroju.
Upravljalni elementi	Vročna milnica ali ustrezno čistilo za steklo (št. artikla 00311499): Očistite z vlažno krpo za pomivanje in do suhega pobrišite z mehko krpo.
Pokrov filtra	Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo za pomivanje in do suhega pobrišite z mehko krpo.

Komponente, ki jih je treba čistiti



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

Upoštevajte naslednja navodila, da preprečite poškodbe okvirja kuhalne plošče:

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

Št.	Oznaka
1	Pokrov filtra
2	Kovinski maščobni filter
3	Posoda
4	Kuhalna plošča
5	Upravljalno polje
6	Prestrezna posoda
7	Pokrov ohišja
8	Filter z aktivnim ogljem (le pri kroženju zraka)

Kuhalna plošča

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

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

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

Primerna strgala za steklokeramiko (kataloška št. 00087670) najdete pri naši servisni službi ali v naši spletni trgovini.

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

Sistem prezračevanja

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

Kovinski maščobni filtri

Kovinske maščobne filtre je treba očistiti vsakih 30 obratovalnih ur, najmanj pa vsaj enkrat na mesec.

Opozorilo – Nevarnost požara!

Maščobne usedline na maščobnem filteru se lahko vnamejo.

Maščobni filter očistite najmanj enkrat na mesec.

Aparata nikdar ne uporabljajte brez maščobnega filtra.

Filter z aktivnim ogljem

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

Prikaz nasičenosti

Če je kovinski maščobni filter ali filter z aktivnim ogljem nasičen, se po izklopu aparata zasliši signal.

Na prikazovalniku svetijo naslednji simboli:

- **Kovinski maščobni filter:** *F 10* sveti
- **Filter z aktivnim ogljem:** *F 11* sveti
- **Kovinski maščobni filter in filter z aktivnim ogljem:** *F 10* in *F 11* izmenično svetita

Najpozneje zdaj očistite kovinske maščobne filtre oz. zamenjate filtre z aktivnim ogljem.

Ko ste očistili oz. zamenjali ustrezen filter, morate ponastaviti prikaz nasičenosti, da prikaza *F 10* in *F 11* ugasneta.

Po izklopu aparata sveti *F 10* ali *F 11*.

1. Pritisnite simbol . Zasliši se zvočni signal. Prikaz nasičenosti kovinskega maščobnega filtra je ponastavljen.
2. Če sveti *F 11*, znova pritisnite simbol . Zasliši se zvočni signal. Prikaz nasičenosti za filter z aktivnim ogljem je ponastavljen.

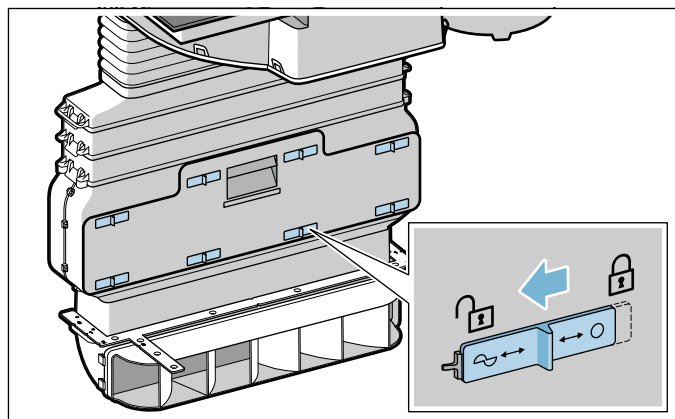
Menjava filtra z aktivnim ogljem (samo pri obtočnem delovanju)

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

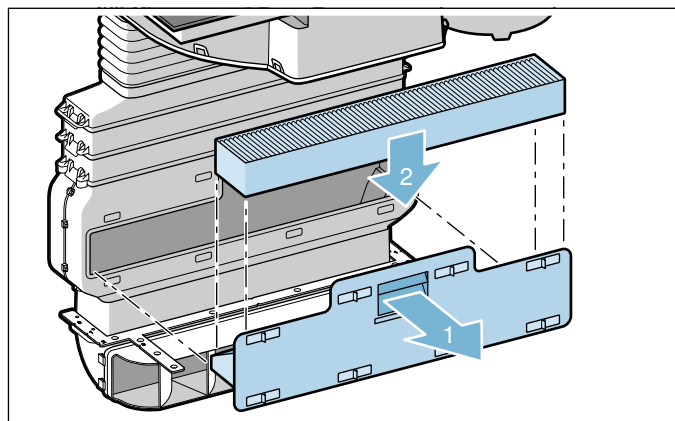
Opombe

- Filter z aktivnim ogljem ni vključen v obseg dobave. Filter z aktivnim ogljem (kataloška št. HZ381700) vam je na voljo v specializiranih trgovinah, pri servisni službi ali v spletni trgovini.
- Filtra z aktivnim ogljem ni mogoče očistiti ali ponovno aktivirati.
- Uporabljajte samo originalne filtre. Tako omogočite optimalno delovanje.

1. V vgradnem pohoštvu odprite vse zapiralne elemente predala v ploskem zračniku.



2. Odprite predal v ploščatem zračniku in izvzemite filter z aktivnim ogljem.



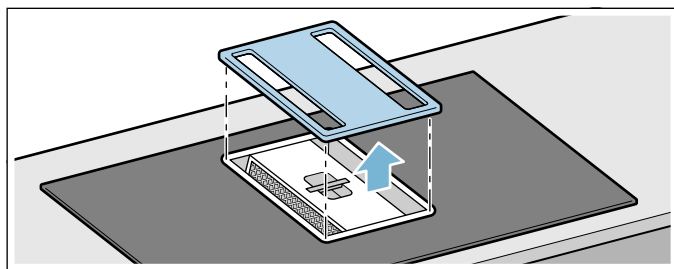
3. Vstavite nov filter z aktivnim ogljem.
4. Zaprite predal v ploščatem zračniku in vse zapiralne elemente.

Opomba: Vsi zapiralni elementi morajo biti pravilno zaprti. V nasprotnem primeru lahko nastanejo zvoki in zmogljivost prezračevanja se lahko zmanjša.

Demontaža kovinskega filtra

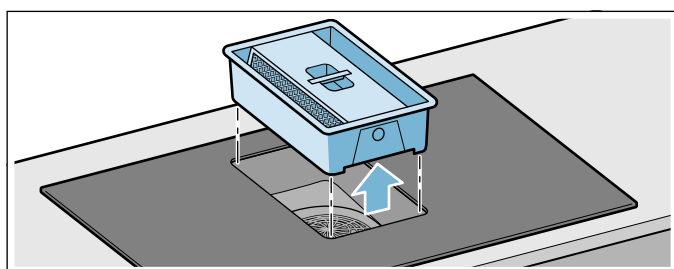
Kovinski maščobni filtri filtrirajo maščobo iz pare, ki nastaja med kuhanjem. Za optimalno delovanje filtre očistite najmanj enkrat na mesec.

1. Snemite pokrov filtra.



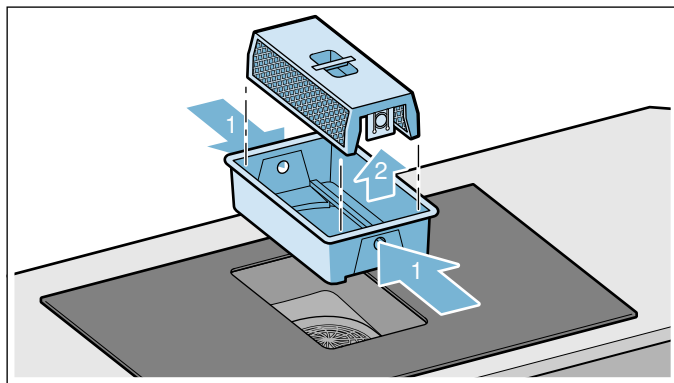
Opomba: Pokrov filtra ne sme pasti, saj bi lahko poškodoval kuhhalno ploščo.

2. Odstranite kovinski filter in posodo.



Opomba: V spodnjem delu posode se lahko nabira maščoba. Ne nagibajte kovinskega filtra, da preprečite kapljanje maščobe.

3. Pritisnite na oba zapiralna elementa ob straneh posode, da lahko odstranite kovinski filter iz posode.



4. Posodo po potrebi izpraznite.
5. Očistite kovinski filter in pokrov filtra.
6. Po demontaži kovinskega filtra očistite aparat od znotraj.

Opomba: Na ventilatorju se lahko naberejo kapljice. To je običajno in se zgodi zaradi kondenzacije pare, ki nastaja med kuhanjem. Ni nevarno in ne predstavlja nevarnosti za poškodbe. Električni sestavni deli aparata so zaščiteni.

Čiščenje kovinskega filtra

Opombe

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

Ročno:

Opomba: Pri trdovratni umazaniji lahko uporabite posebno sredstvo za topljenje maščob (kataloška št. 00311297). Lahko ga naročite prek spletne trgovine.

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

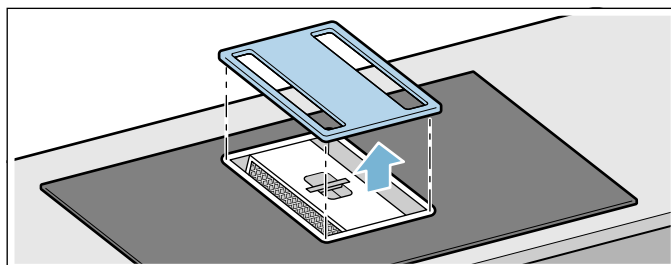
V pomivalnem stroju:

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

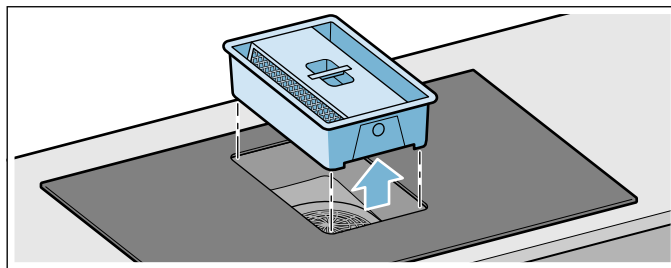
Demontaža in čiščenje drugih komponent aparata

Redno čistite tudi notranjo stran vgradnega prezračevalnega sistema. Pri trdovratni umazaniji lahko uporabite posebno sredstvo za topljenje maščob (kataloška št. 00311297).

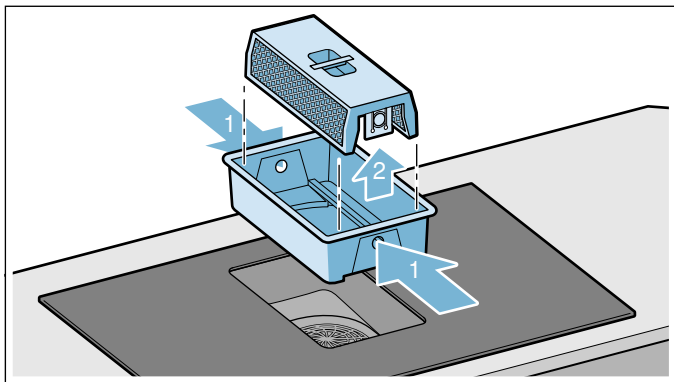
1. Snemite pokrov filtra in ga očistite z vlažno krpo.



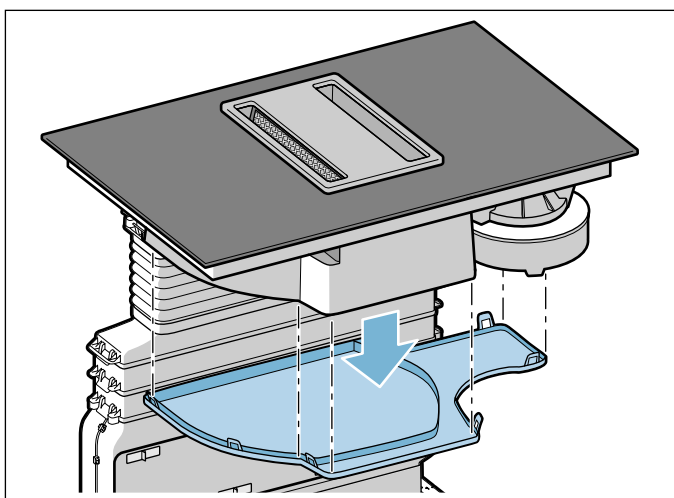
2. Odstranite kovinski filter in posodo.



3. Pritisnite na oba zapiralna elementa ob straneh posode, da lahko odstranite kovinski filter iz posode.



4. Posodo po potrebi izpraznite.
5. Kovinski filter in posodo očistite v pomivalnem stroju.
6. Po potrebi snemite pokrov ohišja pod aparatom in ga očistite.



7. Po čiščenju znova namestite osušene elemente.

Montaža kovinskega maščobnega filtra

1. Vstavite posodo.
2. Namestite kovinski maščobni filter.
Opomba: Preverite, ali je kovinski maščobni filter pravilno vstavljen. Če temu ni tako, prezračevanje ne deluje.
3. Namestite pokrov filtra.

Ponastavitev prikaza zasičenosti

Ko ste očistili oz. zamenjali ustrezen filter, morate ponastaviti prikaz nasičenosti, da prikaza **F10** in **F11** ugasneta.

Po izklopu aparata sveti **F10** ali **F11**.

1. Pritisnite simbol .
Zasliši se zvočni signal. Prikaz nasičenosti kovinskega maščobnega filtra je ponastavljen.
2. Če sveti **F11**, znova pritisnite simbol .
Zasliši se zvočni signal. Prikaz nasičenosti za filter z aktivnim ogljem je ponastavljen.

Čiščenje prestrezne posode

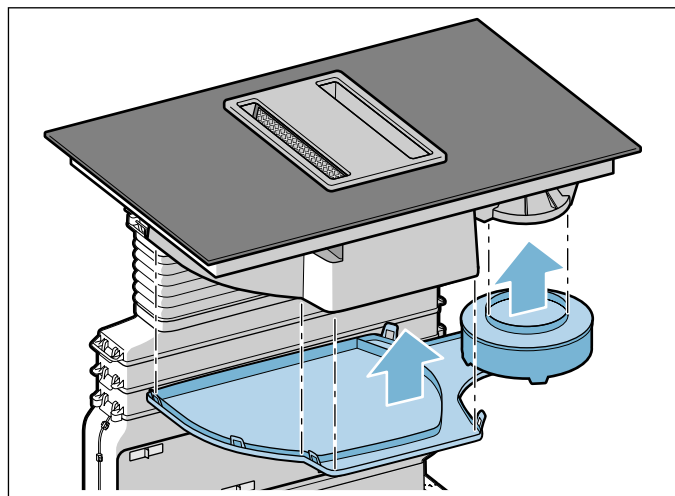
Opombe

- Dotok do prestrezne posode ne sme biti blokiran. Če v aparat prodrejo predmeti, jih odstranite, ko se aparat ohladi. V ta namen snemite pokrov filtra, kovinski maščobni filter in posodo.
- Če v aparat od zgoraj prodre tekočina, se ta zbira v prestrezni posodi. Odvijte prestrezno posodo in jo izpraznite. Po potrebi odstranite pokrov ohišja.

1. Prestrezno posodo odvijte z obema rokama.

Opombe

- Prestrezne posode ne nagibajte, da preprečite iztekanje tekočine.
- Če ste odstranili kovinski filter in posodo in tekočina skozi rešetko ventilatorja priteče v aparat, snemite pokrov ohišja.



2. Izpraznite in sperite prestrezno posodo in po potrebi tudi pokrov ohišja.
3. Po čiščenju prestrezno posodo znova privijte.
4. Ponovno namestite pokrov ohišja.

Brezžičen senzor za temperaturo

Senzor za temperaturo

Senzor za temperaturo čistite z vlažno krpo. Nikoli ne čistite v pomivalnem stroju. Ne potaplajte v vodo in ne čistite pod tekočo vodo.

Po kuhanju senzor za temperaturo odstranite s posode. Shranite ga na varnem in čistem mestu, na primer v embalaži, in ne v bližini virov toplote.

Silikonska nalepka

Preden jo namestite na temperaturni senzor, jo očistite in posušite. Primerna je za pomivanje v pomivalnem stroju.

Opomba: Posode s silikonsko nalepko ne pustite dlje časa v milnici.

Okno senzorja za temperaturo

Okno senzorja mora vedno biti čisto in suho. Postopajte na sledeč način:

- Redno odstranjujte umazanijo in sledi maščobe.
- Za čiščenje uporabljajte mehko krpo ali vatirane palčke in čistilo za steklo.

Opombe

- Ne uporabljajte abrazivnih čistil ali pripomočkov, kot so grobe gobice, ščetke.
- Okna senzorja se ne dotikajte s prsti. Lahko se umaže ali opraska.

Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)

Uporaba

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

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

Zakaj utripajo prikazi in zakaj je mogoče slišati zvočni signal?

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

Zvoki

Zakaj je mogoče med kuhanje slišati zvoke?

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

Možni zvoki:

Globoko brenčanje, podobno transformatorju:

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

Globoko žvižganje:

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

Prasketanje:

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

Visoki žvižgajoči toni:

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

Zvoki, podobni ventilatorju:

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

Posoda

Kakšna posoda je primerna za indukcijsko kuhalno ploščo?

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

Zakaj se kuhališče ne segreje in zakaj utripa stopnja kuhanja?

Kuhališče, na katerem stoji posoda, ni vključeno.
Prepričajte se, da je kuhališče, na katerem stoji posoda, vključeno.
Posoda je premajhna za vključeno kuhališče ali pa ni primerna za indukcijo.
Prepričajte se, da je posoda primerna za indukcijo in da stoji na kuhališču, ki je prave velikosti za posodo. Informacije o vrsti, velikosti in položaju posode najdete v poglavjih → "*Kuhanje z indukcijo*", → "*Prilagodljivo območje*" in → "*Funkcija Move*".

Zakaj tako dolgo traja, da se posoda segreje oz. zakaj se ne segreje dovolj, čeprav je nastavljena visoka stopnja kuhanja?

Posoda je premajhna za vključeno kuhališče ali pa ni primerna za indukcijo.
Prepričajte se, da je posoda primerna za indukcijo in da stoji na kuhališču, ki je prave velikosti za posodo. Informacije o vrsti, velikosti in položaju posode najdete v poglavjih → "*Kuhanje z indukcijo*", → "*Prilagodljivo območje*" in → "*Funkcija Move*".

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 zaželeno.

Več informacij o čiščenju in negovanju kuhališč 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.

Opozorilo. Nevarnost udara električnega toka!

Nestrokovna popravila so nevarna. Samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu, sme izvajati popravila in menjati poškodovane priključne vode. Če je aparat v okvari, izvalcite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite pooblaščen servis.

Motnja/prikaz	Možni vzroki	Rešitev
Aparat ne deluje.	Vtič ni vtaknjen v vtičnico. Izpad električnega toka Okvara varovalke	Aparat priključite na električno omrežje. Preverite, ali drugi kuhinjski aparati delujejo. V omarici z varovalkami preverite, ali je varovalka za aparat neoporečna.
Osvetlitev simbolov ne deluje.	Krmilna enota je v okvari.	Pokličite servisno službo.
Prezračevanje ne deluje.	Kovinski maščobni filter ni pravilno vstavljen. Senzor za zaznavanje filtra ne deluje.	Kovinski maščobni filter pravilno namestite. → "Čiščenje" na strani 40 Pokličite servisno službo.
F 10	Kovinski maščobni filter je zamašen.	Očistite kovinski maščobni filter. → "Čiščenje" na strani 40
F 11	Filter z aktivnim ogljem je zamašen.	Zamenjajte filter z aktivnim ogljem. → "Čiščenje" na strani 40
F 10 / F 11	Prikaz nasičenosti sveti, kljub temu da je bil filter očiščen oz. zamenjan.	Ponastavite prikaz nasičenosti. → "Ponastavitev prikaza zasičenosti" na strani 44
Brez prikaza	Prekinjeno je električno napajanje. Aparat ni bil priključen v skladu z vezalno shemo. Motnja elektronike.	S pomočjo drugih električnih aparatov preverite, ali je v električnem omrežju prišlo do kratkega stika. Preverite, ali je aparat priključen v skladu z vezalno shemo. Če motnje ni mogoče odpraviti, o njej obvestite tehnično servisno službo.
Prikazi utripajo.	Upravljalno polje je vlažno ali pa je na njem predmet.	Osušite upravljalno polje ali odstranite predmet.
F 2	Elektronika se je pregrela in je izklopila ustrezno kuhališče.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato se dotaknite poljubnega simbola kuhalne plošče.
F 4	Elektronika se je pregrela in je izklopila vsa kuhališča.	
F 5 + stopnja kuhanja in zvočni signal	Vroč lonec stoji na območju upravljalnega polja. Elektroniki grozi pregretje.	Odstranite posodo. Prikaz napake kratek čas zatem ugasne. S kuhanje lahko nadaljujete.
F 5 in zvočni signal	Vroč lonec stoji na območju upravljalnega polja. Za zaščito elektronike se je kuhališče izklopilo.	Odstranite posodo. Počakajte nekaj sekund. Dotaknite se poljubnega upravljalnega polja. Ko prikaz napake ugasne, lahko nadaljujete s kuhanjem.
F 1 / F 6	Kuhališče se je pregrelo in se je za zaščito delovne površine izklopilo.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi in ponovno vklopite kuhališče.
F 0	Funkcije za prenos nastavitev ni mogoče vklopiti	Preverite prikaz napake tako, da pritisnete poljubno upravljalno polje. Kuhate lahko kot običajno, ne da bi uporabili funkcijo za prenos nastavitev. Obrnite se na tehnično servisno službo.
F 9	Območja kuhanja FlexPlus ni mogoče vklopiti.	Preverite prikaz napake tako, da pritisnete poljubno upravljalno polje. S preostalimi kuhališči lahko kuhate kot po navadi. Obrnite se na tehnično servisno službo.
F 8	Kuhališče je dalj časa delovalo brez prekinitev.	Aktiviral se je samodejni varnostni izklop. Glejte razdelek
E 8202	Temperaturni senzor se je pregrel in kuhališče se je izklopilo.	Počakajte, da se temperaturni senzor dovolj ohladi in ponovno vklopite funkcijo.

Na upravljalno polje ne postavljajte vročih posod.

E8203	Temperaturni senzor se je pregrel in vsa kuhališča so se izklopila.	Če temperaturnega senzorja ne uporabljate, ga odstranite s posode in shranite stran od drugih kuhališč ali virov toplote. Ponovno vklopite kuhališča.
E8204	Baterija temperaturnega senzorja je prazna.	Zamenjajte baterijo 3 V CR2032. Glejte razdelek → "Menjava baterije"
E8205	Temperaturni senzor ni več povezan.	Izklopite funkcijo in jo nato ponovno vklopite.
E8206	Temperaturni senzor je v okvari/pokvarjen.	Obrnite se na tehnično servisno službo.
Prikaz temperaturnega senzorja ne sveti.	Temperaturni senzor se ne odziva in prikaz se ne prižge.	Zamenjajte baterijo 3 V CR2032. Glejte razdelek → "Menjava baterije" Če težave ne odpravite, držite tipko temperaturnega senzorja pritisnjeno 8 minut in temperaturni senzor ponovno povežite s kuhalno ploščo. Če težave ne odpravite, se obrnite na tehnično servisno službo.
Prikaz na temperaturnem senzorju dvakrat utripne.	Baterija temperaturnega senzorja je skoraj prazna. Med naslednjo pripravo bo lahko prišlo do prekinitve zaradi izpraznjene baterije.	Zamenjajte baterijo 3 V CR2032. Glejte razdelek → "Menjava baterije"
Prikaz na temperaturnem senzorju trikrat utripne.	Temperaturni senzor ni več povezan.	Držite simbol na temperaturnem senzorju pritisnjen 8 sekund in temperaturni senzor ponovno povežite s kuhalno ploščo.
E9000 E90 10	Napaka v delovni napetosti, izven običajnega območja delovanja.	Obrnite se na distributerja električne energije.
U400	Kuhalna plošča ni pravilno priključena.	Kuhalno ploščo odklopite z električnega omrežja. Preverite, ali je priključena v skladu z vezalno shemo.
dE	Vklopljen je demonstracijski način.	Kuhalno ploščo odklopite z električnega omrežja. Počakajte 30 sekund in jo znova priključite. V naslednjih 3 minutah se dotaknite poljubnega upravljalnega polja. Demonstracijski način je bil izklopljen.

Na upravljalno polje ne postavljajte vročih posod.

Opombe

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



Servisna služba

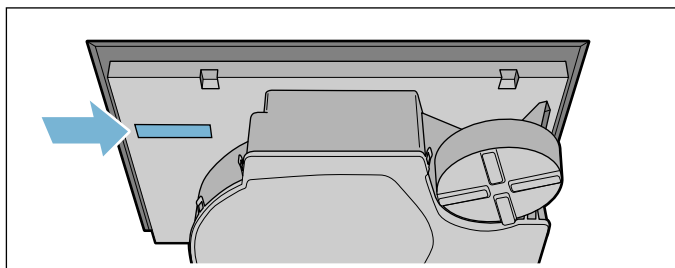
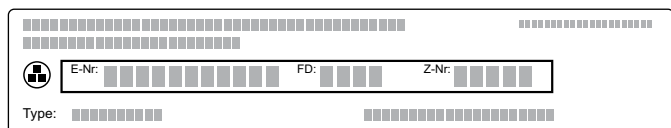
Če je treba vaš aparat popraviti, je za vas na voljo naša servisna služba za stranke. Vedno bomo našli primerno rešitev, tudi za preprečevanje nepotrebnih obiskov osebja servisne službe.

Številka E in številka FD

Ko se obrnete na našo servisno službo, navedite številko E in številko FD aparata.

Tipsko tablico s števkami najdete:

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



Številko E najdete tudi na steklokeramični površini kuhalne plošče. Servisni indeks (KI) in številko FD lahko preverite tako, da odprete osnovne nastavitve. V ta namen si preberite poglavje → "Osnovne nastavitve".

Upoštevajte, da obisk serviserja v primeru napačnega upravljanja tudi v času trajanja garancije ne bo brezplačen.

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

Preglednice in nasveti

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

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

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

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

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Izdelalo podj. BSH Hausgeräte GmbH po licenci za blagovno znamko Siemens AG



9001237532
981111(00)