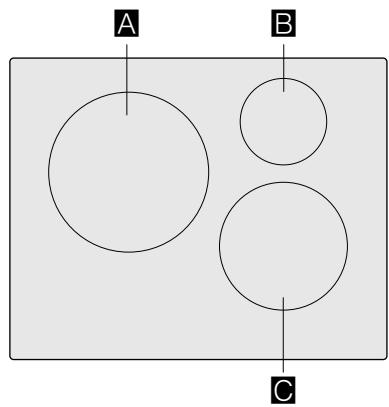




BLAUPUNKT

[sl] Navodila za uporabo	3
[bg] Ръководство	21

Kuhalna plošča
Готоварски плот
5IB.4...



		\mathfrak{f}^*	b^*
A	$\emptyset 28$	2.600 W	3.700 W
B	$\emptyset 14,5$	1.400 W	2.200 W
C	$\emptyset 21$	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Vsebina

	Namembna uporaba	4
	Pomembna varnostna navodila	5
	Vzroki poškodb	6
	Pregled	6
	Varstvo okolja	7
	Nasveti za varčevanje z energijo	7
	Okolju prijazno odstranjevanje	7
	Kuhanje z indukcijo	7
	Prednosti kuhanja z indukcijo	7
	Posoda	7
	Spoznajte svoj aparat	9
	Upravljalna plošča	9
	Kuhališča	9
	Prikaz preostale topote	9
	Upravljanje naprave	10
	Vkllop in izklop kuhalne plošče	10
	Nastavitev kuhališča	10
	Priporočila za kuhanje	10
	Časovne funkcije	13
	Programiranje časa priprave	13
	Kuhinjska ura	13
	Funkcija PowerBoost	14
	Vkllop	14
	Izklop	14
	Varovalo za otroke	14
	Vključitev in izključitev zaščite za otroke	14
	Samodejna zaščita za otroke	14
	Samodejna izključitev	14
	Osnovne nastavitev	15
	Tako se pomaknete do osnovnih nastavitev	16
	Preizkus posode	16
	Čiščenje	17
	Kuhalna plošča	17
	Okvir kuhalne plošče	17
	Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)	18
	Motnja, kaj storiti?	19
	Servisna služba	20
	Številka E in številka FD	20

Namembna uporaba

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

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

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

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

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

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

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

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

Ta aparat ni namenjen uporabi z zunanjim vklopno uro ali daljinskim upravljalnikom.

Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom. Čiščenja in vzdrževalnih del s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od petnajst let in pod nadzorstvom.

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

Osebe z vgrajenim srčnim spodbujevalnikom ali podobnim medicinskim pripomočkom morajo biti posebno previdne, če se nahajajo v bližini delujajočih 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.

Pomembna varnostna navodila

Opozorilo – Nevarnost požara!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklín!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklín!

- 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.
- Kuhalno ploščo po vsaki uporabi izklučite z glavnim stikalom. Ne čakajte, da bi se kuhalna plošča izključila sama iz razloga, da na njej ni več posode.

Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

- Nistrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, izšolan pri proizvajalcu. Tudi poškodovan priključni kabel lahko zamenja samo servisni tehnik. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.
- Pokvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklopite pokvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Razpoke ali odrgnine v steklokeramiki lahko povzročijo električni udar. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

Na spodnjo stran kuhalne plošče je nameščen ventilator. Če je pod kuhalno ploščo nameščen predal, v njem ni dovoljeno hraniti majhnih predmetov ali papirja. Ventilator bi jih lahko vsesal, kar lahko povzroči poškodbe ventilatorja ali vpliva na funkcijo hlajenja. Med vsebino predala in območjem sesanja ventilatorja mora biti najmanj 2 cm razmika.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

Vzroki poškodb

Pozor!

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

Pregled

V naslednji tabeli so navedene najpogostejše poškodbe:

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

Varstvo okolja

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

Nasveti za varčevanje z energijo

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

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



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

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

Kuhanje z indukcijo

Prednosti kuhanja z indukcijo

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

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

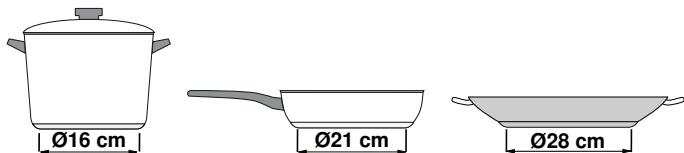
Posoda

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

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

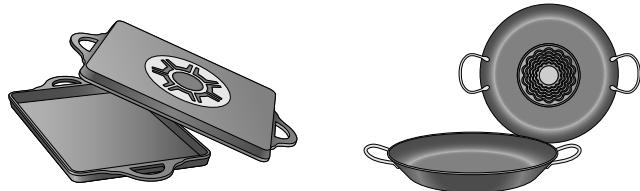
V poglavju → "Preizkus posode" lahko preverite, ali je posoda primerna za indukcijo.

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



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

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



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



Neustrezna posoda

Ne uporabljajte razdelilnih plošč ali posode iz:

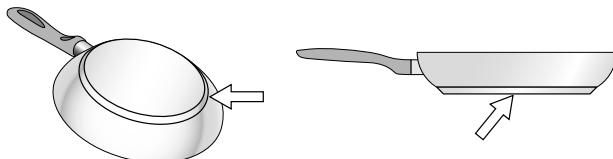
- običajnega tankega jekla
- stekla
- gline
- bakra
- aluminija

Značilnosti dna posode

Sestava dna posode lahko vpliva na rezultat kuhanja.

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

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



Na kuhalšču ni posode ali je neprimerne velikosti

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

Prazna posoda ali posoda s tankim dnem

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

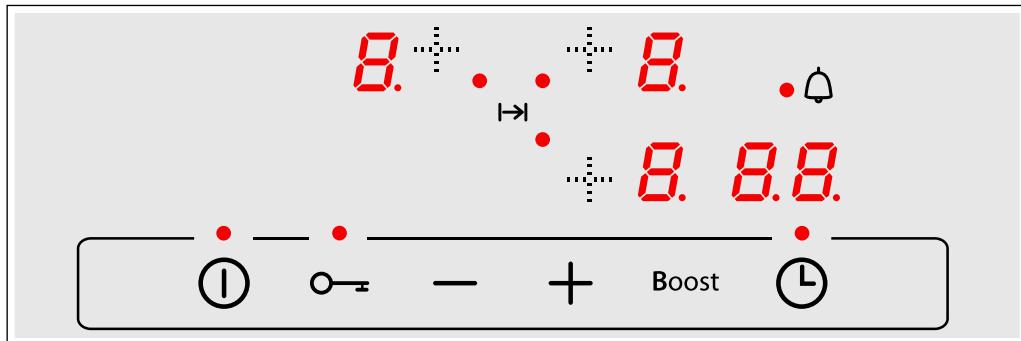
Zaznavanje posode

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

Spoznajte svoj aparat

Informacije o dimenzijah in moči kuhalisč najdete
v→ Stran 2

Upravljalna plošča



Upravljalna polja	
①	Glavno stikalo
⋮	Izbira kuhalilca
-/+	Nastavitevna polja
Boost	Funkcija PowerBoost
⌚	Funkcija časovnega stikala
🔒	Otroško varovalo

Prikazi	
0	Stanje delovanja
1-9	Stopnje kuhanja
H/h	Preostala toplota
b	Funkcija PowerBoost
00	Programska ura

Upravljalna polja

Ko se dotaknete simbola, se aktivira določena funkcija.

Opombe

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

Kuhališča

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

Prikaz preostale toplotne

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

Glede na to, kako visoka je stopnja preostale topline, se prikaze sledeće:

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

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

Ko izključite kuhalische, sveti prikaz preostale topote. Tudi ko ste kuhalische izključili, prikaz preostale topote sveti, dokler je kuhalische še toplo.

Upravljanje naprave

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

Vklop in izklop kuhalne plošče

Glavno stikalo je namenjeno vklapljanju in izklapljanju kuhalne plošče.

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

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

Opombe

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

Nastavitev kuhalische

Izberite želeno stopnjo kuhanja s simboli + in -.

Stopnja kuhanja 1 = najnižja stopnja.

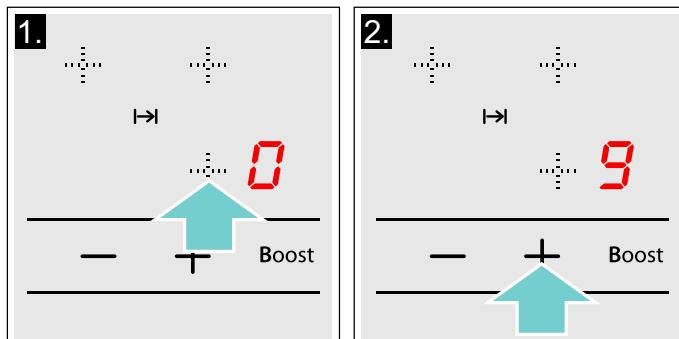
Stopnja kuhanja 9 = najvišja stopnja.

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

Izbira kuhalische in nastavitev stopnje kuhanja

Kuhalna plošča mora biti vključena.

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



Stopnja kuhanja je nastavljena.

Sprememba stopnje kuhanja

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

Izklop kuhalische

Izberite kuhalische in se nato dotaknite simbola + ali -, dokler se ne pojavi 0.

Kuhalische se izklopi in prikaže se prikaz preostale topote.

Opombe

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

Priporočila za kuhanje

Priporočila

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

Preglednica za pripravo jedi

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

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

* Brez pokrovke

** Večkrat obrnite

*** Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.

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

* Brez pokrovke

** Večkrat obrnite

***Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.

Časovne funkcije

Kuhališče omogoča dve funkciji programske ure:

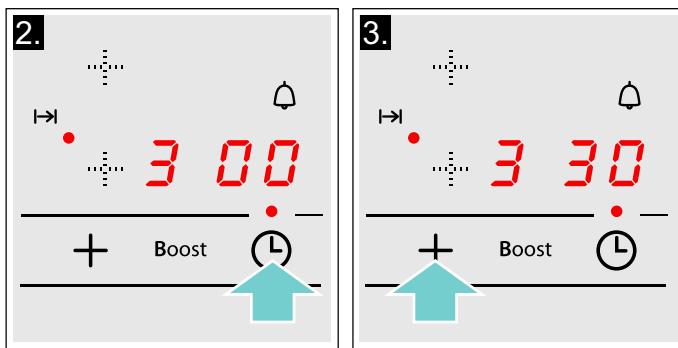
- Programiranje časa priprave
- Kuhinjska ura

Programiranje časa priprave

Kuhališče se po izteku nastavljenega časa samodejno izključi.

Vklop poteka tako:

1. Izberite kuhališče in želeno stopnjo kuhanja.
2. Dotaknite se simbola . Na prikazovalniku kuhališča sveti ●. Na prikazu programske ure se pojavi **00**.
3. Pritisnite na simbol + ali -. Prikaže se osnovna nastavitev:
Simbol +: 30 minut.
Simbol -: 10 minut.



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

Po nekaj sekundah se začne čas odštevati.

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

Sprememba ali brisanje časa

Izberite kuhališče . Pritisnite simbol  in s simbolom + ali - spremenite čas priprave ali pa nastavite čas na **00**.

Ko čas poteče

Kuhališče ugasne. Zazvoni signal za potrditev in na kontrolnem polju časovnega programiranja se prikaže **00** za 10 sekund. Kontrolna lučka ● kuhališča zasveti. Pritisnite znak , kontrolne lučke ugasnejo in zvočni signal preneha.

Opombe

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

Kuhinjska ura

S kuhinjsko uro lahko nastavite čas do 99 minut.

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

Nastavitev

1. Kuhinjsko uro je mogoče nastaviti na dva različna načina
 - Ko ste izbrali kuhališče, se dvakrat dotaknite simbola .
 - Kuhališče ni izbrano: dotaknite se simbola  sveti. Na prikazu programske ure se pojavi **00**.
2. Dotaknite se simbola + ali -. Prikaže se osnovna nastavitev.
Simbol +: 10 minut.
Simbol -: 05 minut.
3. S simboliom + ali - nastavite želeni čas. Po nekaj sekundah se čas začne odštevati.

Sprememba ali brisanje časa

Večkrat pritisnite na simbol , dokler se poleg simbola  ne pojavi prikaz ●. Spremenite čas oz. ga s simboliom + ali - nastavite na **00**.

Ko čas poteče

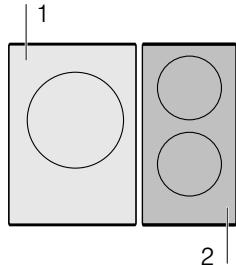
Oglasí se opozorilni signal. Na kontrolnem polju funkcije časovnega programiranja se prikaže **00**. Po 10 sekundah kontrolne lučke ugasnejo.

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

Funkcija PowerBoost

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

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



Vkllop

1. Izberite kuhalische.
 2. Pritisnite na simbol **Boost**.
- Pričakovanje b.
Funkcija je vklapljenja.

Izklop

1. Izberite kuhalische.
 2. Pritisnite na simbol **Boost**.
- Pričakovanje b ugasne in kuhalische se vrne na stopnjo kuhanja 9.
Funkcija je izklopljena.

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

Varovalo za otroke

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

Vključitev in izključitev zaščite za otroke:

Kuhalna plošča mora biti ugasnjena.

Vključitev: držite znak o- približno 4 sekunde. Kontrolna lučka poleg znaka o- zasveti za 10 sekund. Kuhalna plošča je blokirana.

Izklučitev: držite znak o- približno 4 sekunde. Blokada je izključena.

Samodejna zaščita za otroke

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

Vkllop in izklop

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

Samodejna izključitev

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

Kuhalische ne greje več. Na prikazu kuhalische izmenično utripajo F, B in prikaz preostale topote H ali H..

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

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

Osnovne nastavitev

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

Prikaz	Funkcija
c 1	Avtomatska varnostna ključavnica
0	Ročno*.
1	Samodejno.
2	Funkcija je izklopljena.
c 2	Zvočni signali
0	Zvočna signala za potrditev in napake sta izključena.
1	Vključen je samo zvočni signal za napake.
2	Vključen je samo potrditveni zvočni signal.
3	Vsi zvočni signali so vključeni.*
c 5	Samodejno programiranje 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 Power-Management. Omejitev skupne moči kuhalne plošče
0	Izklopljeno.*
1	Najmanjša moč 1000 W.
1.	1500 W.
2	2000 W.
...	
9 ali 9.	Največja moč kuhalnika.
c 9	Čas izbire kuhalnika
0	Neomejen: zadnje nastavljeni kuhalnik ostane izbrano.*
1	Omejen: kuhalnik ostane izbrano le nekaj sekund.
c 12	Preverjanje posode, rezultat priprave jedi
0	Ni primerno
1	Ni optimalno
2	Primerno
c 0	Ponastavitev na tovarniške nastavitev
0	Posamične nastavitev.*
1	Ponastavite na tovarniške nastavitev.

* Tovarniške nastavitev

Tako se pomaknete do osnovnih nastavitev:

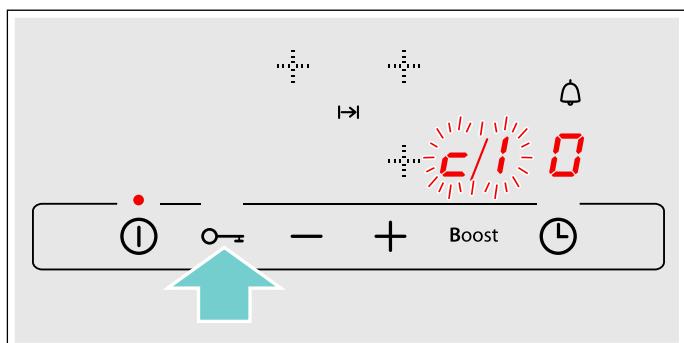
Kuhalna plošča mora biti izključena.

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

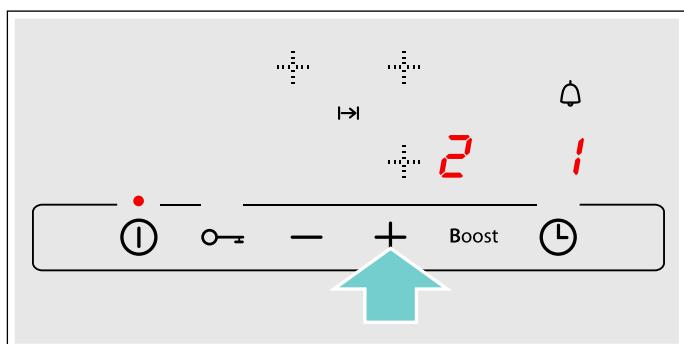
Informacije o izdelku	Prikaz
Indeks uporabniškega servisa (KI)	0 /
Proizvodna št. naprave	Fd
Proizvodna št. naprave 1	95.
Proizvodna št. aparata 2	0.5

- Če ponovno pritisnete na simbol , preklopite na osnovne nastavitev.

Na prikazovalnikih izmenično utripata simbola  in , kot prednastavitev se prikaže simbol .



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



- Simbol  držite pritisnjeno vsaj 4 sekunde.

Nastavitev so shranjene.

Izhod iz osnovnih nastavitev

Z glavnim stikalom ugasnite kuhalno ploščo.

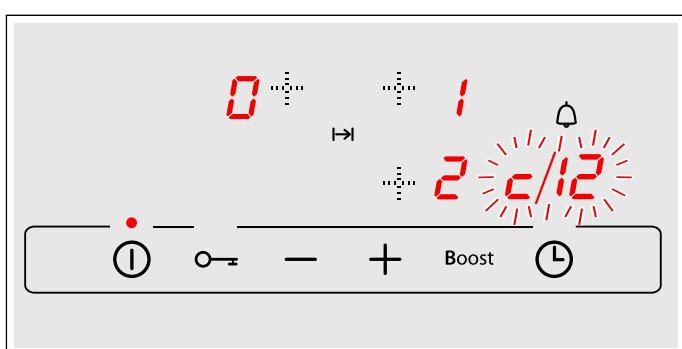
Preizkus posode

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

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

- Posodo s pribl. 200 ml vode postavite na sredino kuhalnika, ki glede na primer najbolje ustreza dnu posode.
- Pomaknite se v osnovne nastavitev in izberite nastavitev  .
- Dotaknite se simbola + ali -. Na zaslonu kuhalnika utripa -. Funkcija je vklopljena.

Po 10 sekundah se na zaslonu kuhalnika prikaže rezultat kakovosti in hitrosti postopka kuhanja.



Rezultat preverite na podlagi naslednje tabele:

Rezultat

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

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

Opombe

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

Čiščenje

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

Kuhalna plošča

Čiščenje

Po kuhanju vedno očistite kuhalische. S tem boste preprečili zažiganje ostankov hrane. Kuhalische očistite šele, ko prikaz preostale toplice ugasne.

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

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

Nikakor ne uporabljajte:

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

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

Upoštevajte navodila proizvajalca.

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

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

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

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

Opomba: Dokler je kuhalna plošča vroča, ne uporabljajte čistilnih sredstev, saj lahko to pripelje do nastanka madežev. Prepričajte se, da ste odstranili vse preostanke čistilnega sredstva.

Okvir kuhalne plošče

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

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

FAQ

Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)

Uporaba

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

Otroško varovalo je aktivirano.

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

Zakaj utripajo prikazi in zakaj je mogoče slišati zvočni signal?

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

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

Zvoki

Zakaj je mogoče med 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:

Iahko nastanejo, ko dve kuhalšči 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 kuhalšče ne segreje in zakaj utripa stopnja kuhanja?

Kuhalšče, na katerem je posoda, ni vključeno.

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

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

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

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

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

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

Čiščenje**Kako očistim kuhalne plošče?**

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

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

?

Motnja, kaj storiti?

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

Prikaz	Možni vzroki	Odpravljanje napak
Brez	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. Prepričajte se, da je bil 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 nek predmet.	Osušite upravljalno polje ali odstranite predmet.
Prikaz – utripa na prikazovalniku kuhalnika	Prišlo je do motnje v elektroniki.	Da potrdite motnjo, z roko za kratek čas pokrijte upravljalno polje.
F2	Elektronika se je pregrela in je izklopila dano kuhalnič.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato pritisnite na poljuben simbol kuhalnika.
F4	Elektronika se je pregrela in je izklopila vsa kuhalnič.	
F5 + stopnja kuhanja in zvočni signal	Vroča posoda stoji na območju upravljalnega polja. Nevarnost pregretja elektronike.	Odstranite posodo. Prikaz napake kratek čas zatem ugasne. Lahko nadaljujete s kuhanjem.
F5 in zvočni signal	Vroča posoda stoji na območju upravljalnega polja. Za zaščito elektronike se je kuhalnič izklopilo.	Odstranite posodo. Počakajte nekaj sekund. Pritisnite na poljubno upravljalno polje. Ko prikaz napake ugasne, lahko nadaljujete s kuhanjem.
F1/F6	Kuhalnič se je pregrel in se je za zaščito delovne površine izklopilo.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi in ponovno vključite kuhalnič.
F8	Kuhalnič je dalj časa delovalo brez prekinitev.	Aktiviran je samodejni varnostni izklop. Glejte poglavje
E9000 E90 10	Napaka v delovni napetosti, izven običajnega območja delovanja.	Obrnite se na oskrbovalca z električno energijo.
U400	Kuhalna plošča ni pravilno priključena	Kuhalno ploščo odklopite z električnega omrežja. Prepričajte se, da je priključena v skladu z vezalno shemo.

Na upravljalno polje ne postavljajte vročih posod.

Opombe

- Če se na prikazovalniku pojavi **F**, držite senzor ustreznegra kuhalnika pritisnjene, da lahko preberete kodo motnje.
- Če koda motnje v tabeli ni navedena, kuhalno ploščo odklopite z električnega omrežja, počakajte 30 sekund in jo ponovno priključite na električno omrežje. Če se prikaz ponovno pojavi, se obrnite na tehnično servisno službo in natančno navedite kodo motnje.

Servisna služba

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

Številka E in številka FD

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

Tipsko tablico s številkami najdete:

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

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

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

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

Съдържание

	Използване по предназначение	22
	Важни указания за безопасност	23
	Причини за повредите	24
Преглед 24		
	Опазване на околната среда	25
Съвети за пестене на енергия 25		
Извърляне на определените места на отпадъчни продукти 25		
	Индукционно нагряване	25
Предимства при готовене с индукция 25		
Съдове 25		
	Запознаване с уреда	27
Контролен панел 27		
Котлоните 27		
Индикатор за остатъчна топлина 27		
	Обслужване на уреда	28
Включване и изключване на готварския плот 28		
Настройка на котлона 28		
Препоръки за готовене 28		
	Времеви функции	31
Програмиране на времето на готовене 31		
Кухненският таймер 31		
	Функция PowerBoost	32
Активиране 32		
Дезактивиране 32		
	Зашита от деца	32
Активирайте и дезактивирайте защитата за деца 32		
Автоматично обезопасяване за деца 32		
	Автоматично изключване	32
	Основни настройки	33
Така достигате до основните настройки: 34		
	Тест на готварски съдове	34
	Почистване	35
Готварски плот 35		
Рамка на готварския плот 35		
	Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)	36
	Повреда – какво да направим?	37
	Специализиран сервис	38
Продуктов № и производствен № 38		

Използване по предназначение

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или ментални способности или без достатъчно опит или познания, ако се контролират или инструктират по отношение на безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за тяхната сигурност и ако са наясно с опасностите, които могат да се получат от тази употреба.

Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 15 години и не се контролират.

Деца под 8 години да се пазят далеч от уреда и кабела и съединителния кабел.

В случай, че имате пейсмейкър или друго подобно медицинско устройство следва да бъдете особено внимателни при използването или доближаването до готварския плот докато работи.

Консултирайте се с Вашия лекар или с производителя на устройството, за да се уверите, че съответства на действащото законодателство и за да се информирате относно възможните несъвместимости.

Важни указания за безопасност

Предупреждение – Опасност от пожар!

- Горещите олио и мазнина се възпламеняват бързо. Не оставяйте никога горещите олио и мазнина без контрол. Никога не гасете пожар с вода. Изключете котлона. Внимателно задушете пламъците с капак, гасящо покритие или подобен предмет.
- Котлоните се нагряват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става горещ. Никога не съхранявайте запалими предмети или спрейове в чекмеджета директно под готварския плот.
- Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. По-късно може сам да се включи. Изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в сервиза.
- Не използвайте капаци за готварски плотове. Те могат да доведат до злополуки, напр. поради прегряване, възпламеняване или пръскащи се материали.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

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

Предупреждение – Опасност от токов удар!

- Неправилният ремонт води до значителни опасности. Ремонтът и смяната на повредени свързващи кабели може да се извършват само от надлежно обучени служители на Сервиза за техническо обслужване. Ако уредът е повреден, изключете го от електрическата мрежа или изключете предпазителя от таблото с бушоните. Извикайте сервизен техник.
- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвате дефектен уред. Изтегляйте щепсела от контакта или изключвате предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Пропукванията или счупванията в стъклокерамиката могат да предизвикат токови уреди. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Предупреждение – Опасност от повреди!

Плотът е снабден с охлаждащ вентилатор разположен от долната му страна. Ако под готварския плот има чекмедже, не дръжте в него малки предмети или хартии, тъй като могат да повредят вентилатора ако попаднат в него или да навредят на процеса на охлаждане.

Между съдържанието на чекмеджето и отвора на вентилатора трябва да се осигури минимално разстояние от 2 см.

Предупреждение – Опасност от нараняване!

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

Причини за повредите

Внимание!

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

Преглед

В следната таблица ще откриете най-често срещаните повреди:

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

Опазване на околната среда

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

Съвети за пестене на енергия

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

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



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

Индукционно нагряване

Предимства при готовене с индукция

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

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

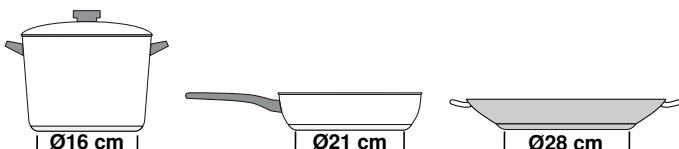
Съдове

Използвайте само феромагнитни съдове за готовене с индукция, например:

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

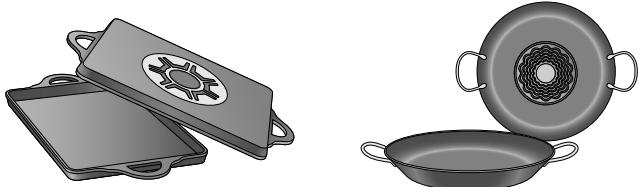
За да проверите, дали съдовете са подходящи за индукция, можете да направите справка в глава → "Тест на готоварски съдове".

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

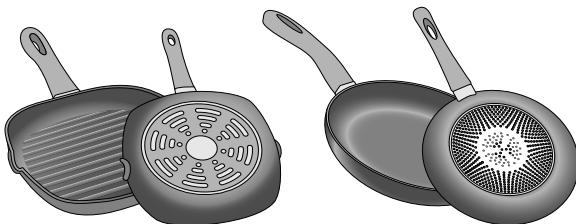


Има и индукционни съдове, чието дъно не е напълно феромагнитно:

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



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



Неподходящи съдове

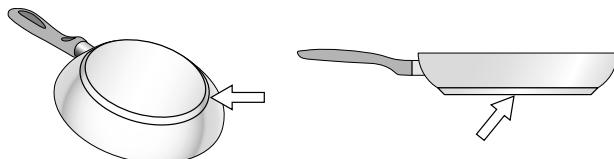
Никога не използвайте дифузорни площи или готварски съдове от:

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

Свойства на дъното на съда

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

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



Липса на съд или неподходящ размер

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

Празни съдове или съдове с тънко дъно

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

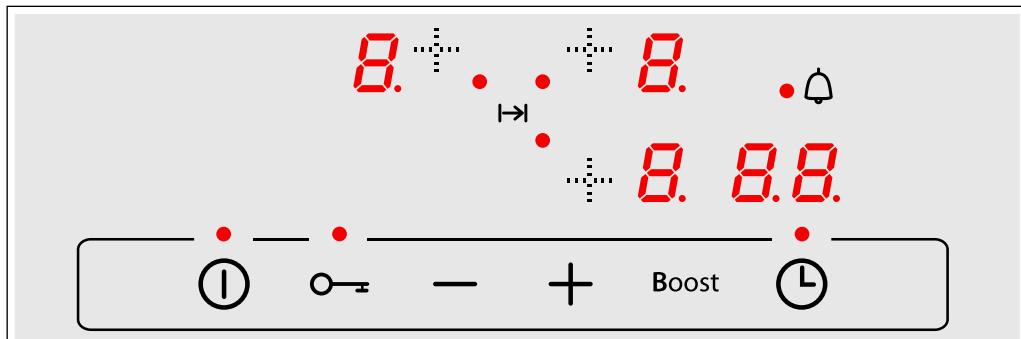
Разпознаване на тенджери

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

Запознаване с уреда

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

Контролен панел



Полета за обслужване

① Главен превключвател

⋮ Избор на котлон

-/+ Полета за настройка

Boost Функция Powerboost

⌚ Функция Timer

⊖ Функция за обезопасяване спрямо деца

Индикатори

0 Работно състояние

1-9 Степени за готовне

H/h Остатъчна топлина

b Функция PowerBoost

00 Таймер

Полета за обслужване

Ако докоснете символ, съответната функция се активира.

Указание

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

Котлоните

Котлони

○ Обикновен котлон Използвайте кухненски съд с подходяща големина

Използвайте само съдове, подходящи за индукционно готовене, вж. раздел → "Индукционно нагряване"

Индикатор за остатъчна топлина

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

В зависимост от размера на остатъчната топлина се показва следното:

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

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

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

Обслужване на уреда

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

Включване и изключване на готварския плот

С главния превключвател включвате и изключвате готварския плот.

Включване: Докоснете символа ①. Прозвучава сигнал. Индикаторът при главния превключвател и индикаторите на котлоните ② светят. Готварският плот е готов за работа.

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

Указание

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

Настройка на котлона

Изберете желаната степен на готвене със символите + и -.

Степен на готвене 1 = най-ниска степен.

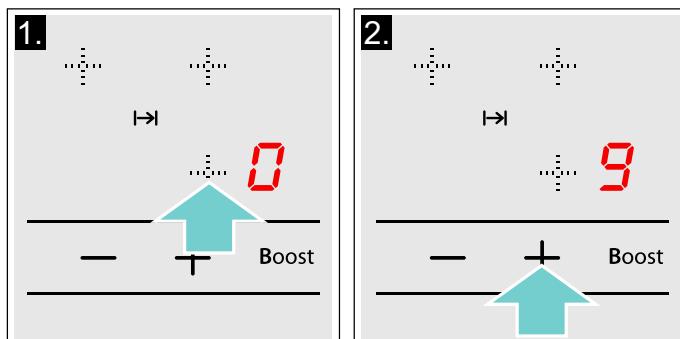
Степен на готвене 9 = най-висока степен.

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

Избор на котлон и степен на готвене

Готварският плот трябва да е включен.

1. Изберете желания котлон със символа ③.
2. През следващите 10 секунди докоснете символа + или -. Следната основна настройка се появява:
Символ +: степен на готвене 9
Символ -: степен на готвене 1



Степента на готвене е настроена.

Смяна на степента на готвене

Изберете котлона и докоснете символа + или - докато желаната степен на готвене се появии.

Изключване на котлон

Изберете котлона и след това докоснете символ + или - докато не се появии 0.

Котлонът се изключва и се показва индикатор за остатъчна топлина.

Указание

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

Дори да поставите повече от един съд, при включване на нагревателната зона ще бъде отчен само един от тях.

Препоръки за готвене

Препоръки

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

Таблица за печене

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

	Степен за го- твене	Време на го- твене (мин.)
Разтапяне		
Шоколад, кувертура	1 - 1.	-
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Загряване и поддържане топло		
Яхния, напр. леща яхния	1 - 2	-
Мляко*	1 - 2.	-
Загряване на наденички във вода*	3 - 4	-
Размразяване и затопляне		
Спанак, дълб.замр.	3 - 4	15 - 25
Гулаш, дълб.замр.	3 - 4	35 - 55
Сваряване, кипване		
Картофени топчета*	4 - 5.	20 - 30
Риба*	4 - 5	10 - 15
Бял сос, напр. сос бешамел	1 - 2	3 - 6
Разбити сосове, напр. сос Беарнез, сос Холандез	3 - 4	8 - 12
Варене, задушаване на пара, задушаване		
Ориз (с двойно количество вода)	2 - 3.	15 - 30
Мляко с ориз***	2 - 3	30 - 40
Варени картофи (с обелките)	4 - 5.	25 - 35
Варени картофи (без обелките)	4 - 5.	15 - 30
Тестени изделия, варила*	6 - 7	6 - 10
Яхния	3 - 4.	120 - 180
Супи	3 - 4.	15 - 60
Зеленчуци	2 - 3.	10 - 20
Зеленчуци, замразени	3 - 4.	7 - 20
Приготвяне в тенджера под налягане	4 - 5.	-
Задушаване (месо)		
Руладини	4 - 5	50 - 65
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш***	3 - 4	50 - 60

* Без капак

** Обръщайте няколко пъти

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

	Степен за го- твене	Време на го- твене (мин.)
Задушен / печено с малко олио**		
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Шницел, замразен	6 - 7	8 - 12
Котлет, натюр или панирано**	6 - 7	8 - 12
Пържоли (3 см дебели)	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)**	5 - 6	10 - 20
Птичи гърди, дълб. замр.**	5 - 6	10 - 30
Кюфтета (3 см дебелина)**	4 - 5.	20 - 30
Хамбургер (2 см дебел)**	6 - 7	10 - 20
Риба и филе от риба, натюр	5 - 6	8 - 20
Риба и филе от риба, панирано	6 - 7	8 - 20
Риба, панирана и дълб. замр., напр. пърж. рибени пръчици	6 - 7	8 - 15
Скариди	7 - 8	4 - 10
Сотиране на зеленчуци и гъби, пресни	7 - 8	10 - 20
Ястия на тиган, зеленчуци, месо на лентички по азиатски	7 - 8	15 - 20
Дълб. замр. ястия, напр. ястия на тиган	6 - 7	6 - 10
Палачинки (изпичане една след друга)	6 - 7.	-
Омлети (печено един след друг)	3 - 4.	3 - 6
Яйца на очи	5 - 6	3 - 6
Пържене във фритюрник* (150-200 г на проция в 1-2 л олио, пържене на порции)		
Замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
Крокети, замразени	7 - 8	-
Месо, напр. пилешки части	6 - 7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	6 - 7	-
Зеленчуци, гъби, панирани или в бирено тесто, темпуря	6 - 7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4 - 5	-

* Без капак

** Обръщайте няколко пъти

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

Времеви функции

Вашият готварски плот разполага с две функции на таймера:

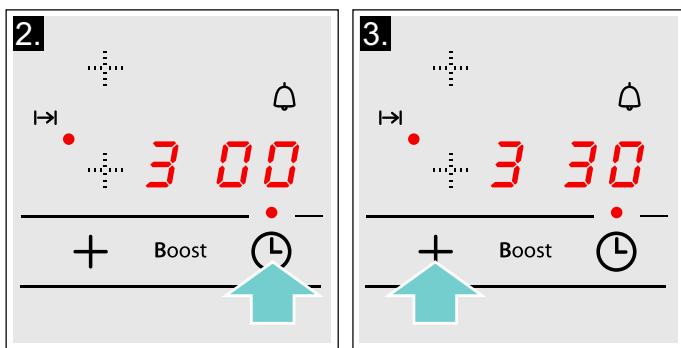
- Програмиране на времето на готовене
- Кухненски таймер

Програмиране на времето на готовене

Котлонът се изключва автоматично след изтичане на настроеното време.

Така се настройва:

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



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

След няколко секунди времето започва да тече.

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

Промяна или изтриване на времето

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

След изтичане на времето

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

Указание

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

Кухненският таймер

Посредством кухненския таймер можете да настроите време до 99 минути.

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

Така се настройва

1. Кухненският таймер може да се настройва на два различни типа работа
 - При избран котлон докоснете символа  два пъти.
 - Не е избран котлон: докоснете символа  . Индикацията ● до символа  светва. На индикацията на таймера се появява **00**.
2. Докоснете символа **+** или **-**. Показва се основната настройка.
Символ **+**: 10 минути.
Символ **-**: 05 минути.
3. Настройте със символа **+** или **-** желаното време. След няколко секунди времето започва да тече.

Промяна или изтриване на времето

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

След изтичане на времето

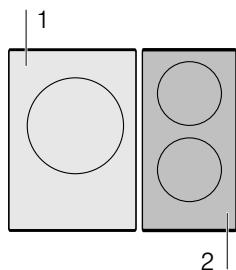
Чува се предупредителен звуков сигнал. Във визуалния индикатор на функцията "програмиране на времето" се показва **00**. След 10 секунди индикаторите изгасват.

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

Функция PowerBoost

С функцията PowerBoost големи количества вода могат да се загряват по-бързо отколкото със степента на готовене 9.

Тази функция може да се активира за даден котлон винаги когато другият котлон от същата група не работи (вж. изображението). В противен случай в индикатора на избрания котлон мигат **b** и **9**; след това автоматично се настройва степен на готовене 9, без да се активира функцията.



Активиране

1. Изберете котлон.
 2. Докоснете символа **Boost**.
- Индикацията **b** свети.
Функцията е активирана.

Дезактивиране

1. Изберете котлон.
 2. Докоснете символа **Boost**.
- Индикацията **b** угасва и котлонът превключва обратно към степен за готовене 9.
Функцията е дезактивирана.

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

Защита от деца

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

Активирайте и дезактивирайте защитата за деца

Готварският плот трябва да бъде включен.

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

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

Автоматично обезопасяване за деца

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

Включване и изключване

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



Автоматично изключване

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

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

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

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

Основни настройки

Уредът предлага различни основни настройки. Те могат да се напаснат към вашите собствени навици.

Индика- ция	Функция
<i>c 1</i>	Автоматично предпазно устройство за деца
0	Ръчно*.
1	Автоматично.
2	Функцията е деактивирана.
<i>c 2</i>	Акустични сигнали
0	Сигналите за потвърждение и грешка са изключени.
1	Само сигналът за грешка е включен.
2	Само сигналът за потвърждение е включен.
3	Всички сигнални тонове са включени.*
<i>c 5</i>	Автоматично програмиране на времето на готовене
00	Изключено.*
0 1:39	Време до автоматичното изключване.
<i>c 6</i>	Продължителност на сигналния тон за край на таймера
1	10 секунди.*
2	30 секунди.
3	1 минута.
<i>c 7</i>	Функция Power-Management. Ограничаване на общата мощност на готварския плот
0	Изключено.*
1	1000 W минимална мощност.
1.	1500 W.
2	2000 W.
...	
9 или 9.	Максимална мощност на готварския плот.
<i>c 9</i>	Време на избор на котлон
0	Неограничено: Последно настроеният котлон остава избран.*
1	Ограничено: Котлонът остава избран само за няколко секунди.
<i>c 12</i>	Проверка на готварските съдове, резултат от готовенето
0	Неподходящи
1	Неоптимални
2	Подходящи
<i>c 0</i>	Връщане към фабричните настройки
0	Индивидуални настройки.*
1	Връщане към фабричните настройки.

* Фабрични настройки

Така достигате до основните настройки:

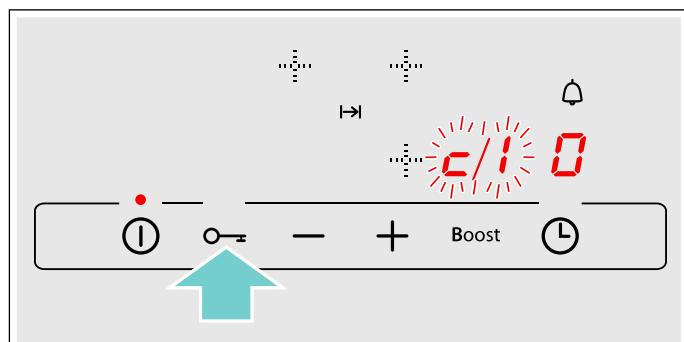
Готварският плот трябва да е изключен.

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

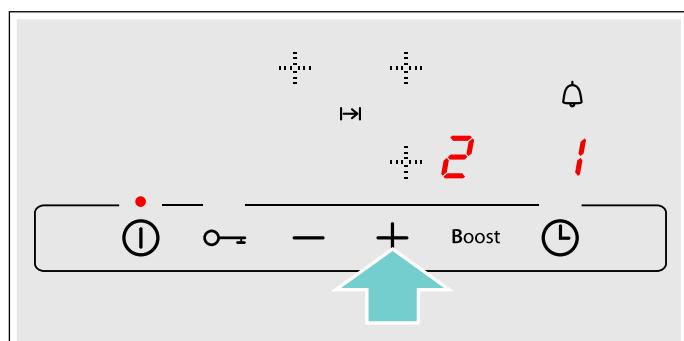
Информация за продукта	Индикация
Индекс на клиентската служба (KI)	0 1
Фабричен номер	Fd
Фабричен номер 1	95.
Фабричен номер 2	05

3. Ако докоснете отново символа **O-**, ще достигнете до основните настройки.

На дисплеите светват **c** и **i** редувайки се и **0** се появява като предварителна настройка.



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



6. Докоснете символа **O-** за минимум 4 секунди.

Настройките са запаметени.

Напускане на основните настройки

Изключете готварския плот с помощта на главния превключвател.

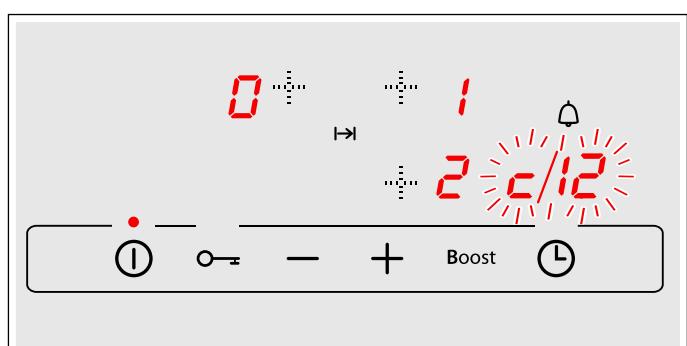
Тест на готварски съдове

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

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

1. Поставете студения готварски съд с ок. 200 мл вода в средата на котлона, който съответства по диаметър най-добре на дъното на съда.
2. Отидете на основните настройки и изберете настройката **c 12**.
3. Докоснете символа **+** или **-**. На дисплея на котлоните мига **-**. Функцията е активирана.

След 10 секунди на дисплея за котлоните се появява резултата за качеството и бързината на процеса на готовене.



Проверете резултата на базата на следната таблица:

Резултат	
0	Готварският съд не е подходящ за котлона и поради това не се загрява.*
1	Готварският съд се загрява по-бавно от очакваното и процесът на готовене не е оптимален.*
2	Готварският съд се загрява правилно и процесът на готовене е наред.
* Ако по-малък котлон е на разположение, тествайте готварския съд още веднъж върху по-малкия котлон.	

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

Указание

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



Почистване

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

Готварски плот

Почистване

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

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

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

В никакъв случай не използвайте:

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

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

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

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

Възможни петна

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

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

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

Рамка на готварския плот

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

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

Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)

Употреба

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

Активирана е защитата за деца.

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

Защо мигат показанията и се чува сигнален тон?

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

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

Шумове

Защо се чуват шумове по време на готвене?

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

Възможни шумове:

Дълбоко бръмчене като от трансформатор:

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

Дълбоко свирене:

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

Пращене:

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

Високи тонове на свирене:

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

Вентилаторен шум:

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

Готварски съдове

Кои готварски съдове са подходящи за индукционния готварски плот?

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

Защо котлонът не загрява и степента на готвене мига?

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

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

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

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

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

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

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

Почистване**Как се почиства готварският плот?**

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

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

?

Повреда – какво да направим?

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

Индикация	Възможна причина	Отстраняване на грешки
няма	Електрозахранването е прекъснато. Уредът не е свързан съгласно електрическата схема. Повреда на електрониката.	Проверете с помощта на други електрически уреди дали не е възникнало късо съединение в електrozахранването. Уверете се, че уредът е свързан съгласно електрическата схема. Ако повредата не може да се отстрани, информирайте техническата служба за обслужване на клиенти.
Индикациите мигат	Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет.	Изсушете обслужващия панел или свалете предмета.
В индикациите на котлоните мига индикацията –	Възникнала е повреда в електрониката.	За кратко с ръка покрайте обслужващия панел, за да потвърдите повредата.
F2	Електрониката е прогряла и е изключила съответния котлон.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. Докоснете след това произволен символ върху готварския плот.
F4	Електрониката е прогряла и всички котлони са се изключили.	
F5 + степен за готовене и сигнален тон	В зоната на обслужващия панел се намира гореща тенджера. Съществува опасност от прогряване на електрониката.	Отстранете тенджерата. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите да готовите.
F5 и сигнален тон	В зоната на обслужващия панел се намира гореща тенджера. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Отстранете тенджерата. Изчакайте няколко секунди. Докоснете произвольно поле за обслужване. Когато индикацията за грешка угасне, можете да продължите да готовите.
F1/F6	Котлонът е прогрял и е изключен за защита на вашата работна повърхност.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и отново включете котлона.
F8	Котлонът е работел дълго време без прекъсване.	Автоматичното предпазно изключване е активирано. Вижте глава
E9000 E9010	Работното напрежение е грешно, намира се извън нормалния работен диапазон.	Свържете се с Вашия доставчик на електроенергия.
U400	Готварският плот не е свързан правилно	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Уверете се, че той е свързан съгласно електрическата схема.
Не поставяйте горещи тенджери върху обслужващия панел.		

Указание

- Ако в индикацията се покаже **F**, трябва да задържите натиснат сензора на съответния котлон, за да можете да отчетете кода за повреда.
- Ако кодът за повреда не е посочен в таблицата, разкачете готварския плот от електрическата мрежа, изчакайте 30 секунди и отново го включете. Ако индикацията се покаже отново, свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти и посочете точния код за повреда.

Специализиран сервис

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

Продуктов № и производствен №

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

Табелката с номерата ще откриете:

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

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

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

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



HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND



9001307659
970405(00)
sl, bg