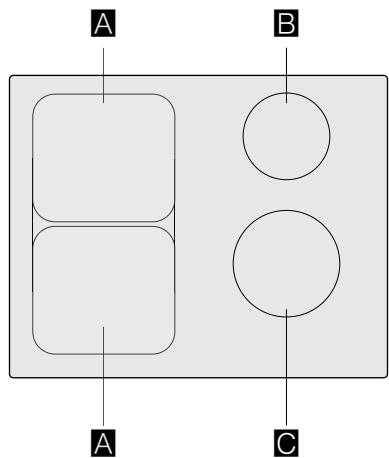




BLAUPUNKT

[sl] Navodila za uporabo	3
[bg] Ръководство	23

Kuhalna plošča
Готоварски плот
5II.4...



		g^*	b^*
A	$\emptyset 21$		2.200 W
	$\emptyset 21 + 21$		3.600 W
B	$\emptyset 14,5$	1.400 W	2.200 W
C	$\emptyset 18$	1.800 W	3.100 W

* IEC 60335-2-6

Vsebina

	Namenska uporaba	4
	Pomembni varnostni napotki	5
	Vzroki poškodb	6
Pregled.		
	Varstvo okolja.	7
Nasveti za varčevanje z energijo 7		
Okolju prijazno odstranjevanje 7		
	Kuhanje z indukcijo	7
Prednosti kuhanja z indukcijo. 7		
Posoda. 7		
	Spoznejte svoj aparat	9
Upravljalna plošča 9		
Kuhališča 9		
Prikaz preostale topote 10		
	Upravljanje aparata	10
Vklop in izklop kuhalne plošče. 10		
Nastavitev kuhališča. 10		
Priporočila za kuhanje 11		
	Kombinirano območje	13
Nasveti za posodo 13		
Aktiviranje. 13		
Izklop 13		
	Funkcija Move	13
Nasveti za uporabo posode. 13		
Aktiviranje. 14		
Izklop 14		
	Časovne funkcije	14
Programiranje časa priprave 14		
Kuhinjska ura 15		
	Funkcija PowerBoost.	15
Vklop 15		
Izklop 15		
	Varovalo za otroke	16
Vklop in izklop otroškega varovala. 16		
Samodejna zaščita za otroke 16		
	Zaščita pri brisanju	16
	Samodejna izključitev	16
	Osnovne nastavitev	17
Tako se pomaknete do osnovnih nastavitev: 18		
	Preizkus posode.	18
	Power-Manager	19
	Čiščenje	19
Kuhalna plošča. 19		
Okvir kuhalne plošče 19		
	Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)	20
	Kaj storiti ob motnjah?	21
	Servisna služba	22
Številka E in številka FD 22		

Namenska uporaba

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

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

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

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

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

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

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

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

Aparat ni namenjen za delovanje z zunanjim programske 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.

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

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

Pomembni varnostni napotki

Opozorilo – Nevarnost požara!

- Vroče olje in maščoba se hitro vnameta. Nikoli ne pustite vročega olja in maščobe brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite kuhalische. Plamene previdno zadušite s pokrovko, odejo ali čim podobnim.
- Kuhalische se močno segrejejo. Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov. Na kuhalni plošči ne shranujte nobenih predmetov.
- Aparat se segreje. Vnetljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne hranite v predalih neposredno pod kuhalno ploščo.
- Kuhalna plošča se izklopi samodejno in je ne morete več upravljati. Pozneje se lahko 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!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklín!

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

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

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

Opozorilo – Nevarnost motenj!

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

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

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

Vzroki poškodb

Pozor!

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

Pregled

V naslednji tabeli so navedene najpogostejše poškodbe:

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

Varstvo okolja

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

Nasveti za varčevanje z energijo

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

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



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



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

Kuhanje z indukcijo

Prednosti kuhanja z indukcijo

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

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

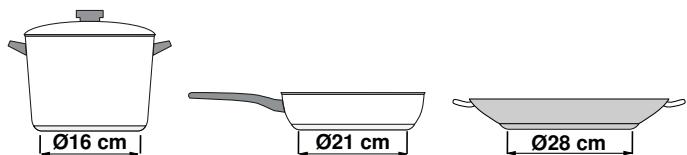
Posoda

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

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

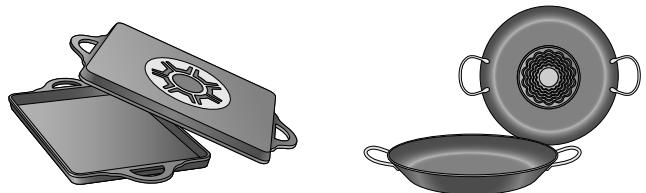
V poglavju → "Preizkus posode" lahko preverite, ali je posoda primerna za indukcijo.

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

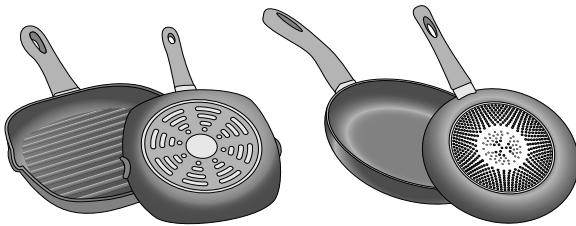


Obstaja tudi induksijska posoda z dnem, ki ni v celoti feromagnetski:

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



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



Neustrezna posoda

Ne uporabljajte razdelilnih plošč ali posode iz:

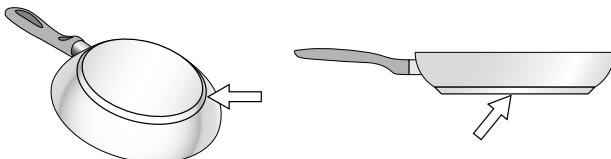
- običajnega tankega jekla
- stekla
- gline
- bakra
- aluminija

Značilnosti dna posode

Sestava dna posode lahko vpliva na rezultat kuhanja.

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

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



Na kuhališču ni posode ali je neprimerne velikosti

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

Prazna posoda ali posoda s tankim dnem

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

Zaznavanje posode

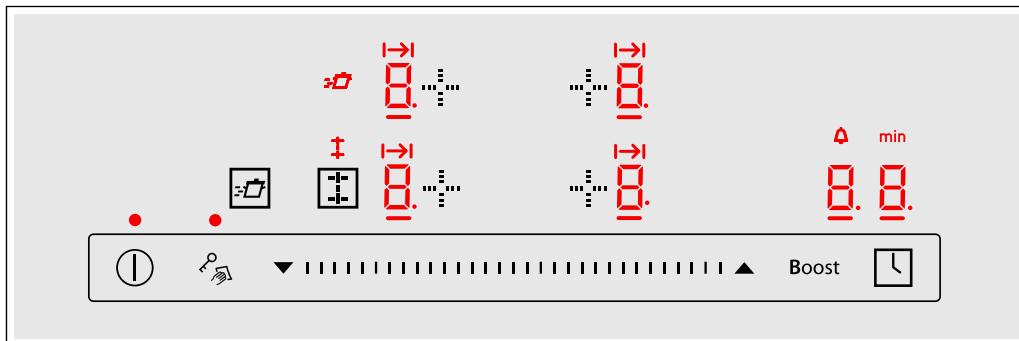
Vsako kuhališče ima spodnjo mejo za zaznavanje posode, ki je odvisna od feromagnetnega premera in materiala dna posode. Zato vedno uporabljaljte kuhališče, ki najbolje ustreza premeru dna posode.

Spoznejte svoj aparat

Informacije o dimenzijah in moči kuhalšč najdete
v→ Stran 2

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

Upravljalna plošča



Senzorska polja

①	Glavno stikalo
+	Izbira kuhalšča
▼ □ □ ▲	Nastavitevno območje
	Otroško varovalo
	Zapora upravljalnega polja za čiščenje
Boost	Funkcija PowerBoost
	Funkcija CombiZone
	Funkcija Move
	Časovne funkcije

Prikaži

0	Stanje delovanja
1-9	Stopnje moči
00	Časovne funkcije
H/h	Preostala topota
b	Funkcija PowerBoost
‡	Funkcija CombiZone
	Funkcija Move
→	Nastavitev časa priprave
!	Opomnik/alarm
min	Prikaz časa

Upravljalna polja

Ko se dotaknete simbola, se aktivira določena funkcija.

Opombe

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

Kuhalšča

Kuhalšča

○/□	Enojno kuhalšče	Uporabite posodo ustrezne velikosti.
□	Kombinirano kuhalšče	Glejte poglavje → "Kombinirano območje" ali → "Funkcija Move"

Uporabljajte izključno posodo, primerno za indukcijo, glejte poglavje → "Kuhanje z indukcijo"

Prikaz preostale topote

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

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

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

Če med kuhanjem s kuhalische odstavite posodo, prikaz preostale topote in izbrano kuhalische izmenično utripata.

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



Upravljanje aparata

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

Vklop in izklop kuhalne plošče

Glavno stikalo je namenjeno vklapljanju in izklapljanju kuhalne plošče.

Vklop: pritisnite simbol ①. Zasiši se zvočni signal. Zasvetita prikaz pri glavnem stiku 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 nastavitev ostanejo shranjene 4 sekunde po vklopu kuhalische. Če kuhalische v tem času ponovno vklopite, ta deluje naprej s prejšnjimi nastavitvami.

Nastavitev kuhalische

Na območju programiranja se nastavi želena moč.

Stopnja moči 1 = najmanjša moč.

Stopnja moči 9 = največja moč.

Vsaka stopnja moči ima tudi vmesno nastavitev. Označena je s piko.

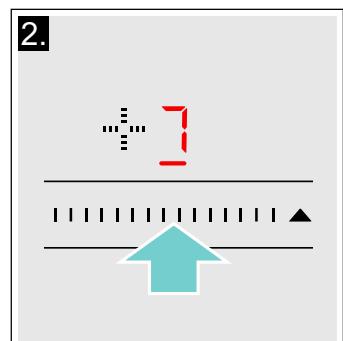
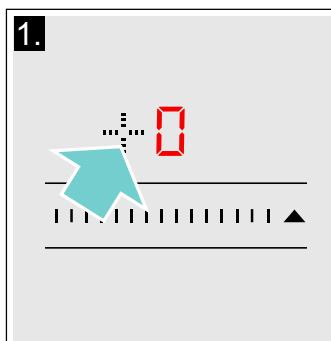
Opombe

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

Izbira kuhalische in nastavitev stopnje kuhanja

Kuhalna plošča mora biti vključena.

1. Dotaknite se simbola ⏪ želenega kuhalische. Simbol _ pod prikazom ② sveti.
2. V naslednjih 10 sekundah s prstom podrsajte prek nastavitevenega območja, da se prikaže želena stopnja kuhanja.



Stopnja kuhanja je nastavljena.

Sprememba stopnje kuhanja

Izberite kuhalische in nato v nastavitevem območju nastavite želeno stopnjo kuhanja.

Izklop kuhalisca

Izberite kuhalische in nastavite na **0** na območju programiranja. Kuhalische je izključeno in prižge se kontrolna lučka 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 ne kuhajte predolgo, da ohrani hrano vrednost. Z elektronsko uro lahko nastavite optimalen čas priprave.
- Za bolj zdravo pripravo jedi preprečite dimljenje olja.
- Pri popekanju jedi jo pecite v manjših porcijsah 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 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.	-
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
Poširjanje, 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

* Brez pokrovke
 ** Večkrat obrnite
 *** Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.

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

* Brez pokrovke

** Večkrat obrnite

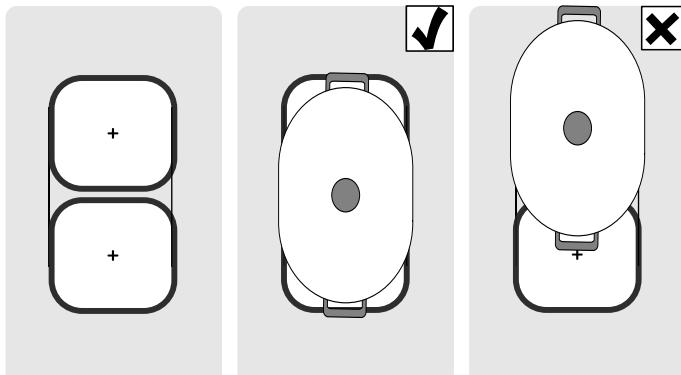
***Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.

Kombinirano območje

S to funkcijo lahko združeno vključite obe enako veliki levi kuhalisci. Pri tem je za obe kuhalisci nastavljena enaka stopnja kuhanja. Funkcija je posebej primerna za kuhanje v podolgovati posodi.

Nasveti za posodo

Za najboljši rezultat priprave uporabite posodo, ki ustreza območju obeh kuhalisc. Posodo postavite na sredino kuhalisci.



Če na enem od obeh kuhalisc uporabljate samo eno posodo, jo lahko premaknete na drugo kuhalische. V tem primeru se stopnja moči in izbrane nastavitve prevzamejo.

Aktiviranje

1. Izberite eno od dveh kuhalisc funkcije CombiZone in nastavite stopnjo kuhanja.
2. Dotaknite se simbola . Prikaz  sveti. Stopnja kuhanja se prikaže na prikazovalniku spodnjega kuhaliska.

Funkcija je vklopljena.

Spreminjanje stopnje moči

Spremenite stopnjo moči na območju programiranja.

Izklop

Izberite eno od obeh kuhalisc za to funkcijo in se dotaknите simbola .

Funkcija je izklopljena. Obe kuhalisci še naprej delujeta kot dve neodvisni kuhalisci.

Funkcija Move

S to funkcijo lahko združeno vključite obe enako veliki levi kuhalisci in za obe kuhalisci nastavite različne stopnje kuhanja. Prednastavljene stopnje kuhanja:

Sprednje kuhalische = stopnja kuhanja .

Zadnje kuhalische = stopnja kuhanja .

Za vsako kuhalische lahko stopnje kuhanja spremenjate neodvisno.

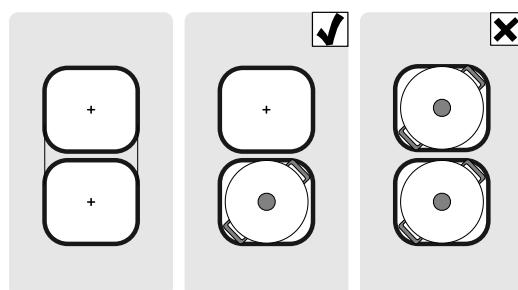
Opombe

- Posodo položite le na eno izmed kuhalisc. Funkcija se ne aktivira, če je na obeh kuhaliscih posoda.
- Na prikazu kuhalicha, na katerem ni posode, stopnja kuhanja sveti šibkeje. Aktivirana bo šele, ko premaknete posodo na to kuhalische in jo aparat zazna.
- Ko je funkcija že aktivirana in postavite drugo posodo na prosto kuhalische, prikaz še naprej sveti šibkeje. Kuhalische ni aktivno. Kuhalische se aktivira, ko odstranite prvo posodo.

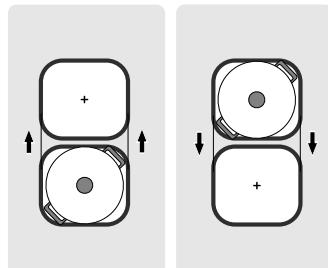
Nasveti za uporabo posode

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

Uporabite eno samo posodo, ki pokrije le eno od kuhalisc.



Premik posode z enega kuhaliska na drugo:



Aktiviranje

- Izberite eno od obeh kuhališč, ki omogočata funkcijo Move.
- Dotaknite se simbola . Prikaz sveti. Na prikazovalnikih obeh kuhališč sveti stopnja moči. Funkcija je vklopljena.

Opombe

- Prikaz kuhališča s posodo sveti svetleje.
- Na prikazovalniku kuhališča, ki je še naprej izbrano, sveti prikaz .

Sprememba stopnje kuhanja

Izberite eno od dveh kuhališč s funkcijo Move in v območju za nastavitev nastavite stopnjo kuhanja.

Opomba: Če je funkcija izklopljena, se stopnje kuhanja vrnejo na prednastavljeni vrednosti.

Izklop

Dotaknite se simbola .

Funkcija je izklopljena.

Opomba: Kadar je eno izmed dveh kuhališč nastavljeno na , se funkcija izklopi v 10 sekundah.

Časovne funkcije

Kuhališče omogoča dve funkciji programske ure:

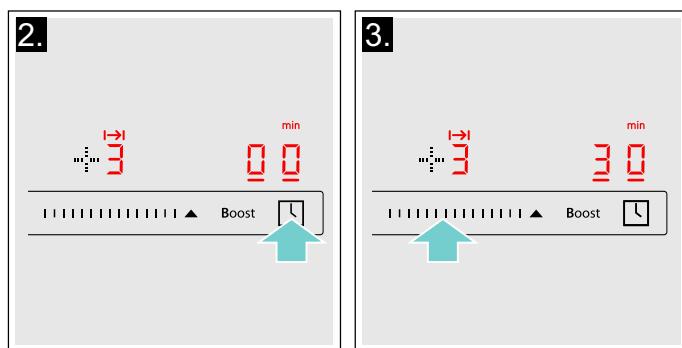
- Programiranje časa priprave
- Kuhinjska ura

Programiranje časa priprave

Kuhališče se po izteku nastavljenega časa samodejno izključi.

Vklop poteka tako:

- Izberite kuhališče in želeno stopnjo kuhanja.
- Pritisnite simbol . Prikaz kuhališča sveti. Na prikazovalniku programske ure sveti .
- V naslednjih 10 sekundah v nastavitenem območju izberite želeni čas priprave.



Po nekaj sekundah se začne čas odštevati.

Opomba: Če pri kombiniranih kuhališčih izberete funkcijo kombiniranega območja ali funkcijo Move, je nastavljen čas za obe kuhališči enak.

Sprememba ali brisanje časa

Izberite kuhališče in pritisnite na simbol .

V nastavitenem območju spremenite čas priprave ali nastavite , da zbrisete nastavljeni čas priprave.

Po preteku časa

Kuhališče se izklopi. Zasliši se zvočni signal. Na prikazovalniku programske ure 10 sekund sveti .

Ko se dotaknete simbola , prikaza ugasneta in zvočni signal utihne.

Opombe

- Čim hitreje s prstom podrsate prek nastavitenega območja, tem hitreje se prikaz minut pomika naprej ali nazaj. Prikazovalnik se ustavi, ko se s prstom dotaknete nastavitenega območja.
- Če ste nastavili čas priprave za več kuhališč, se na prikazovalniku programske ure vedno pokaže navedba časa vsakokratnega izbranega kuhališča.
- Nastavite lahko čas priprave do 99 minut.

Kuhinjska ura

S kuhinjsko uro lahko nastavite čas do 99 minut.

Deluje neodvisno od kuhalnič in drugih nastavitev. Ta funkcija kuhalniča ne izključi samodejno.

Nastavitev

1. Simbol  pritiskajte, dokler prikaz  ne zasveti. Na prikazovalniku programske ure sveti .
2. V nastavitevem območju izberite želeni čas.

Po nekaj sekundah se čas začne odštevati.

Sprememba ali brisanje časa

Simbol  pritiskajte, dokler prikaz  ne zasveti.

V nastavitevem območju spremenite čas ali nastavite , da zbrisete nastavljeni čas.

Po preteku časa

Oglasiti se zvočni signal. Na prikazovalniku programske ure utripata  in prikaz . Prikaza ugasneta po 10 sekundah.

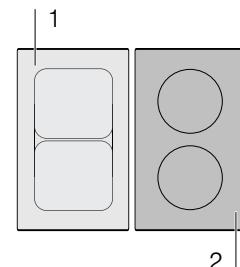
Ko se dotaknete simbola , prikaza ugasneta in zvočni signal utihne.



Funkcija PowerBoost

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

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



Opomba: V območju kombiniranega kuhalniča lahko funkcijo Powerboost aktivirate takrat, ko se kuhalniči uporabljata neodvisno drug od drugega.

Vkllop

1. Izberite kuhalnič.
2. Pritisnite na simbol **Boost**.

Sveti prikaz .

Funkcija je vklopljena.

Izklop

1. Izberite kuhalnič.
2. Pritisnite na simbol **Boost**.

Prikaz  ugasne in kuhalnič 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 kuhalniča.

Varovalo za otroke

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

Vklop in izklop otroškega varovala

Kuhalna plošča mora biti izklopljena.

Vklop: simbol  držite pribl. 4 sekunde. Prikaz poleg simbola  sveti 10 sekund. Kuhalna plošča je zaklenjena.

Izklop: simbol  držite pritisnjeno pribl. 4 sekunde. Kuhalna plošča se odklene.

Samodejna zaščita za otroke

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

Vklop in izklop

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

Zaščita pri brisanju

Če potegnete preko upravljalnega polja, ko je kuhalna plošča vklopljena, lahko spremenite nastavitev. Da to preprečite, ima kuhalna plošča funkcijo zapore upravljalnega polja za čiščenje.

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

Izklop: po 35 sekundah se upravljalno polje odklene. Če želite funkcijo predčasno prekiniti, se dotaknite simbola .

Opombe

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



Samodejna izključitev

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

Kuhalnik ne greje več. Na prikazu kuhalnika izmenično utripajo **F**, **B** in prikaz preostale topote **H** ali **H**.

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

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

Osnovne nastavitev

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

Prikaz	Funkcija
c 1	Otroško varovalo <input type="radio"/> 0 Ročno*. <input type="radio"/> 1 Samodejno. <input type="radio"/> 2 Funkcija je izklopljena.
c 2	Zvočni signali <input type="radio"/> 0 Zvočna signala za potrditev in napako sta izklopljena. <input type="radio"/> 1 Vklopljen je samo zvočni signal za napako. <input type="radio"/> 2 Vklopljen je samo zvočni signal za potrditev. <input type="radio"/> 3 Vsi zvočni signali so vklopljeni.*
c 5	Samodejni varnostni izklop <input type="radio"/> 0 Osnovna nastavitev: izklop po 1–10 urah.* <input type="radio"/> 1 Časi v osnovnih nastavivah so se skrajšali na polovico: izklop po 30 minutah–5 urah. <input type="radio"/> 2 Časi v osnovnih nastavivah so se skrajšali na četrtino: izklop po 15 minutah–2 urah in 30 minutah.
c 6	Trajanje zvočnega signala pri funkciji programske ure <input type="radio"/> 1 10 sekund.* <input type="radio"/> 2 30 sekund. <input type="radio"/> 3 1 minuta.
c 7	Funkcija upravljanja moči. Omejitev skupne moči kuhalne plošče Razpoložljive nastaviteve so odvisne od največje moči kuhalne plošče. <input type="radio"/> 0 Izklopljeno. Največja moč kuhalne plošče. */** <input type="radio"/> 1 Najmanjša moč 1000 W. <input type="radio"/> 2 1500 W ... <input type="radio"/> 3 3000 W, priporočeno za 13 A. <input type="radio"/> 3. 3500 W, priporočeno za 16 A. <input type="radio"/> 4 4000 W <input type="radio"/> 4. 4500 W, priporočeno za 20 A. ... <input type="radio"/> 9 ali 9. Največja moč kuhalne plošče.**
c 9	Čas izbire kuhalnika <input type="radio"/> 0 Neomejen: nazadnje nastavljeno kuhalnišče ostane izbrano.* <input type="radio"/> 1 Omejen: kuhalnišče ostane izbrano le nekaj sekund.
c 12	Preverjanje posode in rezultata priprave jedi <input type="radio"/> 0 Ni primerno <input type="radio"/> 1 Ni optimalno <input type="radio"/> 2 Primerno
c 0	Ponastavitev na standardne nastavitev <input type="radio"/> 0 Posamične nastavitev.* <input type="radio"/> 1 Ponastavitev na tovarniške nastaviteve.

*Tovarniška nastavitev

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

Tako se pomaknete do osnovnih nastavitev:

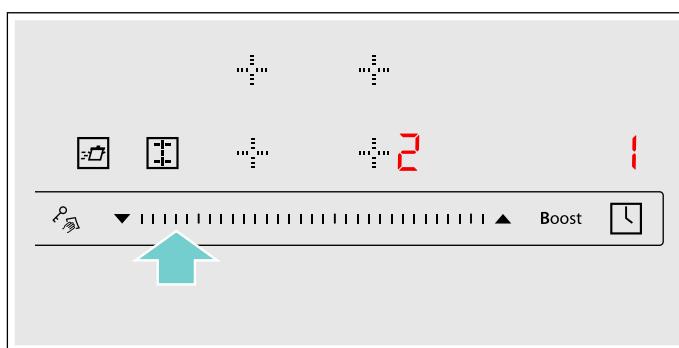
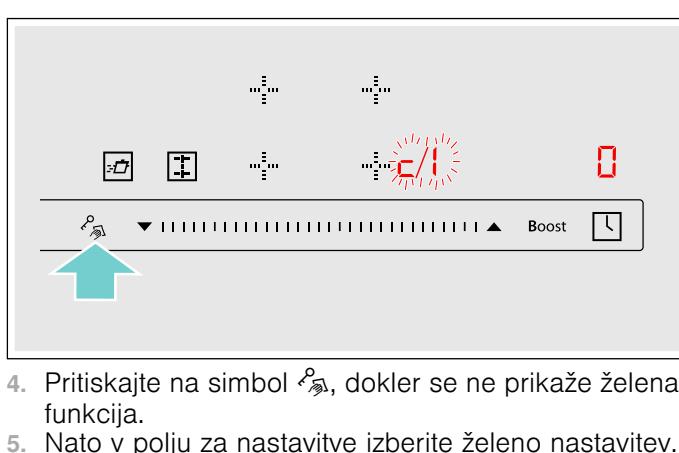
Kuhalna plošča mora biti izključena.

- Vključite kuhalno ploščo.
 - V naslednjih 10 sekundah držite simbol pritisnjeno pribl. 4 sekunde.
- Prvi štirje prikazi vsebujejo informacije o izdelku. Za ogled posameznih prikazov se dotaknite nastavitevnega polja.

Informacije o izdelku	Prikaz
Indeks uporabniškega servisa (KI)	0 /
Proizvodna št. naprave	Fd
Proizvodna št. naprave 1	95.
Proizvodna št. aparata 2	05

- S ponovnim pritiskom na simbol odprete osnovne nastavitev.

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



Nastaviteve so shranjene.

Izhod iz osnovnih nastavitev

Z glavnim stikalom ugasnite kuhalno ploščo.

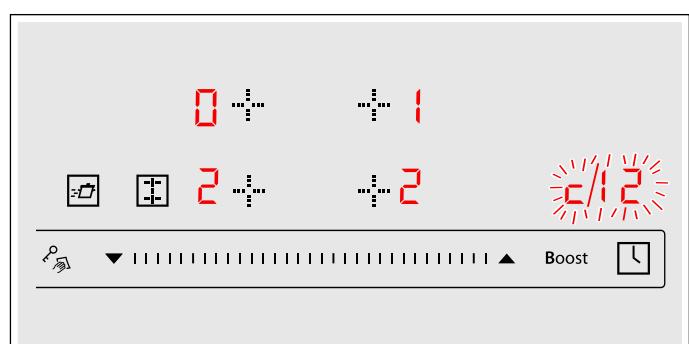
Preizkus posode

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 premer najbolje ustreza dnu posode.
- Pomaknite se v osnovne nastavitev in izberite nastavitev .
- Pritisnite na nastavitevno območje. Na prikazovalniku kuhalnika utripa . Funkcija je vklopjena.

Po 10 sekundah se na prikazovalniku 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.

Da funkcijo ponovno vklope, pritisnite na nastavitevno območje.

Opombe

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

Power-Manager

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

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

Kuhalna plošča samodejno razporedi moč, ki je na voljo, med vklopilena kuhalnika, kar preprečuje prekoračitev nastavljenih moči.

Dokler je funkcija upravljanja moči vklopjena, lahko moč kuhalnika začasno pada pod nominalno vrednost. Ko vklopite kuhalnika 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 spremnjanja skupne moči kuhalne plošče glejte poglavje → "Osnovne nastavitev"

Čiščenje

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

Kuhalna plošča

Čiščenje

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

Kuhalnika 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

Trdrovoratno 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 primerenega 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 koničastih predmetov.

FAQ

Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)

Uporaba

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

Otroško varovalo je aktivirano.

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

Zakaj utripajo prikazi in zakaj je mogoče slišati zvočni signal?

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

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

Zvoki

Zakaj je mogoče med 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.

Prepričajte se, da je posoda primerna za indukcijo in da stoji na kuhalšču, ki je prave velikosti za posodo. Informacije o vrsti, velikosti in položaju posode najdete v poglavjih → "Kuhanje z indukcijo", → "Kombinirano območje" in → "Funkcija Move"

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.

Prepričajte se, da je posoda primerna za indukcijo in da stoji na kuhalšču, ki po velikosti ustreza posodi. Informacije o vrsti, velikosti in položaju posode najdete v poglavjih → "Kuhanje z indukcijo", → "Kombinirano 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 zaželena.

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

?

Kaj storiti ob motnjah?

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.	S pomočjo drugih električnih aparatov preverite, ali je v električnem omrežju prišlo do kratkega stika.
	Aparat ni bil priključen v skladu z vezalno shemo.	Prepričajte se, da je bil aparat priključen v skladu z vezalno shemo.
	Motnja elektronike.	Če motnje ni mogoče odpraviti, o njej obvestite tehnično servisno službo.
Prikazi utripajo	Upravljalno polje je vlažno ali pa je na njem nek predmet.	Osušite upravljalno polje ali odstranite predmet.
Prikaz – utripa na prikazovalniku 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 pregrelo 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 prikaže **E**, morate pritisniti senzorsko polje ustreznega kuhalnika in ga držati, da lahko preberete kodo motnje.
- Če koda motnje ni navedena v preglednici, izklučite kuhalno ploščo iz električnega omrežja, počakajte 30 sekund in jo ponovno priključite. Če se prikaz ponovno pojavi, pokličite servisno službo in navedite natančno kodo motnje.
- Če pride do napake, se aparat ne preklopi v stanje pripravljenosti.

Servisna služba

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

Številka E in številka FD

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

Tipsko tablico s številkami najdete:

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

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

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	24
	Важни указания за безопасност	25
	Причини за повредите	26
Преглед		
	Опазване на околната среда	27
Съвети за пестене на енергия		
Извърлете като пазите околната среда		
	Индукционно нагряване	27
Предимства при готовене с индукция		
Съдове		
	Запознаване с уреда	29
Контролен панел		
Котлоните		
Индикатор за остатъчна топлина		
	Обслужване на уреда	30
Включване и изключване на готварския плот		
Регулиране на котлона		
Препоръки за готовене		
	комбинирана зона	34
Указания за готварския съд		
Активиране		
Деактивиране		
	функция Move	34
Съвети за използване на съдовете		
Активиране		
Деактивиране		
	Времеви функции	35
Програмиране на времето на готовене		
Кухненският таймер		
	Функция PowerBoost	36
Активиране		
Дезактивиране		
	Зашита от деца	37
Активиране и деактивиране на защитата от деца		
Автоматично обезопасяване за деца		
	Зашита при търкане	37
	Автоматично изключване	37
	Основни настройки	38
Така достигате до основните настройки:		
	Тест на готварски съдове	39
	Power-Manager	40
	Почистване	40
Готварски плот		
Рамка на готварския плот		
	Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)	41
	Повреда, какво да направим?	42
	Служба обслужване на клиенти	43
Продуктов № и производствен №		

Използване по предназначение

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Важни указания за безопасност

Предупреждение – Опасност от пожар!

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

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

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

Предупреждение – Опасност от токов удар!

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

Предупреждение – Опасност от злополука!

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

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

Предупреждение – Опасност от нараняване!

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

Изхвърлете като пазите околната среда

Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



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

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

Индукционно нагряване

Предимства при готовене с индукция

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

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

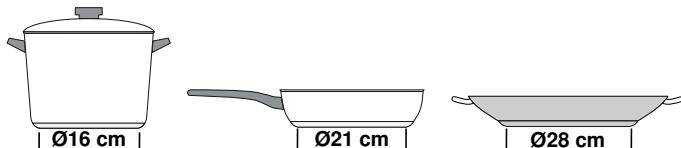
Съдове

Използвайте само феромагнитни съдове за готовене с индукция, например:

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

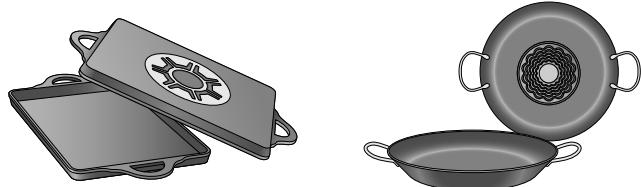
За да проверите, дали съдовете са подходящи за индукция, можете да направите справка в глава → "Тест на готоварски съдове".

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

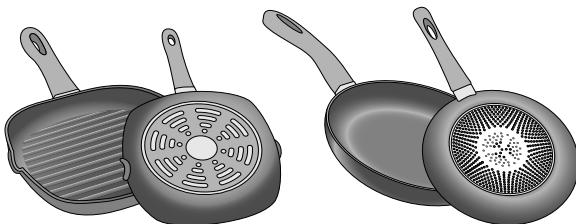


Има и индукционни съдове, чието дъно не е напълно феромагнитно:

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



- Ако материалът на дъното на съда съдържа 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

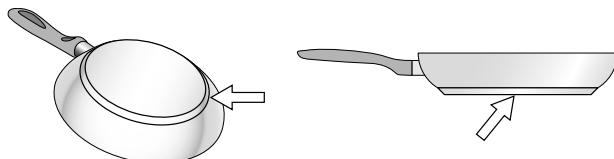
Никога не използвайте дифузорни площи или готварски съдове от:

- 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

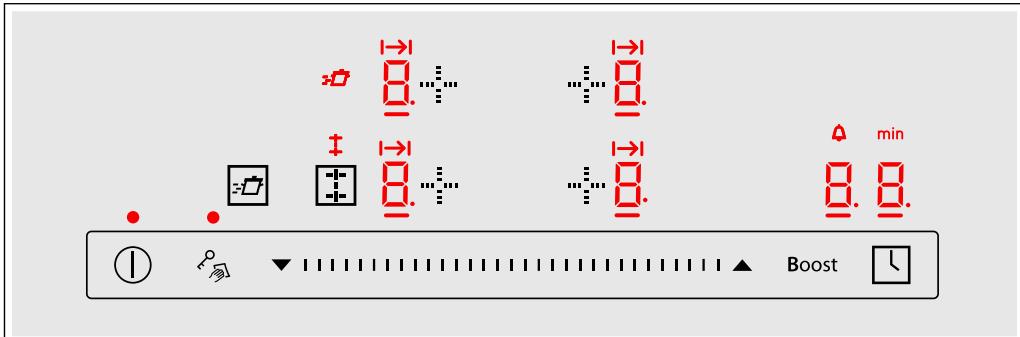
Всеки котлон има добра граница за разпознаване на тенджери, която зависи от феромагнитния диаметър и от материала на дъното на съда. Ето защо трябва да използвате винаги котлона, който отговаря най-добре на диаметъра на дъното на тенджерата.

Запознаване с уреда

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

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

Контролен панел



Сензорни полета	
①	Главен превключвател
...:	Изберете готварска зона
▼ □ ▢ ▣ ▤	Зона за настройка
👶	Заштита от деца
	Блокиране на панела за обслужване с цел почистване
Boost	Функция PowerBoost
█	Функция CombiZone
🕒	Функция Move
🕒	Времеви функции

Индикации	
0	Работно състояние
1-9	Степени на мощност
00	Времеви функции
H/h	Остат. топлина
b	Функция PowerBoost
‡	Функция CombiZone
:>	Функция Move
I→I	Настройка на времето на готовене
!	Таймер
min	Времева индикация

Полета за обслужване

Ако докоснете символ, съответната функция се активира.

Указание

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

Котлоните

Котлони	
<input type="radio"/> / <input checked="" type="checkbox"/> Прост котлон	Използвайте готварски съд с подходяща големина
<input type="checkbox"/> Комбиниран котлон	Вижте глава → "Комбинирана зона" или → "Функция Move"

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 : висока температура
- Индикатор : ниска температура

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

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



Обслужване на уреда

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

Включване и изключване на готварския плот

С главния превключвател включвате и изключвате готварския плот.

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

Изключване: Докоснете символа  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.

Регулиране на котлона

В полето за програмиране се настройва желаната степен на готвене.

Степен на готвене 1 = най-ниска мощност

Степен на готвене 9 = най-висока мощност.

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

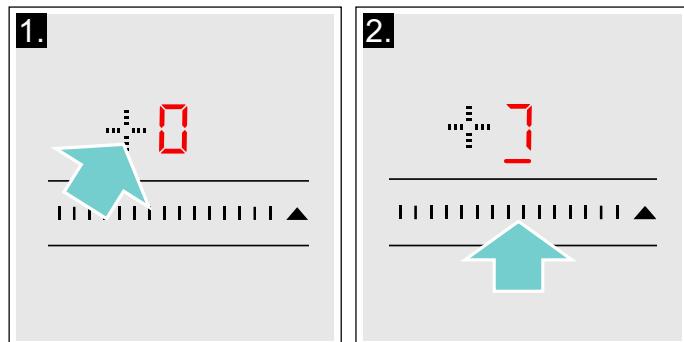
Указание

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

Избор на котлон и степен на готовене

Готоварският плот трябва да е включен.

- Докоснете символа „+“ на желания котлон. Символът „+“ свети под индикатора .
- През следващите 10 секунди пълзгайте с пръста през диапазона на настройка докато желаната степен на готовене в индикацията на степени не се появии.



Степента на готовене е настроена.

Смяна на степента на готовене

Изберете котлон и след това настройте желаната степен за готовене чрез диапазона за настройка.

Изключване на котлон

Изберете котлон и докоснете  в диапазона на регулиране. Котлонът се изключва. Индикаторът за остатъчна топлина свети докато котлонът е още горещ.

Указание

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

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

Препоръки за готовене

Препоръки

- При загряване на пюре, крем супи и гъсти сосове разбърквайте от време на време.
- За предварително загряване настройте степен на готовене 8 - 9.
- При печене с капак намалете степента на готовене когато между капака и готоварския съд започне да излиза пара. За добър резултат при готовенето не е нужно излизане на пара.
- След печенето дръжте кухненските съдове затворени до сервирането.
- За печене с тенджера под налягане спазвайте указанията на производителя.
- Не печете ястията твърде дълго, за да запазите хранителната стойност. С кухненския часовник може да се настрои оптималното време на печене.
- За по-здравословно готовене трябва да се 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 готовене 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
Гуаш, 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, варива*	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
Гуаш***	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.)
Задушено / печено с малко олио**		
Шницил, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Шницил, замразен	6 - 7	6 - 12
Котлет, натюр или панирано**	6 - 7	8 - 12
Пържоли (3 см дебели)	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)**	5 - 6	10 - 20
Птичи гърди, дълб. замр.**	5 - 6	10 - 30
Кюфтета (3 см дебелина)**	4 - 5.	20 - 30
Хамбургер (2 см дебел)**	6 - 7	10 - 20
Риба и филе от риба, натюр	5 - 6	8 - 20
Риба и филе от риба, панирано	6 - 7	8 - 20
Риба, панирана и дълб. замр., напр. пърж. рибени пръчици	6 - 7	8 - 15
Скариди	7 - 8	4 - 10
Сотиране на зеленчуци и гъби, пресни	7 - 8	10 - 20
Ястия на тиган, зеленчуци, месо на лентички по азиатски	7 - 8	15 - 20
Дълб. замр. ястия, напр. ястия на тиган	6 - 7	6 - 10
Палачинки (изпечане една след друга)	6 - 7.	-
Омлети (печена един след друг)	3 - 4.	3 - 10
Яйца на очи	5 - 6	3 - 6
Пържене във фритюрник* (150-200 г на проция в 1-2 л олио, пържене на порции)		
Замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
Крокети, замразени	7 - 8	-
Месо, напр. пилешки части	6 - 7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	6 - 7	-
Зеленчуци, гъби, панирани или в бирено тесто, темпуря	6 - 7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4 - 5	-

* Без капак

** Обръщайте няколко пъти

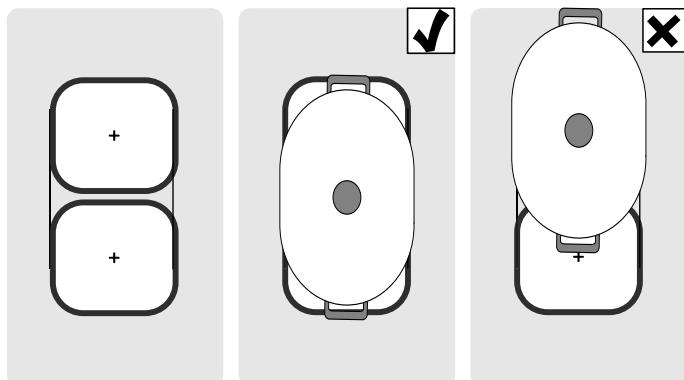
*** Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.

комбинирана зона

С тази функция могат да се включват заедно двата еднакво големи леви котлона. При това за двата котлона се настройва еднаква степен на готвене. Тя е особено подходяща за готвене с продълговати съдове за готвене.

Указания за готварския съд

Използвайте за оптимален резултат съд за готвене, който е съгласуван с областта на двата котлона. Поставете съда централно върху котлоните.



Ако използвате само един готварски съд върху единия от двата котлона, можете да го преместите върху втория котлон. В този случай се приемат степента на мощност и избраните настройки.

Активиране

1. Изберете единия от двата котлона, спадащи към CombiZone и настройте степента на готвене.
 2. Докоснете символа . Индикаторът  свети. Степента за готвене се появява в индикатора на долния котлон.
- Функцията е активирана.

Смяна на степента на готвене

Променете степента на готвене в полето за програмиране.

Деактивиране

Изберете единия от двата котлона за тази функция и докоснете символа .

Функцията е дезактивирана. Двете готварски зони сега функционират като две независими готварски зони.

функция Move

С тази функция можете да включите заедно двата една големи леви котлона и да изберете различни степени на готвене за двата котлона. Предварително настроени степени на готвене:

Преден котлон = степен на готвене 

Заден котлон = степен на готвене .

Степените на готвене могат да се променят за всеки котлон независимо една от друга.

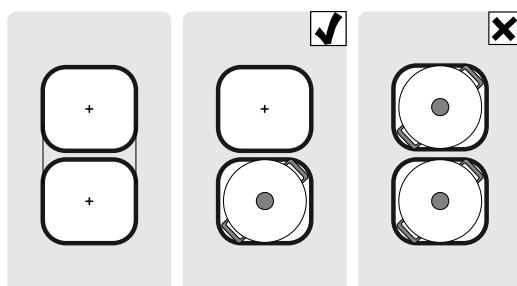
Указание

- Поставете готварски съд само върху единия от котлоните. Функцията не се активира, ако върху всеки един от котлоните стои по един готварски съд.
- В индикатора на котлона, върху който няма готварски съд, готварската степен свети по-слабо. Тя се активира едва тогава, когато съдът се измести върху този котлон и се разпознае.
- Ако функцията вече е активирана и върху свободния котлон се сложи втори готварски съд, индикаторът както и преди свети по-слабо, но котлонът не е активен. Котлонът не е активен. Котлонът се активира, ако първият готварски съд се отстрани.

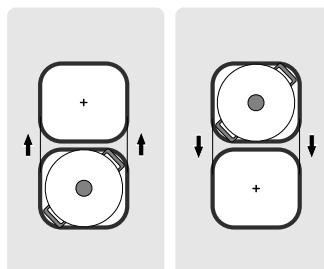
Съвети за използване на съдовете

За да се осигури добро разпознаване на съда и разпределение на топлината, препоръчваме да поставяте съда точно в центъра:

Използвайте само един готварски съд, който покрива единия от котлоните.



Изместете готварския съд от котлона върху друг котлон:



Активиране

- Изберете единия от двата котлона, спадащи към функцията Move.
 - Докоснете символа . Индикаторът свети. Степените на мощност светят в индикаторите на двата котлона.
- Функцията е активирана.

Указание

- Индикаторът на котлона с готварския съд свети по-ярко.
- В индикатора на допълнително избрания котлон свети индикацията .

Смяна на степента на готовене

Изберете единия от двата котлона, спадащи към функцията Move и променете степента на готовене в диапазона за настройка.

Указание: Ако функцията се дезактивира, степените на готовене се връщат към предварително настроените стойности

Деактивиране

Докоснете символа .

Функцията е дезактивирана.

Указание: Ако един от двата котлона е настроен на , функцията се дезактивира в рамките на около 10 секунди.

Времеви функции

Вашият готварски плот разполага с две функции на таймера:

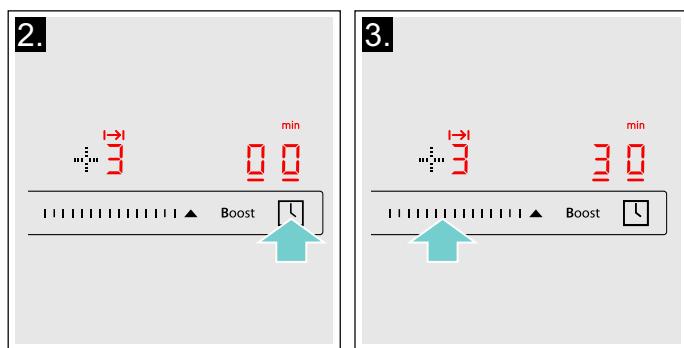
- Програмиране на времето на готовене
- Кухненски таймер

Програмиране на времето на готовене

Котлонът се изключва автоматично след изтичане на настроеното време.

Така се настройва:

- Изберете котлон и желаната степен на готовене.
- Докоснете символа на котлона светва. В индикатора на таймера светва .
- През следващите 10 секунди настройте в диапазона на регулиране желаното време на готовене.



След няколко секунди времето започва да тече.

Указание: Ако при комбиниран котлон се избере функцията комбинирана зона или Move, настроеното време за двата котлона е еднакво.

Промяна или изтриване на времето

Изберете котлона и след това докоснете символа .

В диапазона на регулиране променете времето на готовене или настройте , за да изтриете програмираното време на готовене.

След изтичане на времето

Готварската зона се изключва. Прозвучава сигнал. В индикацията на таймера светва за 10 секунди .

Чрез докосване на символа угасват индикациите и се заглушава сигналния тон.

Указание

- Колкото по-бързо припълзвате пръст по диапазона за настройка, толкова по-бързо нараства или намалява индикацията на минутите. Индикаторът спира, ако докоснете с пръст зоната за настройка.
- Когато за няколко котлона е настроено 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

- Докоснете символа неколкократно докато индикаторът не светне. В индикатора на таймера светва .
- Настройте желаното време в зоната за настройка. След няколко секунди времето започва да тече.

Промяна или изтриване на времето

Докоснете символа неколкократно докато индикаторът не светне.

В диапазона на регулиране променете времето или настройте , за да изтриете програмираното време.

След изтичане на времето

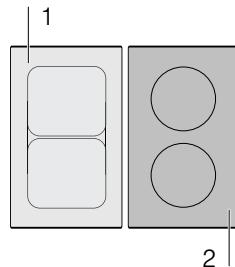
Прозвучава сигнал. В индикацията на таймера мигат и индикацията . След 10 секунди индикациите угасват.

Чрез докосване на символа угасват индикациите и се заглушава сигнальния тон.

Функция PowerBoost

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

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 и ; след това автоматично се настройва степен на готвене , без да се активира функцията.



Указание: В областта на комбинираната зона функцията Powerboost може да се активира само когато двата котлона се използват независимо един от друг.

Активиране

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

Дезактивиране

- Изберете котлон.
- Докоснете символа **Boost**.
Индикацията угасва и котлонът превключва обратно към степен за готвене .
Функцията е дезактивирана.

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

Защита от деца

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

Активиране и деактивиране на защитата от деца

Готварският плот трябва да е изключен.

Активиране: Докоснете символа  за ок. 4 секунди. Индикаторът до символа  светва за 10 секунди. Готварският плот е блокиран.

Деактивиране: Докоснете символа  за ок. 4 секунди. Блокажът се отменя.

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"

Защита при търкане

Ако бършете върху обслужващия панел, докато готварският плот е включен, настройките могат да се променят. За да се предотврати това, готварският плот разполага с функцията за блокиране на обслужващия панел с цел почистване.

Включване: Докоснете символа . Прозвучава сигнал. Панелът за обслужване е блокиран в продължение на 35 секунди. Сега можете да бършете върху повърхността на обслужващия панел, без да променяте настройките.

Деактивиране: след 35 секунди обслужващият панел се отблокира. За прежевременно прекъсване на функцията докоснете символа .

Указание

- 30 секунди след активирането прозвучава сигнал. Той показва, че функцията приключва скоро.
- Блокировката за почистване няма въздействие върху главния ключ. Готварският плот може да се изключи по всяко време.

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 **N**.

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 готовне (след 1 до 10 часа).



Основни настройки

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

Индикация	Функция
c 1	Зашита от деца
0	Ръчно*.
1	Автоматично.
2	Функцията е дезактивирана.
c 2	Сигнални тонове
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.*
c 5	Автоматично предпазно изключване
0	Основна настройка: Изключване след 1-10 часа.*
1	Времената на основната настройка са с интервали от половин час: изключване след 30 минути - 5 часа.
2	Времената на основната настройка са с интервали от четвърт час: изключване след 15 минути - 2 ч 30 минути.
c 6	Продължителност на сигналния тон на функцията Timer
1	10 секунди.*
2	30 секунди.
3	1 минута.
c 7	Функция Power-Management. Ограничаване на общата мощност на готварския плот Наличните настройки зависят от максималната мощност на готварския плот.
0	Деактивирано.Максимална мощност на готварския плот. */**
1	1000 W минимална мощност.
2	1500 W
3	3000 W Препоръчано за 13 ампера.
3.	3500 W Препоръчано за 16 ампера.
4	4000 W
4.	4500 W Препоръчано за 20 ампера.
...	...
9	9 или 9. Максимална мощност на готварския плот.**
c 9	Време на избор на котлон
0	Неограничено: Последно настроеният котлон остава избран.*
1	Ограничено: Котлонът остава избран само за няколко секунди.
c 12	Проверка на готварските съдове и резултат от готовенето
0	Неподходящи
1	Неоптимални
2	Подходящи
c 0	Нулиране до стандартните настройки
0	Индивидуални настройки.*
1	Връщане към фабричните настройки.

*Фабрична настройка

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

Така достигате до основните настройки:

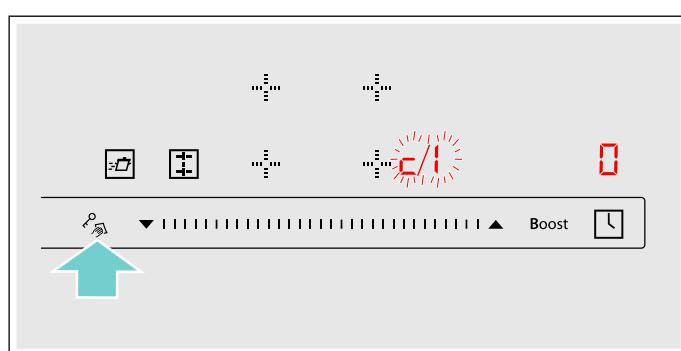
Готварският плот трябва да е изключен.

1. Включете готварския плот.
2. В рамките на следващите 10 секунди задръжте натиснат символа за ок. 4 секунди. Първите четири индикации дават информация за продукта. Докоснете диапазона за настройка, за да можете да видите отделните индикации.

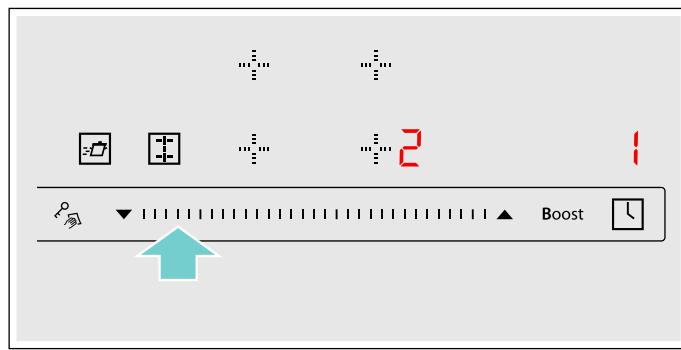
Информация за продукта	Индикация
Индекс на клиентската служба (KI)	0 1
Фабричен номер	Fd
Фабричен номер 1	95.
Фабричен номер 2	0.5

3. Ново докосване на символа води до основните настройки.

На дисплеите светват и редувайки се и се появява като предварителна настройка.



4. Докосвайте символа повторно докато желаната функция не се появии.
5. След това в диапазона на настройка изберете желаната настройка.



6. Докоснете символа за минимум 4 секунди.

Настройките са запаметени.

Напускане на основните настройки

Изключете готварския плот с помощта на главния превключвател.

Тест на готварски съдове

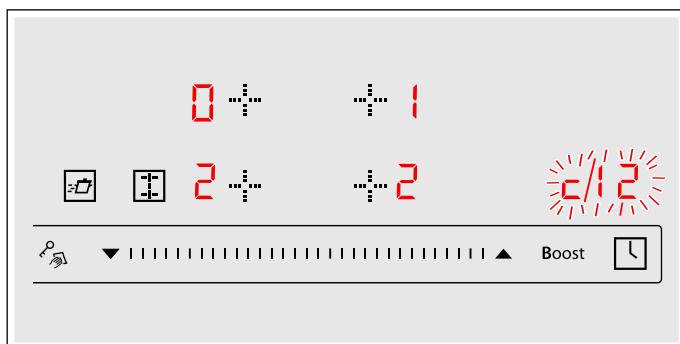
С тази функция бързината и качеството на процеса на готвене могат да се проверяват независимо от готварския съд.

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

1. Поставете студения готварски съд с ок. 200 мл вода в средата на котлона, който съответства по диаметър най-добре на дъното на съда.
2. Преминете към основните настройки и изберете настройка .
3. Докоснете зоната за настройка. 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 готвене.



Проверете резултата на базата на следната таблица:

Резултат

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

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

За да активирате отново тази функция, докоснете зоната за настройка.

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-доброят възможен или да не е задоволителен.
- Информация за тази функция ще намерите в глава → "Основни настройки".
- Информация за вида, размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Индукционно нагряване".

Power-Manager

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

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

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

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

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

Почистване

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

Готварски плот

Почистване

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

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 включва 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 готовене?

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 готовенето на висока степен за готовене. Шумът изчезва или става по-тих, когато степента на готовене 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 готовене. Свирещите тонове изчезват или стават по-слаби при намаляване на степента на готовене.

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 готовене 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.

Уверете се, че готварският съд е подходящ за индукция, и че се намира върху котлон, чийто размер съответства най-добре на размера на съда. Информация за вида, размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глави → "Индукционно нагряване", → "Комбинирана зона" и → "Функция Move"

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

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

Уверете се, че готварският съд е подходящ за индукция, и че се намира върху котлон, чийто размер съответства най-добре на размера на съда. Информация за вида, размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глави → "Индукционно нагряване", → "Комбинирана зона" и → "Функция Move"

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 електрозахранването. 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.	Изслушете 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 готовне 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 гответе.
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 гответе.
F1/F6	Котлонът е прогрял и е изключен за защита на вашата работна повърхност.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и отново включете котлона.
F8	Котлонът е работел дълго време без прекъсване.	Автоматичното предпазно изключване е активирано. Вижте глава
E9000 E90 10	Работното напрежение е грешно, намира се извън нормалния работен диапазон.	Свържете се с Вашия доставчик на електроенергия.
U400	Готварският плот не е свързан правилно	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Уверете се, че той е свързан съгласно електрическата схема.
Не поставяйте горещи тенджери върху обслужващия панел.		

Указание

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

Служба обслужване на клиенти

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

Продуктов № и производствен №

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

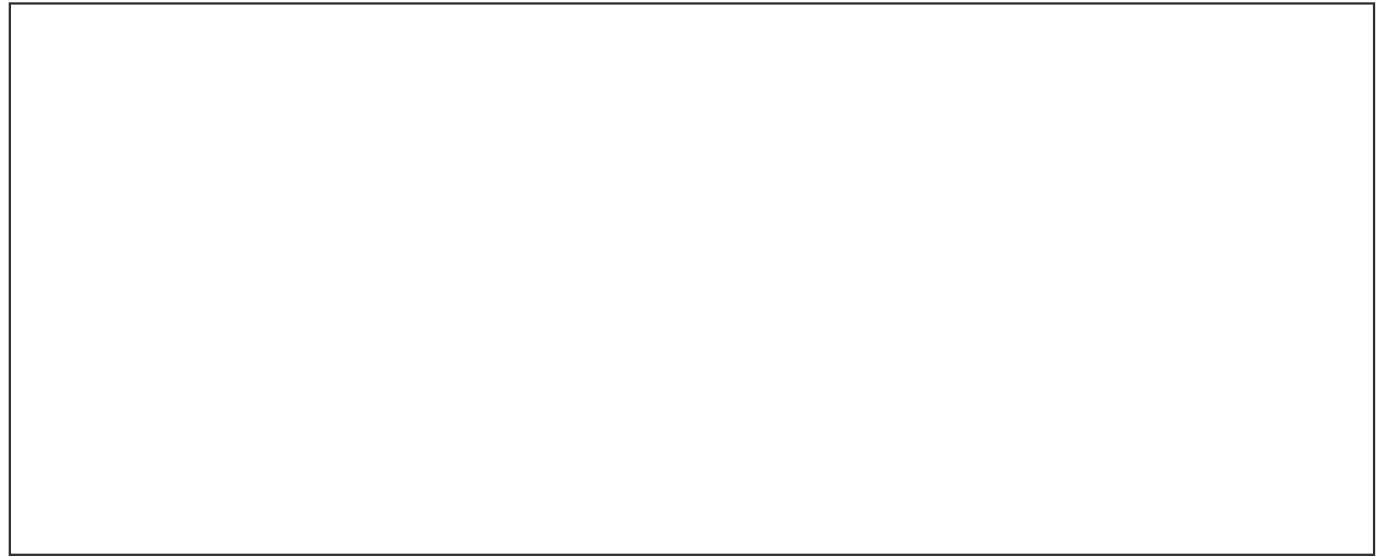
Табелката с номерата ще откриете:

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

Е-номерът може да се открие и върху 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



9001368289
980116(00)
sl, bg