



**BOSCH**



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Induction hob

**PUC...AA..**

[sl] Navodila za uporabo  
[bg] Ръководство за употреба

2  
14

## Kazalo

1	<b>Varnost</b> .....	2
2	<b>Preprečevanje materialne škode</b> .....	4
3	<b>Varstvo okolja in varčevanje</b> .....	5
4	<b>Primerna posoda</b> .....	5
5	<b>Spoznavanje</b> .....	6
6	<b>Osnovno upravljanje</b> .....	7
7	<b>PowerBoost</b> .....	8
8	<b>Otroško varovalo</b> .....	8
9	<b>Osnovne nastavitve</b> .....	8
10	<b>Preizkus posode</b> .....	9
11	<b>Čiščenje in nega</b> .....	9
12	<b>Odpravljanje motenj</b> .....	10
13	<b>Odstranjevanje</b> .....	11
14	<b>Servisna služba</b> .....	11
15	<b>Testne jedi</b> .....	12

## 1 Varnost

Upoštevajte naslednja varnostna navodila.

### 1.1 Splošna navodila

- Skrbno preberite ta navodila.
- Navodila za uporabo, izkaznico aparata in informacije o izdelku shranite za kasnejšo uporabo ali za novega lastnika.
- Če opazite poškodbo zaradi transporta, aparata ne priključite.

### 1.2 Namenska uporaba

Aparate lahko brez vtiča priključi samo pooblaščen strokovnjak. Pri poškodbah zaradi napačne priključitve garancija ne velja.

Varnost med uporabo je zagotovljena le v primeru strokovne vgradnje v skladu z navodili za montažo. Za brezhlebno delovanje na mestu postavitve je odgovoren inštalater.

Aparat uporabljajte samo:

- za pripravo jedi in pijač.
- pod nadzorom. Kratkotrajne postopke kuhanja ves čas nadzorujte.
- v domačem gospodinjstvu in v zaprtih prostorih domačega okolja.
- do najvišje nadmorske višine 4000 m.

Aparata ne uporabljajte:

- z zunanjo programsko uro ali posebnim daljinskim upravljalnikom. To ne velja v primeru, da je delovanje izklopljeno z aparati, zajetimi v standardu EN 50615.

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 EN 45502-2-1 in EN 45502-2-2 ter ali je bila naprava izbrana, implantirana in nastavljena skladno z VDE-AR-E 2750-10. Če so ti pogoji izpolnjeni in poleg tega uporabljate tudi nekovinske kuhinjske pripomočke in posodo ter nekovinske ročaje, lahko indukcijsko kuhalno ploščo brez težav uporabljate v skladu z njeno namembnostjo.

### 1.3 Omejitev kroga uporabnikov

Ta aparat lahko otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki ne razpolagajo z izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo le, ko so pod nadzorom, ali če so bili poučeni o varni uporabi in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe aparata.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

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

Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu in priključnemu kablu.

### 1.4 Varna uporaba

#### OPOZORILO – Nevarnost požara!

Nenadzorovano kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni površini je lahko nevarno in lahko povzroči požar.

- ▶ Vročih olj in masti nikoli ne pustite brez nadzora.
- ▶ Požara nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite aparat in nato pokrijte plamene npr. s pokrovko ali z odejo za gašenje.

Kuhalna površina se močno segreje.

- ▶ Na kuhalno površino ali v njeno neposredno bližino nikoli ne polagajte vnetljivih predmetov.
- ▶ Na kuhalni površini nikoli ne shranjujte predmetov.

Aparat se močno segreje.

- ▶ Gorljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne shranjujete v predalih neposredno pod kuhalno ploščo.

Kuhalna plošča se samodejno izklopi in je ne morete več upravljati. Kasneje se lahko nehotе vklopi.

- ▶ Izključite varovalko v omarici z varovalkami.
- ▶ Pokličite pooblaščen servis.

Pokrovi za kuhalno ploščo lahko povzročijo nesreče, npr. zaradi pregretja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

- ▶ Ne uporabljajte pokrovov za kuhalno ploščo.

Po vsaki uporabi z glavnim stikalom izklopite kuhalno ploščo.

- ▶ Ne čakajte, da se bo kuhalna ploščo samodejno izklopila, ker na njej ni več loncev in ponev.

Živila se lahko vnamejo.

- ▶ Postopek kuhanja morate nadzorovati. Kratek postopek morate ves čas nadzorovati.

### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!**

Med delovanjem se aparat in njegovi dostopni deli segrejejo, še posebno okvir kuhalne plošče, če obstaja.

- ▶ Pazite, da se ne dotaknete grelnikov.
- ▶ Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu.

Kuhališče se segreva, vendar zaslon ne deluje.

- ▶ Izključite varovalko v omarici z varovalkami.
- ▶ Pokličite pooblaščen servis.

Zaščitne rešetke za kuhalno površino lahko povzročijo nezgode.

- ▶ Nikoli ne uporabljajte zaščitnih rešetk za kuhalno površino.

Aparat se med delovanjem segreje.

- ▶ Pred čiščenjem pustite, da se aparat ohladi.

Kovinski predmeti se na kuhalni plošči zelo hitro segrejejo.

- ▶ Na kuhalno ploščo nikoli ne odlagajte kovinskih predmetov, npr. nožev, vilic, žlic in pokrovk.

### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!**

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.
- ▶ Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.

- ▶ Če je omrežni priključni vodnik aparata poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim priključnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu ali njegovi servisni službi.

Poškodovan aparat ali poškodovan omrežni priključni kabel je nevaren.

- ▶ Nikoli ne uporabljajte poškodovanega aparata.

- ▶ Če je površina počena, morate aparat izključiti, da preprečite morebitni električni udar. V ta namen aparata ne izklopite z glavnim stikalom, ampak ga izključite tako, da izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

- ▶ Nikoli ne vlecite za priključni kabel, da izključite aparat iz električnega omrežja. Vedno vlecite za vtič omrežnega priključnega kabla.

- ▶ Če je aparat ali priključni kabel v okvari, takoj izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

- ▶ Pokličite pooblaščen servis. → *Stran 11*

Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar.

- ▶ Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega čistilnika.

Na vročih delih aparata se lahko stopi izolacija kablov električnih naprav.

- ▶ Priključnega kabla električnih naprav nikoli ne izpostavljajte vročim delom aparata. Stik kovinskih predmetov z ventilatorjem, ki se nahaja na spodnji strani kuhalne plošče, lahko povzroči električni udar.

- ▶ V predalih pod kuhalno ploščo ne shranjujte dolgih, koničastih kovinskih predmetov.

### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!**

Zaradi tekočine med dnom posode in kuhališčem lahko posoda nenadoma odskoči v višino.

- ▶ Kuhališče in dno posode morata biti vedno suha.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte zamrznjene posode za kuhanje.

Pri pripravi v vodni kopeli lahko kuhalna plošča in posoda počita, če se pregrejeta.

- ▶ Posoda v vodni kopeli se ne sme neposredno dotikati dna posode, napolnjene z vodo.
- ▶ Uporabljajte samo posodo, odporno na vročino.

Aparat z napokano ali počeno površino lahko povzroči ureznine.

- ▶ Aparata ne uporabljajte, če ima ta napokano ali počeno površino.

### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost zadušitve!**

Otroci se lahko zavijejo v embalažo ali pa si slednje potegnejo preko glave in se tako zadušijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z embalažnim materialom.

- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z embalažnim materialom.

Otroci lahko vdihnejo ali pogoltnejo majhne dele in se tako zadušijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z majhnimi deli.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z majhnimi deli.

## 2 Preprečevanje materialne škode

Tukaj je seznam najpogostejših vzrokov za poškodbe in nasvetov, kako se jim izogniti.

Poškodba	Vzrok	Ukrep
Madeži	Kuhanje brez nadzora.	Opazujte potek priprave jedi.
Madeži, krušenje	Razlita živila, predvsem taka z velikim deležem sladkorja.	Takoj jih odstranite s strgalom za steklokeramiko.
Madeži, krušenje ali razpoke v steklu	Poškodovana posoda, posoda s stopljenim emajlom ali posoda z dnom iz bakra ali aluminija.	Uporabljajte primerno in nepoškodovano posodo.
Madeži, obarvanja	Nepriprimerni načini čiščenja.	Uporabljajte le čistila, primerna za steklokeramiko, in čistite kuhalno ploščo samo takrat, ko je hladna.
Krušenje ali razpoke v steklu	Udarci ali posoda, pribor ali drugi trdi ali koničasti predmeti, ki padejo na kuhalno ploščo.	Med kuhanjem ne udarite ob steklo in ne dovolite, da na kuhalno ploščo padejo predmeti.
Praske, obarvanja	Grobo dno posode ali drsanje posode po kuhalni plošči.	Preglejte posodo. Posodo dvignite, ko jo premikate.
Praske	Sol, sladkor ali pesek.	Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovno ali odlagalno površino.
Poškodbe aparata	Kuhanje v zamrznjeni posodi.	Nikoli ne uporabljajte zamrznjene posode za kuhanje.
Poškodbe posode ali aparata	Kuhanje brez vsebine.	Posode brez vsebine nikoli ne postavite na vroče kuhališče in je ne segrevajte.
Poškodbe stekla	Stopljena snov na vročem kuhališču ali vroče pokrovke na steklu.	Na kuhalno ploščo ne polagajte papirja za peko ali aluminijaste folije, plastičnih posod ali pokrovk.
Pregretje	Vroča posoda na upravljalnem polju ali na okvirju.	Nikoli ne postavljajte vroče posode na ta območja.

### **POZOR!**

Ta kuhalna plošča ima na spodnji strani ventilator.

- ▶ Če je pod kuhalno ploščo predal, v njem ne shranjujte majhnih ali koničastih predmetov, papirja in kuhinjskih krp. Ventilator bi te predmete lahko vsesal in se poškodoval ali pa bi bilo hlajenje slabše.

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

## 3 Varstvo okolja in varčevanje

### 3.1 Odlaganje embalaže novega aparata

Material embalaže je okolju prijazen in primeren za ponovno uporabo.

- Posamezne sestavne dele ločeno sortirajte v odpad.

### 3.2 Varčevanje z energijo

Če upoštevate te napotke, bo vaš aparat porabil manj električne energije.

Izberite kuhališče, ki ustreza velikosti posode. Posodo namestite na sredino.

Uporabljajte posodo, katere premer dna se ujema s premerom kuhališča.

**Nasvet:** Proizvajalci posode pogosto navedejo zgornji premer posode. Ta je pogosteje večji kot premer dna posode.

- Neustrezna posoda ali nepopolno prekrita kuhališča porabijo veliko energije.

Posodo pokrijte z ustrezno pokrovko.

- Če kuhate brez pokrovke, aparat porabi znatno več energije.

Pokrovko dvignite kar se da redko.

- Če dvignete pokrovko, uide veliko energije.

Uporabite stekleno pokrovko.

- Steklена pokrovka omogoča, da pogledate v lonec, ne da bi vam bilo treba dvigniti pokrovko.

Uporabljajte lonce in ponve z ravnim dnom.

- Če posoda nima ravnega dna, je poraba energije večja.

Uporabljajte posodo, ki ustreza količini živil.

- Večja posoda z malo vsebine potrebuje več energije za segrevanje.

Hrano pripravljajte z malo vode.

- Več kot je vode v posodi za kuhanje, več energije potrebujete za segrevanje.

Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja. Uporabite ustrezno stopnjo počasnega kuhanja.

- Če nastavite previsoko stopnjo počasnega kuhanja, po nepotrebnem tratite energijo.

## 4 Primerna posoda

Posoda, primerna za kuhanje z indukcijo, mora imeti feromagnetno dno, torej jo mora magnet privlačiti, poleg tega mora dno ustrezati velikosti kuhališča. Če aparat

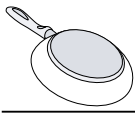
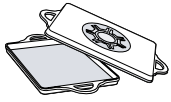

ne zazna posode na določenem kuhališču, postavite posodo na kuhališče z eno stopnjo manjšim premerom.

### 4.1 Velikost in lastnosti posode

Da aparat pravilno zazna posodo, morate upoštevati velikost in material posode. Dno vseh posod mora biti popolnoma ravno in gladko.

Z Preizkus posode lahko preverite, ali je vaša posoda primerna. Več informacij najdete pod

→ "Preizkus posode", Stran 9.

Posoda	Materiali	Lastnosti
Priporočena posoda 	Posoda iz nerjavečega jekla z dnom v obliki sendviča, ki dobro razporeja toploto. Feromagnetna posoda iz emajliranega jekla, litoželezna posoda ali posebna posoda za indukcijo iz nerjavečega jekla.	Ta posoda enakomerno razporeja toploto, se hitro segreje in aparat jo zagotovo zazna. Ta posoda se hitro segreje in aparat jo zagotovo zazna.
Primerno 	Dno ni v celoti feromagnetno. Dno posode z deležem aluminija.	Če je feromagnetno območje manjše od dna posode, se segreje samo feromagnetno območje. Tako se toplota ne razporeja enakomerno. Zaradi aluminija se feromagnetna površina zmanjša, zato posoda lahko sprejme manj moči. Lahko se zgodi, da aparat te posode ne zazna dovolj ali je sploh ne zazna in je zato ne segreva dovolj.
Ni primerno 	Posoda iz običajnega tankega jekla, stekla, gline, bakra ali aluminija.	

### Opombe

- Med kahalno ploščo in posodo načelno ne uporabljajte adapterskih plošč.

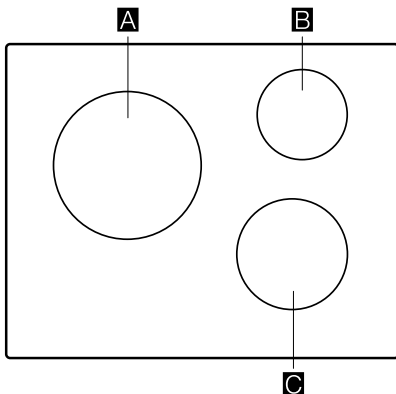
- Ne segrevajte prazne posode in ne uporabljajte posode s tankim dnom, ker se lahko zelo močno segreje.

## 5 Spoznavanje

### 5.1 Kuhanje z indukcijo

Kuhanje z indukcijo je nekoliko drugačno od kuhanja na običajnih kuhalnih ploščah in prinaša vrsto prednosti, npr. prihranek časa pri kuhanju in pečenju, prihranek energije ter lažjo nego in čiščenje. Omogoča tudi boljši nadzor nad temperaturo, ker toplota nastaja neposredno v posodi.

### 5.2 Razdelitev kuhališč

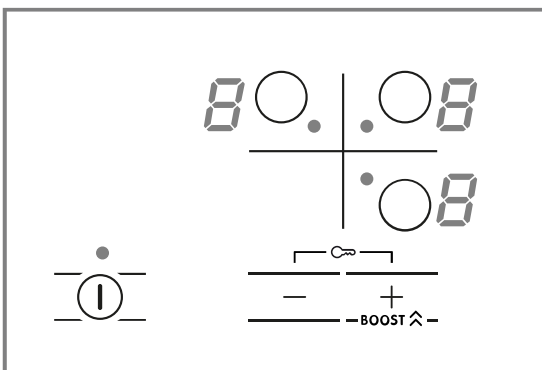


Navedena moč je izmerjena s standardnimi lonci, opisanimi v IEC/EN 60335-2-6. Moč se lahko razlikuje glede na velikost posode ali material, iz katerega je izdelana.

Kuhališče	Velikost	Največja moč	
<b>A</b>	Premer 24 cm	Stopnja moči 9	2.200 W
		PowerBoost	3.700 W
<b>B</b>	Premer 14,5 cm	Stopnja moči 9	1.400 W
<b>C</b>	Premer 18 cm	Stopnja moči 9	1.800 W

### 5.3 Upravljalno polje

Glede na tip aparata se lahko podrobnosti na sliki razlikujejo, npr. barva in oblika.



### Izbirni senzorji

Senzor	Funkcija
⓪	Glavno stikalo
○	Izbira kuhališča
-/+	Izbira nastavitev
<b>BOOST</b> ⤴	PowerBoost

### Prikazi

Prikaz	Funkcija
⓪	Stanje delovanja
<i>1-9</i>	Stopnje kuhanja
<i>H</i>	Preostala toplota
<i>b</i>	PowerBoost

### Polja na dotik in prikazi

Z dotikom simbola vklopite vsakokratno funkcijo.

- Upravljalna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlaga poslabša delovanje.
- V bližino prikazov in senzorjev ne pomaknite posode. Elektronika se lahko pregreje.

### 5.4 Kuhališče

Preden začnete kuhati, preverite, če se velikost posode ujema s kuhališčem, na katerem želite kuhati:

Območje	Vrsta kuhališča
○	Kuhališče z enojnim krogom


### 5.5 Prikaz preostale toplote

Kuhalna plošča ima prikaz preostale toplote za vsako kuhališče. Dokler prikaz preostale toplote sveti, se ne dotikajte kuhališča.

Prikaz	Pomen
<i>H</i>	Kuhališče je vroče.

## 6 Osnovno upravljanje



### 6.1 Vklon in izklop kuhalne plošče

- ▶ Kuhalno ploščo vklopite in izklopite z glavnim stikalom .
- Če so vsa kuhališča izklopljena več kot 20 sekund, se kuhalna plošča samodejno izklopi.

### 6.2 Nastavitev kuhališč

Da izmed stopenj kuhanja, ki so na voljo, izberete želeno stopnjo kuhanja, se dotaknite **+** ali **-**.




#### Stopnja kuhanja

	Najnižja stopnja kuhanja
	Najvišja stopnja kuhanja

#### Opombe

- Za zaščito elektronskih sestavnih delov aparata pred pregrevanjem ali preveliko napetostjo lahko kuhalna plošča začasno zmanjša stopnjo moči.
- Da aparat ne bi postal hrupen, lahko kuhalna plošča začasno zmanjša stopnjo moči.

#### Izbira kuhališča in zelene stopnje kuhanja

1. Dotaknite se , da izberete kuhališče.
2. V naslednjih 10 sekundah pritisnite **+** ali **-**.
  - Dotaknite se **+**. Prikaže se stopnja kuhanja .
  - Dotaknite se **-**. Prikaže se stopnja kuhanja .


✓ Stopnja moči je nastavljena.

**Opomba:** Če na kuhališču ni posode ali če posoda ni primerna, izbrana stopnja moči utripa. Po določenem času se kuhališče izklopi.

#### QuickStart

- ▶ Če posodo pred vklopom postavite na kuhalno ploščo, jo aparat ob vklopu zazna in samodejno izbere ustrezno kuhališče. Nato v naslednjih 20 sekundah izberite stopnjo moči, sicer se kuhalna plošča izklopi.



#### Sprememba stopnje kuhanja in izklop kuhališča



1. Izberite kuhališče.
  2. Dotikajte se **+** ali **-**, dokler se ne prikaže zelena stopnja moči. Da izklopite kuhališče, nastavite .
- ✓ Stopnja kuhanja na kuhališču se spremeni ali se kuhališče izklopi in prikaže se prikaz preostale toplote.

#### Hitri izklop kuhališča

Za 3 sekunde se dotaknite simbola kuhališča. Kuhališče se izklopi.

### 6.3 Priporočila za kuhanje

Preglednica kaže, katera stopnja moči () je primerna za kakšno živilo. Čas priprave ( min) se lahko razlikuje glede na vrsto, težo, debelino in kakovost živil. Za predgrevanje nastavite stopnjo moči 8–9.

		 min
--	---	---

#### Topljenje

<sup>1</sup> Brez pokrovke

<sup>2</sup> Predgrevanje na stopnji kuhanja 8

<sup>3</sup> Pogosto obračajte

		 min
Maslo, med, želatina	1 - 2	-
<b>Pogrevanje in ohranjanje toplote</b>		
Obarjene klobasice <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Odtaljevanje in pogrevanje</b>		
Špinača, globoko zamrznjena	2 - 4	15 - 25
<b>Poširanje, nežno segrevanje</b>		
Krompirjevi cmoki <sup>1</sup>	4 - 5	20 - 30
Stepene omake, npr. bearneska ali holandska	3 - 4	8 - 12
<b>Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje</b>		
Riž, z dvojno količino vode	2 - 3	15 - 30
Krompir v oblicah	4 - 5	25 - 35
Testenine <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Juhe	2 - 4	15 - 180
Zelenjava	2 - 3	10 - 20
Enolončnica v loncu na pritisk	4 - 5	-
<b>Dušenje z maščobo</b>		
Dušena pečenka	4 - 5	50 - 100
Golaž <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Praženje/pečenje z malo maščobe <sup>1</sup></b>		
Zrezek, naraven ali paniran	6 - 7	6 - 12
Zrezki, debeline 3 cm	6 - 8	8 - 12
Perutninska prsa, debeline 2 cm <sup>3</sup>	5 - 6	10 - 30
Hamburger, debeline 2 cm <sup>3</sup>	5 - 7	10 - 20
Riba in ribjji file, paniran	5 - 7	8 - 20
Kozice in raki	6 - 8	4 - 10
Praženje sveže zelenjave in gob	6 - 8	10 - 20
Globoko zamrznjene jedi, npr. pripravljene jedi za pripravo v ponvi	6 - 8	6 - 10
Omlete, pečene ena za drugo	3 - 4	3 - 10
<b>Cvrenje, 150–200 g na porcijo v 1–2 l olja, cvrenje posameznih porcij <sup>1</sup></b>		
Globoko zamrznjeni izdelki, npr. ocvrt krompirček, piščančji medaljoni	8 - 9	-
Zelenjava, gobe, panirane, v pivskem testu ali tempuri	5 - 7	-
Drobno pecivo, npr. krofi, sadje v pivskem testu	4 - 5	-

<sup>1</sup> Brez pokrovke


<sup>2</sup> Predgrevanje na stopnji kuhanja 8

<sup>3</sup> Pogosto obračajte

## 7 PowerBoost

Omogoča hitrejše segrevanje večjih količin vode kot na stopnji kuhanja 9.

Ta funkcija velja samo za kuhališče, označeno z ustreznim simbolom, ko ne deluje nobeno drugo kuhališče. Sicer na prikazu stopnje kuhanja utripata b in 9. Nato se nastavi stopnja kuhanja 9.

Za vklop izberite kuhališče in stopnjo kuhanja 9. Nato pritisnite **BOOST** .

Za vklop izberite kuhališče in se dotaknite —, da izberete zeleno stopnjo kuhanja.

## 8 Otroško varovalo

Kuhalna plošča ima otroško varovalo. Z njim preprečite, da bi otroci vklopili kuhhalno ploščo.






Da lahko vklopite to funkcijo, izklopite kuhhalno ploščo. Za vklop in izklop za 4 sekunde pritisnite + in —. Ko je upravljalno polje vklopljeno, na vseh kuhališčih sveti prikaz -.

Če želite ob vsakem izklopu kuhhalne plošče samodejno aktivirati otroško varovalo, lahko več informacij najdete pod Osnovne nastavitve → Stran 8.

## 9 Osnovne nastavitve

Aparat lahko prilagodite svojim potrebam.

### 9.1 Pregled osnovnih nastavitvev

Prikaz	Nastavitvev	Vrednost
	Otroško varovalo	0 – Ročno. <sup>1</sup> 1 – Samodejno. 2 – Funkcija izklopljena.
	Zvočni signali	0 – Zvočna signala za potrditev in napako sta izklopljena. 1 – Vklopljen je samo zvočni signal za napako. 2 – Vklopljen je samo zvočni signal za potrditev. 3 – Vsi zvočni signali so vklopljeni <sup>1</sup> .
	Omejitev moči Omogoča omejitev skupne moči kuhhalne plošče glede na zahteve električne inštalacije. Ko je ta funkcija aktivna in kuhhalna ploščo doseže nastavljeno omejitev moči, se prikaže - in višje stopnje kuhanja ni mogoče izbrati. Razpoložljive nastavitve so odvisne od največje moči kuhhalne plošče, ki je navedena na tipski ploščici.	0 – Izklopljeno. Največja moč kuhhalne plošče <sup>1</sup> 1 – 1000 W. Najmanjša moč ... 3 – 3000 W. Priporočeno za 13 A 4 – 4000 W ... 9 – Največja moč kuhhalne plošče
	Čas izbire kuhališča	0 – Neomejen: zadnje nastavljeno kuhališče ostane izbrano <sup>1</sup> . 1 – Omejen: kuhališče ostane izbrano le nekaj sekund.
	Preizkus posode Rezultat postopka priprave	0 – Ni primerno. 1 – Ni optimalno. 2 – Primerno.

<sup>1</sup> Tovarniška nastavitvev



Prikaz	Nastavitev	Vrednost
☐ 23	Samodejno upravljanje ob omejitvi moči	☐ – Deaktivirano: ne prikazuje omejitve moči, razen če je ☐ 7 aktivirano. <sup>1</sup> ! – Vključeno: vedno prikazuje omejitve moči.
☐ 0	Ponastavitev na tovarniške nastavitve	☐ – Individualne nastavitve <sup>1</sup> . ! – Tovarniške nastavitve.

<sup>1</sup> Tovarniška nastavitve

## 9.2 Na osnovne nastavitve

**Zahteva:** Kuhalna plošča mora biti izklopljena.

1. Da vklopite kuhavno ploščo, se dotaknite ⓪.
2. V naslednjih 10 sekundah se za 4 sekunde dotaknite + in –.

Informacije o izdelku	Prikaz
Seznam pooblaščenih servisov (PS)	☐ !
Proizvodna številka	Fd
Proizvodna številka 1	02.
Proizvodna številka 2	0.5

- ✓ Prvi štirje prikazi navajajo informacije o izdelku. Dotaknite se + ali –, da se prikažejo posamezni prikazi.

3. Za dostop do osnovnih nastavitvev za sprednje desno kuhališče se dotaknite ⓪.
- ✓ ☐ in ! izmenično utripata, prav tako tudi ☐ kot prednastavljena vrednost.
4. Tolikokrat se ponovno dotaknite ⓪, da se prikaže zelena nastavitvev.
5. Želena vrednost izberite z + ali –.
6. Za 4 sekunde se dotaknite + in –.
- ✓ Nastavitve so shranjene.

## 9.3 Izhod iz osnovnih nastavitvev

- Za izhod iz osnovnih nastavitvev in izklop kuhavne plošče se dotaknite ⓪.

# 10 Preizkus posode

Kakovost posode bistveno vpliva na hitrost in rezultat postopka kuhanja.

S to funkcijo lahko preizkusite kakovost posode.

Pred preizkusom se prepričajte, da se premer dna posode ujema s premerom uporabljenega kuhališča.

Dostop poteka prek osnovnih nastavitvev. → *Stran 8*

## 10.1 Postopek preverjanja posode

1. Posodo pri sobni temperaturi napolnite s pribl. 200 ml vode in jo postavite na sredino kuhališča, ki se najbolje prilega premeru dna posode.
2. Odprite osnovne nastavitve in izberite ☐ ! 2.
3. Dotaknite se + ali –. Na kuhališčih utripa prikaz –.
- ✓ Funkcija je aktivirana.
- ✓ Čez 20 sekund se na prikazu kuhališč prikaže rezultat.

**Opomba:** Čez nekaj sekund rezultat ugasne in spet se pokaže nastavitvev ☐ ! 2.

## 10.2 Preverjanje rezultata

V naslednji preglednici lahko preverite rezultat kakovosti in hitrosti postopka kuhanja:

Rezultat	
☐	Posoda ni primerna za kuhališče in se zato ne segreva. <sup>1</sup>
!	Posoda se segreva počasneje, kot ste pričakovali, in postopek kuhanja ne poteka optimalno. <sup>1</sup>
2	Posoda se pravilno segreva in postopek kuhanja poteka pravilno.

<sup>1</sup> Če je na voljo manjše kuhališče, preizkusite posodo na tem kuhališču.

Za aktiviranje funkcije se dotaknite + ali –.

# 11 Čiščenje in nega

Da bo vaš aparat dolgo časa brezhibno deloval, ga skrbno čistite in negujte.

## 11.1 Čistilna sredstva

Primerna čistila ali strgala za steklokeramiko lahko kupite na pooblaščenem servisu, v spletni trgovini ali v trgovini.

### POZOR!

Neustrezna čistilna sredstva lahko poškodujejo površine aparata.

- Ne uporabljajte neustreznih čistilnih sredstev.

- Ne uporabljajte čistilnih sredstev dokler je kuhavna plošča še vroča. To lahko povzroči sledi v površini aparata.

### Neustrezna čistilna sredstva

- Nerazredčeno pomivalno sredstvo
- Čistilo za pomivalni stroj
- Abrazivna sredstva
- Ostra čistilna sredstva, kot so razpršilo za čiščenje pečice in odstranjevalci madežev
- Gubice, ki puščajo praske
- Visokotlačni čistilniki ali parni čistilniki

## 11.2 Čiščenje kuhalne plošče

Kuhalno ploščo po vsaki uporabi očistite, da se ostanki hrane ne zažgejo.

**Zahteva:** Kuhalna plošča mora biti hladna.

1. Trdovratno umazanijo odstranite s strgalom za steklo.
2. Kuhalno ploščo očistite s čistilom za steklokeramiko.

Upoštevajte navodila za čiščenje na embalaži čistila.

**Nasvet:** S posebno gobico za steklokeramiko lahko dosežete dobre rezultate čiščenja.

## 11.3 Čiščenje okvirja kuhalne plošče

Če so po uporabi na okvirju kuhalne plošče umazanija ali madeži, jih očistite.

**Opomba:** Ne uporabljajte strgal za steklo.

1. Okvir kuhalne plošče očistite z vročo milnico in mehko krpo.  
Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito izperite.
2. Osušite z mehko krpo.

# 12 Odpravljanje motenj

Manjše motnje na aparatu lahko odpravite sami. Preverite informacije za odpravljanje motenj, preden se obrnete na pooblaščen servis. Tako se izognete nepotrebnim stroškom.

### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!**

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila stroja sme izvajati le izšolano strokovno osebje.
- ▶ Če je stroj pokvarjen, pokličite storitveni servis za stranke.

### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!**

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.
- ▶ Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.
- ▶ Če je omrežni priključni vodnik aparata poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim priključnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu ali njegovi servisni službi.

### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!**

Kuhališče se segreva, vendar zaslon ne deluje.

- ▶ Izključite varovalko v omarici z varovalkami.

- ▶ Pokličite pooblaščen servis.

### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!**

Kuhalna plošča se samodejno izklopi in je ne morete več upravljati. Kasneje se lahko nehote vklopi.

- ▶ Izključite varovalko v omarici z varovalkami.
- ▶ Pokličite pooblaščen servis.

## 12.1 Opozorila

### **Opombe**

- Če se na prikazih pokaže  $E$ , pritisnite senzor ustreznega kuhališča in ga držite ter preberite kodo motnje.
- Če koda motnje ni navedena v preglednici, izključite kuhalno ploščo iz električnega omrežja, počakajte 30 sekund in jo ponovno priključite. Če se prikaz ponovno prikaže, pokličite pooblaščen servis in navedite natančno kodo motnje.
- Če pride do napake, se aparat ne preklopi v stanje pripravljenosti.

## 12.2 Navodila na zaslonu

Napaka	Vzrok in odprava napak
Noben prikaz ne sveti.	Električno napajanje je prekinjeno. ▶ Z drugimi električnimi aparati preverite, če je prišlo do izpada električnega toka. Aparat ni priključen v skladu z vezalno shemo. ▶ Aparat priključite v skladu z vezalno shemo.
	Motnja elektronike ▶ Če motnje ni mogoče odpraviti, obvestite pooblaščen servis.
Prikazi utripajo.	Upravljalno polje je vlažno ali pa je na njem predmet. ▶ Osušite upravljalno polje ali odstranite predmet.
Na prikazih kuhališč utripa prikaz -.	Prišlo je do motnje v elektroniki. ▶ Za potrditev motnje za kratek čas pokrijte upravljalno polje z roko.
$F2$ , $F4$	Elektronika se je pregrela in je izklopila eno ali vsa kuhališča. ▶ Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato se dotaknite poljubne tipke na upravljalnem polju.
$F5$ + stopnja moči in zvočni signal	Na upravljalnem polju stoji vroča posoda. Elektronika se zato lahko pregreje. ▶ Odstranite posodo. Prikaz napake po kratkem času ugasne. Lahko nadaljujete s kuhanjem.

Napaka	Vzrok in odprava napak
F5 in zvočni signal	Na upravljalnem polju stoji vroča posoda. Za zaščito elektronike se je kuhališče izklopilo. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Odstranite posodo. Počakajte nekaj sekund. Dotaknite se poljubne upravljalne površine. Ko prikaz napake ugasne, lahko nadaljujete s kuhanjem.</li> </ul>
F1/F6	Kuhališče se je pregrelo in izklopilo, da zaščiti delovno površino. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi, in nato ponovno vklopite kuhališče.</li> </ul>
F8	Kuhališče je dalj časa delovalo brez prekinitiv. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Aktiviral se je samodejni varnostni izklop. Dotaknite se poljubnega simbola, da izklopite prikaz in da lahko znova nastavljate kuhališče.</li> </ul>
E 9000/E90 10	Napaka v delovni napetosti, izven običajnega območja delovanja. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Obrnite se na dobavitelja električne energije.</li> </ul>
U400	Kuhalna plošča ni pravilno priključena. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Kuhalno ploščo priključite v skladu z vezalno shemo.</li> </ul>

### 12.3 Običajni zvoki vašega aparata

Indukcijski aparat lahko včasih povzroči zvoke ali vibracije, npr. brenčanje, šumenje, pokljanje, zvoke ventilatorja ali ritmične zvoke.

## 13 Odstranjevanje

Tukaj boste izvedeli, kako pravilno odstraniti stare aparate.

### 13.1 Odstranitev starega aparata v odpad

Okolju prijazna odstranitev v odpad omogoča ponovno uporabo dragocenih surovin.

1. Izvlecite vtič iz omrežnega priključnega vodnika.
2. Prerežite omreži priključni vodnik.
3. Aparat odstranite na okolju prijazen način.

Informacije o aktualnih možnostih odstranitve v odpad dobite pri strokovnem prodajalcu kot tudi na občinski ali mestni upravi.



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

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

## 14 Servisna služba

Če imate vprašanja glede uporabe, sami ne morete odpraviti motnje na aparatu ali je treba aparat popraviti, se obrnite na naš pooblaščen servis.

Za delovanje pomembne originalne nadomestne dele v skladu z ustrežno uredbo o ekološki zasnovi izdelkov lahko dobite na našem pooblaščenem servisu najmanj 10 let od dne, ko je stroj dan na trg znotraj evropskega gospodarskega prostora.

**Opomba:** Poseg storitvenega servisa za stranke je v okviru garancijskih pogojev proizvajalca brezplačen.

Podrobne informacije o garancijskem roku in pogojih v vaši državi dobite na našem pooblaščenem servisu, pri vašem trgovcu ali na naši spletni strani.

Ko pokličete pooblaščen servis, potrebujete številko proizvoda (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) aparata. Kontaktne podatke servisne službe najdete v priloženem seznamu servisov ali na naši spletni strani.

### 14.1 Številka izdelka (E-Nr.) in proizvodna številka (FD)

Identifikacijsko številko izdelka (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) najdete na tipski tablici stroja.

Tipsko tablico najdete:

- v tehničnem opisu aparata;
- na spodnji strani kuhalne plošče.

Številka izdelka (št. E) se nahaja tudi na steklokeramiki. Servisni indeks (KI) in proizvodno številko (FD) pa lahko vidite tudi v osnovnih nastavitvah → *Stran 8*.

Da boste svoje podatke o aparatu in telefonsko številko servisne službe hitro našli, si jih zapišite.

## 15 Testne jedi

Ta priporočila za nastavitve so namenjena preizkusnim inštitutom za lažje testiranje naših aparatov. Preizkusi so bili opravljeni z našimi kompleti posode za indukcijske kupalne plošče. Te komplete pribora lahko po potrebi naknadno kupite v specializiranih trgovinah, na našem pooblaščenem servisu ali v naši spletni trgovini.

### 15.1 Topljenje čokoladnega preliva

Sestavine: 150 g temne čokolade (55 % kakava).

- Lonec Ø 16 cm brez pokrovke
  - Kuhanje: stopnja moči 1

### 15.2 Pogrevanje in ohranjanje toplote enolončnice iz leče

Recept po DIN 44550

Začetna temperatura 20 °C

Segrevanje, brez mešanja

- Lonec Ø 16 cm s pokrovko, količina: 450 g
  - Segrevanje: trajanje 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1
- Lonec Ø 22 cm s pokrovko, količina: 800 g
  - Segrevanje: trajanje 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1

### 15.3 Pogrevanje in ohranjanje toplote enolončnice iz leče

Npr.: premer leče 5-7 mm, začetna temperatura 20 °C

Po 1 min. segrevanja premešajte

- Lonec Ø 16 cm s pokrovko, količina: 500 g
  - Segrevanje: trajanje pribl. 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1
- Lonec Ø 22 cm s pokrovko, količina: 1 kg
  - Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1

### 15.4 Bešamelna omaka

Temperatura mleka: 7 °C

- Lonec Ø 16 cm brez pokrovke, sestavine: 40 g masla, 40 g moke, 0,5 l mleka s 3,5 % maščobe in ščepec soli

#### Priprava bešamelne omake

1. Raztopite maslo, umešajte moko in sol ter vse skupaj segrejte.
  - Segrevanje: trajanje 6 min., stopnja moči 2
2. Prežganju dodajte mleko in ob neprestanem mešanju kuhajte, dokler ne zavre.
  - Segrevanje: trajanje 6 min. 30 sek., stopnja moči 7
3. Ko bešamelna omaka zavre, pustite posodo še 2 min. na kuhališču in neprestano mešajte.
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2

### 15.5 Kuhanje mlečnega riža s pokrovko

Temperatura mleka: 7 °C

1. Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati.

Segrejte brez pokrovke. Po 10 min. segrevanja premešajte.

2. Nastavite priporočeno stopnjo moči in v mleko dodajte riž, sladkor in sol.

Čas priprave, vključno s segrevanjem pribl. 45 min.

- Lonec Ø 16 cm, sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka s 3,5 % maščobe in 1 g soli
  - Segrevanje: trajanje 8 min., stopnja moči 8
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2
- Lonec Ø 22 cm, sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka s 3,5 % maščobe in 1,5 g soli
  - Segrevanje: trajanje 8 min., stopnja moči 8
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2, po 10 min. premešajte

### 15.6 Kuhanje mlečnega riža brez pokrovke

Temperatura mleka: 7 °C

1. V mleko dodajte sestavine in segrevajte ob neprestanem mešanju.

2. Ko mleko doseže pribl. 95 °C, izberite priporočeno stopnjo moči in pustite, da na nižji stopnji rahlo vre pribl. 50 min.

- Lonec Ø 16 cm brez pokrovke, sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka s 3,5 % maščobe in 1 g soli
  - Segrevanje: trajanje pribl. 8 min., trajanje 8 stopnje moči
  - Kuhanje, stopnja moči 2
- Lonec Ø 22 cm brez pokrovke, sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka s 3,5 % maščobe in 1,5 g soli
  - Segrevanje: trajanje pribl. 8 min., trajanje 8 stopnje moči
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2

### 15.7 Kuhanje riža

Recept po DIN 44550

Temperatura vode: 20 °C

- Lonec Ø 16 cm s pokrovko, sestavine: 125 g dolgozrnatega riža, 300 g vode in ščepec soli
  - Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2
- Lonec Ø 22 cm s pokrovko, sestavine: 250 dolgozrnatega riža, 600 g vode in ščepec soli
  - Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2

## 15.8 Peka svinjskega fileja

Začetna temperatura fileja: 7 °C

- Ponev Ø 24 cm brez pokrovke, sestavine: 3 svinjski fileji, skupna teža pribl. 300 g, debelina 1 cm, in 15 ml sončničnega olja
  - Segrevanje: trajanje pribl. 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 7

## 15.9 Priprava palačink

Recept po DIN EN 60350-2

- Ponev Ø 24 cm brez pokrovke, sestavine: 55 ml testa na palačinko
  - Segrevanje: trajanje 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 7

## 15.10 Cvrenje globoko zamrznjenega ocvrtega krompirčka

- Lonec Ø 22 cm brez pokrovke, sestavine: 2 l sončničnega olja. Za vsak postopek cvrenja: 200 g globoko zamrznjenega ocvrtega krompirčka, debeline 1 cm.
  - Segrevanje: stopnja moči 9, dokler olje ne doseže temperature 180 °C.
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 9

## Съдържание

1	Безопасност .....	14
2	Предотвратяване на материални щети.....	16
3	Опазване на околната среда и икономия .....	17
4	Подходящ съд за готвене .....	17
5	Запознаване .....	19
6	Основни положения при работа с уреда.....	20
7	PowerBoost .....	21
8	Функция за обезопасяване спрямо деца.....	21
9	Основни настройки.....	21
10	Тест на готварския съд .....	22
11	Почистване и поддръжка .....	23
12	Отстраняване на неизправности.....	23
13	Предаване за отпадъци .....	25
14	Отдел по обслужване на клиенти.....	25
15	Тестови ястия .....	25

## 1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

### 1.1 Общи указания

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Запазете ръководствата, паспорта на уреда и продуктовата информация за по-нататъшна справка или за следващия собственик.
- Не свързвайте уреда в случай на повреда, получена по време на транспортирането.

### 1.2 Употреба по предназначение

Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда без щекер. При повреди поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.

Само при качествено вграждане съгласно инструкцията за монтаж се гарантира сигурността при работа. Инсталирацията е отговорен за безупречното функциониране на мястото на поставяне.

Използвайте уреда само:

- за приготвяне на ястия и напитки.
- под надзор. Непрекъснато следете късите процеси на готвене.

- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка.
- на височина до 4000 м над морското равнище.

Не използвайте уреда:

- с външен таймер или отделно дистанционно управление. Това не важи в случай, че работата с установените от EN 50615 уреди се приключи.

Ако носите активно имплантирано медицинско устройство (напр. пейсмейкър или дефибрилатор), се консултирайте с Вашия лекар дали то отговаря на Директива 90/385/ЕИО на Съвета на Европейските общности от 20 юни 1990 г., както и на EN 45502-2-1 и EN 45502-2-2 и е избран, имплантиран и програмиран съгласно VDE-AR-E 2750-10. Ако тези предпоставки са изпълнени и се използват неметални готварски принадлежности и съдове с неметални дръжки, този индукционен готварски плот не представлява опасност при употреба по предназначение.

### 1.3 Ограничение на кръга от потребители

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от употребата опасности.

Децата не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца на възраст под 15 години и без наблюдение.

Дръжте деца на възраст под 8 години далеч от уреда и захранващия кабел.

### 1.4 Безопасна употреба

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Готвенето без надзор с мазнина или олио може да е опасно и да доведе до пожар.

- ▶ Никога не оставяйте горещи масла и мазнини без наблюдение.
- ▶ Никога не опитвайте да гасите пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъците напр. с капак или противопожарно одеяло.

Площта за готвене става много гореща.

- ▶ Никога не поставяйте запалими предмети върху готварската площ или в непосредствена близост.
- ▶ Никога не съхранявайте предмети върху готварската площ.

Уредът се нагорещява.

- ▶ Никога не съхранявайте горими предмети или спрейове в чекмеджетата непосредствено под готварския плот.

Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. Той може да се включи по-късно непредвидено.

- ▶ Изключете предпазителя от таблото.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти.

Покрития за готварски плотове могат да доведат до злополуки, напр. поради прегряване, възпламеняване или пръскащи се материали.

- ▶ Не използвайте капаци за готварски плотове.

След всяка употреба изключвайте готварския плот с главния прекъсвач.

- ▶ Не чакайте докато готварският плот не се изключи автоматично, защото отгоре вече няма тенджери и тигани.

Хранителните продукти могат да се запалят.

- ▶ Процесът на готвене трябва да се следи. По-късият процес трябва да се следи постоянно.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

По време на работа уредът и неговите достъпни части се нагряват силно, особено евентуално наличната рамка на готварския плот.

- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

Котлонът загрява, но индикаторът не функционира.

- ▶ Изключете предпазителя от таблото.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти.

Защитните решетки за готварски плотове могат да доведат до злополуки.

- ▶ Никога не използвайте защитни решетки за готварски плотове.

Уредът се нагорещява по време на работа.

- ▶ Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

Предметите от метал се нагряват много бързо върху готварския плот.

- ▶ Никога не поставяйте на готварския плот предмети от метал, като напр. ножове, вилници, лъжици и капаци.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени със специален кабел за свързване към мрежата, който може да се закупи от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти.

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.
- ▶ Ако повърхността е накъсана, уредът трябва да се изключи, за да се предотврати възможен електроудар. За целта не изключвайте уреда от главния прекъсвач, а през предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Никога не дърпайте кабела за свързване към мрежата, за да отделите уреда от електрозахранващата мрежа. Винаги хващайте щепсела на кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → *Страница 25*

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

- ▶ За почистване на уреда не използвайте машина за почистване с пара или с високо налягане.

Кабелната изолация на електроуреди може да се стопи поради горещи части на уреда.

- ▶ Никога не допускайте контакт на храняващия кабел на електроуреди с горещи части на уреда.

Контактът на метални предмети чрез намиращия се от долната страна на готварския плот вентилатор може да причини електрически удар.

- ▶ Не съхранявайте дължи, остри метални предмети в чекмеджетата под готварския плот.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

Готварските тенджери могат внезапно да отскочат нагоре поради течност между дъното на тенджерите и котлона.

- ▶ Котлонът и дъното на тенджерата винаги трябва да са сухи.
- ▶ Никога не използвайте замразени готварски съдове.

При готвене във водна баня готварският плот и готварският съд могат да се счупят поради прегряване.

- ▶ Готварският съд във водна баня не бива да докосва директно дъното на напълнената с вода тенджерата.
- ▶ Използвайте само топлоустойчиви съдове.

Напуквания или счупвания на повърхността на уреда могат да доведат до порязвания.

- ▶ Не използвайте уреда, ако повърхността му е напукана или счупена.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!**

Деца могат да нахлузят на главата си опаковъчния материал или да се увият в него и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца опаковъчния материал.
- ▶ Не допускайте деца да играят с опаковъчния материал.

Деца могат да вдишат или да погълнат малки части и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца малките части.
- ▶ Не допускайте деца да играят с малки части.

## **2 Предотвратяване на материални щети**

Тук ще намерите най-честите причини за повреди и съвети за тяхното предотвратяване.

<b>Повреда</b>	<b>Причина</b>	<b>Мярка</b>
Петна	Готвене без надзор.	Следете процеса на готвене.
Петна, надробявания	Разсипани хранителни продукти, преди всичко такива с високо съдържание на захар.	Веднага отстранявайте със стъргалка за стъкло.
Петна, надробявания или начупвания по стъклото	Дефектни готварски съдове, готварски съдове с разтопен емайл или съдове с медно или алуминиево дъно.	Използвайте подходящ и в добро състояние готварски съд.
Петна, оцветявания	Неподходящи методи за почистване.	Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за стъклокерамика и почиствайте само студен готварски плот.
Надробявания или счупвания на стъклото	Удари или падащ готварски съд, принадлежност или други твърди или остри предмети.	При готвене не удряйте стъклото и не позволявайте падане на предмети върху готварския плот.
Надрасквания, оцветявания	Груби дъна на готварски съдове или преместване на готварския съд по готварския плот.	Проверете съдовете. Повдигайте при преместване готварския съд.
Драскотини	Сол, захар или пясък.	Не използвайте готварския плот като работен плот или като поставка.
Щети по уреда	Готвене със замръзнал готварски съд.	Никога не използвайте замразени готварски съдове.



Повреда	Причина	Мярка
Повреди по готварския съд или уреда	Готвене без съдържание.	Никога не поставяйте върху горещ котлон или не загревайте готварски съдове без съдържание.
Повреди по стъклото	Разтопен материал върху горещ котлон или горещ капак върху стъклото.	Не поставяйте хартия за печене или алуминиево фолио и пластмаси съдове или капаци върху готварския плот.
Прегряване	Горещи съдове върху панела за обслужване или върху рамката.	Никога не поставяйте върху тези зони горещи съдове.

**ВНИМАНИЕ!**

Този готварски плот е оборудван с вентилатор от долната страна.

- ▶ Ако под готварския плот има чекмедже, не съхранявайте в него малки или остри предмети, хартия или кърпи за съдове. Тези предмети могат да бъдат засмукани и да повредят вентилатора или да нарушат охлаждането.

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

## 3 Опазване на околната среда и икономия

### 3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковъчните материали са съвместими с околната среда и могат да се използват повторно.

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци разделно според вида.

### 3.2 Пестене на енергия

Ако спазвате тези указания, Вашият уред ще консумира по-малко електроенергия.

Изберете котлона според размера на тенджерата. Поставете готварския съд в средата. Използвайте съдове, чийто диаметър на дъното съответства на диаметъра на котлона.

**Съвет:** Производителите на съдове често посочват горния диаметър на тенджерите. Той често е по-голям от диаметъра на дъното.

- Неподходящи готварски съдове или неизцяло покрити котлони изразходват много електроенергия.

Затваряйте тенджерите с подходящ капак.

- Ако готвите без капак, уредът изразходва значително повече електроенергия.

По възможност рядко повдигайте капака.

- Когато повдигате капака, се губи много електроенергия.

Употреба на стъклен капак.

- През стъкления капак можете да погледнете в тенджерата, без да повдигате капака.

Използвайте тенджери и тигани с равно дъно.

- Неравните подове увеличават разхода на енергия.

Използвайте готварски съдове, подходящи за количеството хранителни продукти.

- Голям готварски съд с малко съдържание изразходва повече електроенергия за загреване.

Гответе с малко вода.

- Колкото повече вода има в готварския съд, толкова повече електроенергия е необходима за загреването.

Превключете своевременно на по-ниска степен за готвене. Използвайте подходяща степен за доприготвяне.

- С твърде висока степен за доприготвяне се хаби електроенергия.

## 4 Подходящ съд за готвене

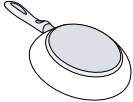
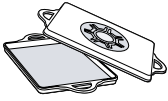
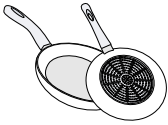
Подходящ за индукционно готвене готварски съд трябва да има феромагнитно дъно, т.е. да се привлече от магнит, допълнително дъното трябва да от-

говоря на размера на котлона. Ако готварски съд не се разпознае върху котлон, поставете го върху котлона с по-малък диаметър.

За да се разпознае правилно готварския съд, обърнете внимание на размера и материала на съда. Всички дъна на готварски съдове трябва да са напълно равни и гладки.

С Тест на готварския съд можете да проверите дали Вашият готварски съд е подходящ. Допълнителна информация ще получите на  
→ "Тест на готварския съд", Страница 22.

#### 4.1 Размер и характеристики на съдовете за готвене

Готварски съд	Материали	Свойства
<p>Препоръчителен готварски съд</p> 	<p>Готварски съд от неръждаема стомана, сандвич изпълнение, който разпределя добре топлината.</p> <p>Феромагнитни съдове от емайлирана стомана, чугун или специални индукционни съдове от неръждаема стомана.</p>	<p>Този готварски съд разпределя топлината равномерно, загрева бързо и гарантира разпознаването си.</p> <p>Този готварски съд загрева бързо и гарантира разпознаването си.</p>
<p>Подходящо</p>  	<p>Дъното не е напълно феромагнитно.</p> <p>Дъна на готварски съдове с алуминиев дял.</p>	<p>Ако феромагнитната площ е по-малка от дъното на съдовете за готвене, само феромагнитната зона се загрева. Така топлината не се разпределя равномерно.</p> <p>Те намаляват феромагнитната площ, така се предава по-малко мощност върху готварския съд. Тази посуда може да не бъде разпозната адекватно или изобщо да не се разпознае и следователно да не е достатъчно нагрята.</p>
<p>Не е подходящо</p>	<p>Съдове за готвене, изработени от нормална тънка стомана, стъкло, глина, мед или алуминий.</p>	

#### Бележки

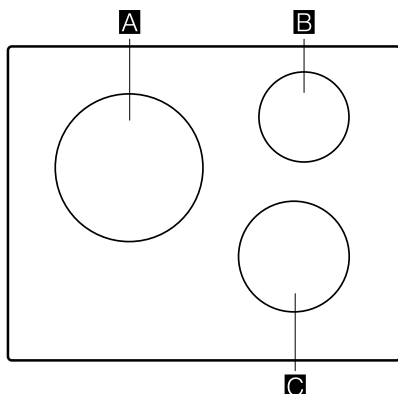
- Между готварския плот и готварския съд по правило не използвайте адаптерни плоскости.
- Не загревайте празен готварски съд и не използвайте готварски съд с тънко дъно, тъй като може да се загрее много.

## 5 Запознаване

### 5.1 Готвене с индукция

Индукционното готвене в сравнение с обичайните готварски плотове дава някои промени и редица предимства като пестене на време при варене и пържене, пестене на енергия и по-лесна поддръжка и почистване. То предлага и по-добър контрол на топлината, тъй като топлината се генерира директно в готварския съд.

### 5.2 Разпределение на котлоните

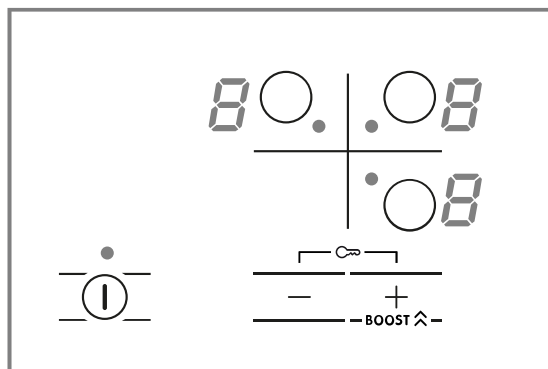


Посочената мощност е измерена със стандартни тенджери, които са описани в IEC/EN 60335-2-6. Мощността може да варира според размера на готварския съд или материала на съда.

Готварска зона	Размер	Максимална мощност
<b>A</b>	Ø 24 см	Степен на мощност 2200 W PowerBoost 3700 W
<b>B</b>	Ø 14,5 см	Степен на мощност 1400 W
<b>C</b>	Ø 18 см	Степен на мощност 1800 W

### 5.3 Панел за обслужване

В зависимост от типа уред детайлите на фигурата могат да се различават, напр. по цвят и форма.



### Сензори за избор

Сензор	Функция
⓪	Главен превключвател
○	Изберете котлона
-/+	Изберете настройките
boost ⤴	PowerBoost

### Индикации

Индикация	Функция
⓪	Работно състояние
1-9	Степени за готвене
H	Остатъчна топлина
b	PowerBoost

### Сензорни полета и индикатори

При докосване на символ съответната функция се активира.

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

### 5.4 Котлон

Преди да започнете с готвенето, проверете дали размерът на готварския съд отговаря на котлона, с който искате да готвите:

Зона	Тип котлон
○	Еднокръгов котлон

### 5.5 Индикатор за остатъчна топлина

Готварският плот има по един индикатор за остатъчна топлина за всеки котлон. Докато индикаторът за остатъчна топлина свети, не докосвайте котлона.

Индикатор	Значение
H	Котлонът е горещ.

## 6 Основни положения при работа с уреда

### 6.1 Включване и изключване на готварския плот

- ▶ Включете и изключете готварския плот посредством главния превключвател ①.  
Ако всички котлони са изключени за повече от 20 секунди, готварският плот автоматично се изключва.

### 6.2 Настройка на котлоните

За да изберете желаната степен на готвене от наличните, докоснете + или -.

Степен на котлона	
1	Най-ниска степен за готвене
9	Най-висока степен за готвене

#### Бележки

- За да предпази електронните компоненти на уреда от прегряване или токови удари, готварският плот може временно да намали степента на мощност.
- За да предотврати образуването на шум от уреда, готварският плот може временно да намали степента на мощност.

#### Избор на котлон и степен за готвене

1. За да изберете котлон, докоснете 0.
  2. През следващите 10 секунди докоснете + или -.
    - Натиснете върху +. Степента за готвене 9 се показва.
    - Натиснете върху -. Степента за готвене 4 се показва.
- ✓ Степента на мощност е настроена.

**Бележка:** Ако няма готварски съд върху котлона или тенджерата не е подходяща, избраната степен на мощност мига. След определено време готварската зона се изключва.

#### QuickStart

- ▶ Ако преди включване поставите готварски съд на готварския плот, той се разпознава при включването и съответният котлон автоматично се избира. След това изберете в следващите 20 секунди степента на мощност или готварският плот ще се изключи.

#### Промяна на степента за готвене и изключване на котлона

1. Изберете котлона.
  2. Натиснете + или - докато желаната степен на мощност не се появи. За да изключите котлона, настройте 0.
- ✓ Степента за готвене на котлона се променя или котлонът се изключва и се показва остатъчната топлина.

#### Бързо изключване на котлона

За 3 секунди докоснете символа на котлона. Котлонът се изключва.

### 6.3 Препоръки за готвене


Таблицата показва коя степен на мощност (☰) за кой хранителен продукт е подходяща. Времето на готвене (⌚ min) може да варира според вида, теглото, дебелината и качеството на хранителните продукти. За предварително нагряване настройте степен на мощност 8 - 9.

	☰	⌚ min
<b>Разтапяне</b>		
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
<b>Загряване и поддържане в топло състояние</b>		
Варени наденици <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Размразяване и загряване</b>		
Спанак, замразен	2 - 4	15 - 25
<b>Приготвяне на бавен огън</b>		
Картофени кюфтета <sup>1</sup>	4 - 5	20 - 30
Разбити сосове, напр. сос Беарнез, сос Холандез	3 - 4	8 - 12
<b>Кипване, готвене на пара, задушаване</b>		
Ориз, с двойно количество вода	2 - 3	15 - 30
Варени картофи (с обелките)	4 - 5	25 - 35
Юфка <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Супи	2 - 4	15 - 180
Зеленчуци	2 - 3	10 - 20
Яхния в тенджерата под налягане	4 - 5	-
<b>Задушаване (месо)</b>		
Задушено месо	4 - 5	50 - 100
Гулаш <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Задушаване/печене с малко мазнина <sup>1</sup></b>		
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 12
Пържоли, 3 см дебели	6 - 8	8 - 12
Птичи гърди, 2 см дебели <sup>3</sup>	5 - 6	10 - 30
Хамбургери, 2 см дебели <sup>3</sup>	5 - 7	10 - 20
Риба и филе от риба, панирано	5 - 7	8 - 20
Скариди и раци	6 - 8	4 - 10
Сотиране на пресни зеленчуци и гъби	6 - 8	10 - 20
Дълбоко замразени ястия, напр. ястия на тиган	6 - 8	6 - 10
Омлет, печене един след друг	3 - 4	3 - 10
<b>Пържене във фритюрник, 150-200 г на порция в 1-2 л олио, пържене на порции <sup>1</sup></b>		


<sup>1</sup> Без капак

<sup>2</sup> Предварително затопляне на степен за готвене 8

<sup>3</sup> Обръщайте често

		⊖ min
Дълбоко замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
Зеленчуци, гъби, панирани, в бирено тесто или в темпура	5 - 7	-


<sup>1</sup> Без капак  
<sup>2</sup> Предварително затопляне на степен за готвене 8  
<sup>3</sup> Обръщайте често

		⊖ min
Дребни сладки, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4 - 5	-

<sup>1</sup> Без капак  
<sup>2</sup> Предварително затопляне на степен за готвене 8  
<sup>3</sup> Обръщайте често

## 7 PowerBoost

Позволява по-бързо нагряване на по-големи количества вода отколкото със степен за готвене 9. Функцията важи само за готварската зона, която е обозначена със съответния символ, ако не се използва друга зона. В противен случай в показателя за степените на готвене мигат 6 и 9. След това се настройва степента за готвене 9.

За включване изберете котлон и степен за готвене 9. Натиснете след това **BOOST** .

За изключване изберете котлон и докоснете —, за да изберете желаната степен за готвене.

## 8 Функция за обезопасяване спрямо деца

Готварският плот е оборудван с функция за защита от деца. Така предотвратяват включване на готварския плот от деца.

За да можете да включите функцията, изключете готварския плот.










За включване и изключване задръжте натиснати + и — за 4 секунди. Когато панелът за обслужване е включен, индикаторът - светва във всички котлони.

Ако желаете да активирате автоматично защитата от деца при всяко изключване на готварския плот, ще откриете допълнителна информация в Основни настройки → Страница 21.

## 9 Основни настройки

Можете да настроите Вашия уред според Вашите потребности.

### 9.1 Общ преглед на основните настройки

Индикатор	Настройка	Стойност
	Функция за обезопасяване спрямо деца	 - Ръчно. <sup>1</sup>  - Автоматично.  - Функция изключена.
	Акустични сигнали	 - Сигналите за потвърждение и грешка са изключени.  - Само сигналът за грешка е включен.  - Само сигналът за потвърждение е включен.  - Всички сигнални тонове са включени <sup>1</sup> .

<sup>1</sup> Фабрична настройка

Индикатор	Настройка	Стойност
с 7	Ограничение на мощността Позволява ограничаване на общата мощност на готварския плот съгласно изискванията на съответната електроинсталация. Ако функцията е активна и готварският плот достига настроената граница на мощността, се показва $\_$ и не можете да избирате по-висока степен за готвене. Наличните настройки зависят от максималната мощност на готварския плот, която е посочена върху типовата табелка.	0 - Изключено 1 - 1000 W Най-ниска мощност ... 3 - 3000 W Препоръчано за 13 ампера 4 - 4000 W ... 9 - Максимална мощност на готварския плот
с 9	Време на избор на котлон	0 - Неограничено: Последно настроеният котлон остава избран <sup>1</sup> . 1 - Ограничено: Котлонът остава избран само за няколко секунди.
с 12	Тест на готварския съд Резултат от процеса на готвене	0 - Не е подходящо. 1 - Не е оптимално. 2 - Подходящо.
с 23	Автоматично управление при ограничение на мощността	0 - Деактивирано: Не показва ограничението на мощността, освен ако с 7 не е активирано. <sup>1</sup> 1 - Включено: Винаги показва ограничението на мощността.
с 0	Връщане към фабричните настройки	0 - Индивидуални настройки <sup>1</sup> . 1 - Фабрични настройки.

<sup>1</sup> Фабрична настройка

## 9.2 Към основните настройки

**Изискване:** Готварският плот трябва да е изключен.

1. За да включите готварския плот, докоснете ①.
2. В рамките на следващите 10 секунди докоснете символа  $+$  и  $-$  за 4 секунди.

Продуктова информация	Индикатор
Списък на техническите служби обслужване на клиенти (ТК)	0 1
Фабричен номер	Fd
Фабричен номер 1	02.
Фабричен номер 2	05

- ✓ Първите четири индикации дават информация за продукта. Докоснете  $+$  или  $-$ , за да се покажат отделните индикатори.

3. За да достигнете до основните настройки за предната дясна готварска зона, докоснете ①.
- ✓ с и 1 светят с редуване както и 0 като предварително настроена стойност.
4. Докосвайте ① отново дотогава, докато желаната настройка не се появи.
5. Изберете желаната стойност с  $+$  или  $-$ .
6. Докоснете  $+$  и  $-$  за 4 секунди.
- ✓ Настройките са запаметени.

## 9.3 Излизане от основните настройки

- За да напуснете основните настройки и да изключите готварския плот, докоснете ①.

# 10 Тест на готварския съд

Качеството на готварския съд има голямо влияние върху бързината и резултата от процеса на готвене. С тази функция можете да проверите качеството на готварския съд.

Уверете се преди проверката, че диаметърът на дъното на готварския съд съвпада с диаметъра на използвания котлон.

Достъпът става през основните настройки.

→ Страница 21


## 10.1 Начин на процедиране за проверка на готварския съд



1. Поставете готварския съд при стайна температура с ок. 200 мл вода в средата на котлона, чийто диаметър най-добре пасва на диаметъра на дъното на съда.
2. Извикайте основните настройки и изберете с 12.
3. Натиснете  $+$  или  $-$ . В котлоните мига индикаторът  $-$ .
- ✓ Функцията е активирана.
- ✓ След 20 секунди в индикаторите на котлоните се показва резултатът.

**Бележка:** След няколко секунди резултатът угасва и настройката **1** **2** се показва отново.

## 10.2 Проверка на резултат

В следната таблица можете да проверите резултата от качеството и яркостта на процеса на готвене:

Резултат	
	Готварският съд не е подходящ за котлона и поради това не се загрява. <sup>1</sup>
<sup>1</sup> Ако е наличен по-малък котлон, тествайте съда върху него.	

Резултат	
	Готварският съд се загрява по-бавно от очакваното и процесът на готвене не протича по оптимален начин. <sup>1</sup>
	Готварският съд се загрява правилно и процесът на готвене е наред.
<sup>1</sup> Ако е наличен по-малък котлон, тествайте съда върху него.	

За да активирате функцията, докоснете **+** или **-**.

# 11 Почистване и поддръжка

Почиствайте и поддържайте старателно Вашия уред, за да съхраните неговата функционалност за дълго време.

## 11.1 Почистващи средства

Подходящи почистващи препарати и стъргалки за стъкло можете да закупите чрез отдела по обслужване на клиенти, в онлайн магазина или в търговската мрежа.

### ВНИМАНИЕ!

Неподходящи почистващи средства могат да повредят повърхностите на уреда.

- ▶ Никога не използвайте неподходящи почистващи средства.
- ▶ Не използвайте почистващи средства, докато готварският плот е все още горещ. Това може да доведе до следи по повърхността.

### Неподходящи почистващи средства

- Неразреден препарат за миене на чинии
- Почистващ препарат за съдомиялни машини
- Абразивни средства
- Агресивни почистващи препарати, напр. спрей за почистване на фурни или препарат за отстраняване на петна
- Груби гъби

- Уреди за почистване под налягане и пароструйки

## 11.2 Почистване на готварския плот

Почиствайте готварския плот след всяка употреба, за да не загарят остатъците от готвенето.

**Изискване:** Готварският плот трябва да е студен.

1. Отстранете силни замърсявания със стъргалка за стъкло.
2. Почистете готварския плот с препарат за почистване на стъклокерамика. Спазвайте съветите за почистване върху опаковката на почистващото средство.

**Съвет:** Добри резултати от почистването се постигат със специална гъба за стъклокерамика.

## 11.3 Почистване на рамката на готварския плот

Ако след употреба има мръсотия или петна по рамката на готварския плот, почистете ги.

**Бележка:** Не използвайте стъргалки за стъкло.

1. Почистете рамката на готварския плот с горещ миеш разтвор и мека кърпа. Преди употреба добре измивайте новите гъби.
2. Подсушете с мека кърпа.

# 12 Отстраняване на неизправности

Можете да отстраните самостоятелно малки неизправности по Вашия уред. Преди да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, направете справка с информацията за отстраняване на неизправности. Така ще избегнете ненужни разходи.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени със специален кабел за свързване към мрежата, който

то може да се закупи от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

Котлонът загрява, но индикаторът не функционира.

- ▶ Изключете предпазителя от таблото.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!**

Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. Той може да се включи покъсно непредвидено.

- ▶ Изключете предпазителя от таблото.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти.

## 12.1 Предупредителни указания

### Бележки

- Ако в индикациите *E* се покаже, сензорът на съответния котлон да се задържи натиснат и да се прочете 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 стендбай.

## 12.2 Указания в полето за индикация

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Не свети индикатор.	Електрозахранването е прекъснато. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ С помощта на друг електрически уред проверете дали няма спиране на електрозахранването.</li> </ul> Уредът не е свързан съгласно електрическата схема. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Свържете уреда според електрическата схема.</li> </ul> Повреда в електрониката <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ако не можете да отстраните повредата, информирайте техническата служба за обслужване на клиентите.</li> </ul>
Индикаторите мигат.	Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Изсушете панела за обслужване или отстранете предмета.</li> </ul>
Индикаторът - мига в индикациите на котлоните.	В електрониката е възникнала повреда. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ За да потвърдите повредата, покрийте обслужващия панел за кратко с ръка.</li> </ul>
<i>F2, F4</i>	Електрониката е прегряла и един или всички котлони са се изключили. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това докоснете произволен бутон на панела за обслужване.</li> </ul>
<i>F5</i> + степен на мощност и сигнален тон	Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Така електрониката може да прегрее. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Отстранете готварския съд. Отстранете готварския съд. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите готвенето.</li> </ul>
<i>F5</i> и звуков сигнал	Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Отстранете готварския съд. Изчакайте няколко секунди. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато индикацията за грешка угасне, можете да продължите да готвите.</li> </ul>
<i>F1/F6</i>	Котлонът е прегрял и е изключен за защита на работната повърхност. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и след това отново включете котлона.</li> </ul>
<i>F8</i>	Котлонът е работел по-дълго време и без прекъсване. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Автоматичното предпазно изключване бе активирано. Докоснете произволен символ, за да изключите индикатора, за да можете отново да настроите котлона.</li> </ul>
<i>E 9000/E90 10</i>	Работното напрежение е грешно и е извън нормалния работен диапазон. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Свържете се с електроснабдителя.</li> </ul>
<i>U400</i>	Готварският плот не е свързан правилно. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Свържете готварския плот според електрическата схема.</li> </ul>



## 12.3 Нормални шумове на Вашия уред

Понякога индукционният уред може да причини шумове или вибрации като бръмчене, съскане, тракане, вентилаторни шумове или ритмични шумове.

# 13 Предаване за отпадъци

Тук ще узнаете как се предават правилно за отпадъци излезли от употреба уреди.

## 13.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

Чрез екологосъобразно предаване за отпадъци е възможна повторна употреба на ценни суровини.

1. Издърпайте от контакта щепсела на кабела за свързване към мрежата.
2. Прережете кабела за свързване към мрежата.
3. Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.

Актуална информация относно начините на предаване за отпадъци ще получите от Вашия специализиран търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



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

# 14 Отдел по обслужване на клиенти

В случай че имате въпроси относно приложението, не можете да отстраните дадена неизправност на уреда самостоятелно или е необходим ремонт на уреда, се обърнете към нашия отдел по обслужване на клиенти.

Свързани с функционалността оригинални резервни части съгласно директивата относно екодизайна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти за период от минимум 10 години от пускането на пазара на Вашия уред в рамките на Европейското икономическо пространство.

**Бележка:** Услугите на отдела по обслужване на клиенти са безплатни в рамките на условията на предлаганата от производителя гаранция.

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница.

В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) на Вашия уред.

Данните за контакт на отдела по обслужване на клиенти ще намерите в приложения указател с отдели по обслужване на клиенти или на нашата уеб страница.

## 14.1 Номер на изделието (E-Nr.) и заводски номер (FD)

Номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) са посочени на фабричната табелка на уреда. Табелката с техническите данни ще намерите:

- на паспорта на уреда.
- на долната страна на готварския плот.

Продуктовият номер (E-Nr.) ще откриете върху стъклокерамиката. Индексът на отдела за обслужване на клиенти (KI) и производствения номер (FD) можете освен това да извикате в основните настройки → *Страница 21*.

Можете да си запишете данните, за да разполагате своевременно с данните на Вашия уред и телефонния номер на отдела по обслужване на клиенти.

# 15 Тестови ястия

Тези препоръки за настройка са предназначени за институти, провеждащи изпитвания, с цел улеснено тестване на нашите уреди. Тестовите са извършени с наши комплекти готварски съдове за индукционни котлони. При нужда можете да го получите допълни-

телно в специализираната търговска мрежа, от нашата техническа служба обслужване на клиенти или от нашия онлайн магазин.

## 15.1 Разтопяване на кувертюра

Съставки: 150 г тъмен шоколад (55 % какао).

- Тенджерата Ø 16 см без капак
  - Варене: степен на мощност 1

## 15.2 Загриване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

Рецепта съгласно DIN 44550

Начална температура 20 °C

Загриване, без разбъркване

- Тенджера Ø 16 см с капак количество: 450 г
  - Нагриване: продължителност 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 1
- Тенджера Ø 22 см с капак количество: 800 г
  - Нагриване: продължителност 2 мин. 30 сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 1

## 15.3 Загриване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

Напр.: диаметър на лещата 5-7 мм. Начална

температура 20 °C

След 1 мин. загриване разбъркайте

- Тенджера Ø 16 см с капак количество: 500 г
  - Загриване: продължителност ок. 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 1
- Тенджера Ø 22 см с капак количество: 1 кг
  - Загриване: продължителност ок. 2 мин. 30' сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 1

## 15.4 Сос бешамел

Температура на млякото: 7 °C

- Тенджера Ø 16 см без капак Съставки: 40 г масло, 40 г брашно, 0,5 л мляко с 3,5 % масленост и щипка сол

### Приготвяне на сос бешамел

1. Разтопете маслото, разбъркайте брашното и солта и загрейте всичко.
  - Загриване: продължителност 6 мин., степен на мощност 2
2. Добавете млякото към брашното и с постоянно разбъркване го оставете да заври.
  - Нагриване: продължителност 6 мин. 30 сек., степен на мощност 7
3. Когато сосът бешамел заври, оставете на котлона за още 2 мин. при постоянно бъркане.
  - Продължително готвене: степен на мощност 2

## 15.5 Варене на мляко с ориз с капак

Температура на млякото: 7 °C

1. Загрейте млякото, докато започне да се надига.

Нагривайте без капак. След 10 мин. нагриване разбъркайте.

2. Настройте препоръчителната степен на мощност и добавете към млякото ориз, захар и сол.

Време на готвене вкл. загриване при бл. 45 мин.

- Тенджера Ø 16 см Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко с 3,5 % масленост и 1 г сол
  - Загриване: продължителност ок. 8 мин., степен на мощност 8
  - Продължително готвене: степен на мощност 2

- Тенджера Ø 22 см Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко с 3,5 % масленост и 1,5 г сол

- Загриване: продължителност ок. 8 мин., степен на мощност 8
- Продължаващо варене: степен на мощност 2, след 10 мин. разбъркайте

## 15.6 Варене на мляко с ориз без капак

Температура на млякото: 7 °C

1. Добавете съставките към млякото и загрейте при постоянно бъркане.

2. Когато млякото достигне ок. 95 °C, изберете препоръчителната степен на мощност и оставете за ок. 50 мин. на по-ниска степен.

- Тенджера Ø 16 см без капак Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко с 3,5 % масленост и 1 г сол
  - Загриване: продължителност ок. 8 мин., продължителност 8 степен на мощност
  - Варене степен на мощност 2
- Тенджера Ø 22 см без капак Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко с 3,5 % масленост и 1,5 г сол
  - Загриване: продължителност ок. 8 мин., продължителност 8 степен на мощност
  - Продължително готвене: степен на мощност 2

## 15.7 Варене на ориз

Рецепта съгласно DIN 44550

Температура на водата: 20 °C

- Тенджера Ø 16 см с капак Съставки: 125 г дългозърнест ориз, 300 г вода и щипка сол
  - Загриване: продължителност ок. 2 мин. 30' сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 2
- Тенджера Ø 22 см с капак Съставки: 250 г дългозърнест ориз, 600 г вода и щипка сол
  - Загриване: продължителност ок. 2 мин. 30' сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 2

## 15.8 Печене на свинска рибица

Начална температура на рибицата: 7 °C

- Тиган Ø 24 см без капак Съставки: 3 свински рибици, общо тегло около 300 г, 1 см дебели и 15 г слънчогледово олио
  - Загриване: продължителност ок. 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 7

## 15.9 Приготвяне на палачинки

Рецепта съгласно DIN EN 60350-2

- Тиган Ø 24 см без капак Съставки: 55 мл тесто на палачинка
  - Нагриване: продължителност 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 7

### **15.10 Пържене на дълбоко замразени картофки**

- Тенджера Ø 22 см без капак Съставки: 2 л слънчогледово олио. За всеки процес на фритиране: 200 г дълбокозамразени картофки, 1 см дебели.
  - Загряване: Степен на мощност 9, докато олиото не достигне температура от 180 С.
  - Продължително готвене: степен на мощност 9



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)



**9001608985** (010519)

sl, bg