BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Induction hob

PIF...B...

[sl]	Navodila za uporabo	Indukcijska kuhalna plošča	2
[bg]	Ръководство за употреба	Готварски плот	14

Dodatne informacije in pojasnila lahko najdete na spletu.
Odčitajte kodo QR na naslovnici.

Kazalo

1 Varnost 2
2 Preprečevanje materialne škode 4
3 Varstvo okolja in varčevanje 5
4 Primerna posoda 5
5 Spoznavanje 6
6 Osnovno upravljanje 7
7 Ovalno kuhališče 8
8 Časovne funkcije 8
9 PowerBoost 8
10 Otroško varovalo 8
11 Posamezni varnostni izklop 9
12 Osnovne nastavitve 9
13 Preizkus posode 10
14 Čiščenje in nega 10
15 Odpravljanje motenj 10
16 Odstranjevanje 12
17 Servisna služba 12
18 Testne jedi 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 brezhibno 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.

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 plošča 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.

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 kabel ali priključni kabel aparata poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim omrežnim priključnim kablom ali priključnim kablom aparata, ki je na voljo pri proizvajalcu oziroma njegovi servisni službi.
- ▸ Če je omrežni priključni vodnik tega aparata poškodovan, ga mora zamenjati izšolano strokovno osebje.

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 pooblaščeni servis. →*Stran 12*

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	Neprimerni 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.
Namig: 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 dvigajte čim redkeje.

✔ Če dvignete pokrovko, uide veliko energije.

Uporabite stekleno pokrovko.

✔ Steklena 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 moči.

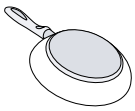
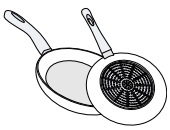
✔ Če nastavite previsoko stopnjo počasnega kuhanja, po nepotrebnem tratite energijo.

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 preverite, ali je posoda primerna.

Posoda	Materiali	Lastnosti
Priporočena posoda 	Posoda iz nerjavečega jekla z dnom v obliki sendviča, ki dobro razporeja toploto.	Ta posoda enakomerno razporeja toploto, se hitro segreje in aparat jo zagotovo zazna.
	Feromagnetna posoda iz emajliranega jekla ali litoželezna posoda ali posebna posoda za indukcijo iz nerjavečega jekla.	Ta posoda se hitro segreje in aparat jo zagotovo zazna.
Primerno 	Dno ni v celoti feromagnetno.	Če je feromagnetno območje manjše od dna posode, se segreje samo feromagnetno območje. Tako se toplota ne razporeja enakomerno.
	Dno posode z deležem aluminija.	Zaradi takega dna 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 kuhalno 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.

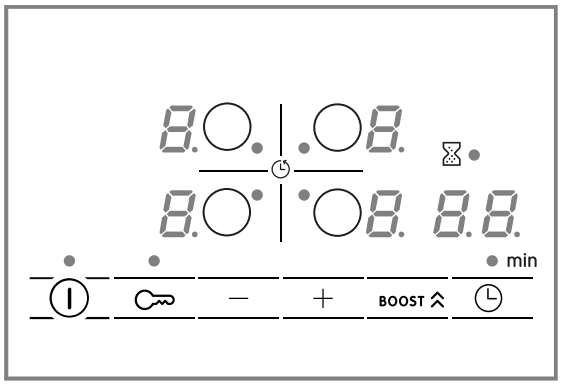
5 Spoznavanje

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 Upravljalno polje

Posamezne podrobnosti, npr. barva in oblika, se lahko razlikujejo od tistih na sliki.



Polja na dotik

Senzor	Funkcija
⏻	Glavno stikalo
○	Izbira kuhališča
−/+	Izbira nastavitev
BOOST	PowerBoost
◷	Časovne funkcije
⚿	Otroško varovalo

Prikazi

Prikaz	Funkcija
0	Stanje delovanja
1-9	Stopnje kuhanja
H/h	Preostala toplota
b	PowerBoost
00	Časovne funkcije

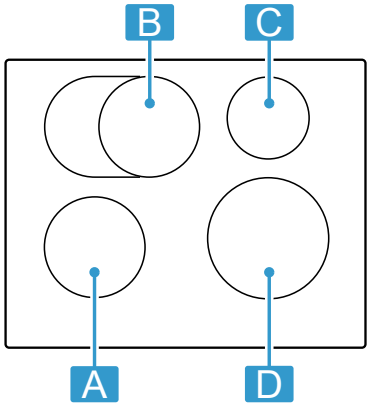
Polja na dotik in prikazi

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.

5.3 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.



Območje	Najvišja stopnja kuhanja	
A Ø 18 cm	Stopnja moči 9 PowerBoost	1.800 W 3.100 W
B Ø 18 cm ◯	Stopnja moči 9 PowerBoost	1.800 W 3.100 W
B Ø 28 cm ◯	Stopnja moči 9 PowerBoost	2.000 W 3.700 W
C Ø 14,5 cm	Stopnja moči 9	1.400 W
	PowerBoost	2.200 W
D Ø 21 cm	Stopnja moči 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W

5.4 Kuhališče

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

Območje	Tip kuhališča
○	Kuhališče z enojnim krogom
⊂○	Ovalno kuhališče →*Stran 8*

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
H	Kuhališče je vroče.
h	Kuhališče je toplo.

6 Osnovno upravljanje

6.1 Vklop 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.

ReStart

▸ Če aparat v 4 sekundah od izklopa znova vklopite, se kuhalna plošča vklopi s prejšnjimi nastavitvami.

6.2 Nastavitev kuhališč

Da izberete želeno stopnjo moči, se dotaknite + ali −. Vsaka stopnja moči ima vmesno stopnjo. Ta je označena s piko.

Stopnja moči	
1	Najnižja stopnja moči
9	Najvišja stopnja moči

Izbira kuhališča in stopnje moči

1. Dotaknite se ○, da izberete kuhališče.
2. V naslednjih 10 sekundah izberite želeno stopnjo moči:
   ▸ Dotaknite se +, da prikličete stopnjo moči 9.
   ▸ Dotaknite se −, da prikličete stopnjo moči 4.

✔ 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 moči in izklop kuhališča

1. Izberite kuhališče.
2. Dotikajte se + ali −, dokler se ne prikaže želena stopnja moči. Da izklopite kuhališče, nastavite 0.

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.

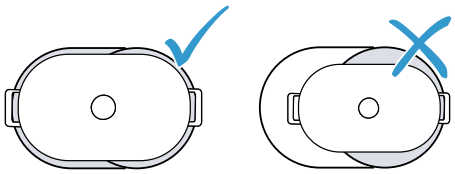
	⎓	◷ min
Topljenje		
Maslo, med, želatina	1 - 2	-
Pogrevanje in ohranjanje toplote		
Obarjene klobasice [1]	3 - 4	-
Odtaljevanje in pogrevanje		
Špinača, globoko zamrznjena	3 - 4	15 - 25
Poširanje, nežno segrevanje		
Krompirjevi cmoki [1]	4. - 5.	20 - 30
Stepene omake, npr. bearneška ali holandska	3 - 4	8 - 12
Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje		
Riž, z dvojno količino vode	2. - 3.	15 - 30
Krompir v oblicah	4. - 5.	25 - 35
Testenine [1]	6 - 7	6 - 10
Juhe	3. - 4.	15 - 60
Zelenjava	2. - 3.	10 - 20
Enolončnica v loncu na pritisk	4. - 5.	-
Dušenje z maščobo		
Dušena pečenka	4 - 5	60 - 100
Golaž [2]	3 - 4	50 - 60

	⎓	◷ min
Praženje/pečenje z malo maščobe [1]		
Zrezek, naraven ali paniran	6 - 7	6 - 10
Steak (debeline 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Perutninska prsa (debeline 2 cm)	5 - 6	10 - 20
Hamburger (debeline 2 cm)*	6 - 7	10 - 20
Riba in ribji file, paniran	6 - 7	8 - 20
Kozice in raki	7 - 8	4 - 10
Praženje sveže zelenjave in gob	7 - 8	10 - 20
Globoko zamrznjene jedi, npr. pripravljene jedi za pripravo v ponvi	6 - 7	6 - 10
Omlete (pečene ena za drugo)	3. - 4.	3 - 10
Cvrenje, 150–200 g na porcijo v 1–2 l olja, cvrenje posameznih porcij [1]		
Globoko zamrznjeni izdelki, npr. ocvrt krompirček, piščančji medaljoni	8 - 9	-
Zelenjava, gobe, panirane, v pivskem testu ali tempuri	6 - 7	-
Drobno pecivo, npr. krofi, sadje v pivskem testu	4 - 5	-

[1] Brez pokrovke
[2] Predgrevanje na stopnji kuhanja 8–8.

7 Ovalno kuhališče

Če posoda popolnoma prekriva kuhališče, se vklopi pomožni induktor in poveča kuhališče.
Namestitev posode:



7.1 Doklop ovalnega kuhališča

1. Kuhališče popolnoma prekrijte s posodo.
2. Izberite kuhališče in nastavite stopnjo moči.

✔ Kuhališče je vklopljeno in se segreva.

7.2 Izklop ovalnega kuhališča

▸ Nastavite na 0.

✔ Ovalno kuhališče se izklopi.

8 Časovne funkcije

Vaša kuhalna plošča ima različne funkcije za nastavitev časa priprave:

- Programska ura za izklop
- Alarm

8.1 Programska ura za izklop

Omogoča programiranje časa priprave za kuhališče in samodejni izklop kuhališča po poteku nastavljenega časa.

Programiranje časa priprave

1. Izberite kuhališče in želeno stopnjo kuhanja.
2. Dotaknite se ◷.

✔ Prikaz • kuhališča sveti.

3. Z + ali − izberite čas priprave.

✔ Čas se začne odštevati.

Opomba: Za vsa kuhališča lahko samodejno nastavite enak čas priprave. Več informacij najdete pod .
→ *"Osnovne nastavitve", Stran 9*

Spreminjanje in brisanje časa priprave

1. Izberite kuhališče.
2. Dotaknite se ◷.
3. Da spremenite čas priprave, se dotaknite + ali − ali nastavite 00.

8.2 Alarm

Omogoča aktiviranje alarma od 0 do 99 min. Ta funkcija deluje neodvisno od kuhališč in drugih nastavitev. Kuhališč ne izklopi samodejno.

Nastavitev kuhinjske ure

1. Izberite kuhališče in se dvakrat dotaknite ◷.

✔ • poleg ⧖ sveti.

2. Z + ali − izberite želeni čas.

✔ Čas se odšteva.

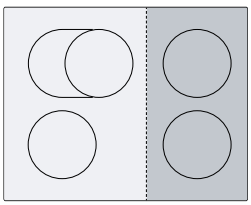
Spreminjanje ali brisanje časa alarma/opomnika

1. Večkrat se dotaknite ◷, da zasveti prikaz • poleg ⧖.
2. Da spremenite čas priprave, se dotaknite + ali − ali nastavite 00.

9 PowerBoost

Omogoča hitrejše segrevanje večjih količin vode kot na stopnji kuhanja 9.
Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča, če ne deluje drugo kuhališče iste skupine.
Sicer na prikazu izbranega kuhališča utripata b in 9. Nato se samodejno nastavi 9 brez aktiviranja funkcije.

Za vklop ali izklop pritisnite BOOST ⌃⌃.



10 Otroško varovalo

Kuhalna plošča ima otroško varovalo. Z njim preprečite, da bi otroci vklopili kuhalno ploščo.
Da lahko vklopite to funkcijo, izklopite kuhalno ploščo. Vklopite ali izklopite jo tako, da se za 4 sekunde dotaknete ⚿.

Če želite ob vsakem izklopu kuhalne plošče samodejno aktivirati otroško varovalo, lahko več informacij najdete podOsnovne nastavitve →*Stran 9*.

11 Posamezni varnostni izklop

Varnostna funkcija se aktivira, če je kuhališče dlje časa v uporabi in ne spremenite nobene nastavitve. Kuhališče prikaže *F8* in se izklopi.

Čas od 1 do 10 ur je odvisen od izbrane stopnje moči. Za vklop kuhališča pritisnite poljubno tipko.

12 Osnovne nastavitve

Osnovne nastavitve aparata lahko prilagodite svojim potrebam.

12.1 Pregled osnovnih nastavitev

Prikaz	Nastavitev	Vrednost
c 1	Otroško varovalo	*0* – Ročno. [1] *1* Samodejno. *2* – Izklopljeno.
c 2	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 [1].
c 5	Samodejni izklop kuhališč.	*00* - izklopljen. [1] *01–99* – Minute za samodejnega izklopa.
c 6	Trajanje zvočnega signala ob koncu programske ure	*1* – 10 sekund [1] *2* – 30 sekund *3* – 1 minuta
c 7	Omejitev moči Po potrebi omogoča omejitev skupne moči kuhalne plošče, če je to potrebno glede na značilnosti vaše električne inštalacije. Razpoložljive nastavitve so odvisne od največje moči kuhalne plošče. Natančne podatke najdete na tipski ploščici. Ko je ta funkcija aktivna in kuhalna plošča doseže nastavljeno omejitev moči, se prikaže _ in višje stopnje moči ni mogoče izbrati.	*0* – Izklopljeno. Največja moč kuhalne plošče [1]. *1* – 1000 W. Najmanjša moč. *1.* – 1500 W. ... *3* – 3000 W. Priporočeno za 13 A. *3.* – 3500 W. Priporočeno za 16 A. *4* – 4000 W. *4.* – 4500 W. Priporočeno za 20 A. ... *9* – Največja moč kuhalne plošče.
c 9	Čas izbire kuhališča	*0* – Neomejeno: zadnje izbrano kuhališče lahko nastavite, ne da ga na novo izberete. [1] *1* – Omejeno: zadnje izbrano kuhališče lahko nastavite v 10 sekundah po izbiri. Po tem času morate kuhališče znova izbrati, preden ga nastavite.
c 12	Preizkus posode S to funkcijo lahko preizkusite kakovost posode.	*0* – Ni primerno. *1* – Ni optimalno. *2* – Primerno.
c 0	Ponastavitev na tovarniške nastavitve	*0* – Individualne nastavitve [1]. *1* – Tovarniške nastavitve.

12.2 Na osnovne nastavitve

Zahteva: Kuhalna plošča mora biti izklopljena.

1. Da vklopite kuhalno ploščo, se dotaknite ⏻.
2. V naslednjih 10 sek. se za 4 sek. dotaknite ⊶.

Informacije o izdelku	Prikaz
Seznam pooblaščenih servisov (PS)	*0 1*
Proizvodna številka	*Fd*
Proizvodna številka 1	*02.*
Proizvodna številka 2	*05*

✔ Prvi štirje prikazi navajajo informacije o izdelku. Dotaknite se + ali −, da se prikažejo posamezni prikazi.

3. Za dostop do osnovnih nastavitev se dotaknite ⊶.

✔ *c* in *1* izmenično utripata, prav tako tudi *0* kot prednastavljena vrednost.

4. Tolikokrat se dotaknite ⊶, da se prikaže želena nastavitev.

[1] Tovarniška nastavitev

5. Želeno vrednost izberite z + ali −.
6. Za 4 sek. se dotaknite ⊶.
✔ Nastavitve so shranjene.

12.3 Izhod iz osnovnih nastavitev

▸ Za izhod iz osnovnih nastavitev in izklop kuhalne plošče se dotaknite ⏻.

13 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 velikost dna posode ujema z velikostjo uporabljenega kuhališča.
Dostop poteka prek osnovnih nastavitev. →*Stran 9*

13.1 Izvedba Preizkus posode

1. Posodo pri sobni temperaturi napolnite s pribl. 200 ml vode in jo postavite na sredino kuhališča, ki se najbolje prilega velikosti dna posode.
2. Odprite osnovne nastavitve in izberite c 12.
3. Dotaknite se + ali −. Na kuhališčih utripa prikaz –.
✔ Funkcija je aktivirana.
✔ Čez 10 sekund se na prikazu kuhališč prikaže rezultat.

13.2 Preverjanje rezultata

Naslednja preglednica prikazuje, kaj rezultat pomeni za kakovost in hitrost postopka kuhanja.

Rezultat	
0	Posoda ni primerna za kuhališče in se zato ne segreva.
1	Posoda se segreva počasneje, kot ste pričakovali, in postopek kuhanja ne poteka optimalno.
2	Posoda se pravilno segreva in postopek kuhanja je pravilen.

Opomba: V primeru slabših rezultatov posodo ponovno postavite na manjše kuhališče, če obstaja.

Za aktiviranje funkcije se dotaknite + ali −.

14 Čiščenje in nega

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

14.1 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 kuhalna plošča še vroča. To lahko povzroči sledi v površini aparata.

Neprimerna čistila
- Nerazredčeno pomivalno sredstvo
- Čistilo za pomivalni stroj
- Abrazivna sredstva
- Agresivna čistilna sredstva, kot so razpršilo za čiščenje pečice in odstranjevalci madežev
- Abrazivne gobice
- Visokotlačni čistilniki in parni čistilniki

14.2 Čiščenje kuhalne plošče

Kuhalno ploščo očistite po vsaki uporabi, da se ostanki jedi ne zapečejo.

Zahteva: Kuhalna plošča mora biti hladna. Samo če nastanejo madeži od sladkorja, riževega škroba, plastike ali aluminijaste folije, ne pustite, da se kuhalna plošča ohladi.
1. Grobo umazanijo odstranite s strgalom za steklokeramiko.
2. Kuhalno ploščo očistite s čistilom za steklokeramiko. Upoštevajte navodila za čiščenje na embalaži čistila.

Namigi
- S posebno gobico za steklokeramiko lahko dosežete dober rezultat čiščenja.
- Če je dno posode čisto, ostane površina kuhalne plošče v dobrem stanju.

14.3 Čiščenje profilov

Če so po uporabi na profilih umazanija ali madeži, jih očistite.

Opomba: Ne uporabljajte strgal za steklo.
1. Očistite s toplo milnico in mehko krpo.
   Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito izperite.
2. Osušite z mehko krpo.

15 Odpravljanje motenj

Manjše motnje na aparatu lahko odpravite sami. Preverite informacije za odpravljanje motenj, preden se obrnete na pooblaščeni 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.
  → *"Servisna služba", Stran 12*

⚠ **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 kabel ali priključni kabel aparata poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim omrežnim priključnim kablom ali priključnim kablom aparata, ki je na voljo pri proizvajalcu oziroma njegovi servisni službi.
- Če je omrežni priključni vodnik tega aparata poškodovan, ga mora zamenjati izšolano strokovno osebje.

15.1 Opozorila

Opombe
- Če se na zaslonu prikaže *E*, pritisnite tipko ustreznega kuhališča in ga držite ter preberite kodo motnje.
- Če kode motnje ni v naslednji preglednici, izključite kuhalno ploščo iz električnega omrežja, počakajte 30 sekund in kuhalno ploščo ponovno priključite. Če se prikaz ponovno pokaže, pokličite službo za podporo strankam in navedite natančno kodo motnje.
- Če pride do napake, se aparat ne preklopi v način nizke porabe.
- Za zaščito elektronskih sestavnih delov aparata pred pregrevanjem ali preveliko napetostjo lahko kuhalna plošča začasno zmanjša stopnjo moči.

15.2 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 pooblaščeni servis.
Prikazi utripajo.	Upravljalno polje je vlažno ali pa je na njem predmet. ▸ Osušite upravljalno polje ali odstranite predmet.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	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.
F5 in zvočni signal	Na upravljalnem polju stoji vroča posoda. Za zaščito elektronike se je kuhališče izklopilo. ▸ Odstranite posodo. Počakajte nekaj sekund. Dotaknite se poljubne upravljalne površine. Ko prikaz napake ugasne, lahko nadaljujete s kuhanjem.
F1/F6	Kuhališče se je pregrelo in izklopilo, da zaščiti delovno površino. ▸ Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi, in nato ponovno vklopite kuhališče.
F8	Kuhališče je dalj časa delovalo brez prekinitev. ▸ Posamezni varnostni izklop je vklopljeno. Za nastavitev kuhališča se dotaknite poljubne tipke in izklopite prikaz.
E 9000/E9010	Napaka v delovni napetosti, izven običajnega območja delovanja. ▸ Obrnite se na dobavitelja električne energije.
U400/E9011	Kuhalna plošča ni pravilno priključena. ▸ Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Kuhalno ploščo priključite v skladu z vezalno shemo.
d E	Aktiviran je demonstracijski način. ▸ Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Počakajte 30 sekund in priključite kuhalno ploščo. V naslednjih 3 minutah se dotaknite poljubnega senzorja. Demonstracijski način je deaktiviran.
-	Otroško varovalo je aktiviran. ▸ Deaktiviranje Otroško varovalo

15.3 Običajni zvoki vašega aparata

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

16 Odstranjevanje

16.1 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.

17 Servisna služba

Za delovanje pomembne originalne nadomestne dele v skladu z ustrezno 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 garancijskih pogojih v vaši državi lahko pridobite prek kode QR na priloženem dokumentu s kontaktnimi podatki za servis in z garancijskimi pogoji, pri naši službi za podporo strankam, pri prodajalcu ali na naši spletni strani.
Ko pokličete pooblaščeni servis, potrebujete številko proizvoda (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) aparata.
Kontaktne podatke službe za podporo strankam lahko pridobite prek kode QR na priloženem dokumentu s kontaktnimi podatki za servis in z garancijskimi pogoji ali na naši spletni strani.

Informacije v skladu z uredbo (EU) 66/2014 in (EU) 2023/826 lahko najdete na spletu pod *www.bosch-home.com* na strani izdelka in na servisni strani vašega aparata pri navodilih za uporabo in dodatnih dokumentih.

17.1 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 9* .
Da boste svoje podatke o aparatu in telefonsko številko servisne službe hitro našli, si jih zapišite.

18 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 kuhalne plošče. Te komplete pribora lahko po potrebi naknadno kupite v specializiranih trgovinah, na našem pooblaščenem servisu ali v naši spletni trgovini.

18.1 Topljenje čokoladnega preliva

Sestavine: 150 g temne čokolade (55 % kakava).
- Lonec Ø 16 cm brez pokrovke
  – Kuhanje: stopnja moči 1.

18.2 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 20 cm s pokrovko, količina: 800 g
  – Segrevanje: trajanje 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
  – Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.

18.3 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 20 cm s pokrovko, količina: 1 kg
  – Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
  – Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.

18.4 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

18.5 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 pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.
  – Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 3
- Lonec Ø 20 cm, sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka s 3,5 % maščobe in 1,5 g soli
  – Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.
  – Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 3, po 10 min. premešajte

18.6 Kuhanje mlečnega riža brez pokrovke

Temperatura mleka: 7 °C
1. V mleko dodajte sestavine in segrevajte ob neprestanem mešanju.
2. Ko mleko doseže pribl. 90 °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. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.
  – Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 3
- Lonec Ø 20 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. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.
  – Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2.

18.7 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 20 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.

18.8 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

18.9 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

18.10 Cvrenje globoko zamrznjenega ocvrtega krompirčka

- Lonec Ø 20 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

Можете да намерите допълнителна информация и обяснения онлайн. Сканирайте QR кода на заглавната страница.

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 18
6 Основни положения при работа с уреда 19
7 Зона за касерола 20
8 Времеви функции 20
9 PowerBoost 20
10 Функция за обезопасяване спрямо деца 21
11 Индивидуално изключване безопасност 21
12 Основни настройки 21
13 Тест на готварския съд 22
14 Почистване и поддръжка 22
15 Отстраняване на неизправности 23
16 Предаване за отпадъци 24
17 Отдел по обслужване на клиенти 24
18 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. Инсталиращият 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.
- до височина от 4000 m 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.

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.

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, вилици, лъжици и капаци.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▸ 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 мрежовият кабел или кабелът за свързване на този уред бъде повреден, той трябва да се смени със специален мрежов кабел или специален кабел за свързване на уреда, който може да се закупи от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти.
- ▸ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от обучен специализиран персонал.

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▸ Никога не използвайте 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 с отдела по обслужване на клиенти. →*Страница 24*

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 захранващия 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 тенджера.
- ▸ 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.

Повреда	Причина	Мярка
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, принадлежнсот 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.
Повреди по готварския съд или уреда	Готвене без съдържание.	Никога не поставяйте върху горещ котлон или не загрявайте 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 загряване.

Гответе с малко вода.

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

Превключете своевременно на по-ниска степен за гответе.

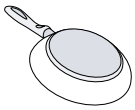
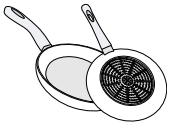
- ✔ С твърде висока степен за доприготвяне се хаби електроенергия.

4 Подходящ съд за гответе

Подходящ за индукционно гответе готварски съд трябва да има феромагнитно дъно, т.е. да се привлече от магнит, допълнително дъното трябва да отговаря на размера на котлона. Ако готварски съд не се разпознае върху котлон, поставете го върху котлона с по-малък диаметър.

4.1 Размер и характеристики на съдовете за гответе

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 проверявате дали готварският съд е подходящ.

Готварски съд	Материали	Характеристики
Препоръчителен готварски съд 	Готварски съд от неръждаема стомана, сандвич изпълнение, който разпределя добре топлината.	Този готварски съд разпределя топлината равномерно, загрява бързо и гарантира разпознаването си.
	Феромагнитни съдове от емайлирана стомана, чугун или специални индукционни съдове от неръждаема стомана.	Този готварски съд загрява бързо и се разпознава.
Подходящо 	Дъното не е напълно феромагнитно.	Ако феромагнитната площ е по-малка от дъното на съдовете за гответе, само феромагнитната зона се загрява. Така топлината не се разпределя равномерно.
	Дъна на готварски съдове с алуминиев дял.	Тези дъна 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.
Не е подходящо	Съдове за гответе, изработени от нормална тънка стомана, стъкло, глина, мед или алуминий.	

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

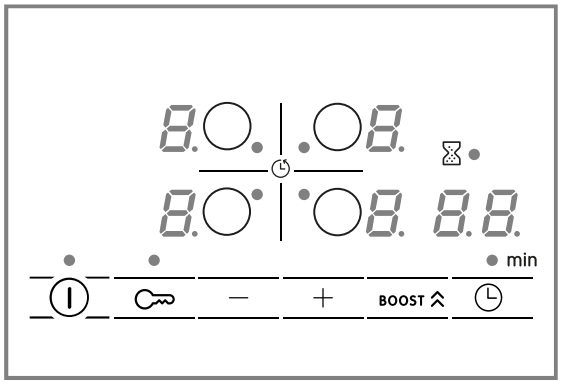
5 Запознаване

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 Панел за обслужване

Отделни детайли като цвят и форма могат да се отклоняват от изображението.



Сензорни полета

Сензор	Функция
⏻	Главен превключвател
○	Изберете котлон
−/+	Изберете настройките
BOOST	PowerBoost
◷	Времеви функции
⊶	Функция за обезопасяване спрямо деца

Индикации

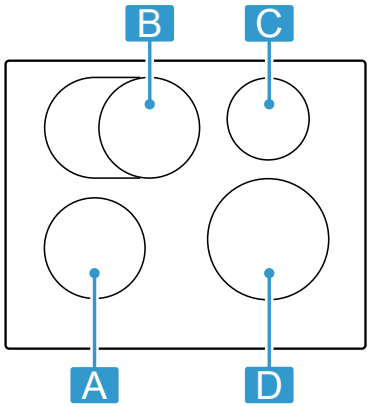
Индикация	Функция
0	Работно състояние
1-9	Степени за готвене
H/h	Остат. топлина
b	PowerBoost
00	Времеви функции

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.

5.3 Разпределение на готварските зони

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.



Зона	Най-висока степен за готвене	
A Ø 18 см	Степен на мощност 9 PowerBoost	1800 W 3100 W
B Ø 18 см ◯	Степен на мощност 9 PowerBoost	1800 W 3100 W
B Ø 28 см ◯	Степен на мощност 9 PowerBoost	2000 W 3700 W
C Ø 14,5 см	Степен на мощност 9 PowerBoost	1400 W 2200 W
D Ø 21 см	Степен на мощност 9 PowerBoost	2200 W 3700 W

5.4 Котлон

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

Зона	Тип готварска зона
○	Еднокръгов котлон
⊂○	Зона за касерола → *Страница 20*

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.

Индикатор	Значение
h	Котлонът е топъл.

6 Основни положения при работа с уреда

6.1 Включване и изключване на готварския плот

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

ReStart

- Ако включите уреда през първите 4 секунди след изключването, готварският плот се включва с предишните настройки.

6.2 Настройка на котлоните

За да изберете желаната избираема степен на мощност, докоснете + или −.
Всяка степен на мощност има междинна степен. Тя се обозначава с точка.

Степен на мощност	
1	Най-ниска степен на мощност
9	Най-висока степен на мощност

Избиране на котлон и степен на мощност

1. За да изберете котлон, докоснете ○.
2. Изберете желаната степен на мощност в рамките на следващите 10 секунди:
- Натиснете +, за да извикате степента на мощност 9.
- Натиснете −, за да извикате степента на мощност 1.

✔ Степента на мощност е настроена.

Забележка: 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 на мощност и изключване на котлона

1. Изберете котлона.
2. Натиснете + или − докато желаната степен на мощност не се появи. За да изключите котлона, настройте 0.

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
Разтапяне		
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Загряване и поддържане в топло състояние		
Варени наденици [1]	3 - 4	-
Размразяване и загряване		
Спанак, замразен	3 - 4	15 - 25
Приготвяне на бавен огън		
Картофени кюфтета [1]	4. - 5.	20 - 30
Разбити сосове, напр. сос Беарнез, сос Холандез	3 - 4	8 - 12
Кипване, готвене на пара, задушаване		
Ориз, с двойно количество вода	2. - 3.	15 - 30
Варени картофи (с обелките)	4. - 5.	25 - 35

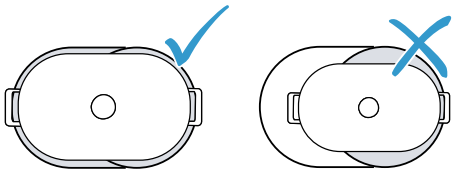
	⎽=≡	◷ min
Юфка [1]	6 - 7	6 - 10
Супи	3. - 4.	15 - 60
Зеленчуци	2. - 3.	10 - 20
Яхния в тенджера под налягане	4. - 5.	-
Задушаване (месо)		
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш [2]	3 - 4	50 - 60
Задушаване/печене с малко мазнина [1]		
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Пържола (дебелина 3 см)	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)	5 - 6	10 - 20
Хамбургер (2 см дебел)	6 - 7	10 - 20
Риба и филе от риба, панирано	6 - 7	8 - 20

[1] Без капак
[2] Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.

	⎓	◷ min
Скариди и раци	7 - 8	4 - 10
Сотиране на пресни зеленчуци и гъби	7 - 8	10 - 20
Дълбоко замразени ястия, напр. ястия на тиган	6 - 7	6 - 10
Омлет (печене един след друг)	3. - 4.	3 - 10
Пържене във фритюрник, 150-200 г на порция в 1-2 л олио, пържене на порции [1]		
Дълбоко замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
Зеленчуци, гъби, панирани, в бирено тесто или в темпура	6 - 7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/ берлински понички, плодове в бирено тесто	4 - 5	-

7 Зона за касерола

Ако готварският съд напълно покрива готварската зона, се включва помощен индуктор и готварската зона се увеличава.
Поставяне на готварския съд:



7.1 Включване зона за касерола

1. Покрийте готварската зона напълно с готварския съд.
2. Изберете готварската зона и настройте степента за готвене.

✔ Готварската зона е включена и нагрява.

7.2 Изключване зона за касерола

▸ Настройте на 0.

✔ Зоната за касерола се изключва.

8 Времеви функции

Вашият готварски плот разполага с различни функции за настройка на времето на готвене:

- Таймер за изключване
- Таймер

8.1 Таймер за изключване

Позволява програмиране на времето на готвене за котлон и неговото автоматично изключване след изтичане на настроеното време.

Програмиране на времето на готвене

1. Изберете котлона и желаната степен за готвене.
2. Натиснете върху ◷.

✔ Индикаторът • на котлона светва.

3. Изберете с + или − времето на готвене.

✔ Времето започва да тече.

Забележка: За всички готварски зони можете автоматично да настроите едно и също време на готвене. Допълнителна информация ще получите на .
→ *"Основни настройки", Страница 21*

Промяна или изтриване на времето на готвене

1. Изберете котлона.
2. Натиснете върху ◷.
3. За да промените времето на готвене, докоснете + или − настройте на 00.

8.2 Таймер

Позволява активирането на таймер от 0 до 99 мин. Тази функция независимо от котлоните и другите настройки. Тя не изключва автоматично котлоните.

Настройване на кухненския таймер

1. Изберете котлона и натиснете два пъти върху ◷.

✔ • до ⧖ свети.

2. С + или − изберете желаното време.

✔ Времето изтича.

Промяна или изтриване на времето на таймера

1. Докоснете неколкократно ◷ докато индикаторът • до ⧖ светва.
2. За да промените времето на готвене, докоснете + или − настройте на 00.

9 PowerBoost

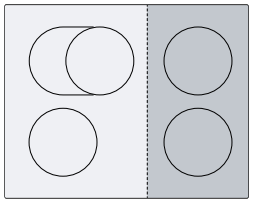
Позволява по-бързо нагряване на по-големи количества вода отколкото със степен за готвене 9.

Тази функция е налична за всички котлони, ако не се използва друга готварска зона от същата група.

[1] Без капак

В противен случай в индикацията мигат избраният котлон 6 и 9. След това автоматично се настройва 9, без да се активира функцията.

За включване или изключване натиснете BOOST.



10 Функция за обезопасяване спрямо деца

Готварският плот е оборудван с функция за защита от деца. Така предотвратявате включване на готварския плот от деца.
За да можете да включите функцията, изключете готварския плот.

Ще се включи или изключи чрез докосване на за 4 секунди.
Ако желаете да активирате автоматично защитата от деца при всяко изключване на готварския плот, ще откриете допълнителна информация в Основни настройки → *Страница 21*.

11 Индивидуално изключване безопасност

Функцията за безопасност се активира, ако зона за готвене се използва дълго време и не променяте никакви настройки. Котлонът показва F8 и се изключва.

Времето от 1 до 10 часа зависи от избраната степен за готвене.
Натиснете произволен бутон.

12 Основни настройки

Можете да настроите основните настройки на Вашия уред според Вашите нужди.

12.1 Общ преглед на основните настройки

Индикатор	Настройка	Стойност
c 1	Функция за обезопасяване спрямо деца	0 - Ръчно. [1] 1 Автоматично. 2 – Изключено.
c 2	Акустични сигнали	0 – Сигналите за потвърждение и грешка са изключени. 1 – Само сигналът за грешка е включен. 2 – Само сигналът за потвърждение е включен. 3 – Всички сигнални тонове са включени [1].
c 5	Автоматично изключване на зоната за готвене	00 - навън. [1] 01-99 - Време до автоматичното изключване.
c 6	Продължителност на сигналния тон за край на таймера	1 – 10 секунди [1] 2 – 30 секунди 3 - 1 минута
c 7	Ограничение на мощността Позволява при нужда ограничаване на общата мощност на готварския плот, ако е нужно, поради особеностите на Вашата електроинсталация. Наличните настройки зависят от максималната мощност на готварския плот. Точни данни ще откриете върху табелката с техническите данни. Ако функцията е активна и готварският плот достига настроената граница на мощността, се показва _ и не можете да избирате по-висока степен за готвене.	0 - Изключено. Максимална мощност на готварския плот [1] . 1 - 1000 W. Най-ниска мощност. 1. - 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 - Максимална мощност на готварския плот.
c 9	Време на избор на котлон	0 - Неограничено: Можете да настроите последно избрания котлон без повторно избиране. [1]

[1] Фабрична настройка

Индикатор	Настройка	Стойност
		1 - Ограничено: Можете да настроите последно избрания котлон в рамките на 10 секунди след избора. След това трябва да изберете отново котлона преди настройването.
c 12	Тест на готварския съд С функцията можете да проверите качеството на готварския съд.	*0* - Не е подходящо. *1* - Не е оптимално. *2* - Подходящо.
c 0	Връщане към фабричните настройки	*0* - Индивидуални настройки [1]. *1* - Фабрични настройки.

12.2 Към основните настройки

Изискване: Готварският плот трябва да е изключен.

1. За да включите готварския плот, докоснете ⏻.
2. През следващите 10 сек. докоснете ⊂⊃ за 4 сек.

Продуктова информация	Индикатор
Списък на техническите служби обслужване на клиенти (ТК)	*0 1*
Фабричен номер	*Fd*
Фабричен номер 1	*02.*
Фабричен номер 2	*0.5*

✔ Първите четири индикации дават информация за продукта. Докоснете + или −, за да се покажат отделните индикатори.

3. За да достигнете до основните настройки, докоснете ⊂⊃.

✔ *c* и *1* светят с редуване както и *0* като предварително настроена стойност.

4. Докосвайте ⊂⊃ дотогава, докато желаната настройка не се появи.
5. Изберете желаната стойност с + или −.
6. Докоснете ⊂⊃ за 4 сек.

✔ Настройките са запаметени.

12.3 Излизане от основните настройки

▸ За да напуснете основните настройки и да изключите готварския плот, докоснете ⏻.

13 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.
Преди проверката се уверете, че размерът на дъното на готварския съд съвпада с размера на използвания котлон.
Достъпът става през основните настройки.
→ *Страница 21*

13.1 Извършете Тест на готварския съд

1. При стайна температура поставете готварския съд с ок. 200 мл вода централно върху готварската зона, която най-добре отговаря на размера на дъното на готварския съд.
2. Извикайте основните настройки и изберете *c 12*.
3. Натиснете + или −. В котлоните мига индикаторът **–**.

✔ Функцията е активирана.

✔ След 10 секунди в индикаторите на котлоните се показва резултатът.

13.2 Проверка на резултат

От следната таблица можете да разберете какво означава резултатът за качеството и бързината на процеса на готвене.

Резултат	
0	Готварският съд не е подходящ за котлона и поради това не се загрява.
1	Готварският съд се нагрява по-бавно от очакваното и процесът на готвене не преминава оптимално.
2	Готварският съд се загрява правилно и процесът на готвене е наред.

Забележка: В случаи с недобри резултати отново поставете готварския съд на по-малък котлон, ако има.

За да активирате функцията, докоснете + или −.

14 Почистване и поддръжка

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

14.1 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.

[1] Фабрична настройка

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

14.2 Почистване на готварския плот

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

Изискване: Готварският плот трябва да е студен. Само при петна от захар, скорбяла, пластмаса или алуминиево фолио не оставяйте готварския плот да се охлажда.
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.

   Съвети
   - Добри резултати от почистването се постигат със специална гъба за стъклокерамика.
   - Ако запазвате дъното на готварския съд чисто, повърхността на готварския плот остава в добро състояние.

14.3 Почистване на профилите

Ако след употреба има мръсотия или петна по профилите, почистете ги.

Забележка: Не използвайте стъргалки за стъкло.

1. С топла вода и сапун почистете и почистете със суха кърпа.
   Преди употреба добре измивайте новите гъби.
2. Подсушавайте с мека кърпа.

15 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!**
Некомпетентните ремонти са опасни.
- ▸ Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▸ Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.
  → *"Отдел по обслужване на клиенти", Страница 24*

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**
Некомпетентните ремонти са опасни.
- ▸ 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 мрежовият кабел или кабелът за свързване на този уред бъде повреден, той трябва да се смени със специален мрежов кабел или специален кабел за свързване на уреда, който може да се закупи от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти.
- ▸ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от обучен специализиран персонал.

15.1 Предупредителни указания

Забележки
- Ако в индикаторите се покаже E, задръжте натиснат бутона на съответната готварска зона и прочетете 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 индикаторът се покаже отново, уведомете с службата за обслужване на клиенти и посочете точния код за повреда.
- Ако възникне грешка, уредът не преминава в режим на ниска мощност.
- За да предпази електронните компоненти на уреда от прегряване или токови удари, готварският плот може временно да намали степента на мощност.

15.2 Указания в полето за индикация

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Не свети индикатор.	Електрозахранването е прекъснато. ▸ С помощта на друг електрически уред проверете дали няма спиране на електрозахранването.
	Уредът не е свързан съгласно електрическата схема. ▸ Свържете уреда според електрическата схема.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Не свети индикатор.	Повреда в електрониката ▸ Ако не можете да отстраните повредата, информирайте техническата служба за обслужване на клиентите.
Индикаторите мигат.	Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет. ▸ Изсушете панела за обслужване или отстранете предмета.
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	Електрониката е прегряла и един или всички котлони са се изключили. ▸ Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това докоснете произволен бутон на панела за обслужване.
F5 + степен на мощност и сигнален тон	Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Така електрониката може да прегрее. ▸ Отстранете готварския съд. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите готвенето.
F5 и звуков сигнал	Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката. ▸ Отстранете готварския съд. Изчакайте няколко секунди. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато индикацията за грешка угасне, можете да продължите да готвите.
F1/F6	Котлонът е прегрял и е изключен за защита на работната повърхност. ▸ Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и след това отново включете котлона.
F8	Котлонът е работел по-дълго време и без прекъсване. ▸ Индивидуално изключване безопасност е включен. За настройка на готварската зона докоснете произволен бутон и изключете индикацията.
E 9000/E9010	Работното напрежение е грешно и е извън нормалния работен диапазон. ▸ Свържете се с електроснабдителя.
U400/E9011	Готварският плот не е свързан правилно. ▸ Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Свържете готварския плот според електрическата схема.
d E	Демо режимът е активиран. ▸ Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте 30 секунди и свържете готварския плот. Докоснете произволен сензор в рамките на следващите 3 минути. Демо режимът е деактивиран.
-	Функция за обезопасяване спрямо деца е активирано. ▸ Деактивиране на Функция за обезопасяване спрямо деца

15.3 Нормални шумове на Вашия уред

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

16 Предаване за отпадъци

16.1 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.

17 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.

Забележка: 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 чрез QR кода на приложения документ за сервизни контакти и гаранционни условия, от нашата служба за 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 службата за обслужване на клиенти ще получите чрез QR кода на приложения документ за сервизни контакти и гаранционни условия или на нашата уеб страница.
Информацията съгласно Регламент (EU) 66/2014 и (EU) 2023/826 ще намерите онлайн на *www.bosch-home.com* на страницата на продукта и страницата за сервизно обслужване на Вашия уред при ръководствата за употреба и допълнителните документи.

17.1 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.

18 Тестови ястия

Тези препоръки за настройка са предназначени за институти, провеждащи изпитвания, с цел улеснено тестване на нашите уреди. Тестовете са извършени с наши комплекти готварски съдове за индукционни котлони. При нужда можете да го получите допълнително в специализираната търговска мрежа, от нашата техническа служба обслужване на клиенти или от нашия онлайн магазин.

18.1 Разтопяване на кувертюра

Съставки: 150 г тъмен шоколад (55 % какао).
- Тенджера Ø 16 см без капак
  - Варене: степен на мощност 1.

18.2 Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

Рецепта съгласно DIN 44550
Начална температура 20 °C
Загряване, без разбъркване
- Тенджера Ø 16 см с капак количество: 450 г
  - Нагряване: продължителност 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 1.
- Тенджера Ø 20 см с капак количество: 800 г
  - Нагряване: продължителност 2 мин. 30 сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 1.

18.3 Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

Напр.: диаметър на лещата 5-7 мм. Начална температура 20 °C
След 1 мин. загряване разбъркайте
- Тенджера Ø 16 см с капак количество: 500 г
  - Загряване: продължителност ок. 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 1.
- Тенджера Ø 20 см с капак количество: 1 кг
  - Загряване: продължителност ок. 2 мин. 30' сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 1.

18.4 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.
   ▸ Загряване: продължителнсот 6 мин., степен на мощност 2
2. Добавете млякото към брашното и с постоянно разбъркване го оставете да заври.
   ▸ Нагряване: 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

18.5 Варене на мляко с ориз с капак

Температура на млякото: 7 °C
1. Загрейте млякото, докато започне да се надига. Нагрявайте без капак. След 10 мин. нагряване разбъркайте.
2.Настройте препоръчителната степен на мощност и добавете към млякото ориз, захар и сол.
Време на готвене вкл. загряване прибл. 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
  - Загряване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
  - Продължително готвене: степен на мощност 3
- Тенджера Ø 20 см Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко с 3,5 % масленост и 1,5 г сол
  - Загряване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
  - Продължаващо варене: степен на мощност 3, след 10 мин. разбъркайте

18.6 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. 90 °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
  - Загряване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
  - Продължително готвене: степен на мощност 3
- Тенджера Ø 20 см без капак Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко с 3,5 % масленост и 1,5 г сол
  - Загряване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
  - Продължително готвене: степен на мощност 2.

18.7 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
  - Загряване: продължителност ок. 2 мин. 30' сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 2
- Тенджера Ø 20 см с капак Съставки: 250 г дългозърнест ориз, 600 г вода и щипка сол
  - Загряване: продължителност ок. 2 мин. 30' сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 2.

18.8 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
  - Загряване: продължителност ок. 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 7

18.9 Приготвяне на палачинки

Рецепта съгласно DIN EN 60350-2

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

18.10 Пържене на дълбоко замразени картофки

- Тенджера Ø 20 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 C.
  - 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

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001609181 (050408) REG25
sl, bg