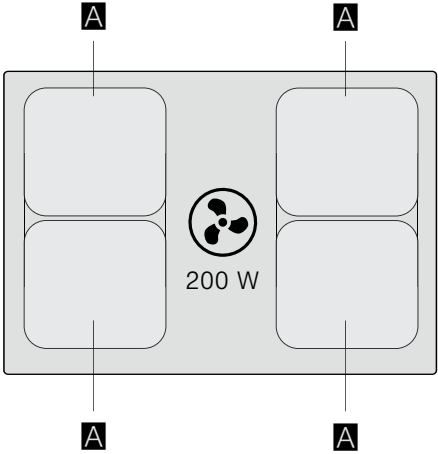


INDUKCIJSKO KUHALIŠČE Z VGRAJENIM
PREZRAČEVALNIM SISTEMOM
ИНДУКЦИОНЕН ГОТВАРСКИ ПЛОТ С
ИНТЕГРИРАНА СИСТЕМА ЗА
ПРОВЕТРЕНИЕ

[sl]	NAVODILA ZA UPORABO	3
[bg]	РЪКОВОДСТВО	36

T4..D7B..



			g*	b*
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

*  IEC 60335-2-6

Kazalo

	Namenska uporaba	4		Senzorika za peko	18
	Pomembni varnostni napotki	5	Prednosti pri peki	18	
	Vzroki poškodb	7	Ponve za senzor pečenja	18	
	Varstvo okolja	7	Temperaturne stopnje	19	
Namigi za varčevanje z energijo	7		Tabela	19	
Okolju prijazno odstranjevanje	7		Nastavitev	20	
	Kuhanje z indukcijo	8		Funkcija za ohranjanje jedi toplih	21
Prednosti kuhanja z indukcijo	8		Aktiviranje	21	
Posoda	8		Deaktiviranje	21	
	Spoznajte svoj aparat	9		Varovalo za otroke	21
Vaš nov aparat	9		Vklop in izklop otroškega varovala	21	
Dodatni pribor	9		Samodejna zaščita za otroke	21	
Upravljalna plošča	10			Zaščita pri brisanju	22
Kuhališča	10			Samodejna izključitev	22
Prikaz preostale toplote	10			Osnovne nastavitve	23
	Načini delovanja	11	Tako se pomaknete do osnovnih nastavitev:	24	
Delovanje z odvajanjem zraka	11			Prikaz porabe energije	25
Delovanje z recirkulacijo zraka	11			Preizkus posode	25
	Pred prvo uporabo	11		Power-Manager	26
Nastavitev načina delovanja	11			Čiščenje	26
	Upravljanje aparata	12	Čistilna sredstva	26	
Vklop in izklop kuhalne plošče	12		Komponente, ki jih je treba čistiti	27	
Nastavitev kuhališča	12		Okvir kuhalne plošče (samo za aparate z okvirjem kuhalne plošče)	27	
Priporočila za kuhanje	13		Kuhalna plošča	27	
Ročno krmiljenje nape	15		Sistem prezračevanja	28	
Intenzivni način	15		Čiščenje prestrezne posode	29	
Samodejni zagon	15			Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)	30
Zamik izklopa ventilatorja	15			Kaj storiti ob motnjah?	32
	Kombinirano območje	16		Servisna služba	33
Nasveti za posodo	16		Številka izdelka (št. E) in proizvodna številka (št. FD)	33	
Aktiviranje	16			Preglednice in nasveti	34
Izklop	16				
	Časovne funkcije	16			
Programiranje časa priprave	16				
Kuhinjska ura	17				
	Funkcija PowerBoost	17			
Vklop	17				
Izklop	17				

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani **www.neff-international.com** in v spletni trgovini **www.neff-eshop.com**



Namenska uporaba

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Napa ne sme vsesavati nevarnih ali eksplozivnih snovi in pare.

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

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

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

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

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

Pomembni varnostni napotki

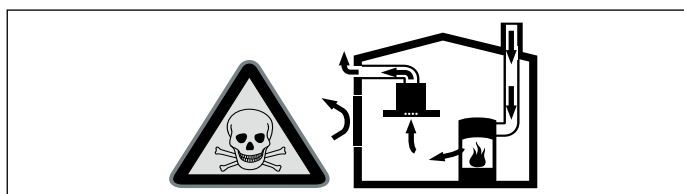
Opozorilo – Nevarnost zadušitve!

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

Opozorilo – Smrtna nevarnost!

Zaradi vsesanih izpušnih plinov lahko pride do zastrupitev.

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



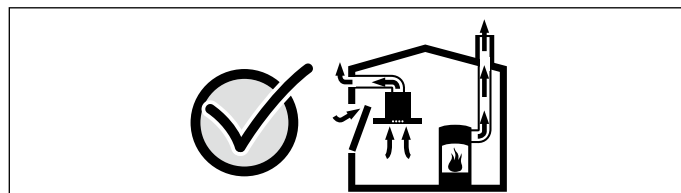
Kurišča, odvisna od zraka v prostoru (npr. grelna naprava na plin, olje, les ali premog, pretočni grelniki, bojlerji) črpajo zrak za izgorevanje iz prostora, v katerem so nameščeni, in odvajajo izpušne pline prek sistema za odvajanje plinov (npr. dimnika) na prosto.

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

- Zato je treba vedno poskrbeti za zadosten dotok zraka.
- Samo prezračevalni/odvodni kanal ne zadostuje za zagotavljanje mejnih vrednosti. Varno delovanje je možno le v primeru, če podtlak v prostoru, kjer je nameščen aparat, ne preseže 4 Pa (0,04 mbar). To dosežete z odprtinami, ki jih ni mogoče zapreti, npr. v vratih in oknih, v povezavi s kanalom za dovod/odvod zraka ali z drugimi tehničnimi ukrepi, ki omogočajo dotok zraka, potrebnega za izgorevanje, v prostor.

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

Če je odvod zraka urejen skozi dimnik za dim ali odpadne pline, ki ni v uporabi, mora to odobriti pristojni dimnikar.



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

Opozorilo – Nevarnost požara!

- Vroče olje in maščoba se hitro vnameta. Nikoli ne pustite vročega olja in maščobe brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite kuhališče. Plamene previdno zadušite s pokrovko, odejo ali čim podobnim.
- Kuhališča se močno segrejejo. Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov. Na kuhalni plošči ne shranjujte nobenih predmetov.
- Aparat se segreje. Vnetljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne hranite v predalih neposredno pod kuharno ploščo.
- Kuhalna plošča se izklopi samodejno in je ne morete več upravljati. Pozneje se lahko nenamerno znova vklopi. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Maščobne usedline na maščobnem filtru se lahko vnamejo. Maščobni filter redno očistite. Naprave nikdar ne uporabljajte brez maščobnega filtra.
- Ko je prezračevanje vklopljeno, se maščobne usedline v maščobnem filtru lahko vnamejo. V bližini aparata nikdar ne uporabljajte odprtega ognja (npr. za flambiranje). Aparat namestite v bližino kurišča na trdo gorivo (npr. les ali oglje) le v primeru, da je nameščen zaprt, nesnemljiv pokrov. Ne sme priti do preskoka isker.

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

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

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

Vzroki poškodb

Pozor!

- Hrapavo dno posode lahko opraska kuhavno ploščo.
- Nevarnost poškodbe zaradi trdih in koničastih predmetov. Pazite, da na kuhavno ploščo ne padejo trdi ali koničasti predmeti.
- Nevarnost poškodbe zaradi povretja vsebine posode. Nikoli ne pustite, da vsebina posode povre do konca.
- Ne postavljajte vroče posode na upravljalno ploščo, na območja s kontrolnimi lučkami ter na okvir kuhalne plošče. Povzroči lahko poškodbe.
- Nevarnost poškodbe zaradi aluminijaste folije ali plastične posode. Aluminijaste folije in plastične posode nikoli ne postavljajte na vroče kuhališče. Ne uporabljajte zaščitne folije za pečico.
- Poškodba površine, razbarvanje in madeži zaradi neprimernih čistilnih sredstev. Uporabljajte le čistilna sredstva, primerna za čiščenje tovrstnih kuhalnih plošč.
- Poškodba površine in razbarvanje zaradi drgnjenja posode. Lonce in ponve dvignite in jih ne potiskajte ali vlecite.
- Poškodba površine in madeži zaradi zažganih jedi. S strgalom za steklokeramiko takoj odstranite prekipele jedi.
- Poškodba površine zaradi soli, sladkorja in peska. Kuhalnih plošč ne uporabljajte kot delovne ali odlagalne površine.
- Poškodba površine zaradi grobega dna posode. Pred uporabo preverite posodo.
- Poškodba površine oz. luknjičavost zaradi sladkorja in jedi z veliko vsebnostjo sladkorja. S strgalom za steklokeramiko takoj odstranite prekipele jedi.

Varstvo okolja

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

Namigi za varčevanje z energijo

- Vedno uporabljajte ustrezno pokrovko za vsako posodo. Pri kuhanju brez pokrovke porabite bistveno več energije. Uporabljajte stekleno pokrovko. Tako boste lahko pogledali v posodo, ne da bi vam bilo treba dvigniti pokrovko.
- Uporabljajte posode z ravnim dnom. Če posoda nima ravnega dna, je poraba energije večja.
- Pazite na to, da se premer dna posode ujema z velikostjo kuhališča. Pri tem upoštevajte, da proizvajalci posode pogosto navedejo zgornji premer posode, ki je ponavadi večji od premera dna posode.
- Za pripravo majhnih količin hrane uporabite majhno posodo. Za veliko posodo z malo vsebine porabite veliko energije.
- Jedi pripravljajte z malo vode. Tako prihranite energijo in zelenjava ohrani vitamine in minerale.
- Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja. Sicer zapravljate energijo.
- Med kuhanjem poskrbite za zadosten dovod svežega zraka, da bo prezračevanje učinkovito in tiho.
- Stopnjo ventilatorja prilagodite količini pare, ki nastaja med kuhanjem. Intenzivno stopnjo uporabite samo, če je to potrebno. Nižja stopnja ventilatorja porabi manj energije.
- Pri intenzivnem nastajanju pare pravočasno izberite višjo stopnjo ventilatorja. Za odstranjevanje pare, ki se je že razširila po kuhinji, mora prezračevalni sistem dlje delovati.
- Če aparata ne potrebujete več, ga izklopite.
- Za večjo učinkovitost prezračevanja in preprečevanje nevarnosti požara pogosteje očistite oz. zamenjajte filtre.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalazo odstranite na okolju prijazen način.



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



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

Kuhanje z indukcijo

Prednosti kuhanja z indukcijo

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

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

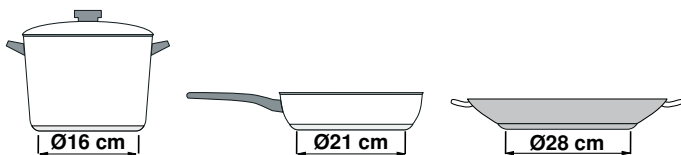
Posoda

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

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

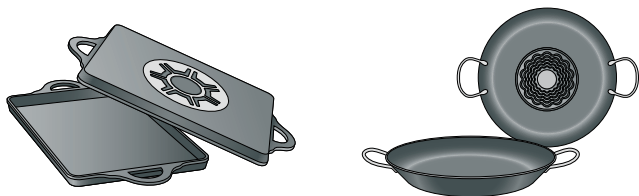
V poglavju → "Preizkus posode" lahko preverite, ali je posoda primerna za indukcijo.

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

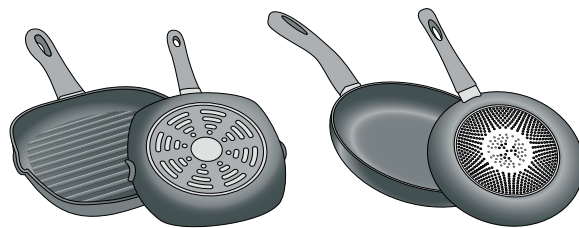


Obstaja tudi indukcijska posoda z dnom, ki ni v celoti feromagnetni:

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



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



Neustrezna posoda

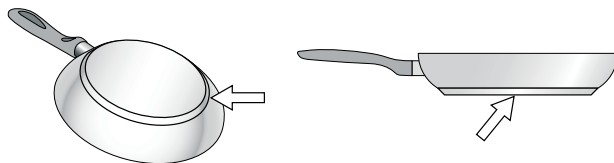
Ne uporabljajte razdelilnih plošč ali posode iz:

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

Značilnosti dna posode

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

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



Na kuhališču ni posode ali je neprimerne velikosti

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

Prazna posoda ali posoda s tankim dnom

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

Zaznavanje posode

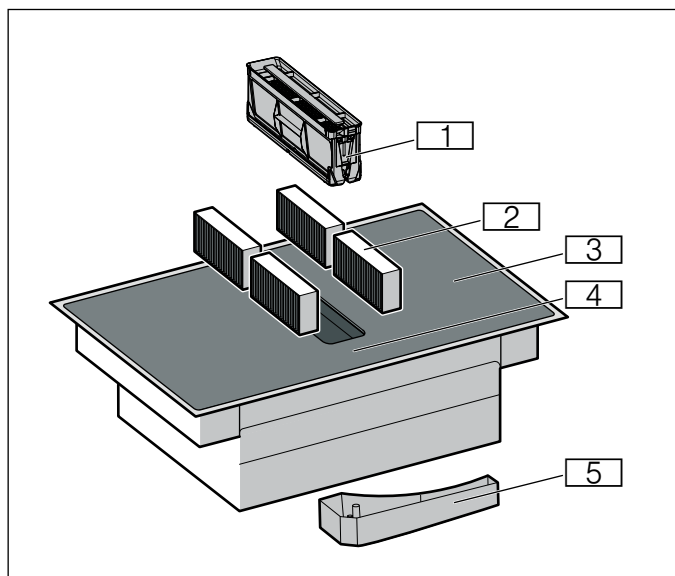
Vsako kuhališče ima spodnjo mejo za zaznavanje posode, ki je odvisna od feromagnetnega premera in materiala dna posode. Zato vedno uporabljajte kuhališče, ki najbolje ustreza premeru dna posode.

Spoznajte svoj aparat

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

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

Vaš nov aparat



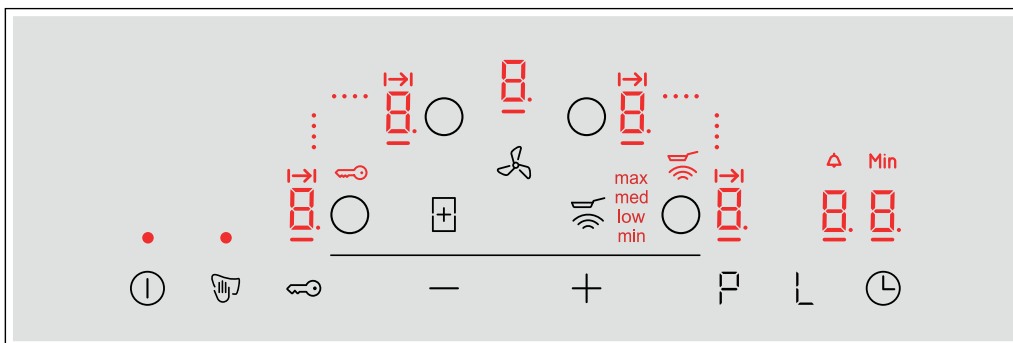
Št.	Oznaka
1	Kovinski filter
2	Filter z aktivnim ogljem pri delovanju s kroženjem zraka ali zvočni filter pri delovanju na odhodni zrak*
3	Kuhališče
4	Upravljalno polje
5	Prelivna posoda
*Odvisno od opreme aparata	

Dodatni pribor

Odvisno od načina vgradnje aparata je na voljo različen pribor, ki ga lahko kupite v specializiranih trgovinah, na pooblaščenem servisu ali na naši uradni spletni strani:

- Komplet za odvajanje zraka
- Komplet za kroženje zraka
- Filter z aktivnim ogljem: za delovanje s kroženjem zraka
- Zvočni filter: za delovanje na odhodni zrak

Upravljalna plošča



Izbirni senzorji	
ⓘ	Glavno stikalo
○	Izbira kuhališča
-/+	Nastavitvena polja
🔑	Varovalo za otroke
👉	Zapora upravljalnega polja za čiščenje
+	Funkcija CombiZone
🌀	Ročno krmiljenje nape
📶	Senzor pečenja
P	Funkcija Powerboost Intenzivne stopnje ventilatorja
L	Funkcija ohranjanja jedi toplih
⌚	Časovne funkcije

Prikaži	
0	Stanje delovanja
1-9	Stopnje moči
00	Časovne funkcije
H/h	Preostala toplota
🔑	Varovalo za otroke
P	Funkcija Powerboost Intenzivna stopnja ventilatorja I
P.	Intenzivna stopnja ventilatorja II
L	Funkcija ohranjanja jedi toplih
⋮ / ⋮	Funkcija CombiZone
📶	Senzor pečenja
I→I	Samodejni čas kuhanja
🔔	Opomnik/alarm
Min	Prikaz časa
min, low, med, max	Temperaturne stopnje

Upravljalna polja

Ko se dotaknete simbola, se aktivira določena funkcija.

Opombe

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

Kuhališča

Kuhališča		
☐	Enojno kuhališče	Uporabite posodo ustrezne velikosti.
☐	Kombinirano kuhališče	Glejte poglavje → "Kombinirano območje"
Uporabljajte samo posodo, primerno za kuhanje z indukcijo, glejte razdelek → "Kuhanje z indukcijo"		

Prikaz preostale toplote

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

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

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

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

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

Načini delovanja

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

Delovanje z odvajanjem zraka



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

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

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

Delovanje z recirkulacijo zraka



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

Opomba: Če želite preprečiti nastanek neprijetnih vonjav pri recirkulaciji zraka, morate vgraditi filter z aktivnim ogljem. Informacije o različnih načinih delovanja aparata z recirkulacijo zraka so na voljo v prospektu, prav tako se lahko o tem pozanimate pri prodajalcu. Potrebni pribor lahko kupite v specializiranih trgovinah, na pooblaščenem servisu ali v spletni trgovini.

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo aparata upoštevajte naslednji napotek:

Temeljito očistite aparat in pribor.

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

Kuhalno ploščo vklopite in izklopite z glavnim stikalom ①.

Nastavitev načina delovanja

Aparat je ob dobavi nastavljen na delovanje s kroženjem zraka.

Če je kuhalna plošča vgrajena tako, da je zrak speljan na prosto, morate nastavitev **17** konfigurirati za tak način delovanja. Glejte poglavje → "Osnovne nastavitve".

Upravljanje aparata

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

Nasvet: Prezračevanje vklopite ob začetku kuhanja, izklopite pa ga šele nekaj minut po koncu kuhanja. Tako najbolj učinkovito odstranite paro med kuhanjem.

Opomba: Aparata nikoli ne uporabljajte brez kovinskega filtra in prelivne posode.

Vklop in izklop kuhalne plošče

Glavno stikalo je namenjeno vklopljanju in izklopljanju kuhalne plošče.

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

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

Opombe

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

Nastavitev kuhališča

Izberite želeno stopnjo kuhanja s simboli + in –.

Stopnja kuhanja 1 = najnižja stopnja.

Stopnja kuhanja 9 = najvišja stopnja.

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

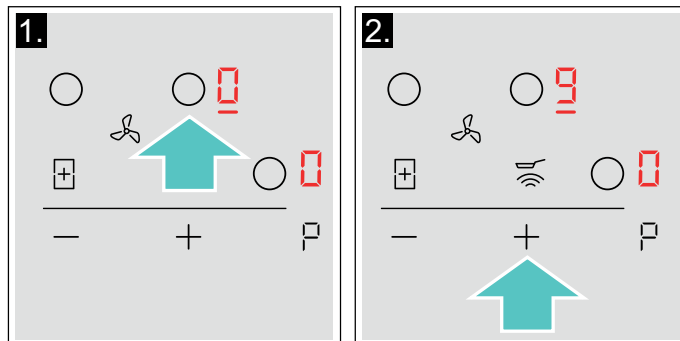
Opombe

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

Izbira kuhališča in nastavitev stopnje kuhanja

Kuhalna plošča mora biti vključena.

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



Stopnja kuhanja je nastavljena.

Sprememba stopnje kuhanja

Izberite kuhališče in se dotaknite simbola + ali –, dokler se ne prikaže želena stopnja kuhanja.

Izklop kuhališča

Izberite kuhališče in se nato dotaknite simbola + ali –, dokler se ne pojavi ③.

Kuhališče se izklopi in prikaže se prikaz preostale toplote.

Opombe

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

Priporočila za kuhanje

Priporočila

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

Preglednica za pripravo jedi

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

	Stopnja kuhanja	Čas priprave jedi (min)
Topljenje		
Čokolada, preliv	1 - 1.	-
Maslo, med, želatina	1 - 2	-
Pogrevanje in hranjenje jedi na toplem		
Enolončnica, npr. lečina enolončnica	1. - 2	-
Mleko*	1. - 2.	-
Segrevanje klobasic v vodi*	3 - 4	-
Odmrzovanje in segrevanje		
Špinača, globoko zamrznjena	3 - 4	15 - 25
Golaž, globoko zamrznjen	3 - 4	35 - 55
Poširanje, počasno vrenje		
Krompirjevi cmoki*	4. - 5.	20 - 30
Riba*	4 - 5	10 - 15
Bele omake, npr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Stepene omake, npr. bernska ali holandska	3 - 4	8 - 12
* Brez pokrovke		
** Večkrat obrnite		
*** Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.		

	Stopnja kuhanja	Čas priprave jedi (min)
Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje		
Riž (z dvojno količino vode)	2. - 3.	15 - 30
Mlečni riž***	2 - 3	30 - 40
Krompir v oblicah	4. - 5.	25 - 35
Slan krompir	4. - 5.	15 - 30
Testenine, rezanci*	6 - 7	6 - 10
Enolončnica	3. - 4.	120 - 180
Juhe	3. - 4.	15 - 60
Zelenjava	2. - 3.	10 - 20
Zelenjava, globoko zamrznjena	3. - 4.	7 - 20
Kuhanje v loncu na pritisk	4. - 5.	-
Dušenje z maščobo		
Rulade	4 - 5	50 - 65
Dušena pečenka	4 - 5	60 - 100
Golaž***	3 - 4	50 - 60
Dušenje/ pečenje z malo olja*		
Zrezki, naravni ali panirani	6 - 7	6 - 10
Zrezek, globoko zamrznjen	6 - 7	6 - 12
Kotlet, naraven ali paniran**	6 - 7	8 - 12
Zrezki (debeline 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Perutninske prsi (debeline 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Perutninske prsi, globoko zamrznjene**	5 - 6	10 - 30
Polpete (debeline 3 cm)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (debeline 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Riba in ribji file, naravna	5 - 6	8 - 20
Riba in ribji file, panirana	6 - 7	8 - 20
Riba, panirana in globoko zamrznjena, npr. ribje palčke	6 - 7	8 - 15
Škampi, kozice	7 - 8	4 - 10
Praženje zelenjave in gob, svežih	7 - 8	10 - 20
Jedi iz ponve, zelenjava, na trakove narezano meso na azijski način	7 - 8	15 - 20
Globoko zamrznjene jedi, npr. gotove jedi za pripravo v ponvi	6 - 7	6 - 10
Palačinke (pečene ena za drugo)	6. - 7.	-
Omlete (pečene ena za drugo)	3. - 4.	3 - 10
Jajca na oko	5 - 6	3 - 6
Cvrenje* (150–200 g na porcijo v 1–2 l olja, cvrenje posameznih porcij)		
Globoko zamrznjeni izdelki, npr. pražen krompirček, piščančji medaljoni	8 - 9	-
Kroketi, globoko zamrznjeni	7 - 8	-
Meso, npr. deli piščanca	6 - 7	-
Riba, panirana ali v pivskem testu	6 - 7	-
Zelenjava, gobe panirane ali v pivskem testu, tempura	6 - 7	-
Drobno pecivo, npr. krofi, sadje v pivskem testu	4 - 5	-
* Brez pokrovke		
** Večkrat obrnite		
***Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.		

Ročno krmiljenje nape

Stopnjo ventilatorja lahko ročno krmilite.

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

Aktiviranje

1. Dotaknite se simbola . Prezračevanje se vklopi pri prednastavljeni stopnji moči.
2. V naslednjih 10 sekundah s simboloma **+** in **−** izberite želeno stopnjo kuhanja. Nastavljena stopnja kuhanja sveti.
3. Dotaknite se simbola , da potrdite izbrano nastavitev.

Prezračevanje je vklopljeno.

Sprememba in izklop

Dotaknite se simbola  in izberite želeno stopnjo kuhanja ali s simboloma **+** in **−** nastavite na .

Intenzivni način

Prezračevalni sistem ima dve intenzivni stopnji. Ko vklopite intenzivne stopnje, prezračevanje kratek čas deluje z največjo močjo.

Aktiviranje

Dotaknite se simbola  in izberite želeno intenzivno stopnjo.

- **Intenzivna stopnja I:** dotaknite se simbola . Prikaz  sveti. Stopnja je vklopljena.
- **Intenzivna stopnja II:** dotaknite se simbola . Prikaz  sveti. Stopnja je vklopljena.

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

Sprememba in izklop

Dotaknite se simbola  in izberite želeno stopnjo kuhanja ali s simboloma **+** in **−** nastavite na .

Samodejni zagon

Ko izberete stopnjo kuhanja za eno kuhališče, se vklopi samodejni zagon. Prezračevalni sistem se vklopi pri določeni stopnji kuhanja glede na trenutno stopnjo kuhanja na kuhališčih.

Kako spremenite to nastavitev, je opisano v poglavju → "Osnovne nastavitve".

Zamik izklopa ventilatorja

Funkcija zamika izklopa omogoči, da prezračevalni sistem deluje še nekaj minut po izklopu kuhalne plošče. Tako odstrani preostalo paro, ki je nastala med kuhanjem. Prezračevalni sistem se nato samodejno izklopi.

Aktiviranje

Čas zamika izklopa je standardno aktiviran z maksimalnim časom izklopa. Kako spremenite to nastavitev, je opisano v poglavju → "Osnovne nastavitve".

Opomba: Zamik izklopa se vklopi samo, če je bilo najmanj eno kuhališče vklopljeno najmanj eno minuto.

Izklop

Ročno

Dotaknite se simbola . Funkcija zamika izklopa se izklopi.

Samodejno

Funkcija zamika izklopa se izklopi v naslednjih primerih:

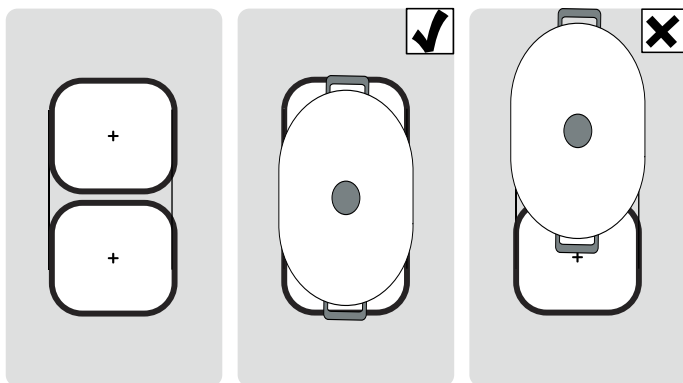
- Čas zamika izklopa je potekel.
- Aparat se znova vklopi.

Kombinirano območje

S to funkcijo lahko povežete kombinirano območje in nastavite isto stopnjo moči za obe kuhališči. Funkcija je posebej primerna za kuhanje v podolgovati posodi.

Nasveti za posodo

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



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

Aktiviranje

Kuhalna plošča mora biti vključena.

1. Izberite eno izmed dveh kuhališč funkcije kombiniranega območja in nastavite stopnjo kuhanja.
2. Pritisnite na simbol . Sveti prikaz . Stopnja kuhanja sveti na prikazovalnikih obeh kuhališč. Funkcija je vklopljena.

Sprememba stopnje kuhanja

Izberite eno izmed dveh območij kombiniranega kuhališča in nastavite stopnjo kuhanja s simbolom ali .

Izklop

Izberite eno izmed dveh kuhališč te funkcije in pritisnite .

Funkcija je izklopljena. Obe kuhališči naprej delujeta kot dve neodvisni kuhališči.

Časovne funkcije

Kuhališče omogoča dve funkciji programske ure:

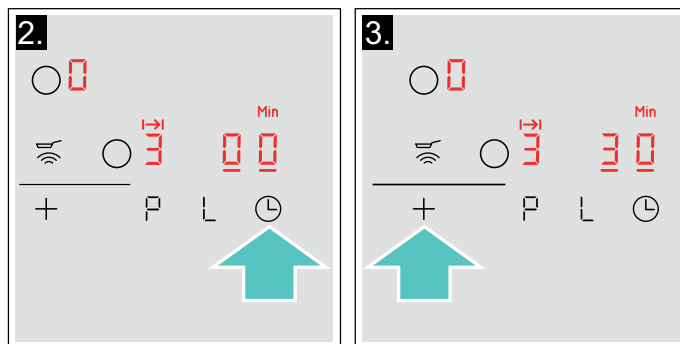
- Programiranje časa priprave
- Kuhinjska ura

Programiranje časa priprave

Kuhališče se po izteku nastavljenega časa samodejno izključi.

Vklop poteka tako:

1. Izberite kuhališče in zeleno stopnjo kuhanja.
2. Pritisnite na simbol . Na prikazovalniku kuhališča sveti . Na prikazovalniku programske ure sveti .
3. Pritisnite na simbol ali . Prikaže se osnovna nastavev:
Simbol : 30 minut.
Simbol : 10 minut.



4. S simbolom ali izberite zelen čas priprave.

Po nekaj sekundah se začne čas odštevati.

Opombe

- Enak čas priprave je mogoče samodejno nastaviti za vsa kuhališča. Nastavljen čas teče neodvisno za vsako kuhališče. Informacije o samodejni nastavitvi časa priprave so vam na voljo v razdelku "Osnovne nastavitve".
- Če pri kombiniranih kuhališčih izberete funkcijo kombiniranega območja ali funkcijo Move, je nastavljen čas za obe kuhališči enak.

Senzor pečenja

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

Sprememba ali brisanje časa

Izberite kuhališče . Pritisnite simbol in s simbolom ali spremenite čas priprave ali pa nastavite čas na .

Po preteku časa

Kuhališče se izključi. Zasliši se zvočni signal. Na prikazovalniku programske ure 60 sekund sveti **00**.

Pritisnite na simbol , prikazi ugasnejo in zvočni signal utihne.

Opombe

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

Kuhinjska ura

S kuhinjsko uro lahko nastavite čas do 99 minut.

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

Nastavitev

1. Simbol  pritisnite toliko krat, da zasveti prikaz . Na prikazovalniku programske ure sveti **00**.
2. Pritisnite na simbol **+** ali **-**. Prikaže se osnovna nastavitve.
Simbol **+**: 10 minut.
Simbol **-**: 05 minut.
3. S simbolom **+** ali **-** nastavite želeni čas. Po nekaj sekundah se čas začne odštevati.

Spreminjanje in brisanje časa priprave

Simbol  pritisnite toliko krat, da zasveti prikaz . Spremenite čas oz. ga s simbolom **+** ali **-** nastavite na **00**.

Po preteku časa

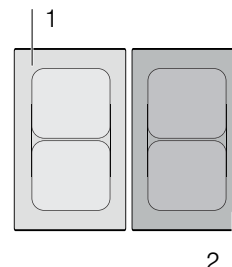
Zasliši se zvočni signal. Na prikazu programske ure se pojavi **00**. Po 60 sekundah ugasnejo prikazi.

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

**Funkcija PowerBoost**

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

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



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

Vklop

1. Izberite kuhališče.
2. Dotaknite se simbola **P**.
Na zaslonu zasveti **P**.
Funkcija je vklopljena.

Izklop

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

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



Senzorika za peko

Ta funkcija omogoča pečenje ob ohranjanju primerne temperature ponve.

Kuhališča s to funkcijo so označena s simbolom funkcije pečenja.

Prednosti pri peki

- Kuhališče se segreva samo, ko mora ta ohranjati določeno temperaturo. Tako je poraba energije manjša, olje ali mast pa se ne pregrejeta.
- Funkcija pečenja javlja opozorilo, ko prazna ponev doseže optimalno temperaturo za dodajanje olja in takojšen začetek priprave jedi.

Opombe

- Ponve ne prekrivajte s pokrovko. Sicer se funkcija ne bo pravilno aktivirala. Uporabite lahko zaščito pred škropljenjem, da se izognete mastnim madežem.
- Uporabljajte olje ali maščobo, ki sta primerna za pečenje. Pri uporabi masla, margarine, ekstra deviškega olivnega olja ali svinjske masti nastavite temperaturno stopnjo **min**.
- Nikoli ne segrevajte ponve z ali brez jedi, ne da bi jo pri tem nadzirali.
- Če je temperatura kuhališča višja od temperature posode ali obratno, se senzor praženja ne aktivira pravilno.

Ponve za senzor pečenja

Za senzor pečenja lahko nabavite posebno primerne ponve. Pribor lahko kupite na pooblaščenem servisu, v specializiranih trgovinah ali prek spleta. V naših prospektih ali na spletu lahko najdete bogato ponudbo pribora za ta aparat.

Razpoložljivost in možnost spletnih naročil je odvisna od posamezne države. Podrobnosti najdete v prodajni dokumentaciji.

Opomba: Vsak dodaten pribor ni primeren za vse aparate. Kadar kupujete pribor, vedno sporočite točno oznako aparata (št. E) → "Servisna služba".

Dodatni pribor

Ponev s premerom 21 cm

Priporočen pribor za senzor pečenja.

Ponve so prevlečene s prevleko proti sprijemanju, tako da lahko pečete jedi z malo olja.

Opombe

- Senzor praženja je bil posebej nastavljen za to vrsto in velikost ponev.
- Prepričajte se, da premer ponvinega dna ustreza velikosti kuhališča. Ponev postavite na sredino kuhališča.
- Pri prilagodljivih območjih kuhanja se lahko zgodi, da se senzor praženja pri drugačni velikosti ponve ali nepravilno nameščen ponvi ne vklopi. Glejte poglavje .
- Druge ponve se lahko pregrevajo. Temperatura se lahko nastavi nižje ali višje od izbrane temperaturne stopnje. Poskusite najprej z najnižjo temperaturno stopnjo, katero spremenite po potrebi.

Temperaturne stopnje

Temperaturna stopnja		Primerna za
min	nizka	Pečenje jedi z ekstra deviškim oljčnim oljem, maslom ali margarino, npr. omlete.
low	srednje-nizka	Pečenje rib in sesekljanih jedi, npr. mesnih kroglic in klobasic.
med	srednje-visoka	Pečenje srednje ali močno zapečenih zrezkov, globoko zamrznjenih, paniranih in tankih jedi, npr. zrezki, ragu in zele-njava.
max	visoka	Pečenje jedi pri visokih temperaturah, npr. angleško pečenih zrezkov, krompirjevih palačink in pečenega krompirja.

Tabela

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

Nastavljena temperaturna stopnja se razlikuje glede na uporabljeno ponev.

Predhodno segrejte prazno ponev in po zvočnem signalu dodajte olje ter jed.

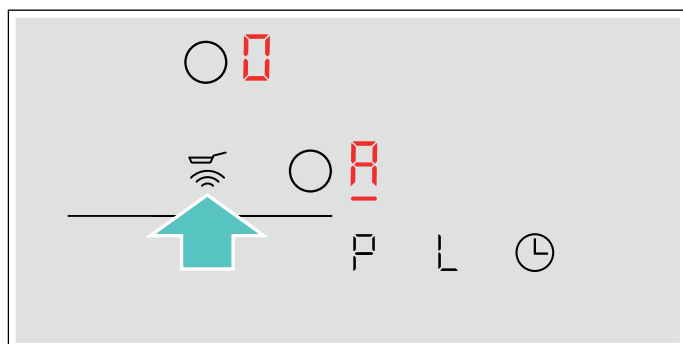
	Temperatur-na stopnja	Celotni čas priprave jedi od zvočnega signala (min)
Meso		
Zrezki, naravni ali panirani	med	6 - 10
File	med	6 - 10
Kotleti*	low	10 - 15
Cordon bleu, dunajski zrezki*	med	10 - 15
Zrezki, angleško pečeni (debeline 3 cm)	max	6 - 8
Zrezki, srednje ali močno zapečeni (debeline 3 cm)	med	8 - 12
Perutninske prsi (debeline 2 cm)*	low	10 - 20
Obarjene ali surove klobasice*	low	8 - 20
Hamburger, mesne kroglice, polnjene mesne kroglice*	low	6 - 30
Ragu, giros	med	7 - 12
Mleto meso	med	6 - 10
Slanina	min	5 - 8
Riba		
Cela riba, pečena, npr. postrv	low	10 - 20
Ribji file, naraven ali paniran	low - med	10 - 20
Rakci, raki	med	4 - 8
Jajčne jedi		
Palačinke**	max	-
Omleta**	min	3 - 6
Jajca na oko	min - med	2 - 6
Umešano jajce	min	4 - 9
Cesarski praženec	low	10 - 15
Francoski toast**	low	4 - 8
Krompir		
Pečen krompir (iz krompirja v oblicah)	max	6 - 12
Pomfrit (iz surovega krompirja)	med	15 - 25
Krompirjeve palačinke**	max	2,5 - 3,5
Glaziran krompir	low	15 - 20
* Večkrat obrnite.		
** Celoten čas na eno porcijo. Posamična peka.		

	Temperatur-na stopnja	Celotni čas priprave jedi od zvočnega signala (min)
Zelenjava		
Česen, čebula	min	2 - 10
Bučke, jajčevci	low	4 - 12
Paprika, zeleni šparglji	low	4 - 15
Gobe	med	10 - 15
Glazirana zelenjava	low	6 - 10
Globoko zamrznjeni izdelki		
Zrezki	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Perutninske prsi*	med	10 - 30
Piščančji medaljoni	med	10 - 15
Giros, kebab	low	5 - 10
Ribji file, naraven ali paniran	low	10 - 20
Ribje palčke	med	8 - 12
Pomfrit	max	4 - 6
Gotove jedi za pripravo v ponvi, npr. zelenjava s kokošjim mesom	low	6 - 10
Spomladanski zavitki	med	10 - 30
Camembert/sir	low	10 - 15
Drugo		
Camembert/sir	low	7 - 10
Suhi gotovi izdelki, ki jim dodamo vodo, npr. rezanci	min	5 - 10
Popečene kruhove kocke	low	6 - 10
Mandlji/orehi/pinjole	med	3 - 15
* Večkrat obrnite.		
** Celoten čas na eno porcijo. Posamična peka.		

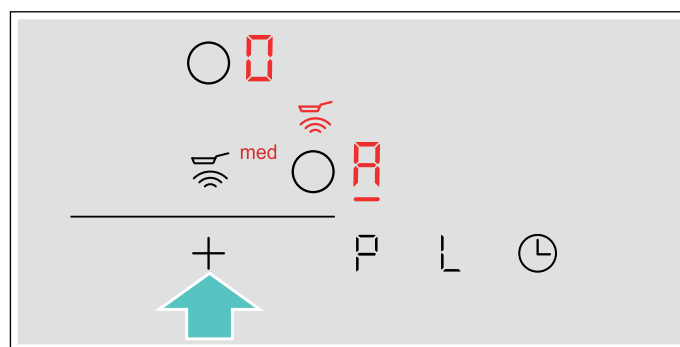
Nastavitev

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

1. Izberite kuhališče in pritisnite na simbol . Na prikazovalniku kuhališč sveti .



2. V naslednjih 10 sekundah s simboloma + ali – izberite želeno temperaturno stopnjo.



Funkcija je vklopljena.

Simbol za temperaturo  utripa, dokler ni dosežena temperatura peke. Zasliši se zvočni signal, simbol za temperaturo pa sveti naprej.

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

Opomba: Jedi obračajte, da se ne prismojijo.

Izklop senzorja pečenja

Izberite kuhališče in pritisnite na simbol . Funkcija je izklopljena.



Funkcija za ohranjanje jedi toplih

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

Aktiviranje

1. Izberite želeno kuhališče.
2. V naslednjih 10 sekundah se dotaknite simbola  .
Na prikazovalniku zasveti  .
Funkcija je vklopljena.

Deaktiviranje

1. Izberite kuhališče.
2. Dotaknite se simbola  .
Prikaz  ugasne. Kuhališče se izključi in zasveti prikaz preostale toplote.
Funkcija je izklopljena.



Varovalo za otroke

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

Vklop in izklop otroškega varovala

Kuhalna plošča mora biti izključena.

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

Izklop: simbol  držite pritisnjen pribl. 4 sekunde.
Zapora je odpravljena.

Samodejna zaščita za otroke

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

Vklop in izklop

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



Zaščita pri brisanju

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

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

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

Opombe

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



Samodejna izključitev

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

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

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

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

Osnovne nastavitve

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

Prikaz	Funkcija
c 1	Otroško varovalo 0 Ročno*. 1 Samodejno. 2 Funkcija je izklopljena.
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.*
c 3	Prikaz porabe energije 0 Izklopljeno.* 1 Vklopljeno.
c 5	Samodejna nastavitve časa priprave 00 Izklopljeno.* 0 1-99 Čas do samodejnega izklopa.
c 6	Trajanje zvočnega signala pri funkciji programske ure 1 10 sekund. 2 30 sekund. 3 1 minuta.*
c 7	Funkcija upravljanja moči. Omejitev skupne moči kuhalne plošče Razpoložljive nastavitve so odvisne od največje moči kuhalne plošče. 0 Izklopljeno. Največja moč kuhalne plošče. */** 1 Najmanjša moč 1000 W. 1. 1500 W ... 3 3000 W, priporočeno za 13 A. 3. 3500 W, priporočeno za 16 A. 4 4000 W 4. 4500 W, priporočeno za 20 A. ... 9 ali 9. Največja moč kuhalne plošče.**
c 9	Čas izbire kuhališča 0 Neomejen: nazadnje nastavljeno kuhališče ostane izbrano.* 1 Omejen: kuhališče ostane izbrano le nekaj sekund.
c 12	Preverjanje posode in rezultata priprave jedi 0 Ni primerno 1 Ni optimalno 2 Primerno

c 17	Nastavitev delovanja s kroženjem zraka ali delovanja na odhodni zrak
0	Konfiguracija delovanja s kroženjem zraka.*
1	Konfiguracija delovanja na odhodni zrak.
c 18	Nastavitev samodejnega zagona
0	Izklopljeno.
1	Vklopljeno: prezračevalni sistem se vklopi pri določeni stopnji kuhanja glede na trenutne stopnje kuhanja na kuhališčih.*
c 20	Nastavitev zamika izklopa
0	Izklopljeno.
1	Vklopljeno*: Če kuhalna plošča deluje na odhodni zrak, se prezračevalni sistem vklopi za pribl. 6 minut s stopnjo kuhanja 3 . Če kuhalna plošča deluje s kroženjem zraka, se prezračevalni sistem vklopi za pribl. 30 minut s stopnjo kuhanja 1 . Funkcija zamika izklopa se po tem času samodejno izklopi.
c 0	Ponastavitev na standardne nastavitve
0	Posamične nastavitve.*
1	Ponastavitev na tovarniške nastavitve.

*Tovarniška nastavev

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

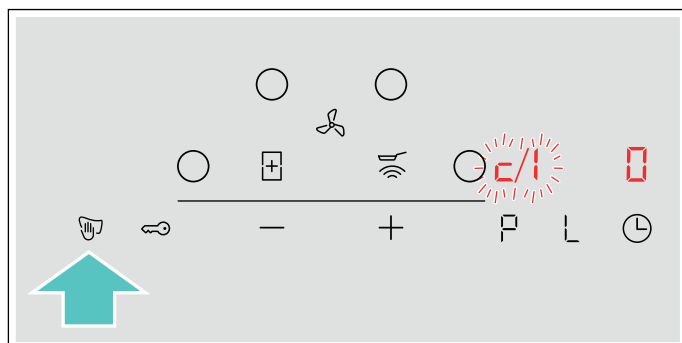
Tako se pomaknete do osnovnih nastavitvev:

Kuhalna plošča mora biti izključena.

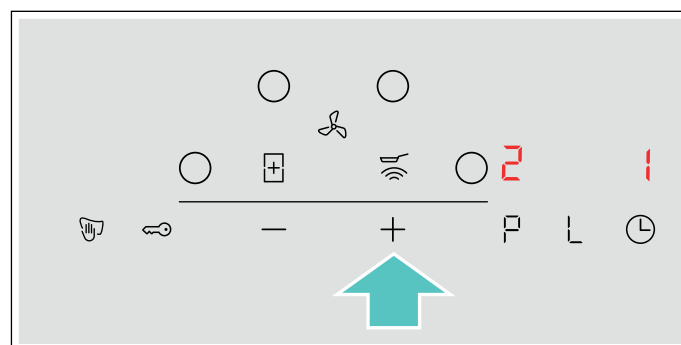
- Vključite kuhavno ploščo.
- V naslednjih 10 sekundah simbol  držite pritisnjen pribl. 4 sekunde.
Prvi štirje prikazi navajajo informacije o izdelku.
Pritisnite na simbol **+** ali **-**, da si ogledate posamezne prikaze.

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

- Če ponovno pritisnete na simbol , se pomaknete v osnovne nastavitve.
Na prikazovalnikih izmenično utripata simbola **c** in **1**, kot prednastavitev se prikaže simbol **0**.



- Večkrat pritisnete simbol , dokler se ne prikaže zelena funkcija.
- Nato izberite zeleno nastavev s simboloma **+** in **-**.



- Simbol  držite pritisnjen vsaj 4 sekunde.

Nastavitve so shranjene.

Izhod iz osnovnih nastavitvev

Z glavnim stikalom ugasnite kuhavno ploščo.

Prikaz porabe energije

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

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

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

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

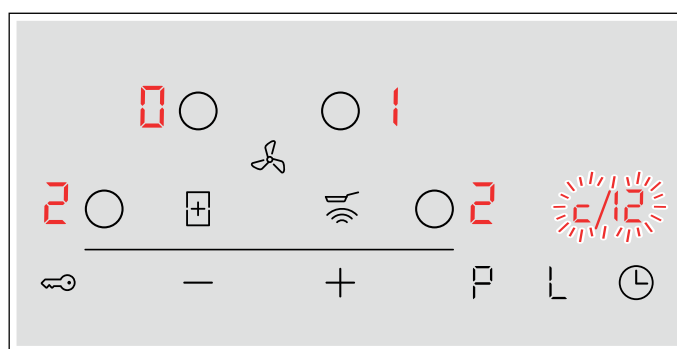
Preizkus posode

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

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

1. Posodo s pribl. 200 ml vode postavite na sredino kuhališča, ki glede na primer najbolj ustreza dnu posode.
2. Pomaknite se v osnovne nastavitve in izberite nastavev **c 1 2**.
3. Dotaknite se simbola **+** ali **-**. Na zaslonu kuhališča utripa **-**.
Funkcija je vklopljena.

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



Rezultat preverite na podlagi naslednje tabele:

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

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

Opombe

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

Power-Manager

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

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

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

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

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

Čiščenje

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Aparat se med delovanjem segreje. Če v aparat prodre vroča tekočina, pustite, da se aparat ohladi, preden odstranite kovinski filter ali prelivno posodo.

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

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

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

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

Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

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

Opombe

- Za čiščenje uporabite le malo vode, v aparat ne sme prodreti voda.
- Pred čiščenjem odstranite ves nakit z rok in dlani.
- Dokler je kuhalna plošča vroča, ne uporabljajte čistil, ker lahko pustijo madeže. Prepričajte se, da ste odstranili vse ostanke uporabljenega čistila.

Čistilna sredstva

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

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

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

Pozor!

Poškodbe površine

Ne uporabljajte:

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

Pozor!

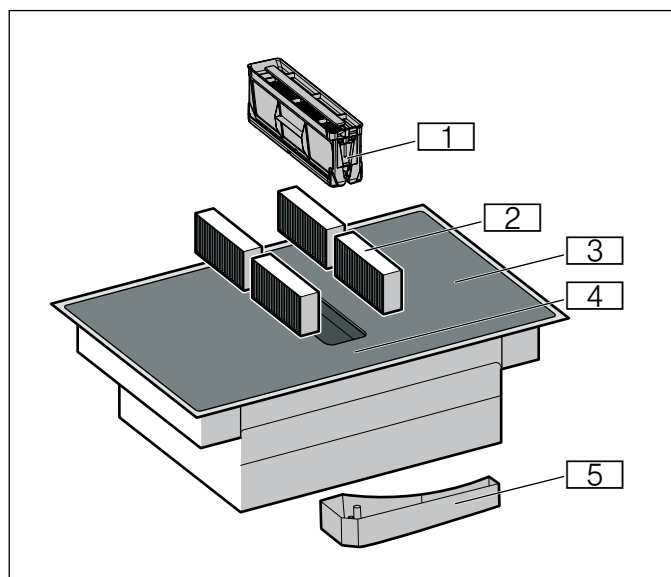
Poškodbe površine

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito izperite.

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

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

Komponente, ki jih je treba čistiti



Št.	Oznaka
1	Kovinski filter
2	Filter z aktivnim ogljem pri delovanju s kroženjem zraka ali zvočni filter pri delovanju na odhodni zrak*
3	Kuhališče
4	Upravljalno polje
5	Prelivna posoda
*Odvisno od opreme aparata	

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

Upoštevajte naslednja navodila, da preprečite poškodbe okvirja kuhalne plošče:

- Uporabljajte le toplo milnico
- Nove krpe za pomivanje pred uporabo temeljito izperite.
- Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
- Ne uporabljajte strgal za steklokeramiko ali koničastih predmetov.
- Ne uporabljajte trdih, abrazivnih gob, ščetk ali krp.

Kuhalna plošča

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

Med čiščenjem kuhalne plošče pustite kovinski filter v aparatu. Umazanija in ostanki jedi se zbirajo v kovinskem filtru in ne v notranjosti aparata. Kovinski filter lahko očistite v pomivalnem stroju.

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

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

Primerna strgala za steklokeramiko (kataloška št. 17000334) lahko kupite na našem pooblaščenem servisu ali v naši spletni trgovini.

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

Sistem prezračevanja

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

Kovinski maščobni filtri

Kovinski filter je treba redno čistiti.

⚠ Opozorilo – Nevarnost požara!

Maščobne usedline na maščobnem filteru se lahko vnamejo. Maščobni filter redno očistite. Naprave nikdar ne uporabljajte brez maščobnega filtra.

Filter z aktivnim ogljem pri kroženju zraka

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

Filte z aktivnim ogljem je treba redno menjavati. V ta namen upoštevajte prikaz nasičenosti na aparatu.

Zvočni filter pri delovanju na odhodni zrak

Zvočni filtri se uporabljajo pri delovanju na odhodni zrak. Zvočne filtre zamenjajte, če so umazani.

Prikaz nasičenosti

Ko so filtri z aktivnim ogljem nasičeni, se po izklopu aparata oglasi zvočni signal.

Na zaslonu sveti **F**.

Najpozneje zdaj morate zamenjati filte z aktivnim ogljem.

Če ste zamenjali filte z aktivnim ogljem, morate ponastaviti prikaz nasičenosti, da prikaz **F** ugasne.

Po izklopu aparata sveti **F**.

Simbol za prezračevanje držite pritisnjen, dokler se ne oglasi zvočni signal.

Prikaz nasičenosti filtrov z aktivnim ogljem je ponastavljen.

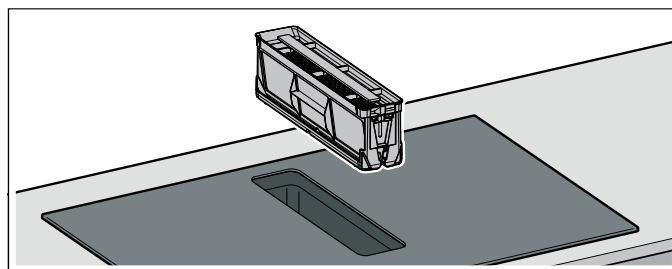
Menjava filtra z aktivnim ogljem (samo pri obtočnem delovanju)

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

Opombe

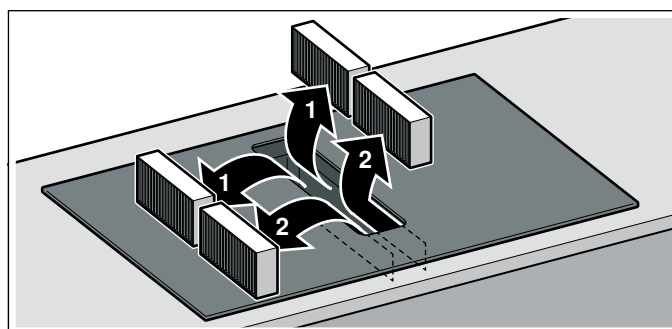
- Nadomestne filte z aktivnim ogljem ali zvočne filte lahko kupite v specializiranih trgovinah, na pooblaščenem servisu ali v spletni trgovini.
- Filtrov z aktivnim ogljem in zvočnih filtrov ni mogoče očistiti ali ponovno aktivirati.
- Uporabljajte samo originalne filte. Tako omogočite optimalno delovanje.

1. Odstranite kovinski filter.

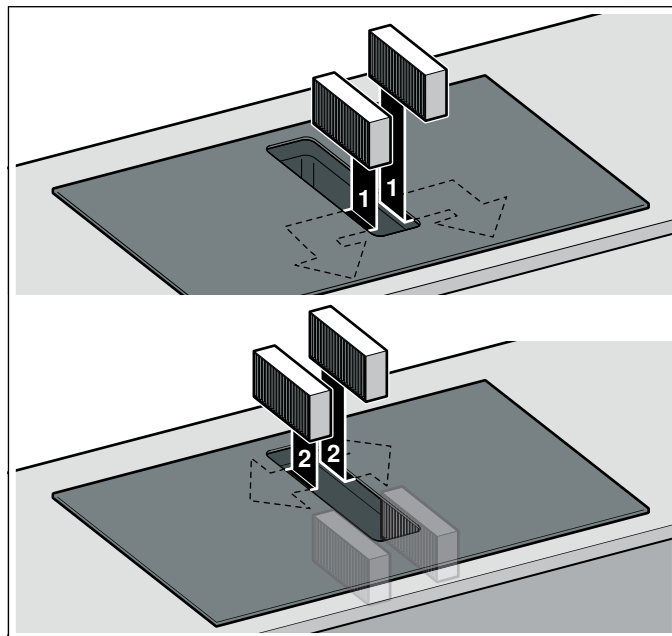


Opombe

- V spodnjem delu posode se lahko nabira maščoba. Ne nagibajte kovinskega filtra, da preprečite kapljanje maščobe.
 - Pazite, da kovinski filter ne pade in poškoduje kuhalne plošče.
2. Odstranite vse štiri filte z aktivnim ogljem ali zvočne filte in jih zavržite v skladu s predpisi.



3. Dva filtra z aktivnim ogljem ali zvočna filtra vstavite v aparat na levi in desni strani in ju potisnite naprej.



4. Ostale filte z aktivnim ogljem ali zvočne filte vstavite v aparat na levi in desni strani.

5. Vstavite kovinski filter.

Ponastavitev prikaza zasičenosti

Če ste zamenjali filtre z aktivnim ogljem, morate ponastaviti prikaz nasičenosti, da prikaz **F** ugasne.

Po izklopu aparata sveti **F**.

Simbol za prezračevanje držite pritisnjen, dokler se ne oglasi zvočni signal.

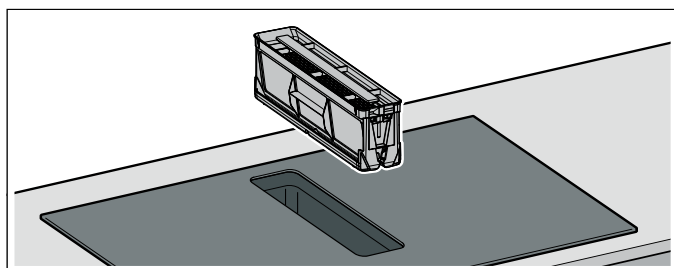
Prikaz nasičenosti filtrov z aktivnim ogljem je ponastavljen.

Demontaža kovinskega filtra

Kovinski filtri filtrirajo maščobo iz pare, ki nastaja med kuhanjem. Za optimalno delovanje morate kovinski filter redno čistiti.

Redno čistite tudi notranjost vgradnega prezračevalnega sistema. Pri trdovratni umazaniji lahko uporabite poseben razmaščevalec.

1. Odstranite kovinski filter.



Opombe

- V spodnjem delu posode se lahko nabira maščoba. Ne nagibajte kovinskega filtra, da preprečite kapljanje maščobe.
 - Pazite, da kovinski filter ne pade in poškoduje kuhalne plošče.
2. Kovinski filter očistite v pomivalnem stroju ali z vročo milnico. → "Čiščenje kovinskega filtra" na strani 29
 3. Po potrebi po demontaži kovinskega filtra odstranite filtre z aktivnim ogljem in očistite aparat od znotraj.
 4. Po čiščenju znova namestite osušeni kovinski filter.

Čiščenje kovinskega filtra

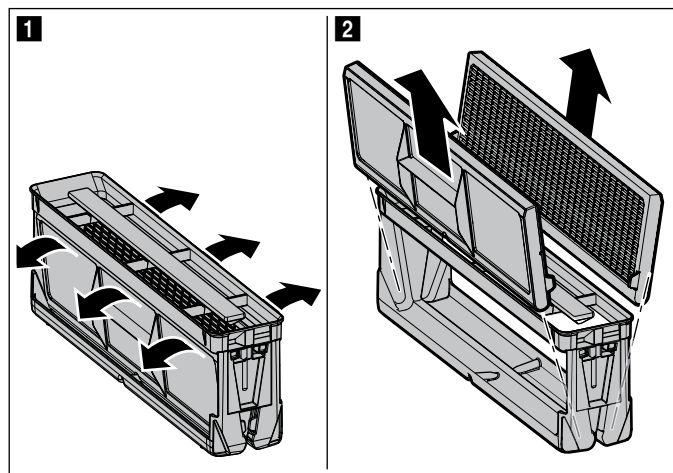
Opombe

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

Ročno:

Opomba: Pri trdovratni umazaniji lahko uporabite poseben razmaščevalec. Lahko ga naročite prek spletne trgovine.

■ Odstranite kovinski filter.



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

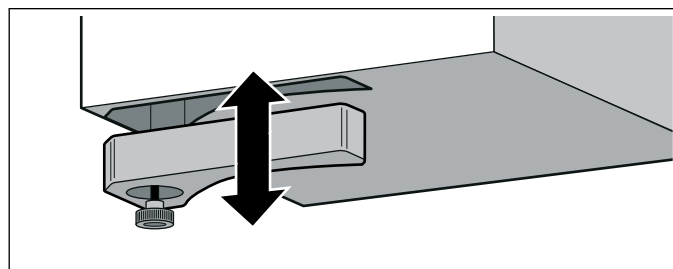
V pomivalnem stroju:

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

Čiščenje prestrezne posode

1. Prelivno posodo odvijte z obema rokama.

Opomba: Prelivne posode ne nagibajte, da preprečite iztekanje tekočine.



2. Izpraznite in izperite prelivno posodo.
3. Po potrebi odvijte vijak in prelivno posodo brez vijaka očistite v pomivalnem stroju.
4. Po čiščenju znova privijte prelivno posodo.

Opombe

- Poskrbite, da dotok do prelivne posode ne bo blokiran. Če v aparat zaidejo predmeti, jih odstranite, ko se aparat ohladi. V ta namen odstranite kovinski filter.
- Če v aparat od zgoraj prodre tekočina, se ta zbira v prelivni posodi. Odvijte prelivno posodo in jo izpraznite.

Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)

Uporaba

Zakaj ne morem vklopiti kuhališča in zakaj sveti simbol za varovalo za otroke?

Varovalo za otroke je vklopljeno.
Več informacij o tej funkciji najdete v poglavju → "Varovalo za otroke".

Zakaj svetlobni prikazi utripajo in zakaj se oglaša zvočni signal?

Z upravljalnega polja odstranite tekočino ali ostanke hrane. Z upravljalnega polja odstranite vse predmete.
Kako izklopite zvočni signal, je opisano v poglavju → "Osnovne nastavitve".

Zakaj ne morem vklopiti senzorja pečenja?

Največja poraba moči aparata je dosežena ali pa je vklopljena funkcija Upravljanje z energijo. Izklopite ali zmanjšajte stopnjo moči aktivnih kuhališč.
Več informacij o tej funkciji najdete v poglavju → "Senzorika za peko".

Prezračevalni sistem se ne vklopi, čeprav je nastavljen samodejni zagon.

Ročno vklopite prezračevalni sistem ali preverite konfiguracijo samodejnega zagona. Več informacij najdete v poglavju → "Osnovne nastavitve".

Prezračevalni sistem še naprej deluje, čeprav so kuhališča izklopljena.

Ročno izklopite prezračevalni sistem.
Več informacij o tej nastavitvi najdete v poglavju → "Upravljanje aparata".

Vsesavanje zraka je prešibko.

Prepričajte se, da je kovinski filter čist.
Postopek čiščenja in menjave filtra je opisan v poglavju → "Čiščenje".

Zvoki

Zakaj je mogoče med kuhanje slišati zvoke?

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

Možni zvoki:

Globoko brenčanje, podobno transformatorju:

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

Globoko žvižganje:

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

Prasketanje:

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

Visoki žvižgajoči toni:

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

Zvoki, podobni ventilatorju:

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

Posoda

Kakšna posoda je primerna za indukcijsko kuhalno ploščo?

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

Zakaj se kuhališče ne segreje in zakaj utripa stopnja kuhanja?

Kuhališče, na katerem stoji posoda, ni vključeno.

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

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

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

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

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

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

Čiščenje

Kako lahko čistim indukcijsko kuhalno ploščo?

Najboljše rezultate boste dosegli s posebnimi čistili za steklokeramiko. Ne uporabljajte ostrih ali grobih čistil, čistil za pomivalni stroj (koncentratov) ali grobih krp.

Postopek čiščenja in nege kuhalne plošče je opisan v poglavju → *"Čiščenje"*.

V omarici pod kuhalno ploščo je voda.

Preverite, ali je prelivna posoda polna.

Postopek čiščenja prelivne posode je opisan v poglavju → *"Čiščenje"*.

V kakšnih časovnih intervalih moram čistiti prelivno posodo?

Prelivno posodo čistite pogosto.

Postopek čiščenja prelivne posode je opisan v poglavju → *"Čiščenje"*.

V kakšnih časovnih intervalih moram čistiti kovinski filter?

Kovinski filter čistite pogosto.

Postopek čiščenja in nege filtra je opisan v poglavju → *"Čiščenje"*.

Kaj storiti ob motnjah?

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

Prikaz	Možni vzrok	Rešitev
Brez	Električno napajanje je prekinjeno. Aparat ni priključen v skladu z vezalno shemo. Motnja elektronike.	S pomočjo drugih električnih aparatov preverite, ali je v električnem omrežju prišlo do kratkega stika. Prepričajte se, da je aparat priključen v skladu z vezalno shemo. Če motnje ni mogoče odpraviti, obvestite pooblaščen servis.
Prikazi utripajo.	Upravljalno polje je vlažno ali pa na njem stoji 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.
F	Filter z aktivnim ogljem je nasičen ali prikaz nasičenosti sveti, čeprav je bil filter očiščen oz. zamenjan.	Zamenjajte filter in ponastavite prikaz nasičenosti filtra. Več informacij najdete v poglavju → "Čiščenje".
F2 F4	Elektronika se je pregrela in izklopila ustrezno kuhališče. Elektronika se je pregrela in vsa kuhališča so izklopljena.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato se dotaknite poljubnega simbola na kuhalni plošči.
F5 + stopnja moči in zvočni signal	Na območju upravljalnega polja je vroča posoda. Elektroniki grozi pregretje.	Odstranite ustrezno posodo. Prikaz napake po kratkem času ugasne. Lahko nadaljujete s kuhanjem.
F5 in zvočni signal	Na območju upravljalnega polja je vroča posoda. Za zaščito elektronike je kuhališče izklopljeno.	Odstranite ustrezno posodo. Počakajte nekaj sekund. Dotaknite se poljubne upravljalne površine. Ko prikaz napake ugasne, lahko nadaljujete s kuhanjem.
F1/F6	Kuhališče je pregreto in je izklopljeno, da zaščiti delovni pult.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato ponovno vklopite kuhališče.
F8	Kuhališče je dalj časa delovalo brez prekinitev.	Aktiviral se je samodejni varnostni izklop. Več informacij najdete v poglavju .
E9000 E9010	Napaka v delovni napetosti, izven običajnega območja delovanja.	Obvestite dobavitelja električne energije.
U400	Kuhalna plošča ni pravilno priključena.	Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Prepričajte se, da je kuhalna plošča priključena v skladu z vezalno shemo.
Na upravljalno polje ne postavljajte vroče posode.		

Opombe

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

Servisna služba

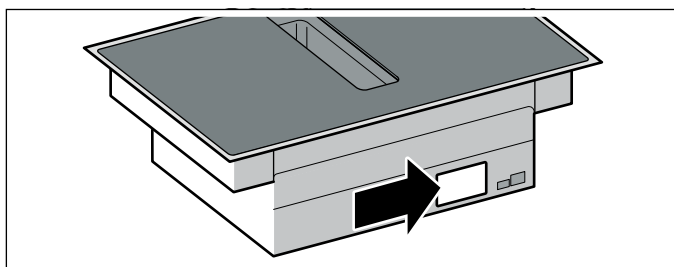
Če je treba vaš aparat popraviti, je za vas na voljo naša servisna služba za stranke. Vedno bomo našli primerno rešitev, tudi za preprečevanje nepotrebnih obiskov osebja servisne službe.

Številka izdelka (št. E) in proizvodna številka (št. FD)

Ko se obrnete na naš pooblaščen servis, vedno navedite številko izdelka (št. E) in proizvodno številko (št. FD) aparata.

Tipsko ploščico z ustreznimi številkami najdete:

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



Številko izdelka (št. E) najdete tudi na steklokeramični kuhalni plošči. Servisni indeks (KI) in proizvodno številko (št. FD) lahko poiščete v osnovnih nastavitvah. V zvezi s tem preberite poglavje → "Osnovne nastavitve".

Opozarjamo vas, da obisk serviserja v primeru napačnega upravljanja tudi v času trajanja garancije ni brezplačen.

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

Zaupajte pristojnosti proizvajalca. Tako boste lahko prepričani, da popravila opravljajo izšolani servisni tehniki z originalnimi nadomestnimi deli za vaš aparat.

Preglednice in nasveti

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

Podatki v tabeli se nanašajo na našo dodatno posodo Schulte-Ufer (4 kosi kuhinjske posode za indukcijsko ploščo Z9442X0) z naslednjimi merami :

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

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

Testni obroki	Posoda	Stopnja kuhanja	Predgretje trajanje (min:s)	Po-krov	Priprava Stopnja kuhanja	Po-krov
Kuhanje mlečnega riža						
Mlečni riž, kuhan v pokriti posodi Temperatura mleka: 7 °C Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Nastavite priporočeno stopnjo kuhanja in v mleko dodajte riž, sladkor ter sol. Čas priprave, vključno s predgrevanjem pribl. 45 min.						
Sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (3,5 % maščobe) in 1 g soli	Lonec Ø 16 cm	8.	pribl. 5:30	Ne	3 (premešajte po pribl. 10 min)	da
Sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (3,5 % maščobe) in 1,5 g soli	Lonec Ø 22 cm	8.	pribl. 5:30	Ne	3 (premešajte po pribl. 10 min)	da
Mlečni riž, kuhan v nepokriti posodi Temperatura mleka: 7 °C V mleko dodajte sestavine in segrevajte ob nenehnem mešanju. Izberite priporočeno stopnjo kuhanja in, ko mleko doseže pribl. 90 °C, kuhajte ob rahlem vrenju na manjši stopnji še približno 50 min.						
Sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (3,5 % maščobe) in 1 g soli	Lonec Ø 16 cm	8.	pribl. 5:30	Ne	3	Ne
Sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (3,5 % maščobe) in 1,5 g soli	Lonec Ø 22 cm	8.	pribl. 5:30	Ne	2.	Ne
Kuhanje riža*						
Temperatura vode: 20 °C						
Sestavine: 125 g dolgozrnatega riža, 300 g vode in ščepec soli	Lonec Ø 16 cm	9	pribl. 2:30	da	2	da
Sestavine: 250 g dolgozrnatega riža, 600 g vode in ščepec soli	Lonec Ø 22 cm	9	pribl. 2:30	da	2.	da
Peka svinjskega fileja						
Začetna temperatura fileja: 7 °C						
Količina: 3 svinjski fileji (skupna teža pribl. 300 g, debelina 1 cm) in 15 ml sončničnega olja	Ponev Ø 24 cm	9	pribl. 1:30	Ne	7	Ne
Priprava palačink**						
Količina: 55 ml močnate zmesi na palačinko	Ponev Ø 24 cm	9	pribl. 1:30	Ne	7	Ne
Cvrenje globoko zamrznjenega pomfrita						
Količina: 2 l sončničnega olja, na porcijo: 200 g globoko zamrznjenega pomfrita (npr. znamka McCain 123 Frites Original)	Lonec Ø 22 cm	9	Do temperature olja 180 °C	Ne	9	Ne
*Recept v skladu z DIN 44550						
**Recept v skladu z DIN EN 60350-2						

Съдържание

	Използване по предназначение	37
	Важни указания за безопасност	38
	Причини за повредите	40
	Опазване на околната среда	40
	Съвети за пестене на енергия	40
	Изхвърлете като пазите околната среда	40
	Индукционно нагряване	41
	Предимства при готвене с индукция	41
	Съдове	41
	Запознаване с уреда	42
	Вашият нов уред	42
	Специални принадлежности	42
	Контролен панел	43
	Котлоните	43
	Индикатор за остатъчна топлина	43
	Режими на работа	44
	Работа с отработван въздух	44
	Работа с циркулиращ въздух	44
	Преди да започнете работа за първи път	44
	Настройка на режим на работа	44
	Обслужване на уреда	45
	Включване и изключване на готварския плот	45
	Настройка на котлона	45
	Препоръки за готвене	46
	Ръчно управление на вентилацията	48
	Интензивна степен	48
	Автоматичен старт	48
	Функция за движение по инерция	48
	комбинирана зона	49
	Указания за готварския съд	49
	Активиране	49
	Деактивиране	49
	Времеви функции	49
	Програмиране на времето на готвене	49
	Кухненският таймер	50
	Функция PowerBoost	50
	Активиране	50
	Деактивиране	50
	Сензорика за пържене	51
	Предимства при пържене	51
	Тигани за сензора за печене	51
	Степени на температура	52
	Таблица	52
	Така се настройва	53
	Функция за запазване на топлина	54
	Активиране	54
	Деактивиране	54
	Защита от деца	54
	Активиране и деактивиране на защитата от деца	54
	Автоматично обезопасяване за деца	54
	Защита при търкане	55
	Автоматично изключване	55
	Основни настройки	56
	Така достигате до основните настройки:	57
	Показание за консумацията на енергия	58
	Тест на готварски съдове	58
	Power-Manager	59
	Почистване	59
	Препарат за миене	59
	Подлежащи на почистване компоненти	60
	Рамка на готварския плот (Само при уреди с рамка на готварския плот)	60
	Готварски плот	60
	Проветрение	61
	Почистване на преливника	63
	Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)	64
	Повреда, какво да направим?	66
	Служба обслужване на клиенти	67
	Сериен номер (Е-ном.) и фабричен номер (FD-ном.)	67
	Тестови ястия	68

Допълнителна информация за продукти, принадлежности, резервни части и сервиси ще намерите в интернет: **www.neff-international.com** и онлайн-магазина: **www.neff-eshop.com**



Използване по предназначение

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

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

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

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

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

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 2000 метра над морското равнище.

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

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

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

Опасни или експлозивни вещества или пари не бива да се изсмукват.

Внимавайте за това, да не попадат в уреда малки части или течности.

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

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

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

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

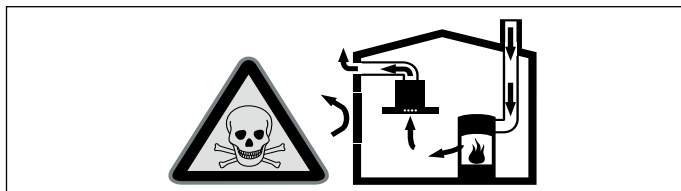
Важни указания за безопасност

Предупреждение – Опасност от задушаване!

Опаковъчният материал е опасен за деца. Никога не позволявайте на деца да играят с опаковъчния материал.

Предупреждение – Опасност за живота!

Обратно всмуканите газове от изгарянето могат да доведат до отравяния. Винаги осигурявайте достатъчно свеж въздух, ако уредът се използва в режим с отработен въздух едновременно със зависима от стайния въздух печка.



Зависимите от стайния въздух печки (напр. нагревателните уреди, работещи с газ, нафта, дърва или въглища, конвекторните нагреватели, калориферите) изтеглят въздух за изгаряне от мястото на поставяне и изкарват отработени газове през съоръжение за отработени газове (напр. димоотвод) на открито.

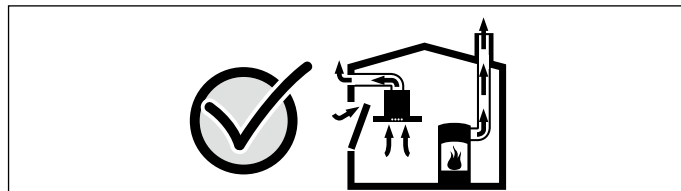
При включен абсорбатор се изкарва въздуха от кухнята и съседните помещения - ако няма достатъчен приток на въздух налягането се понижава. Опасните газове от комина или шахтата за вентилация се засмукват обратно в жилищните помещения.

- Ето защо винаги трябва да има достатъчно свеж въздух.
- Отворът в стената за свеж/отработен въздух не гарантира сам по себе си запазването на граничната стойност.

Безопасна работа е възможна само ако подналягането в отделението на огнището не превишава 4 Pa (0,04 mbar). Това може да се постигне, ако чрез незатварящи се отвори, напр. във вратите, прозорците, в комбинация със стенна кутия за подаван/отработван въздух или чрез други технически средства въздухът, който е нужен за изгарянето, може да постъпва.

Отработеният въздух не бива да се изкарва нито в намиращ се в експлоатация димоотвод, нито в отвор, който да служи за проветрение на помещенията на поставяне на печки.

Ако отработеният въздух трябва да се откара в димоотвод, който не се използва, трябва да се даде съгласието на компетентния коминочистач.



Във всеки случай се консултирайте с компетентния коминочистач, който може да оцени общата тяга на въздуха и да ви предложи подходяща мярка за проветрение.

Ако абсорбаторът се използва изключително в режим на рецикулация, работата е възможна без ограничения.

Предупреждение – Опасност от пожар!

- Горещото масло и греста се възпламеняват бързо. Никога не оставяйте горещото масло и греста без надзор. Никога не гасете пожар с вода. Изключване на котлон. Внимателно задушете пламъците с капак, одеяло или подобни.
- Котлоните се нагряват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става горещ. Никога не съхранявайте запалими предмети или спрейове в чекмеджета директно под готварския плот.
- Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. По-късно може сам да се включи. Изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в сервиза.
- Отлаганията на мазнина във филтъра за мазнина могат да се запалят. Редовно почиствайте филтрите за мазнина. Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.

- Отлаганията на мазнина във филтъра за мазнина могат да се запалят при включено проветрение. В близост до уреда никога не работете с открит пламък (напр. фламбиране). Инсталирайте уреда само в близост до камина за твърди горива (напр. дърво или въглища), ако не е налично затворено, свалящо се покритие. Не бива да се образуват искри.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Котлоните и тяхното обкръжение, по-специално евентуални наличните рамки на котлони, стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата надалеч.
- Котлонът загрява, но индикаторът не функционира. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Предметите от метал се нагорещяват много бързо върху готварския плот. Никога не поставяйте предмети от метал, като напр. ножове, вилници, лъжици и капаци върху готварския плот.
- След всяко използване винаги изключвайте готварския плот от основния прекъсвач. Не чакайте нагревателната зона да се изключи автоматично поради липсата на съд за готвене.
- Достъпните части при работа стават горещи. Никога не докосвайте горещите части. Пазете децата надалеч.
- Уредът по време на работа се нагорещява. Ако горещи течности попаднат в уреда, преди отстраняването на металния филтър за мазнина или на контейнера за преливане оставете уреда да се охлади.

Предупреждение – Опасност от токов удар!

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

Предупреждение – Опасност от нараняване!

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

Причини за повредите

Внимание!

- Съдовете с грапави дъна могат да надраскат готварския плот.
- Опасност от повреда поради твърди и остри предмети. Не оставяйте остри или твърди предмети да паднат върху готварския плот.
- Опасност от повреда при загаряне на празен съд. Никога не оставяйте съда да остане без течност.
- Не поставяйте горещи съдове върху командното табло, върху индикаторите или върху рамката на готварския плот. Може да причинят повреда.
- Опасност от повреда поради алуминиево фолио или пластмасов съд. Никога не поставяйте алуминиевото фолио и пластмасовите контейнери върху горещия котлон. Не използвайте защитно фолио за печка.
- Повърхностно повреждане, обезцветяване и петна поради неподходящи почистващи средства. Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за готварски плотове от този вид.
- Повърхностно повреждане и обезцветяване поради изтъркване от тенджери. Повдигайте тенджерите и тиганите и не ги бутайте.
- Повърхностно повреждане и петна поради загорели ястия. Отстранявайте кипналите ястия незабавно със стъргалка за стъкло.
- Повърхностно повреждане поради сол, захар и пясък. Не използвайте готварския плот като работен плот или като поставка.
- Повърхностно повреждане поради груби дъна на съдове. Проверете съда преди употреба.
- Повърхностно повреждане или т.нар. почерняване поради захар и съдържащи много захар храни. Отстранявайте кипналите ястия незабавно със стъргалка за стъкло.

Опазване на околната среда

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

Съвети за пестене на енергия

- За всеки готварски съд винаги използвайте подходящ капак. Готвенето без капак изисква много повече енергия. Използвайте стъклен капак. Така ще погледате в тенджерата без нужда от повдигане на капака.
- Използвайте съдове с равно дъно. Неравните подове увеличават разхода на енергия.
- Внимавайте диаметърът на дъното на съда да е с размера на котлона. При това спазвайте: производителите на съдове често пъти посочват горния диаметър, който най-често е по-голям от диаметъра на дъното на съда.
- За по-малки количества използвайте малки готварски съдове. Голям, слабо напълнен готварски съд изисква много енергия.
- Гответе вашите ястия с малко вода. Това пести енергия и при зеленчуците се запазват витамините и минералите.
- Своевременно превключете на ниска степен на готвене. В противен случай се губи енергия.
- При готвене осигурете достатъчен приток на въздух, за да може вентилаторът да работи ефективно и с ниски работни шумове.
- Настройте степента на вентилатора спрямо интензитета на изпаренията при готвене. Използвайте интензивна степен само при нужда. По-малката степен на вентилатора се нуждае от по-малко енергия.
- При интензивни изпарения при готвене изберете своевременно по-висока степен на вентилатора. Надигналите се в кухнята пари изискват по-дълга работа на вентилацията.
- Ако не се нуждаете повече от уреда, изключете го.
- Почиствайте или сменяйте филтъра по-често, за да увеличите ефективността на вентилацията и да предотвратите опасност от пожар.

Изхвърлете като пазите околната среда

Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



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

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

Индукционно нагряване

Предимства при готвене с индукция

Готвенето с индукция се различава радикално от обичайното готвене, топлината възниква директно в готварския съд. Това предлага цяла редица от предимства:

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

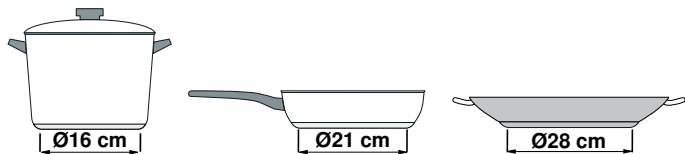
Съдове

Използвайте само феромагнитни съдове за готвене с индукция, например:

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

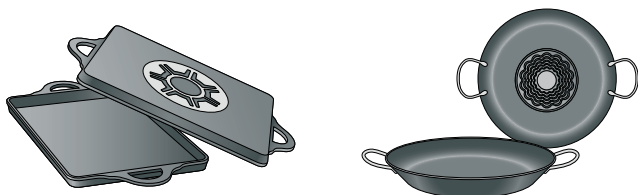
За да проверите, дали съдовете са подходящи за индукция, можете да направите справка в глава → "Тест на готварски съдове".

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

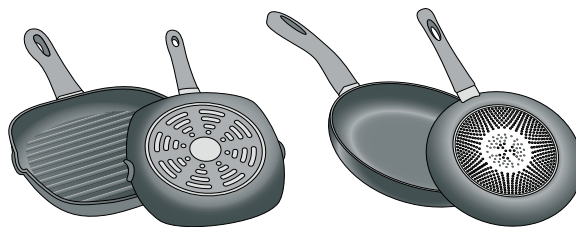


Има и индукционни съдове, чието дъно не е напълно феромагнитно:

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



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



Неподходящи съдове

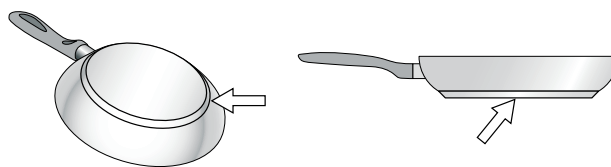
Никога не използвайте дифузорни плочи или готварски съдове от:

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

Свойства на дъното на съда

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

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



Липса на съд или неподходящ размер

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

Празни съдове или съдове с тънко дъно

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

Разпознаване на тенджери

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

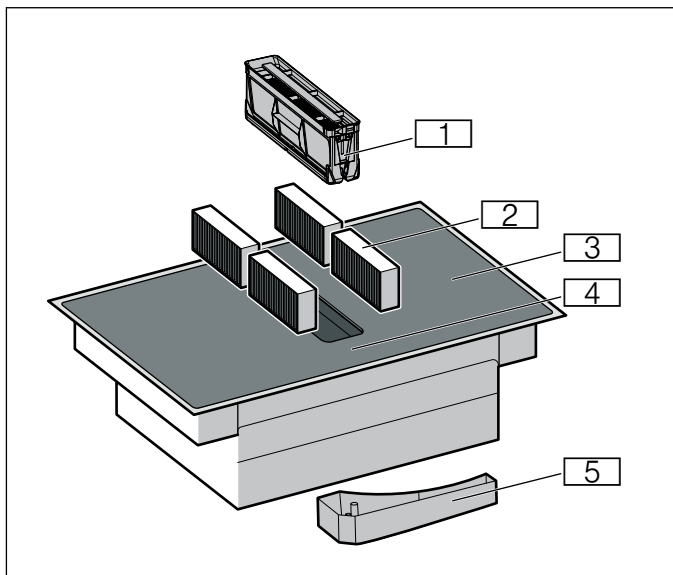


Запознаване с уреда

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

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

Вашият нов уред



Ном.	Обозначение
1	Метален филтър за мазнина
2	Филтър с активен въглен при рецикулация или акустичен филтър при режим на отработен въздух*
3	Готварски плот
4	Обслужващ панел
5	Преливник

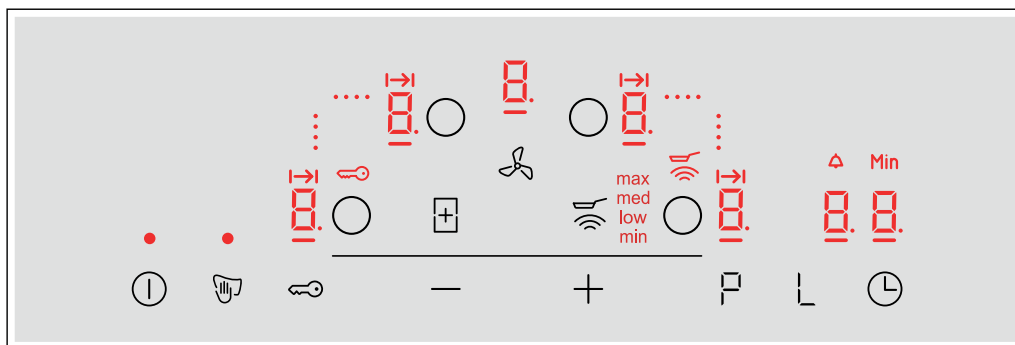
*Според оформлението на уреда

Специални принадлежности

Според варианта на монтаж на уреда има различни принадлежности, които можете да получите в специализираната търговска мрежа, от службата за обслужване на клиенти или от нашия официален уебсайт:

- Комплект отработен въздух
- Комплект рецикулационен въздух
- Филтър с активен въглен: за работа с циркулиращ въздух
- Акустичен филтър: за работа с отработван въздух

Контролен панел



Сензори за избор	
ⓘ	Главен превключвател
○	Изберете готварска зона
-/+	Полета за настройка
🔑	Защита от деца
🔒	Блокиране на панела за обслужване с цел почистване
+	Функция CombiZone
🌀	Ръчно управление на вентилацията
🔥	Сензор за пържене
P	Функция Powerboost Интензивни степени на вентилация
L	Функция за поддържане в топло състояние
🕒	Времеви функции

Индикации	
0	Работно състояние
1-9	Степени на мощност
00	Времеви функции
H/h	Остат. топлина
🔑	Защита от деца
P	Функция Powerboost Интензивна степен на вентилация I
P.	Интензивна степен на вентилация II
L	Функция за поддържане в топло състояние
⋮ / ⋮	Функция CombiZone
🔥	Сензор за пържене
I→I	Автоматично време на готвене
🔔	Таймер
Min	Времева индикация
min, low, med, max	Степени на температура

Полета за обслужване

Ако докоснете символ, съответната функция се активира.

Указание

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

Котлоните

Котлони		
☐	Прост котлон	Използвайте готварски съд с подходяща големина
☐	Комбиниран котлон	Вижте глава → "Комбинирана зона"
Използвайте само съдове, подходящи за индукционно готвене, вж. раздел → "Индукционно нагряване"		

Индикатор за остатъчна топлина

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

В зависимост от размера на остатъчната топлина се показва следното:

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

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

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



Режими на работа

Този уред може да се използва при работа с изкарване на въздуха или с рециркулация на въздуха.

Работа с отработван въздух



Засмуканият въздух се пречиства през филтрите за мазнина и се прекарва през тръбна система на открито.

Указание: Отработеният въздух не бива да се изкарва нито в намиращ се в експлоатация димоотвод, нито в отвор, който да служи за проветрение на помещенията на поставяне на печки.

- Ако отработеният въздух трябва да се откара в димоотвод, който не се използва, трябва да се даде съгласието на компетентния коминочистач.
- Ако отработеният въздух се прекарва през страничната вода, трябва да се използва телескопичен отвор в стената.

Работа с циркулиращ въздух



Всмуквания въздух се почиства през филтри за мазнина и филтър с активен въглен и отново се вкарва в кухнята.

Указание: За да изкарате миризмите при работа с циркулиращ въздух, трябва да вградите филтър с активен въглен. Различните възможности за работа на уреда в режим с циркулиращ въздух можете да разберете от проспекта или от специализирания търговец. Необходимото за това допълнително оборудване ще получите от специализираната търговска мрежа, от службата обслужване на клиенти или в онлайн магазина.



Преди да започнете работа за първи път

Спазвайте следното указание преди да използвате уреда за пръв път:

Почистете уреда и аксесоарите цялостно.

Преди да можете да използвате своя нов уред, вие трябва да направите няколко настройки.

Включете и изключете готварския плот с главния превключвател ①.

Настройка на режим на работа

Уредът се доставя с предварително настроен режим на рециркулация.

Ако готварският плот е инсталиран с изкарване на въздуха навън, трябва да конфигурирате настройката **c 17** на този режим. Вж. глава → "Основни настройки".



Обслужване на уреда

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

Съвет: Включете вентилацията в началото на готвене и изключете едва няколко минути след края на готвенето. Така най-ефективно се отстранява парата от кухнята.

Указание: Никога не използвайте уреда без метален филтър за мазнина и преливник.

Включване и изключване на готварския плот

С главния превключвател включвате и изключвате готварския плот.

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

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

Указание

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

Настройка на котлона

Изберете желаната степен на готвене със символите **+** и **-**.

Степен на готвене **1** = най-ниска степен.

Степен на готвене **9** = най-висока степен.

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

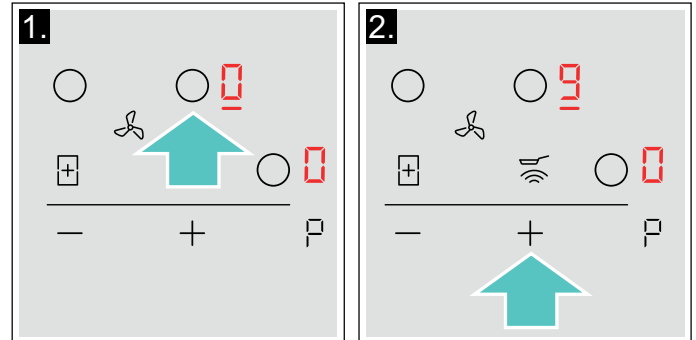
Указание

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

Избор на котлон и степен на готвене

Готварският плот трябва да е включен.

1. Изберете котлона със символа ①.
2. През следващите 10 секунди докоснете символа **+** или **-**. Следната основна настройка се появява:
Символ **+**: степен на готвене **9**
Символ **-**: степен на готвене **4**



Степента на готвене е настроена.

Смяна на степента на готвене

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

Изключване на котлон

Изберете котлона и след това докоснете символ **+** или **-** докато не се появи ②.

Котлонът се изключва и се показва индикатор за остатъчна топлина.

Указание

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

Препоръки за готвене

Препоръки

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

Таблица за печене

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

	Степен за готвене	Време на готвене (мин.)
Разтапяне		
Шоколад, кувертюра	1 - 1.	-
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Загряване и поддържане топло		
Яхния, напр. леща яхния	1. - 2	-
Мляко*	1. - 2.	-
Загряване на наденички във вода*	3 - 4	-
Размразяване и затопляне		
Спанак, дълб.замр.	3 - 4	15 - 25
Гулаш, дълб.замр.	3 - 4	35 - 55
Сваряване, кипване		
Картофени топчета*	4. - 5.	20 - 30
Риба*	4 - 5	10 - 15
Бял сос, напр. сос бешамел	1 - 2	3 - 6
Разбити сосове, напр. сос Беарнез, сос Холандез	3 - 4	8 - 12
* Без капак		
** Обръщайте няколко пъти		
***Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.		

	Степен за готвене	Време на готвене (мин.)
Варене, задушаване на пара, задушаване		
Ориз (с двойно количество вода)	2. - 3.	15 - 30
Мляко с ориз***	2 - 3	30 - 40
Варени картофи (с обелките)	4. - 5.	25 - 35
Варени картофи (без обелките)	4. - 5.	15 - 30
Тестени изделия, варива*	6 - 7	6 - 10
Яхния	3. - 4.	120 - 180
Супи	3. - 4.	15 - 60
Зеленчуци	2. - 3.	10 - 20
Зеленчуци, замразени	3. - 4.	7 - 20
Приготвяне в тенджера под налягане	4. - 5.	-
Задушаване (месо)		
Руладини	4 - 5	50 - 65
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш***	3 - 4	50 - 60
Задушено / печено с малко олио**		
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Шницел, замразен	6 - 7	6 - 12
Котлет, натюр или панирано**	6 - 7	8 - 12
Пържоли (3 см дебели)	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)**	5 - 6	10 - 20
Птичи гърди, дълб. замр.**	5 - 6	10 - 30
Кюфтета (3 см дебелина)**	4. - 5.	20 - 30
Хамбургер (2 см дебел)**	6 - 7	10 - 20
Риба и филе от риба, натюр	5 - 6	8 - 20
Риба и филе от риба, панирано	6 - 7	8 - 20
Риба, панирана и дълб. замр., напр. пърж. рибени пръчици	6 - 7	8 - 15
Скариди	7 - 8	4 - 10
Сотиране на зеленчуци и гъби, пресни	7 - 8	10 - 20
Ястия на тиган, зеленчуци, месо на лентички по азиатски	7 - 8	15 - 20
Дълб. замр. ястия, напр. ястия на тиган	6 - 7	6 - 10
Палачинки (изпичане една след друга)	6. - 7.	-
Омлети (печене един след друг)	3. - 4.	3 - 10
Яйца на очи	5 - 6	3 - 6
Пържене във фритюрник* (150-200 г на проция в 1-2 л олио, пържене на порции)		
Замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
Крокети, замразени	7 - 8	-
Месо, напр. пилешки части	6 - 7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	6 - 7	-
Зеленчуци, гъби, панирани или в бирено тесто, темпура	6 - 7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4 - 5	-
* Без капак		
** Обръщайте няколко пъти		
***Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.		

Ръчно управление на вентилацията

Можете да управлявате ръчно степента на вентилация.

Указание: При висок готварски съд не може да се гарантира оптимална мощност на изсмукване. Мощността на изсмукване може да се подобри чрез скосено поставен капак.

Активиране

1. Докоснете символа .
Вентилацията стартира при предварително настроена степен.
2. През следващите 10 секунди изберете желаната степен на готвене със символите **+** и **-**.
Настроената степен свети.
3. Докоснете символа , за да потвърдите избраната настройка.
Проветрението е включено.

Промяна и изключване

Докоснете символа  и изберете желаната степен на готвене или настройте със символите **+** и **-** на .

Интензивна степен

За вентилацията има две интензивни степени. Ако активирате интензивните степени, вентилацията работи за кратко време с максимална мощност.

Активиране

Докоснете символа  и изберете желаната степен на интензивност.

- **Интензивна степен I:** Докоснете символа .
Индикаторът  свети. Степента е активирана.
- **Интензивна степен II:** Докоснете символа .
Индикаторът  свети. Степента е активирана.

Указание: След 8 минути уредът самостоятелно превключва на степен на мощност .

Промяна и изключване

Докоснете символа  и изберете желаната степен на готвене или настройте със символите **+** и **-** на .

Автоматичен старт

Ако изберете за котлона степен на готвене, автоматичното стартиране се включва. Вентилацията се включва при степен на готвене според съответната степен на котлоните.

Как можете да промените тази настройка, ще научите в глава → "Основни настройки".

Функция за движение по инерция

Функцията за движение по инерция оставя системата за проветрение да работи няколко минути след изключването на плота. Така се отстранява наличното изпарение. След това системата за вентилация се изключва автоматично.

Активиране

Времето на допълнителен ход стандартно се активира с максимално време на изключване. Как можете да промените тази настройка, ще научите в глава → "Основни настройки".

Указание: Допълнителният ход се включва само тогава, когато минимум една готварска зона е включена за минимум една минута.

Деактивиране

Ръчно

Докоснете символа . Функцията за допълнителен ход се изключва.

Автомат.

В следните случаи се изключва функцията за допълнителен ход:

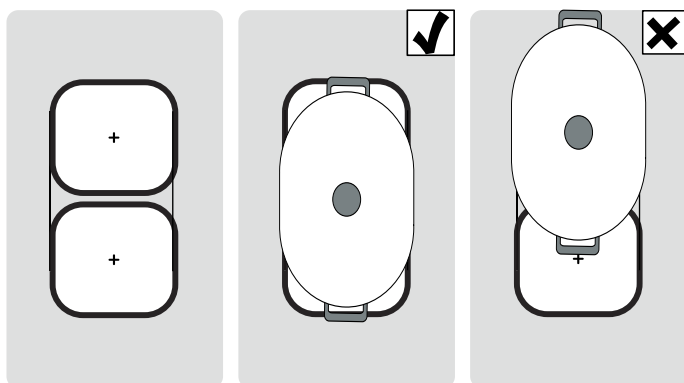
- Времето за допълнителен ход е изтекло.
- Уредът отново се включва.

комбинирана зона

С тази функция можете да свържете комбинираната зона и да настроите една и съща степен на мощност за двата котлона. Тя е особено подходяща за готвене с продълговати съдове за готвене.

Указания за готварския съд

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



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

Активиране

Готварският плот трябва да е включен.

1. Изберете единия от двата котлона, спадащи към комбинираната зона и настройте степента на готвене.
2. Докоснете символа . Индикаторът  свети. Степента на готвене свети в индикаторите на двата котлона. Функцията е активирана.

Смяна на степента на готвене

Изберете единия от двата котлона, спадащи към комбинираната зона и настройте степените за готвене със символа **+** или **-**.

Деактивиране

Изберете единия от двата котлона, спадащи към тази функция и натиснете символа .

Функцията е деактивирана. Двата котлона продължават да функционират като два независими котлона.

Времеви функции

Вашият готварски плот разполага с две функции на таймера:

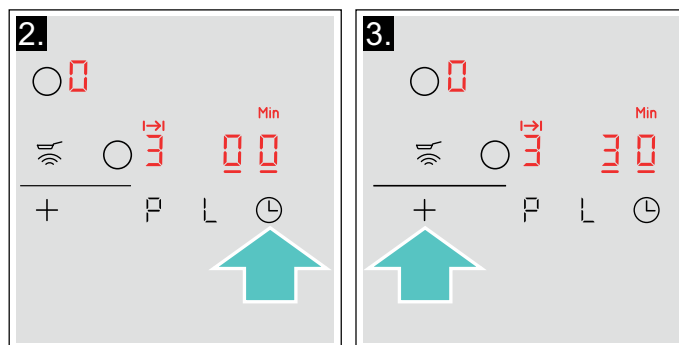
- Програмиране на времето на готвене
- Кухненски таймер

Програмиране на времето на готвене

Котлонът се изключва автоматично след изтичане на настроеното време.

Така се настройва:

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



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

След няколко секунди времето започва да тече.

Указание

- За всички котлони може автоматично да се настройва същото време на готвене. Настроеното време тече независимо за всеки един от котлоните. Информация за автоматичното програмиране на времето на готвене ще откриете в раздел **→ "Основни настройки"**
- Ако при комбиниран котлон се избере функцията комбинирана зона или Move, настроеното време за двата котлона е еднакво.

Сензор за пържене

Ако за един котлон се програмира време на готвене и сензорът за пържене се активира, времето за готвене започва да тече едва когато избраната температурна степен бъде достигната.

Промяна или изтриване на времето

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

След изтичане на времето

Котлонът се изключва. Прозвучава сигнал. В индикатора на таймера светва за 60 секунди **00**.

Докоснете символа **⏸**, индикациите угасват и сигналният тон се заглушава.

Указание

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

Кухненският таймер

Посредством кухненския таймер можете да настроите време до 99 минути.

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

Така се настройва

1. Докоснете символа **⏸** неколkokратно докато индикаторът **⏸** не светне. В индикатора на таймера светва **00**.
2. Докоснете символите **+** или **-**. Показва се основната настройка.
Символ **+**: 10 минути.
Символ **-**: 5 минути.
3. Настройте със символите **+** или **-** желаното време. След няколко секунди времето започва да тече.

Променете или изтрийте времето на готвене

Докоснете символа **⏸** неколkokратно докато индикаторът **⏸** не светне. Променете времето или настройте времето със символите **+** или **-** на **00**.

След изтичане на времето

Прозвучава сигнал. На индикацията на таймера се появява **00**. След 60 секунди угасват индикаторите.

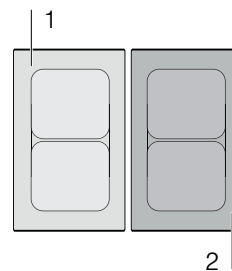
При докосване на символа **⏸** угасват индикаторите и се заглушава сигналният тон.



Функция PowerBoost

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

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



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

Активиране

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа **P**.
В индикатора светва **P**.
Функцията е активирана.

Деактивиране

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа **P**.
Индикаторът **P** угасва и котлонът превключва обратно към степен на готвене **9**.
Функцията е деактивирана.

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

Сензорика за пържене

С тази функция е възможно пържене при поддържане на подходящата температура на тигана.

Котлоните с тази функция са обозначени със символа за функция за пържене.

Предимства при пържене

- Котлонът се нагрява само когато това е нужно за запазване на температурата. Така се пести енергия и олиото или мазнината не се прегряват.
- Функцията за пържене съобщава когато празният тиган е достигнал оптималната температура за добавяне на олиото и за последващото добавяне на ястията.

Указание

- Не поставяйте капак върху тигана. В противен случай функцията няма да се активира правилно. Може да се използва защита от пръски, за да избегнете пръскането на мазнина.
- Използвайте подходящи за пържене олио или мазнина. Ако се използват масло, маргарин, зехтин върджин екстра или свинска мас, настройте степен на температура **min**.
- Никога не загревайте тиган с или без ястия без надзор.
- Ако котлонът има по-висока температура от готварския съд или обратно, сензорът за пържене не е правилно активиран.

Тигани за сензора за печене

За сензора за печене могат да се набавят специално подходящи тигани. Можете да закупите принадлежности от службата обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет. В нашите проспекти или в Интернет ще откриете всеобхватна оферта за принадлежности за този уред.

Наличността и възможността за онлайн поръчки зависят от съответната страна. Допълнителна информация ще откриете в документите за продажба.

Указание: Не всяка специална принадлежност става за всеки уред. Когато купувате принадлежност, винаги посочвайте точното означение (E-Nr.) на уреда → "Специализиран сервис".

Специални принадлежности

Тиган с диаметър от 21 см

Препоръчителни принадлежности за сензора за печене.

Тези тигани са с антизалепващо покритие, така че е възможно пържене с малко олио.

Указание

- Сензорът за пържене е специално настроен за този вид и размер тигани.
- Уверете се, че диаметърът на дъното на тигана отговаря на размера на котлона. Уверете се, че тиганът е поставен централно върху котлона.
- При гъвкавите готварски зони може да се случи така, че сензорът за пържене при отклоняващ се размер на тигана или лошо разположен тиган да не се активира. Вж. глава .
- Другите тигани могат да прегреят. Температурата може да се настрои под или над избраната степен. Опитайте първо с най-ниската температурна степен и променете според нуждата.

Степени на температура

Степен на температура		Подходящо за
мин	ниско	Пържене на ястия със зехтин върджин екстра, масло или маргарин, напр. омлети.
ниско	ниско - средно	Печене на риба и груби ястия, напр. топчета от кайма и наденички.
средно	средно - високо	Печене на пържоли, средно или добре изпечени, дълб. замр., панирани и фини ястия, напр. шницел, рагу и зеленчуци.
макс	високо	Печене на ястия при високи температури, напр. пържоли, алангле, картофени кюфтета и печени картофи.

Таблица

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

Настроената температурна степен варира според използвания тиган.
Предварително загрейте празния тиган, добавете олиото и ястието след сигналния тон.

	Степен на температура	Общо време на пържене след сигн. тон (мин.)
Месо		
Шницел, натюр или паниран	med	6 - 10
Филе	med	6 - 10
Котлети*	low	10 - 15
Кордон бльо, виенски шницел*	med	10 - 15
Пържоли, алангле (3 см дебели)	max	6 - 8
Пържоли, средно или добре изпечени (3 см дебели)	med	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)*	low	10 - 20
Наденички, варени или сурови*	low	8 - 20
Хамбургер, топчета кайма, пълнени топчета с месо	low	6 - 30
Рагу, джириси	med	7 - 12
Кайма	med	6 - 10
Шпек	min	5 - 8
Риба		
Риба, печена, цяла, напр. пъстърва	low	10 - 20
Филе от риба, натюр или панирано	low - med	10 - 20
Скариди, раци	med	4 - 8
Ястия с яйца		
Палачинки**	max	-
Омлет**	min	3 - 6
Яйца на очи	min - med	2 - 6
Бъркани яйца	min	4 - 9
Кайзеров омлет	low	10 - 15
френски тост**	low	4 - 8
Картофи		
Печени картофи (от варени небел. картофи)	max	6 - 12
Пърж. картофи (от сурови картофи)	med	15 - 25
Картофени кюфтета**	max	2,5 - 3,5
Картофи с глазура	low	15 - 20
* Обръщайте няколко пъти.		
** Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.		

	Степен на температура	Общо време на пържене след сигн. тон (мин.)
Зеленчуци		
Чесън, лук	min	2 - 10
Тиквички, патладжани	low	4 - 12
Чушки, зелен аспарагус	low	4 - 15
Гъби	med	10 - 15
Зеленчуци с глазура	low	6 - 10
Дълб. замр. прод.		
Шницел	med	15 - 20
Кордон бльо*	med	10 - 30
Птичи гърди*	med	10 - 30
Пилешки нъгети	med	10 - 15
Джириси, кебап	low	5 - 10
Филе от риба, натюр или панирано	low	10 - 20
Рибни пръчици	med	8 - 12
Пържени картофи	max	4 - 6
Ястия на тиган, напр. зеленчуци на тиган с кокошка	low	6 - 10
Пролетни ролца	med	10 - 30
Камембер/сирене	low	10 - 15
Други		
Камембер/сирене	low	7 - 10
Предварително изпечени сухи продукти с добавяне на вода, напр. фиде	min	5 - 10
Крутони	low	6 - 10
Бадеми/орехи/ядки от пиния	med	3 - 15

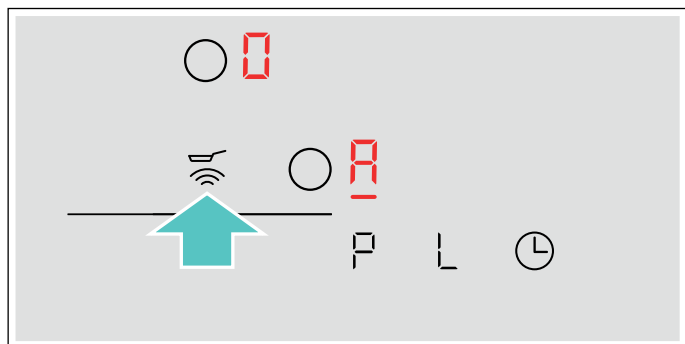
* Обръщайте няколко пъти.

** Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.

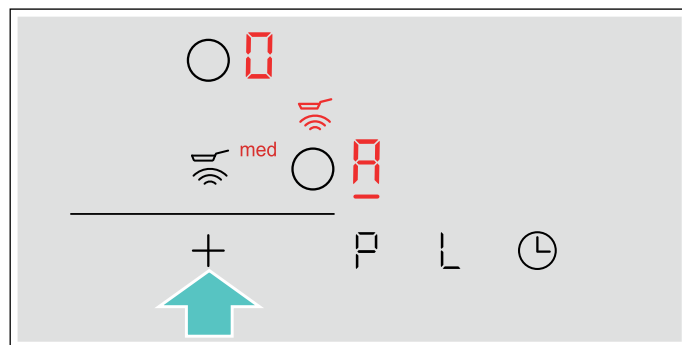
Така се настройва

От таблицата изберете подходящата степен на температура. Поставете празен съд върху готварската зона.

- Изберете котлон и докоснете символа . В индикацията на котлоните светва .



- През следващите 10 секунди изберете желаната степен на температура със символите **+** или **-**.



Функцията е активирана.

Символът за температура  мига докато температурата за пържене не се достигне. Прозвучава сигнал и символът за температура продължава да свети.

- След достигане на температурата за пържене, поставете в тигана първо олио и след това ястията.

Указание: Обръщайте ястията, за да не загорят.

Изключване на сензора за пържене

Изберете котлон и докоснете символа . Функцията е дезактивирана.



Функция за запазване на топлина

Тази функция е подходяща за разтопяване на шоколад или масло и за запазване на ястията топли.

Активиране

1. Изберете желанния котлон.
2. През следващите 10 секунди докоснете символа .
В индикатора светва .
Функцията е активирана.

Деактивиране

1. Изберете котлона.
2. Докоснете символа .
Индикацията  угасва. Котлонът се изключва и светва индикаторът за остатъчна топлина.
Функцията е деактивирана.



Защита от деца

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

Активиране и деактивиране на защитата от деца

Готварският плот трябва да е изключен.

Активиране: докоснете символа  за около 4 секунди. Индикаторът  свети в продължение на 10 секунди. Готварският плот е блокиран.

Деактивиране: докоснете символа  за около 4 секунди. Блокирането е отменено.

Автоматично обезопасяване за деца

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

Включване и изключване

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



Защита при търкане

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

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

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

Указание

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



Автоматично изключване

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

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

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

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

Основни настройки

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

Индикация	Функция
c 1	Защита от деца 0 Ръчно*. 1 Автоматично. 2 Функцията е деактивирана.
c 2	Сигнални тонове 0 Сигналите за потвърждение и грешка са изключени. 1 Само сигналът за грешка е включен. 2 Само сигналът за потвърждение е включен. 3 Всички сигнални тонове са включени.*
c 3	Показване на разхода на енергия 0 Деактивирано.* 1 Активирано.
c 5	Автоматично програмиране на времето на готвене 00 Изключено.* 0 1:59 Време до автоматичното изключване.
c 6	Продължителност на сигналния тон на функцията Timer 1 10 секунди. 2 30 секунди. 3 1 минута.*
c 7	Функция Power-Management. Ограничаване на общата мощност на готварския плот Наличните настройки зависят от максималната мощност на готварския плот. 0 Деактивирано. Максимална мощност на готварския плот. */** 1 1000 W минимална мощност. 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 или 9. Максимална мощност на готварския плот.**
c 9	Време на избор на котлон 0 Неограничено: Последно настроеният котлон остава избран.* 1 Ограничено: Котлонът остава избран само за няколко секунди.
c 12	Проверка на готварските съдове и резултат от готвенето 0 Неподходящи 1 Неоптимални 2 Подходящи
c 17	Настройване на режим на рециркуляция или режим на отработен въздух 0 Конфигуриране на работа с рециркулиращ въздух.* 1 Конфигуриране на работа с отработван въздух.

c 18	Настройка на автоматичен старт
0	Изключено.
1	Включено: Вентилацията стартира при степен на готвене според съответните степени на котлоните.*
c 20	Настройте допълнителния ход
0	Изключено.
1	Включено*: Ако готварският плот работи с режим на отработен въздух, вентилацията се включва за ок. 6 минути със степен на готвене 3 . Ако готварският плот работи с режим на рециркулация, вентилацията се включва за ок. 30 минути със степен на готвене 1 . Функцията за допълнителен ход се изключва автоматично след изтичането на това време.
c 0	Нулиране до стандартните настройки
0	Индивидуални настройки.*
1	Връщане към фабричните настройки.

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

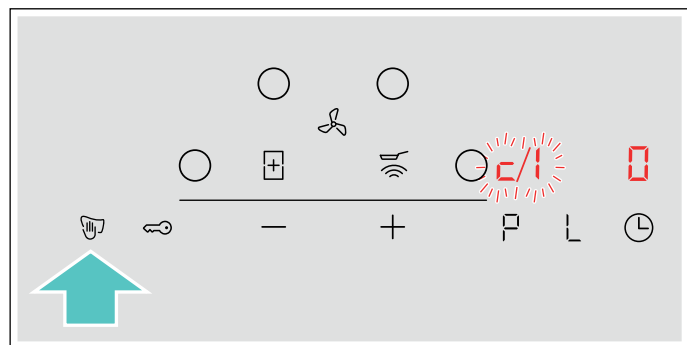
Така достигате до основните настройки:

Готварският плот трябва да е изключен.

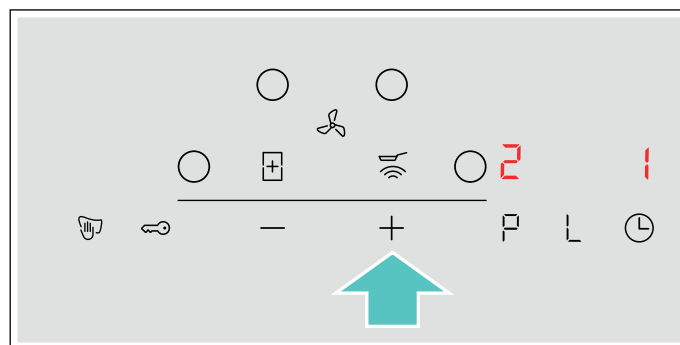
1. Включете готварския плот.
2. В рамките на следващите 10 секунди задръжте натиснат символа  за ок. 4 секунди. Първите четири индикации дават информация за продукта. Докоснете символите **+** или **-**, за да можете да видите отделните индикации.

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

3. При повторно докосване на символа  ще достигнете до основните настройки. На дисплеите светват **c** и **1** редувайки се и **0** се появява като предварителна настройка.



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



6. Докоснете символа  за минимум 4 секунди.

Настройките са запазени.

Напускане на основните настройки

Изключете готварския плот с помощта на главния превключвател.

Показание за консумацията на енергия

Тази функция показва общия разход на енергия за последното готвене на този готварски плот.

След изключването на готварския плот консумацията се показва в продължение на 10 секунди в киловатчасове, напр. **1.08 kWh**.

Точността на индикацията зависи също от качеството на напрежението на електрическата мрежа.

Как да включите тази функция ще разберете в глава → "Основни настройки"

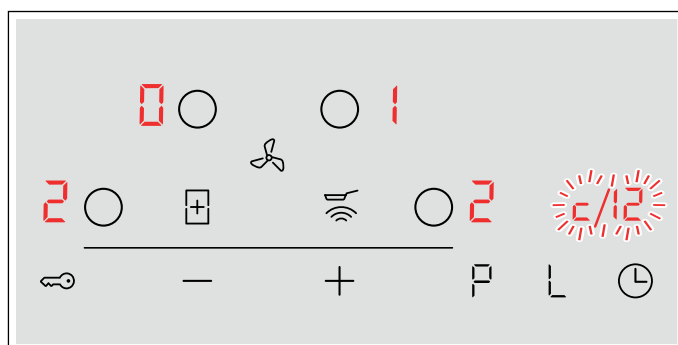
Тест на готварски съдове

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

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

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

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



Проверете резултата на базата на следната таблица:

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

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

Указание

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

Power-Manager

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

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

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

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

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

Почистване

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

Уредът се нагрява по време на работа. Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

Уредът по време на работа се нагорещява. Ако горещи течности попаднат в уреда, преди отстраняването на металния филтър за мазнина или на контейнера за преливане оставете уреда да се охлади.

Предупреждение – Опасност от токов удар!

Проникващата влага може да предизвика токов удар. Не използвайте водоструйка или пароструйка.

Предупреждение – Опасност от токов удар!

Проникващата влага може да предизвика токов удар. Почиствайте уреда само с влажна кърпа. Преди почистването изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители.

Предупреждение – Опасност от нараняване!

Компонентите в уреда могат да са с остри ръбове. Носете защитни ръкавици.

Указание

- Използвайте малко вода за почистване, в уреда не бива да попада вода.
- Отстранете преди почистване всякакви украшения от ръцете.
- Не използвайте почистващи средства докато готварският плот е горещ, в противен случай могат да се образуват петна. Уверете се, че всички остатъци от използваното почистващо средство са отстранени.

Препарат за миене

Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за готварския плот. Моля, съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката на продукта.

Спазвайте всички инструкции и предупреждения, които са приложени към почистващите средства.

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

Внимание!

Повърхностни щети

Не използвайте:

- неразредени средства за почистване на съдове
- почистващи средства за съдомиялна машина
- абразивни средства
- уреди за почистване под налягане или пароструйки
- почистващи препарати за фурна
- дразнещи, съдържащи хлор или агресивни почистващи препарати
- почистващи препарати с високо съдържание на спирт
- твърди, драскащи гъби за миене, четки или тел

Внимание!

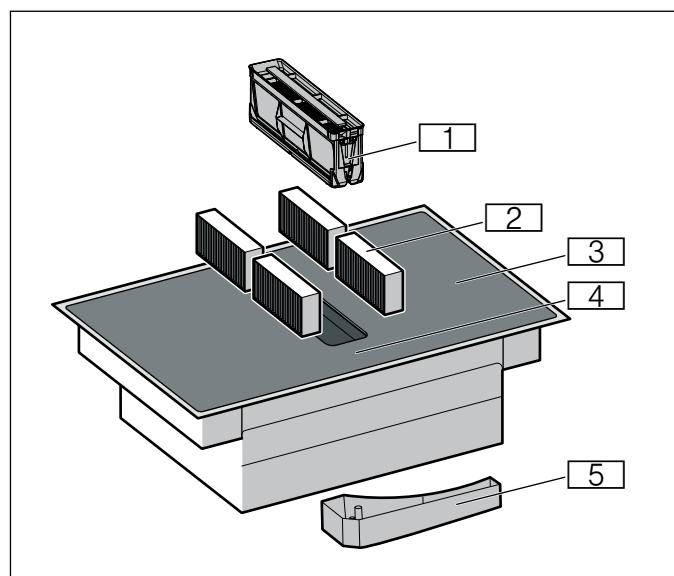
Повърхностни щети

Преди употреба винаги добре измивайте новите гъби!

За да не повредите различните повърхности с погрешно почистващо средство, съблюдавайте данните в таблицата.

Зона	Почистващи средства
Стъклокерамика	Почистващ препарат за стъкло при петна от остатъци от котлен камък и вода: Почиствайте готварския плот когато е охладен. Може да се използва подходящо почистващо средство за готварски плотове отстъклокерамика или почистващ препарат за стъкло. Стъргалка за стъкло при петна от захар, оризова вода или пластмаса: Почиствайте веднага. Внимание: Опасност от изгаряне. След това почистете с влажна кърпа за миене и подсушете с кърпа. Указание: Не използвайте почистващо средство за съдомиялна машина.
Неръждаема стомана	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Използвайте малко вода за почистване, в уреда не бива да прониква вода. Оставете да омекнат изсушените места с малко вода и почистващ препарат, не търкайте. Почиствайте повърхностите от неръждаема стомана само в посоката на полиране. В клиентската служба, в нашия електронен магазин или в специализираната търговска мрежа са налице специални средства за поддръжка на неръждаема стомана. Нанесете средството за поддръжка с мека кърпа на тънък слой. Указание: Не използвайте стъргалка за стъкло за почистване на рамката на готварския плот.
Пластмаса	Горещ сапунен разтвор: Почистете с мека кърпа или в съдомиялна машина.
Елементи за обслужване	Горещ сапунен разтвор или подходящ препарат за почистване на стъкло: С влажна кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.

Подлежащи на почистване компоненти



Ном.	Обозначение
1	Метален филтър за мазнина
2	Филтър с активен въглен при рецикулация или акустичен филтър при режим на отработен въздух*
3	Готварски плот
4	Обслужващ панел
5	Преливник
*Според оформлението на уреда	

Рамка на готварския плот (Само при уреди с рамка на готварския плот)

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

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

Готварски плот

Почиствайте готварския плот след всяко готвене. Така се предотвратява загарянето на прилепналите остатъци. Почиствайте готварския плот едва когато индикаторът за остатъчна топлина е угаснал. Отстранявайте веднага изкипелите течности, не оставяйте да засъхват остатъци от храни.

Оставете металния филтър за мазнина по време на почистване на готварския плот в уреда. Мръсотията и остатъците от храна се събират в металния филтър за мазнина, а не във вътрешността на уреда. Металния филтър за мазнина можете да почистите в съдомиялна машина.

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

Упоритата мръсотия отстранявайте най-добре със стъргалка за стъкло или почистващ препарат за стъклокерамика, налични в търговската мрежа. Спазвайте указанията на производителя.

Подходящи стъргалки за стъкло (артикулен ном. 17000334) ще получите от нашата сервизна служба или в нашия онлайн магазин.

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

Проветрение

За да се гарантира степента на отстраняване на миризми и мазнина, филтрите редовно трябва да се сменя или почистват.

Метален филтър за мазнина

Металният филтър за мазнина трябва да се почиства редовно.

Предупреждение – Опасност от пожар!

Отлаганията на мазнина във филтъра за мазнина могат да се запалят. Редовно почиствайте филтрите за мазнина. Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.

Филтър с активен въглен при работа с циркулиращ въздух

Филтрите с активен въглен свързват миризмите от кухненската пара. Те се използват само в режим на рециркуляция.

Филтрите са активен въглен трябва да се сменят на редовни интервали от време. За тази цел спазвайте индикацията за насищане върху Вашия уред.

Акустичен филтър при работа с отработван въздух

Акустичните филтри се използват при работа с отработван въздух. Сменяйте акустичните филтри, ако са замърсени.

Индикатор за насищане

При насищане на филтъра с активен въглен след изключването на уреда прозвучава сигнал.

На дисплея светва **F**.

Най-късно сега трябва да смените филтъра с активен въглен.

Ако сте сменили филтъра с активен въглен, трябва да нулирате индикацията за насищане, за да спре индикацията **F** да свети.

След изключването на уреда свети **F**.

Задръжте символа за вентилацията натиснат докато не прозвучи сигнален тон.

Индикаторът за насищане за филтъра с активен въглен е върнат обратно.

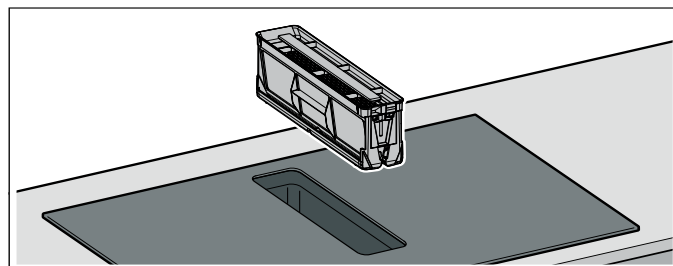
Смяна на филтъра с активен въглен (само при работа с циркулиращ въздух)

Филтрите с активен въглен свързват миризмите от кухненската пара. Те се използват само в режим на рециркуляция.

Указание

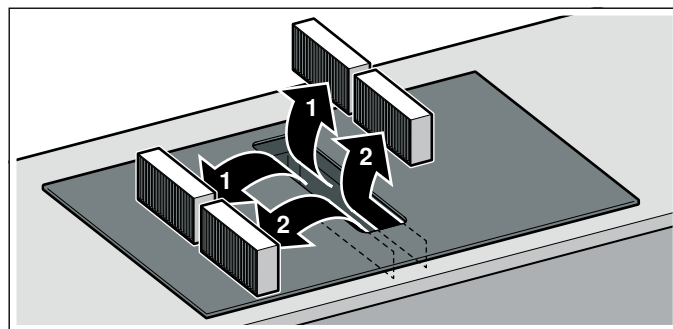
- За нуждите от резервни части ще получите филтри с активен въглен или акустични филтри в специализираната търговска мрежа, в службата за обслужване на клиенти или в онлайн магазина.
- Филтрите с активен въглен и акустичните филтри не могат да се почистват или да се активират повторно.
- Използвайте само оригинален филтър. Така се гарантира оптималната функция.

1. Извадете металния филтър за мазнина.

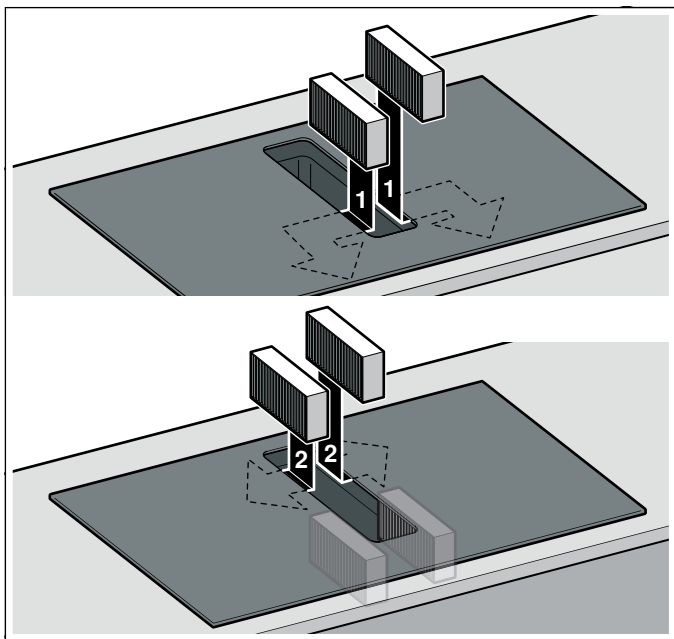


Указание

- Мазнината може да се събере отдолу в контейнера. Не накланяйте металния филтър за мазнина, за да предотвратите оттичане на мазнина.
 - Уверете се, че металният филтър за мазнина няма да падне и готварският плот е повреден.
2. Извадете четирите филтъра с активен въглен или акустични филтри и ги изхвърлете според правилата.



- Поставете два филтъра с активен въглен или акустични филтъра вляво и вдясно в уреда и избутайте напред.



- Поставете другите филтри с активен въглен или акустични филтри вляво и вдясно в уреда.
- Поставете металния филтър за мазнина.

Връщане на показанията за насищане

Ако сте сменили филтъра с активен въглен, трябва да нулирате индикацията за насищане, за да спре индикацията **F** да свети.

След изключването на уреда свети **F**.

Задръжте символа за вентилацията натиснат докато не прозвучи сигнален тон.

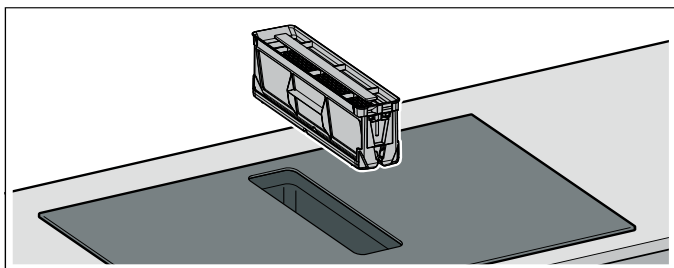
Индикаторът за насищане за филтъра с активен въглен е върнат обратно.

Демонтирайте металния филтър за мазнина

Металните филтри за мазнина филтрират мазнината от кухненската пара. За да се гарантира оптимална функция, металният филтър за мазнина трябва да се почиства редовно.

Почиствайте редовно и вътрешността на проветрението. При упорита мръсотия можете да използвате специален разтворител за мазнина.

- Извадете металния филтър за мазнина.



Указание

- Мазнината може да се събере отдолу в контейнера. Не накланяйте металния филтър за мазнина, за да предотвратите оттичане на мазнина.
 - Уверете се, че металният филтър за мазнина няма да падне и готварският плот е повреден.
- Почистете металния филтър за мазнина в съдомиялна машина или с горещ разтвор за миене. → "Почистване на металния филтър за мазнина" на страница 62
 - При нужда след демонтаж на металния филтър за мазнина свалете филтъра с активен въглен и почистете отвътре уреда.
 - След почистване поставете обратно изсушения метален филтър за мазнина.

Почистване на металния филтър за мазнина

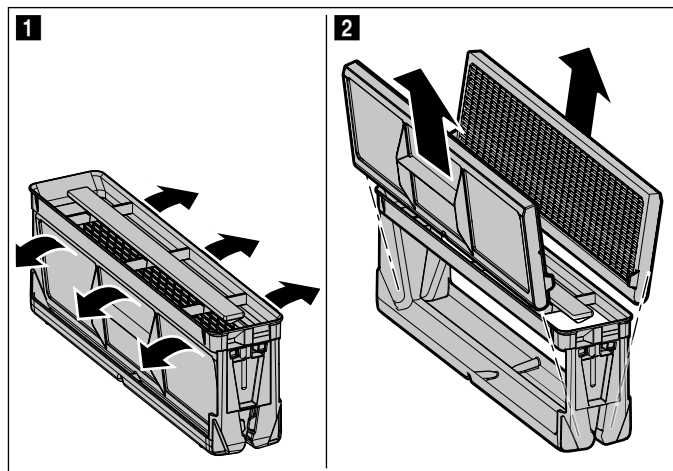
Указание

- Не използвайте агресивни, съдържащи киселина или луга почистващи препарати.
- Металните филтри за мазнина можете да почиствате в съдомиялна машина или на ръка.

На ръка:

Указание: При упорита мръсотия можете да използвате специален разтворител за мазнина. Той може да се поръча от онлайн магазина.

- Демонтирайте металния филтър за мазнина.



- Накиснете в горещ сапунен разтвор металния филтър за мазнина.
- За почистване на металния филтър за мазнина използвайте четка и след това изплакнете добре металния филтър за мазнина.
- Оставете металните филтри за мазнина да се отцедят.

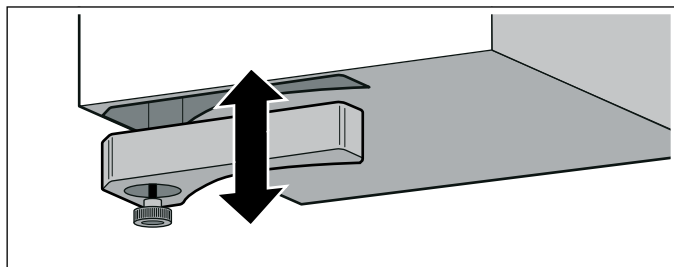
В съдомиялната машина:

- Силно замърсен метален филтър за мазнина да не се почиства със съдовете.
- Поставете свободно металните филтри за мазнина в съдомиялната машина. Не захващайте металните филтри за мазнина.
- За оптимален резултат от почистването поставете металния филтър за мазнина от страната на филтъра в легнало положение в съдомиялна машина.

Почистване на преливника

1. Отвийте преливника с две ръце.

Указание: Не наклоняйте преливника, за да избегнете изтичане на течност.



2. Изпразнете и изплакнете преливника.
3. При нужда отвийте винта и почистете преливника без винт в съдомиялна машина.
4. След почистване отново завийте преливника.

Указание

- Уверете се, че притокът към преливника не е блокиран. Ако в уреда попаднат предмети, отстранете ги след охлаждане на уреда. За целта отстранете металния филтър за мазнина.
- Ако течност отгоре попадне в уреда, тя се събира в преливника. Отвийте и изпразнете преливника.

Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)

Употреба

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

Активирана е защитата за деца.

Допълнителна информация за тази функция ще намерите в глава → "Защита от деца".

Защо мигат светлинните индикация и защо прозвучава сигнал?

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

Как се дезактивира сигналния тон ще научите в глава → "Основни настройки".

Защо сензорът за печене не може да се активира?

Максималният разход на мощност на уреда е достигнат или функцията PowerManager е активирана. Изключете или намалете степените на мощност на активните котлони.

Допълнителна информация за тази функция ще намерите в глава → "Сензорика за пържене".

Вентилацията не се включва, макар че е настроен автоматичен старт.

Включете ръчно вентилацията или проверете конфигурацията на автоматичния старт. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава → "Основни настройки".

Вентилацията продължава да работи, въпреки че котлоните са изключени.

Ръчно изключване на вентилацията.

Допълнителна информация за тази настройка ще намерите в глава → "Обслужване на уреда".

Засмукването на въздух е твърде слабо.

Уверете се, че металният филтър за мазнина е чист.

Как да почиствате и смените филтъра ще научите в глава → "Почистване".

Шумове

Защо се чуват шумове по време на готвене?

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

Възможни шумове:

Дълбоко бръмчене като от трансформатор:

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

Дълбоко свирене:

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

Пращене:

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

Високи тонове на свирене:

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

Вентилаторен шум:

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

Готварски съдове**Кои готварски съдове са подходящи за индукционния готварски плот?**

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

Защо котлонът не загрева и степента на готвене мига?

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

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

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

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

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

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

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

Почистване**Как мога да почистя индукционния готварски плот?**

Оптимални резултати ще постигнете със специални средства за почистване на стъклокерамика. Не използвайте остри или дразнещи почистващи средства, препарати за съдомиялна машина (концентрати) или парцали.

Как да почиствате и поддържате готварския плот ще научите в глава → *"Почистване"*.

В шкафа под готварския плот има вода.

Проверете дали преливникът е пълен.

Как се почиства преливника ще научите в глава → *"Почистване"*.

На какви времеви интервали трябва да почиствам преливника?

Почиствайте преливника често.

Как се почиства преливника ще научите в глава → *"Почистване"*.

На какви времеви интервали трябва да почиствам металния филтър за мазина?

Почиствайте често металния филтър за мазина.

Как да почиствате и поддържате филтъра ще научите в глава → *"Почистване"*.

? Повреда, какво да направим?

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

Индикация	Възможна причина	Начин на отстраняване
Няма	Електрозахранването е прекъснато. Уредът не е свързан съгласно електрическата схема. Повреда на електрониката.	С помощта на друг електрически уред проверете дали не е възникнало късо съединение в електрозахранването. Уверете се, че уредът е свързан съгласно електрическата схема. Ако не можете да отстраните повредата, информирайте техническата служба за обслужване на клиентите.
Индикаторите мигат.	Пултът за управление е влажен или върху него има предмет.	Изсушете панела за обслужване или отстранете предмета.
Индикаторът — мига в индикациите на котлоните.	В електрониката е възникнала повреда.	За да потвърдите повредата, покрийте обслужващия панел за кратко с ръка.
F	Филтърът с активен въглен е наситен или индикацията за насищане светва, въпреки че филтърът е бил почистен, респ. сменен.	Сменете филтъра и нулирайте индикацията за насищане на филтъра. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава → "Почистване".
F2	Електрониката е прегряла и е изключила съответния котлон.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това докоснете произволен символ от готварския плот.
F4	Електрониката е прегряла и всички котлони са се изключили.	
F5 + степен на мощност и сигнал	Горещ съд се намира в зоната на панела за обслужване. Съществува опасност от прегряване на електрониката.	Свалете съответния съд. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите готвенето.
F5 и звуков сигнал	Горещ съд се намира в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Свалете съответния 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. След това отново включете котлона.
F8	Котлонът е работел дълго време без прекъсване.	Автоматичното предпазно изключване е активирано. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава .
E9000 E90 10	Работното напрежение е грешно и е извън нормалния работен диапазон.	Уведомете електроснабдителя.
U400	Готварският плот не е свързан правилно.	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Уверете се, че готварският плот е свързан съгласно електрическата схема.
Не поставяйте горещ съд върху панела за обслужване.		

Указание

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



Служба обслужване на клиенти

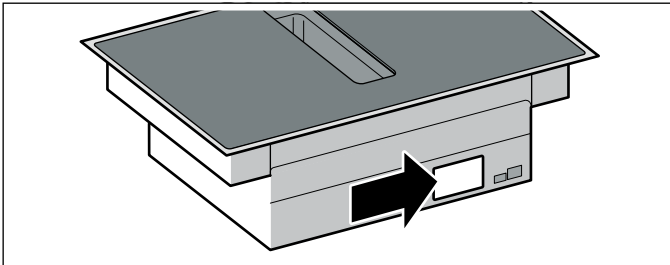
Когато уредът ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Винаги ще намерим подходящо решение, така ще спестим и ненужното посещение на персонала от службата обслужване на клиенти.

Сериен номер (Е-ном.) и фабричен номер (FD-ном.)

При контакт с нашата служба за обслужване на клиентите винаги посочвайте продуктивния номер (Е-ном.) и производствения номер (FD-ном.) на уреда.

Табелката със съответните номера ще откриете:

- Върху паспорта на уреда.
- От предната част на долната страна на готварския плот.



Продуктивният номер (E-Nr.) можете да намерите също така върху готварския плот от стъклокерамика. Можете да проверите индекса на клиентската служба (KI) и производствения номер (FD ном.) като отидете на основните настройки. Прочетете глава → "Основни настройки".

Ние посочваме, че в случай на повреда в резултат на погрешно обслужване посещението на техник от службата за обслужване на клиенти не е безплатно дори по време на гаранционния период.

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

Доверете се на компетентността на производителя. Така ще сте сигурни, че ремонтът ще бъде извършен от обучени сервизни техници, които разполагат с оригинални резервни части за Вашия уред.

Тестови ястия

Тази таблица е изготвена за тестовите институти, за да се облекчи тестването на нашите уреди.

Данните от таблицата се отнасят до нашите готварски съдове Schulte-Ufer (кухненски комплект от 4 части съдове за индукционни готварски плотове Z9442X0) със следните размери:

- Дълбок тиган с дръжка Ø 16 см, 1,2 л за нагревателна зона с диаметър Ø 14,5 см
- Тенджера Ø 16 см, 1,7 л за нагревателна зона с диаметър Ø 14,5 см
- Тенджера Ø 22 см, 4,2 л за нагревателна зона с диаметър Ø 18 см
- Тиган Ø 24 см, за нагревателна зона с диаметър Ø 18 см

Тестови ястия	Съдове	Предварително загряване		Приготвяне		
		Степен за готвене	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за готвене	Капак
Разтопяване на шоколад						
Кувертюра (напр. марка Dr. Oetker, фин натурален шоколад 55% какао, 150 г)	Тенджера с дръжка с диаметър 16 см	-	-	-	1.	Не
Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния						
Леща яхния*						
Начална температура 20°C						
Количество: 450 г	Тенджера с диаметър 16 см	9	1:30 (без разбъркване)	Да	1.	Да
Количество: 800 г	Тенджера с диаметър 22 см	9	2:30 (без разбъркване)	Да	1.	Да
Леща яхния от кутия						
Напр. леща с наденички от Erasco.						
Начална температура 20°C						
Количество: 500 г	Тенджера с диаметър 16 см	9	прибл. 1:30 (разбъркайте след прибл. 1 мин.)	Да	1.	Да
Количество: 1 кг	Тенджера с диаметър 22 см	9	прибл. 2:30 (разбъркайте след прибл. 1 мин.)	Да	1.	Да
Приготвяне на сос бешамел						
Температура на млякото: 7 °C						
Съставки: 40 г масло, 40 г брашно, 0,5 л мляко (3,5 % масленост) и щипка сол						
1. Разтопете маслото, разбъркайте брашното и солта и загрейте.	Тенджера с дръжка с диаметър 16 см	2	прибл. 6:00	Не	-	-
2. Добавете млякото към брашното и с постоянно разбъркване го оставете да заври.		7	прибл. 6:30	Не	-	-
3. Когато сосът бешамел заври, оставете на котлона за още 2 минути при постоянно бъркане.		-	-	-	2	Не
*Рецепта съгласно DIN 44550						
**Рецепта съгласно DIN EN 60350-2						

Тестови ястия	Съдове	Предварително загряване		Приготвяне		
		Степен за готвене	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за готвене	Капак
Варене на мляко с ориз						
Мляко с ориз, варено с капак						
Температура на млякото: 7 °C						
Загрейте млякото докато не започне да се надига. Настройте препоръчителната степен на готвене и добавете към млякото ориз, захар и сол.						
Време на готвене вкл.: предварително загряване припл. 45 мин.						
Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко (3,5 % масленост) и 1 г сол	Тенджера с диаметър 16 см	8.	припл. 5:30	Не	3 (разбъркайте след 10 мин.)	Да
Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко (3,5 % масленост) и 1,5 г сол	Тенджера с диаметър 22 см	8.	припл. 5:30	Не	3 (разбъркайте след 10 мин.)	Да
Мляко с ориз, варено без капак						
Температура на млякото: 7 °C						
Добавете съставките към млякото и загрейте при постоянно бъркане. Изберете препоръчителната степен на готвене когато млякото е достигнало припл. 90 °C и оставете за около 50 мин. на по-ниска степен.						
Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко (3,5 % масленост) и 1 г сол	Тенджера с диаметър 16 см	8.	припл. 5:30	Не	3	Не
Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко (3,5 % масленост) и 1,5 г сол	Тенджера с диаметър 22 см	8.	припл. 5:30	Не	2.	Не
Варене на ориз*						
Температура на водата: 20 °C						
Съставки: 125 г дългозърнест ориз, 300 г вода и щипка сол	Тенджера с диаметър 16 см	9	припл. 2:30	Да	2	Да
Съставки: 250 г дългозърнест ориз, 600 г вода и щипка сол	Тенджера с диаметър 22 см	9	припл. 2:30	Да	2.	Да
Печене на свинска рибица						
Начална температура на рибицата: 7°C						
Количество: 3 свински рибици (общо тегло ок. 300 г, 1 см дебели) и 15 мл слънчогледово олио	Тиган диаметър 24 см	9	припл. 1:30	Не	7	Не
Приготвяне на палачинки**						
Количество: 55 мл тесто на палачинка	Тиган диаметър 24 см	9	припл. 1:30	Не	7	Не
Пържене на дълб. замр. пърж. картофи						
Количество: 2 л слънчогледово олио, на порция: 200 г дълб. замр. пърж. картофи (напр. MacCain 123 Frites Original)	Тенджера с диаметър 22 см	9	Докато температурата на олиото достигне 180 °C	Не	9	Не
*Рецепта съгласно DIN 44550						
**Рецепта съгласно DIN EN 60350-2						



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001597620
001020(00)
sl, bg